

Naudojimo instrukcija Mikrobangų krosnelė



Būtinai perskaitykite naudojimo instrukciją prieš statydami, įrengdami ir **paleisdami**. Šios instrukcijos nurodymų laikymasis padės apsaugoti save ir išvengti pažeidimų.

Turinys

Saugos nurodymai ir įspėjimai	4
Prieš naudojant pirmą kartą	12
Pastatymas ir prijungimas	13
Elektros jungtis	13
Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą	15
Prietaiso aprašas	16
Komplekte esantys priedai	17
Valdymo sritis	18
Veikimo aprašymas	19
Veikimo aprašymas	20
Veikimo režimai	20
Mikrobangų orkaitės “Solo” režimas	20
Keptuvo	20
Mikrobangų ir keptuvo derinį	20
Automatinės programos	20
Mikrobangų krosnelėje naudojami indai	21
Indo medžiaga ir forma	21
Indų bandymas	23
Dangtis	24
Pirmasis paleidimas	25
Paros laiko nustatymas	25
Paros laiko koregavimas	25
Paros laiko rodymo išjungimas	25
Išjungimas naktį	25
Valdymas	26
Durelių atidarymas	26
Indo įdėjimas į maisto ruošimo skyrių	26
Sukamoji lėkštė	26
Sukamosios lėkštės naudojimas	26
Durelių uždarymas	26
Proceso paleidimas	26
Nuoroda “door”	27
Proceso nutraukimas arba proceso tęsimas	27
Duomenų keitimas	28
Proceso ištrynimasis	28
Pasibaigus procesui	28
Automatinis šilumos palaikymas	28
Greitasis paleidimas (galima nustatyti)	28
Paleidimo blokatorius	29
Laikmačio naudojimas	29
Trumpos trukmės koregavimas	29
Trumpa trukmė ir kepimo procesas	29
Valdymas – kepimas keptuve	30

Padėklas “Gourmet”	32
Naudojimo nuorodos	32
Apkepinimas / apskrudinimas	32
Pritaikymo pavyzdžiai	33
Receptai	33
Valdymas – automatinės programos	36
Automatinė atitirpinimo programa	36
Automatinė kepimo programa	36
Receptai – automatinės programos	38
Asmeninės programos išsaugojimas (atmintis)	44
Prietaiso nustatymų keitimas	45
Pašildymas	47
Kepimas	49
Atitirpinimas	50
Konservavimas	51
Pritaikymo pavyzdžiai	52
Duomenys priežiūros institucijoms	53
Valymas ir priežiūra	54
Komplekte esantys priedai	56
Ką daryti, jeigu	57
Garantinio aptarnavimo skyrius	59
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki...	59
Garantija	59
Techniniai duomenys	60
Garantijos sąlygos	61

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Ši mikrobangų krosnelė atitinka nustatytus saugos reikalavimus. Netinkamai naudojant, kyla pavojus susižaloti ir patirti materialinę žalą.

Prieš naudodami mikrobangų krosnelę, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją. Joje pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą ir techninę priežiūrą. Taip apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo gedimų.

Kaip nurodyta standarte IEC 60335-1, "Miele" rekomenduoja susipažinti su prietaiso montavimo instrukcija, saugos nurodymais ir įspėjimais bei jais vadovautis.

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo. Išsaugokite šią naudojimo instrukciją ir perduokite kitam galimam savininkui!

Tinkamas naudojimas

▶ Mikrobangų krosnelė skirta naudoti namų ūkyje.

Šis prietaisas nėra skirtas naudoti lauke.

▶ Mikrobangų krosnelę galima naudoti tik 2000 m aukštyje žemiau jūros lygio.

▶ Prietaisą naudokite tik buityje – maisto produktų atitirpinimui, pašildymui, kepinimui, kepinimui keptuve ir marinavimui. Bet koks kitoks naudojimas yra draudžiamas.

▶ Jeigu mikrobangų krosnelėje džiovinsite degias medžiagas, išgaruos jose esanti drėgmė. Jos gali išsausėti ir užsiliepsnoti. Niekada nenaudokite mikrobangų krosnelės greitai užsiliepsnojančių medžiagų saugojimui ir džiovinimui.

▶ Asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti mikrobanginės krosnelės, ja gali naudotis tik prižiūrimi kito asmens. Šie asmenys gali prietaisą naudoti neprižiūrimi tik tada, jeigu jie buvo supažindinti su saugaus prietaiso naudojimo taisyklėmis. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.

▶ Dėl keliamų aukštų reikalavimų (pvz., dėl temperatūros, drėgmės, atsparumo cheminiam poveikiui, susidėvėjimui ir vibracijos) maisto ruošimo skyriuje įrengtas specialus apšvietimas. Šį specialųjį apšvietimą leidžiama naudoti tik pagal paskirtį. Jis nėra skirtas patalpų apšvietimui. Keitimą gali atlikti tik "Miele" įgaliotas specialistas arba "Miele" garantinio aptarnavimo skyrius.

► Šioje orkaitėje su mikrobangų funkcija naudojamas 1 apšvietimo šaltinis, priskiriamas E energijos vartojimo efektyvumo klasei.

Vaikai namų ūkyje

- Naudokite paleidimo blokatorių, kad be priežiūros palikti vaikai negalėtų įjungti mikrobangų krosnelės.
- Prižiūrėkite netoli mikrobangų krosnelės esančius vaikus.
- Vaikai nuo aštuonerių metų gali be priežiūros naudoti mikrobangų krosnelę tik tada, jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu. Vaikai turi gebėti atpažinti ir suprasti galimus netinkamo naudojimo pavojus.
- Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.
- Prižiūrėkite netoli mikrobangų krosnelės esančius vaikus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Pavojus uždusti! Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti. Laikykite ją vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Pavojus nudegti! Suaugusių asmenų oda labiau atspari aukštos temperatūros poveikiui nei vaikų. Kepinant su mikrobangų režimu ar be, maisto ruošimo skyrius, keptuvo elementas ir prietaiso durelės įkaista! Neleiskite vaikams liesti prietaiso jo veikimo metu.

Techninė sauga

- Pažeista mikrobangų krosnelė gali būti nesaugi. Patikrinkite, ar nėra matomų pažeidimų. Niekada nenaudokite pažeisto prietaiso.
 - Kad būtų išvengta pavojaus naudotojui, pakeisti pažeistą maitinimo laidą gali tik "Miele" įgaliotas specialistas.
 - Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas su autonimine arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga, kad elektros tiekimo sistema atitiktų EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.
- Buitinėje instaliacijoje ir šiame "Miele" produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinti veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausios redakcijos VDE-AR-E 2510-2.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Įjungus sugedusį prietaisą, mikrobangos gali kelti pavojų naudotojui. Nenaudokite prietaiso, jeigu
 - durelės yra išlinkusios,
 - atsilaisvinę durelių lankstai,
 - korpuse, durelėse arba maisto ruošimo skyriaus sienelėse yra matomų plyšių arba įtrūkimų.
- ▶ Palietus jungtis su įtampa arba pakeitus elektrines arba mechanines konstrukcijas, gali kilti pavojus gyvybei ir sutrikti prietaiso funkcijos. Jokiu būdu neatidarykite prietaiso korpuso.
- ▶ Prietaiso specifikacijų lentelėje pateikti jungimo duomenys (dažnis, saugikliai) turi atitikti elektros tinklo duomenis, kad prietaisas nesugestų. Prieš prijungdami prietaisą, juos palyginkite. Kilus abejonų, pasikonsultuokite su elektriku.
- ▶ Ilgintuvai ir sudėtiniai lizdai neužtikrins reikiamos saugos (pvz., gaisro pavojus). Nenaudokite jų mikrobangų krosnelę jungdami prie elektros tinklo.
- ▶ Tik prijungę prietaisą prie pagal visus reikalavimus įrengtos žeminių sistemų, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų išlaikyta ši pagrindinė saugumo sąlyga ir išvengta pavojaus dėl pažeisto arba nesamo žeminimo laido (pvz., elektros smūgio). Kilus abejonų, kvalifikuotas specialistas turėtų patikrinti pastato elektros instaliaciją.
- ▶ Nestatykite prietaiso per arti šalia esančio baldų. Kad būtų užtikrintas nepriekaištingas prietaiso ventiliavimas ir vėdinimas, aplink prietaisą būtina palikti bent 5 cm oro tarpą, o virš prietaiso – net 19,5 cm.
- ▶ Dėl netinkamai atliktų remonto darbų gali kilti pavojus naudotojui. Remonto darbus leidžiama atlikti tik “Miele” įgaliotam specialistui arba “Miele” garantinio aptarnavimo skyriui.
- ▶ Jei mikrobangų krosnelės remonto darbus atliks ne “Miele” įgaliotasis garantinio aptarnavimo skyrius, prarasite teisę į garantiją.
- ▶ Prieš atlikdami remonto, valymo ar priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Prietaisas laikomas atjungtu nuo maitinimo tinklo, jeigu:
 - prietaiso kištukas yra ištrauktas iš tinklo.Netraukite už maitinimo laido, suimkite kištuką ir ištraukite jį iš maitinimo tinklo.
 - Išjungtas namo instaliacijos saugiklis.
 - Visiškai išsukti įsukamieji namo instaliacijos saugikliai.

- ▶ “Miele” užtikrina, kad tik originalios atsarginės dalys atitinka visus saugos reikalavimus. Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis “Miele” dalimis.
- ▶ Į spintą įmontuotas mikrobangų krosnelės naudokite tik atidarę spintos dureles. Prietaisui veikiant, neuždarykite durelių. Už uždarytų durelių kaupiasi šiluma ir drėgmė. Taip galite pažeisti krosnelę ir įmontavimo spintą. Spintos duris uždarykite tik tada, kai prietaisas bus visiškai atvėsęs.
- ▶ Skirta tik į spintą su pakeliamomis durelėmis įmontuotoms mikrobangų krosnelėms: prietaisui veikiant, laikykite dureles pakeltas.
- ▶ Mikrobangų krosnelės nenaudokite nestacionariose vietose (pvz., laivuose).

Tinkamas naudojimas

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie keptuvo!

Kepinant keptuvo grotelės įkaista (su arba be mikrobangų režimo). Galite nusideginti prisilietę prie karštų maisto ruošimo skyriaus sienelių, keptuvo kaitinimo elemento, kepamo patiekalo, priedų ir prietaiso durelių.

Įdėdami arba išimdami karštą patiekalą, taip pat kišdami rankas į karštą maisto ruošimo skyrių, naudokite puodkėles.

- ▶ Įsitikinkite, kad patiekalai visada būtų pakankamai šalti. Šildymo trukmė priklauso nuo keleto veiksnių: pradinės temperatūros, kiekio, patiekalo rūšies sudėties, recepto keitimo. Maiste galimai esančios bakterijos žūsta tik tam tikroje temperatūroje (> 70 °C), kaitinant tam tikrą laiką (> 10 min). Kilus abejonių, ar patiekalas pakankamai sušilęs, pailginkite trukmę.
- ▶ Svarbu, kad maisto produkte temperatūra tolygiai paskirstytų ir būtų pakankamai aukšta. Kad patiekalai pašiltų tolygiai, juos apverskite arba pamaišykite, o šildydami, atitirpindami arba kepdami atkreipkite dėmesį ir į nurodytą temperatūros suderinimo laiką. Suderinimo laikas – tai ramybės laikas, per kurį patiekale tolygiai pasiskirsto temperatūra.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

▶ Atkreipkite dėmesį, kad patiekalų kepimo, pašildymo ar atitirpinimo trukmė mikrobangų krosnelėje yra gerokai trumpesnė, negu orkaitėje ar ant kaitlentės.

Per ilgai šildomas patiekalas gali išdžiūti ar savaime užsiliepsnoti. Kyla gaisro pavojus! Duonos gaminių, bandelių, gėlių arba žolelių džiovinimas taip pat gali sukelti gaisrą. Atsisakykite šių produktų džiovinimo mikrobangų krosnelėje!

▶ Pagalvės su grūdelių, vyšnių kauliukų arba gelio užpildais ir kiti panašūs daiktai gali užsidegti ir išimti iš mikrobangų krosnelės. Nešildykite jų krosnelėje. Galite sukelti gaisrą!

▶ Mikrobangų krosnelė nėra skirta reikmenų valymui ir dezinfekavimui. Išimant gaminį, dėl aukštos temperatūros kyla pavojus nusideginti. Gaisro pavojus!

▶ Netinkamai įdėję šildomą patiekalą arba įjungę tuščią prietaisą, rizikuojate jį sugadinti. Nenaudokite prietaiso indų pašildymui, žolelių džiovinimui ir pan.

▶ Mikrobangų krosnelę įjunkite tik į maisto ruošimo skyrių įdėję maisto produktą ar skrudinimo indą, naudokite tik ant sukamosios lėkštės.

▶ Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sprogamą. Nešildykite patiekalų ir skysčių uždaruose induose arba buteliuose.

Jeigu šildote kūdikių maistelį, nuimkite dangtelį ir čiulptuką.

▶ Šildant patiekalą, šiluma susilaiko patiekale, todėl indas neįkaista. Jis sušyla tik nuo patiekalo šilumos. Išėmę patiekalą patikrinkite, ar jis pakankamai šiltas. Nespręskite pagal indo temperatūrą! **Šildydami kūdikių maistelį, stenkitės pasirinkti tinkamą temperatūrą!** Kad kūdikis nenusidegintų, pašildytą maistelį išmaišykite arba supurtykite ir paragaukite.

▶ Mikrobangų krosnelėje šildomi skysčiai gali užvirti, gali nutikti, kad bus pasiekta užvirimo temperatūra, bet nebus matomi virimui įprasti burbulai. Skystis užverda netolygiai. Dėl taip vadinamo uždelsto užvirimo išėmus arba sukrāčius indą, gali staiga pradėti kilti burbulai, skystis gali staiga užvirti. Pavojus nudegti!

Burbuliavimas gali būti toks staigus, kad drelės atsidarys savaime. Pavojus susižeisti ir sugadinti prietaisą! Prieš šildydami ar virindami skystį, jį išmaišykite. Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus. Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.

► Jeigu nuo maisto produktų pradeda rūkti dūmai, neatidarykite krosnelės durelių, taip išvengsite liepsnos išplitimo.

Nutraukite procesą ir išjunkite mikrobangų krosnelę, ištraukite iš lizdo kištuką.

Dureles atidarykite tik tada, kai neliks dūmų.

► Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jeigu naudojate aliejų ir riebalus, nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros. Prietaiso nenaudokite gruzdinimui. Degančio aliejaus ir riebalų negesinkite vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas dureles ir liepsna išblės.

► Dėl aukštos temperatūros gali užsidegti šalia įjungtos mikrobangų krosnelės laikomi degūs daiktai. Prietaiso joku būdu nenaudokite patalpų šildymui.

► Jeigu maisto ruošimui naudojate alkoholinius gėrimus, atkreipkite dėmesį, kad aukštoje temperatūroje alkoholis garuoja ir patekęs ant karštų paviršių gali užsiliepsnoti. Joku būdu nekaitinkite nepraskiesto alkoholio. Gaisro pavojus!

► Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsausėti, o išsiskirianti drėgmė gali sukelti mikrobangų krosnelės koroziją. Galite pažeisti valdymo skydelį, stalviršį ir įmontavimo spintą. Todėl patiekalus uždenkite.

► Norėdami išvengti korozijos, nuo nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo skyriaus sienelių iš karto nuvalykite patiekalų su druska arba skysčių likučius.

► Baigus naudoti, prietaiso vidus būna karštas. Galite nudegti! Valykite tik atvėsusį maisto ruošimo skyrių ir priedus. Jeigu prietaiso neišvalysite iš karto, tai padaryti bus sudėtingiau, o tam tikrais atvejais neįmanoma. Tam tikromis aplinkybėmis dideli nešvarumai gali pažeisti prietaisą ar sukelti pavojingus atvejus. Gaisro pavojus!

Laikykitės skyriuje "Valymas ir priežiūra" pateiktų nurodymų.

► Gaisro pavojus! Naudoti mikrobangų krosnelėse nepritaikyti indai gali būti sugadinti, o prietaisas gali būti pažeistas. Nenaudokite metalinių indų, aliuminio folijos, stalo įrankių, indų su metalo sluoksniu, krištolinių taurių, kuriose yra švino, dubenėlių apvalintais kraštais, karščiui jautrių plastikinių indų, medinių indų, metalinių spaustukų, plastikinių ir popierinių spaustukų su vielute, plastikinių indų su ne iki galo nuimtu aliuminio dangčiu (žr. skyrių "Indų pasirinkimas mikrobangų krosnei").

Naudojami šie daiktai gali pažeisti indus arba sukelti gaisrą.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

► Vienkartiniai plastikiniai indai turi atitikti skyriuje “Indų pasirinkimas mikrobangų krosnei. Plastiką” nurodytas savybes.

Nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros, jeigu maisto produktus šildote arba kebate vienkartinuose induose iš plastiko, popieriaus arba kitų degių medžiagų.

► Šilumą išlaikančios pakuotės dažniausiai yra iš plonos aliuminio folijos. Ši folija atspindi mikrobangas. Mikrobangos gali taip įkaitinti popieriaus sluoksnį, kad šis užsiliiepsnos.

Mikrobangų krosnelėje nešildykite patiekalų šilumą išlaikančiose pakuotėse (pvz., maišeliuose, skirtuose keptam viščiukui).

► Jeigu šildysite nuluptus kiaušinius, jų tryniai gali staigiai sprogti. Prieš tai keletą kartų perdurkite kiaušinio trynio plėvelę.

► Jeigu šildote kiaušinius su lukštu, šie sprogs net ir išimti iš maisto ruošimo skyriaus. Kiaušinius su lukštu virkite tik specialia inde. Mikrobangų krosnelėje nešildykite kietai virtų kiaušinių.

► Jeigu šildote maisto produktus su kieta odele arba lukštu (pvz., pomidorus, dešreles, bulves su lupenomis, baklažanus), jie gali sprogti. Prieš tai keletą kartų perdurkite jų odele arba juos įpjaukite, kad galėtų pašalinti atsiradę garai.

► Mikrobangų krosnelės režimui netinka indai su tuščiavidurėmis ir ant dangčių esančiomis rankenomis. Į tuščiavidurės ertmės gali patekti drėgmės ir susidaryti didelis slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius daiktus (išimtis: iš tuščiavidurių daiktų pašalintas pakankamas kiekis oro). Nenaudokite kepiniai tokių indų.

► Gyvsidabrio arba skysčio pripildyti termometrai nepritaikyti aukštai temperatūrai ir lengvai dūžta.

Norėdami patikrinti patiekalo temperatūrą, sustabdykite prietaiso veikimą. Patiekalų temperatūrą matuokite specialiai tam pritaikytu termometru.

► Garinio valytuvo garai gali patekti ant įtampingųjų mikrobangų krosnelės dalių ir sukelti trumpąjį jungimą. Todėl krosnelės niekada nevalykite valymo garais prietaisu.

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

► Paviršius lengvai braižosi. Gali subraižyti net magnetai.

Priedai

► Naudokite tik originalius “Miele” priedus. Jeigu tvirtinamos arba montuojamos kitos dalys, prarandama teisė į garantiją ir (arba) atsakomybė už gaminį.

► “Miele” suteikia iki 15 metų arba mažiausiai 10 metų garantiją at-sarginėms dalims, kurios reikalingos prietaiso funkcijoms užtikrinti, atsižvelgiant į Jūsų orkaitės su mikrobangų funkcija gamybos seriją.

► Kartu pristatomi grotelės ar “Gourmet” padėklas yra specialiai pri-taikyti prie prietaiso bangų ilgio, todėl jas galima naudoti tiek kepinant su mikrobangų režimu, tiek be.

Nenaudokite abiejų kartu, nes galite pažeisti “Gourmet” padėklą. Pa-dėklą “Gourmet” visada dėkite tiesiai ant sukamosios lėkštės.

► “Gourmet” padėklas labai jkaista. Norėdami išimti padėklą, naudo-kite puodkėles. Statykite ant karščiui atsparaus pagrindo.

Kepinant keptuvo grotelės jkaista (su arba ne mikrobangų režimo). Pavojus nudegti!

► “Gourmet” padėklo nenaudokite kartu su įprastu, naudoti mikro-bangų krosnelėse skirtu dangčiu, nes dangtis gali per daug jkaisti.

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami pirmą kartą, išimkite prietaisą iš pakuotės ir palikite apie 2 val. kambario temperatūroje.

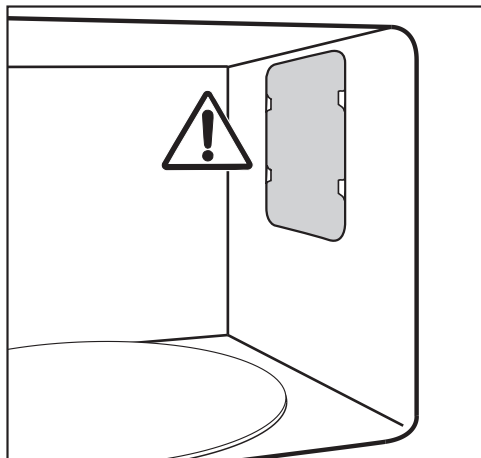
Per tą laiką prietaiso temperatūra susivienodins su aplinkos. Taip užtikrinsite tinkamą prietaiso elektros sistemos veikimą.

⚠ Pavojus uždusti pakavimo medžiagomis!

Vaikai žaisdami gali įsivynioti į pakavimo medžiagą (pvz., plėvelę) arba užsimauti ją ant galvos ir uždusti.

Pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Nuimkite visas prietaiso pakavimo medžiagas, taip pat korpuso apsauginę plėvelę.



Nenuimkite prieš mikrobangų išleidimo angą esančio skydelio maisto ruošimo skyriuje ir plėvelės nuo durelių vidinės pusės.

- Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas.

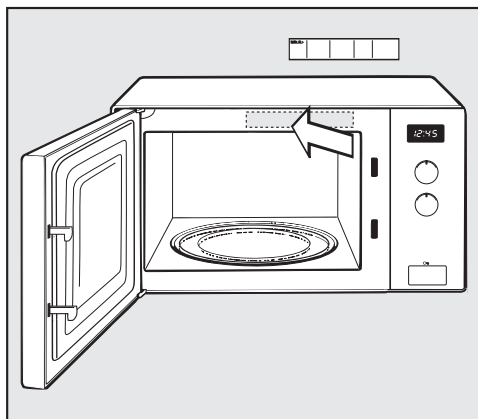
⚠ Pažeistas prietaisas gali kelti pavojų sveikatai.

Įjungto prietaiso skleidžiamos mikrobangos gali kelti pavojų naudotojui.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jeigu

- prietaiso durelės yra išlinkusios,
- atsilaisvinę durelių lankstai,
- korpuse, durelėse arba maisto ruošimo skyriaus sienelėse yra matomų plyšių arba įtrūkimų.

- Maisto ruošimo skyrių ir priedus valykite švaria kempine ir šiltu vandeniu.



- Kartu pristatomas trumpas naudojimo instrukcijas užklijuokite taip, kad neuždengtumėte vėdinimo angų.

Statydami mikrobangų krosnelę, užtikrinkite netrikdomą oro ištraukimą ir padavinį prietaiso užpakalinėje dalyje bei apačioje.

Neuždenkite vėdinimo angų ir ertmės nuo prietaiso apačios ir pastatymo paviršiaus.

Išlaikykite mažiausią 85 cm pastatymo aukštį.

Mikrobangų krosnelę galima statyti ir ant stalviršio.

Kad būtų užtikrintas nepriekaištingas prietaiso ventiliavimas ir vėdinimas, aplink prietaisą būtina palikti bent 5 cm oro tarpą, o virš prietaiso – net 19,5 cm.

Nestatykite prietaiso per arti šalia esančio baldo.

Jeigu mikrobangų krosnelę montuosite už uždarytų baldo durelių, gali pradėti kauptis šiluma ir drėgmė. Galite pažeisti krosnelę ir montavimo spintą.

Į spintą įmontuotas mikrobangų krosnelės naudokite tik atidarę spintos dureles.

Prietaisui veikiant, neuždarykite durelių.

Spintos dureles uždarykite tik tada, kai prietaisas bus visiškai atvėsęs.

Skirta tik į spintą su pakeliamomis durelėmis įmontuotoms mikrobangų krosnelėms: prietaisui veikiant, laikykite dureles pakeltas.

Elektros jungtis



Pavojus susižeisti naudojant netvarkingą prietaisą.

Prieš prijungdami įsitikinkite, kad prietaisas yra tvarkingas.

Niekada nenaudokite netvarkingo prietaiso.

Prietaisas paruoštas prijungti su laidu ir kištuku.

Įsitikinkite, kad maitinimo lizdas su įžeminimu yra lengvai prieinamas. Jeigu taip nėra, užtikrinkite, kad kiekvienas elektros instaliacijos polius turėtų skiriamąjį įtaisą.



Gaisro pavojus dėl perkaitimo.

Prietaisą prijungę prie sudėtinių kištukinių lizdų ir ilgintuvų, galite viršyti kabelio apkrovą.

Prietaiso taip pat negalima naudoti su vadinamaisiais energiją taupančiais kištukais, nes sumažės energijos tiekimas į prietaisą ir prietaisas per daug įkais.

Kad išvengtumėte galimų pavojų, nenaudokite ilgintuvų arba sudėtinių kištukinių lizdų.

Prietaiso jungimui naudokite originalų kabelį, be jokių tarpinių elementų.

Pastatymas ir prijungimas

Elektros instaliacija turi būti įrengta pagal VDE 0100 ir pagal vietovėje galiojančius reikalavimus.

Pažeistą maitinimo laidą leidžiama keisti tik to paties tipo nauju maitinimo laidu (galima įsigyti “Miele” garantinės priežiūros skyriuje). Saugumo sumetimais keitimą gali atlikti tik “Miele” įgaliotas specialistas arba “Miele” garantinės priežiūros skyrius.

Prijungimo duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje, ant vidinio priekinio prietaiso skydelio.

Palyginkite šiuos duomenis su savo elektros tinklo duomenimis. Duomenys turi sutapti.

Kilus abejonų, pasikonsultuokite su elektriку.

Galimas epizodinis arba nepertraukiamas eksploatavimas naudojant autonominę arba tinklo sinchroninę elektros tiekimo sistemą (pavyzdžiui, autonomniais elektros tinklais, rezervinėmis sistemomis). Eksploatavimo sąlyga – elektros tiekimo sistema turi atitikti EN 50160 arba panašių standartų nustatytąsias vertes.

Namų elektros instaliacijos sistemoje ir šiame “Miele” produkte numatytų saugos priemonių funkcijos ir veikimo principas turi būti užtikrinami veikiant autonominiu ir ne tinklo sinchroniniu režimu arba pakeisti lygiavertėmis įrengimo priemonėmis. Kaip, pavyzdžiui, aprašyta naujausiose VDE-AR-E 2510-2 taikymo taisyklėse.

Pakuotės utilizavimas

Pakuotė, skirta prietaiso gabenimui, apsaugo jį nuo pažeidimų gabenant. Pakavimo medžiagos pasirinktos atsižvelgiant į ekologinį tvarumą ir techninius utilizavimo veiksnius, jas galima perdirbti.

Grąžinant pakuotę perdirbimui, taupomos žaliavos. Pasinaudokite konkrečių medžiagų surinkimo punktais ir grąžinimo galimybėmis. Jums prietaisą pardavęs "Miele" pardavėjas pakuotę priims atgal.

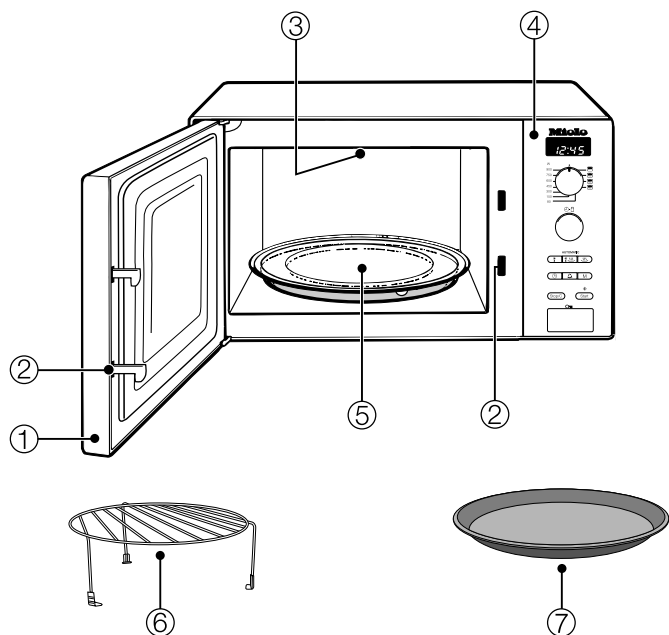
Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi nepriekaištingam įrangos veikimui bei saugumui užtikrinti. Patekusios į buitines atliekas arba naudojamos netinkamai, šios medžiagos gali pakenkti žmonių sveikatai ir aplinkai. Senos įrangos jokių būdu nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis.



Pristatykite prietaisą į artimiausią nenaudojamos elektros ir elektroninės įrangos nemokamo surinkimo punktą perdirbimui ir utilizavimui, grąžinkite pardavėjui arba "Miele". Prieš pristatydami seną prietaisą utilizuoti, ištrinkite visus asmeninius duomenis. Įstatymuose numatyta tvarka esate įpareigotas išimti iš prietaiso senas baterijas ir akumuliatorius, kurių nereikia išardyti. Taip pat galima išimti ir nepažeisti lempas. Pristatykite juos į specializuotą surinkimo punktą, kur šie yra neatlygintinai surenkami. Pasirūpinkite, kad išvežti skirta sena įranga būtų laikoma vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Prietaiso aprašas



- ① Durelės
- ② Durelių užraktas
- ③ Keptuvas
- ④ Valdymo sritis
- ⑤ Sukamoji lėkštė
- ⑥ Keptuvo grotelės
- ⑦ Padėklas "Gourmet"

Keptuvo grotelės

Keptuvo grotelės galima naudoti vi-
suose kepimo režimuose, tiek su mi-
krobangų funkcija, tiek be jos, tačiau
grotelės **netinka**, jeigu naudojamas
tik mikrobangų režimas.

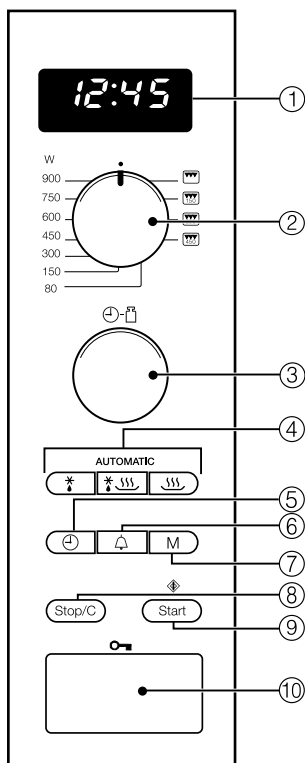
Kad naudojant mikrobangų režimą gro-
telės netyčia neliktų prietaise, nelaikyki-
te jų maisto ruošimo skyriuje.

Padėklas "Gourmet"

Tai apvalus keptuvo padėklas, padeng-
tas nelimpančia danga. "Gourmet" pa-
dėklą naudokite saldžių arba pikantiškų
bei greitai paruošiamų mažų, traškių už-
kandžių ruošimui.

Patarimas: Šiuos ir kitus priedus galima
įsigyti "Miele" interneto parduotuvėje.
Produktus taip pat galite įsigyti klientų
aptarnavimo skyriuje arba iš specializuo-
to "Miele" pardavėjo.

Valdymo sritis



- ① Paros laiko ir valdymo informacijos rodymo ekranas
- ② Keptuvo ir kombinuotųjų programų mikrobangų galios pasirinkimo jungiklis
- ③ Sukamasis laiko ir svorio pasirinkimo jungiklis
- ④ Automatinės programos
- ⑤ Paros laikas
- ⑥ Laikmatis
- ⑦ 1–3 etapų programų eigos išsaugojimo vieta
- ⑧ Išjungimo / ištrynimo mygtukas
- ⑨ Įjungimo / papildomos minutės pasirinkimo / greitojo įjungimo mygtukas (galima nustatyti)
- ⑩ Durelių atidarymo mygtukas

Mikrobangų krosnelėje yra magnetronas. Jis paverčia srovę elektromagnetinėmis bangomis – mikrobangomis. Šios bangos ne tik tolygiai paskirstomos maisto ruošimo skyriuje, bet ir papildomai atsispindi nuo metalinių maisto ruošimo skyriaus sienelių. Taip mikrobangos iš visų pusių patenka į maisto produktą. Lėkštei sukantis, pagerinamas mikrobangų paskirstymas.

Kad mikrobangos pasiektų patiekalą, indas turi būti pralaidus mikrobangoms. Mikrobangos prasiskverbia pro porcelianą, stiklą, kartoną, plastiką, bet ne pro metalą. Todėl nenaudokite metalinių arba metalo sluoksniu padengtų indų (pvz., su metalinėmis dekoracijomis). Metalas atspindi mikrobangas ir gali susidaryti kibirkštys. Mikrobangos nesugeriama.

Jos tiesiai per tinkamą indą įsiskverbia į maisto produktą. Maisto produktas sudarytas iš daug mažų molekulių, ypač vandens, o mikrobangos jas stipriai vibruoja, t. y. apie 2,5 milijardus kartų per sekundę. Taip susidaro šiluma. Pirmiausia ji atsiranda maisto produkto kraštuose, tada keliauja į vidurį. Kuo daugiau vandens yra maisto produkto sudėtyje, tuo greičiau jis sušyla arba iškepa.

Šiluma atsiranda pačiame patiekale. Todėl:

– Patiekalus mikrobangų krosnelėje galima kepti be skysčio arba įpylus tik šiek tiek skysčio arba riebalų.

Maisto produktai greičiau atitirpsta, pašyla arba iškepa, negu įprastoje kaitlentėje arba orkaitėje.

– Išsaugo maistines medžiagas (pvz., vitaminus ir mineralus).

– Beveik nepakeičia natūralios maisto produkto spalvos ir savito skonio.

Mikrobangų funkcija sustabdoma iš karto nutraukus procesą arba atidarius dureles. Proceso metu uždarytos nepažeistos durelės visiškai apsaugo nuo sklaidžiamų mikrobangų.

Veikimo aprašymas

Mikrobangose galima greitai atitirpinti, pašildyti arba iškepti patiekalus.

Mikrobangose taip pat galite:

– Atitirpinti, pašildyti arba kepti patiekalus prieš tai nurodę mikrobangų galią ir trukmę.

– Atitirpinti, pašildyti arba iškepti šaldytus pusgaminius.

– Mikrobangų krosnelę naudoti kaip “mažąją virtuvės pagalbininkę”, kuri padės kildinti mielinę tešlą, išlydyti šokoladą ar sviestą, ištirpinti želatiną, paruošti glajų tortui arba marinuoti nedidelius kiekius vaisių, daržovių ar žuvies.

Veikimo režimai

Mikrobangų orkaitės “Solo” režimas

Šį režimą galima naudoti atitirpinimui, pašildymui arba kepimui.

Keptuvo

Tobulai tinka plokščiųjų patiekalų (pvz., kepsnių arba dešrelių) kepimui.

Mikrobangų ir keptuvo derinį

Kai norite patiekalus apkeptinti ir apskrudinti. Mikrobangose patiekalas iškepa, o keptuve apskrunda.

Automatinės programos

Galite naudotis šiomis automatinėmis programomis:

– penkiomis atitirpinimo programomis (*: nuo “Ad 1” iki “Ad 5”),

– keturiomis šaldytų patiekalų atitirpinimo programomis (*: nuo “AC 1” iki “AC 4”),

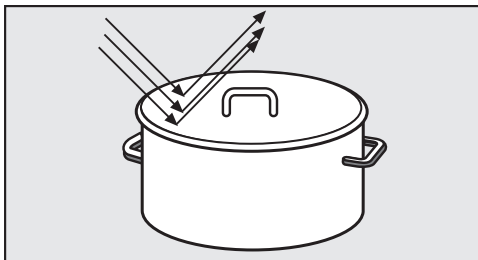
– aštuoniomis šviežių produktų kepimo programomis (—: nuo “AC 1” iki “AC 8”).

Norėdami naudoti šias programas, turite nurodyti produkto svorį.

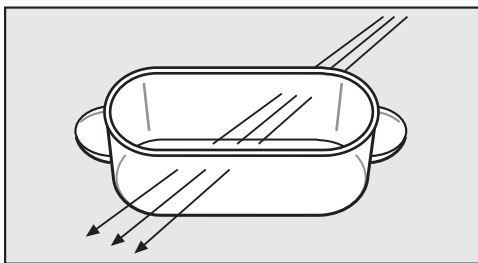
Maisto produktų svorį galima nurodyti gramais (g) arba svarais (lb) (žr. skyrių “Prietaiso nustatymų keitimas”).

Mikrobangų krosnelėje naudojami indai

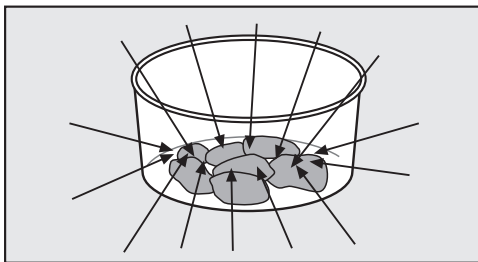
Metalas



- atspindi mikrobangas,



- prasiskverbia pro stiklą, porcelianą, plastiką ar kartoną,



- prasiskverbia į maisto produktus.

⚠ Netinkami maisto ruošimo indai gali užsidegti!

Naudoti mikrobangų krosnelėse nepritaikyti indai gali būti sugadinti, o prietaisas gali būti pažeistas. Vadovaukitės pateiktomis tinkamų indų naudojimo nuorodomis!

Indo medžiaga ir forma

Šildymo ir kepimo trukmė priklauso nuo naudojamo indo medžiagos ir formos. Labiausiai tinka apvalūs ir ovalūs plokšti indai. Tokiose formose patiekalai sušyla tolygiau, negu kampuotose.

⚠ Pavojaus susižeisti naudojant indus su tuščiavidurėmis rankenėlėmis ir į dangčio mygtukus.

Naudojant indus su tuščiaviduriais elementais, į juos gali prasiskverbti drėgmė, gali susidaryti slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius elementus.

Nenaudokite indų arba dangčių su tuščiavidurėmis rankenėlėmis, nebent iš jų yra pašalintas oras.

Metalas

Pasirinkę mikrobangų režimą, nenaudokite metalinių indų, aliuminio folijos, stalo įrankių ir jokių indų su metalo sluoksniu (pvz., paausuotais kraštais, kobalto dekoru). Metalas atspindi mikrobangas ir taip apsunkina kepimą.

Nenaudokite plastikinių indelių, nuo kurių ne visiškai nuimtas aliuminio folijos dangtelis.

Išimtyys:

- Pusgaminius aliuminio indeliuose galite ir atitirpinti, ir pašildyti. Svarbu: nuimkite dangtelį, o indą pastatykite bent 2 cm atstumu nuo maisto ruošimo skyriaus sienelių. Patiekalai šildomi tik iš viršaus. Jeigu paruoštą patiekalą iš aliuminio folijos indo perkelsite į mikrobangų krosnelėms tinkamą, šiluma pasiskirstys tolygiau.

Mikrobangų krosnelėje naudojami indai

Jeigu naudosite indus iš aliuminio, gali pasigirsti spragsėjimas arba prasidėti kibirkščiavimas, todėl nedėkite jų ant grotelių.

- Aliuminio folija

Jeigu ruošiate nevienodo dydžio mėsos gabalus, pavyzdžiui, sparnelius, šie atitirps, sušils arba iškeps tolygiau, jeigu paskutinėmis minutėmis plokštesnės dalis uždengsite mažais aliuminio folijos lakštais.

Aliuminio folija turi būti bent 2 cm nutolusi nuo maisto ruošimo skyriaus sienelių. Jie negali liestis prie sienelių!

- Metaliniai iešmai, sąvaržos
Metalinės dalis galite naudoti tik jeigu mėsos gabalai yra kur kas didesni už metalą.

Indų glazūros, dažai

Kai kuriose indų glazūrose ir dažuose yra metalo sudedamųjų dalių. Šie indai nėra tinkami mikrobangoms.

Stiklas

Geriausiai tinka ugniai atsparus stiklas arba stiklo keramika.

Krištolas, kurio sudėtyje yra švino, mikrobangų krosnelėje gali sprogti. Jis nėra tinkamas naudoti mikrobangose.

Porcelianas

Gera tinka porceliano indai.

Jie turėtų būti be metalo dekorų (pvz., paausiuoto kraštelio) ir be tuščiavidurių rankenėlių.

Fajansas

Jeigu fajansas yra dažytas, raštas turi būti padengtas glazūra.

Fajansas gali įkaisti.
Naudokite puodkėles.

Mediena

Kepimo metu iš medinio indo išgaruoja vanduo. Mediena išdžiūsta, gali atsirasti įtrūkimų.

Mediniai indai nepritaikyti naudoti mikrobangose.

Plastikas

⚠ Karščio sukelti plastiko pažeidimai.

Plastikiniai indai turi būti atsparūs karščiui ir išlaikyti mažiausiai 110 °C temperatūrą. Kitaip jie deformuojasi, plastikas gali susilieti su maistu.

Plastikinius indus naudokite tik pasirinktą „Solo“ mikrobangų režimą.

Specializuotose parduotuvėse galima įsigyti specialių plastikinių mikrobangų krosnelių indų.

Plastikiniai indai iš melamino netinka naudoti mikrobangose. Jie sugeria energiją ir įkaista. Pirkdami pasiteiraukite, iš kokios medžiagos yra pagaminti plastikiniai indai.

Putplasčio indus (pvz., pagamintus iš stiroporo), galima naudoti norint trumpai pašildyti patiekalą.

Jeigu patiekalo kepimui arba pašildymui ketinate naudoti plastikinį kepimo maišelį, jį prieš tai keliose vietose pradurkite. Per angas pašalins garai. Sumažinsite slėgio susidarymą maišelyje, apsaugosite maišelį nuo galimo sprogdimo.

Be to, galima įsigyti specialių kepimo garuose maišelių, kurių nereikia pradurti. Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais nurodymais.

 Netinkami maisto ruošimo indai gali užsidegti!

Nenaudokite metalinių spaustukų arba plastikinių ir popierinių spaustukų su vielute, šie taip pat gali pradėti degti.

Nenaudokite jų.

Vienkartiniai indai

Vienkartiniai plastikiniai indai turi atitikti skyriuje "Plastikas" nurodytas savybes.

 Netinkami maisto ruošimo indai gali užsidegti!

Plastikiniai, popieriniai arba iš kitų degių medžiagų pagaminti vienkartiniai indai gali užsidegti.

Jeigu maisto produktus šildote arba kepatė vienkartinuose induose iš plastiko, popieriaus arba kitų degių medžiagų, nepalikite prietaiso be priežiūros.

Prisidėkite prie aplinkos tausojimo ir stenkitės nenaudoti vienkartinių indų!

Indų bandymas

Jeigu nesate tikri, kurie indai labiausiai tinka naudoti su mikrobangomis (stikliniai, moliniai ar indai iš porceliano), galite juos išbandyti:

- Tuščią indą pastatykite maisto ruošimo skyriaus viduryje.
- Uždarykite dureles.
- Galios pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 900 W.
- Laiko pasirinkimo jungikliu nustatykite 30 sekundžių trukmę.
- Paspauskite mygtuką "Start".

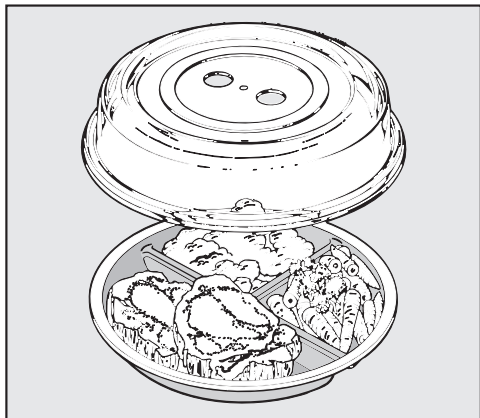
Jeigu bandymo metu išgirsite spragsėjimą ir pasirodys kibirkštys, prietaisą iš karto išjunkite (du kartus paspauskite "Stop/C" mygtuką)! Indai, kurie sukelia tokią reakciją, netinka mikrobangoms. Jeigu abejojate, pasikonsultuokite su indų gamintoju arba tiekėju.

Atlikdami šį bandymą negalėsite patikrinti, ar iš tuščiavidurių rankenų yra pakankamai išleistas oras.

Mikrobangų krosnelėje naudojami indai

Dangtis

- sulaiko inde garus, ypač ilgiau kaitinant,
- pagreitina pašildymo procesą,
- apsaugo patiekalus nuo išsausėjimo,
- apsaugo maisto ruošimo skyrių nuo nešvarumų.



- Todėl pasirinkę mikrobangų režimą, uždenkite patiekalus naudoti mikrobangų krosnelėse pritaikytu dangčiu.

Dangčiai įsigijami atskirai.

Vietoje dangčio galite naudoti ir mikrobangoms pritaikytą skaidrią plėvelę. Įprasta buitinė skaidri plėvelė nuo karščio gali deformuotis ir patekti į patiekalą.

⚠ Karščio sukelti plastiko pažeidimai.

Dangčio medžiaga atspari 110 °C temperatūrai (žr. gamintojo pateiktus duomenis). Jeigu temperatūra aukštesnė, plastikas gali deformuotis ir patekti į patiekalą.

Todėl dangtį galima naudoti tik mikrobangų krosnelėse, pasirinkus tik mikrobangų režimą, be "Gourmet" padėklo.

⚠ Pažeidimai, atsiradę uždengus angas.

Jeigu naudojamas mažo skersmens indas, vandens garai gali nepasišalinti per šonines dangčio angas. Dangtis gali per daug įkaisti ir išsilydyti.

Atkreipkite dėmesį, kad dangtis neužsandarintų indo.

Nenaudokite dangčio, jeigu

- šildote džiovėsius apibarstytus patiekalus,
- norite, kad patiekalai apskrustų (pvz., skrudinate duoną),
- naudojate "Gourmet" padėklą.

⚠ Sprogimo pavojus dėl susidariusio slėgio!

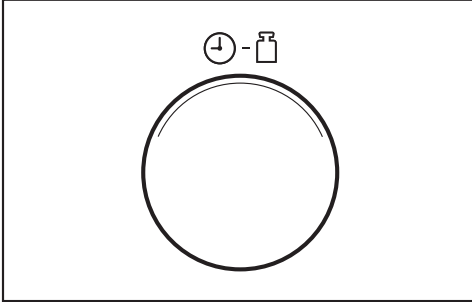
Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sproginimą.

Niekada nešildykite patiekalų arba skysčių uždaruose induose (pvz., buteliukų su kūdikių maisteliu). Prieš tai atidarykite indelius. Nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelį ir čiulptuką.

Paros laiko nustatymas

- Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo.

Kol nustatysite paros laiką, indikatoriaus laukelyje mirksės 12:00 ir ⌚. Įjungus prietaisą į tinklą, laikas skaičiuojamas nuo 12:00 valandos.



- Pasukite laiko pasirinkimo jungiklį ir nustatykite valandas.
- Paspauskite mygtuką ⌚.
- Tada jungikliu nustatykite minutes.
- Norėdami patvirtinti nustatymus, paspauskite mygtuką ⌚ arba keletą sekundžių palaukite.

Rodomas nustatytas laikas. Tarp valandų ir minučių mirksi dvitaškio simbolis.

Paros laiko koregavimas

- Paspauskite mygtuką ⌚.

Paros laiko rodymo laukelyje mirksi simbolis ⌚, kelias sekundes valandų nustatymo laukelyje šviečia nustatyta valanda.

- Laiko pasirinkimo jungikliu galite pakoreguoti valandas.
- Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite mygtuką ⌚ arba palaukite keletą sekundžių.

Simbolis ⌚ mirksi, kelias sekundes minučių nustatymo laukelyje šviečia rodomos minutės.

- Tuo metu laiko pasirinkimo jungikliu galite pakoreguoti minutes.
- Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite mygtuką ⌚ arba palaukite keletą sekundžių.

Paros laiko rodymo išjungimas

- Laikykite nuspaustą mygtuką ⌚, kol patamsės paros laiko rodymo laukelis.

Nuspauskite mygtuką ⌚ ir laikykite kol, indikatoriaus laukelyje vėl pasirodys paros laikas.

Išjungimas naktį

Galite pasirinkti nustatymą, kad paros laiko rodymo indikatorius kiekvieną naktį automatiškai išsijungtų nuo 23 iki 4 val.

Norėdami įjungti **išjungimo naktį** funkciją:

- Laikykite nuspaustą "Stop/C" mygtuką, papildomai paspauskite mygtuką ⌚.

Ekranėlyje pasirodo **ON**. Prietaisą galima naudoti.

Norėdami išjungti **išjungimo naktį** funkciją:

- Laikykite nuspaustą "Stop/C" mygtuką, papildomai paspauskite mygtuką ⌚.

Ekranėlyje pasirodo **OFF**.

Valdymas

Durelių atidarymas

- Norėdami atidaryti dureles, paspauskite mygtuką .

Atidarius veikiančios mikrobangų krosnelės dureles, jos veikimas nutrūks.

Indo įdėjimas į maisto ruošimo skyrių

Geriausia indą pastatyti maisto ruošimo skyriaus viduryje.

Sukamoji lėkštė

Kai tik paleidžiate kepimo procesą, sukamoji lėkštė automatiškai pradeda sukstis su ant jos pastatytu indu. Lėkštei sukančiant, maisto produktai tolygiai atitirpinami, pašildomi arba kepami.

Sukamoji lėkštė gali išlaikyti maks. 3 kg. Jeigu svoris per didelis, lėkštė negali sukstis, mikrobangų krosnelė gali sugesti.

Įsitikinkite, kad neviršijama maksimali leidžiama sukamosios lėkštės apkrova.

Jeigu sukamąją lėkštę išimsite, o maisto produktus sudėsite tiesiai ant maisto ruošimo skyriaus pagrindo, mikrobangų krosnelė gali sugesti.

Maisto produktų nedėkite tiesiai ant sukamosios lėkštės, visada naudokite indą.

Visada naudokite sukamąją lėkštę, o indą su maisto produktais pastatykite viduryje.

Sukamosios lėkštės naudojimas

- Naudokite indus, kurie mažesni už sukamąją lėkštę.
- Norėdami atitirpinti, pašildyti arba kepti maisto produktus, rinkitės tik naudoti mikrobangose pritaikytus indus (žr. skyrių "Indų naudojimo mikrobangų krosnelėje nurodymai"). Indą su maisto produktais visada statykite lėkštės viduryje.
- Kad maisto produktai būtų tolygiai pašildyti, juos apverskite arba retkarčiais pamaišykite.

Durelių uždarymas

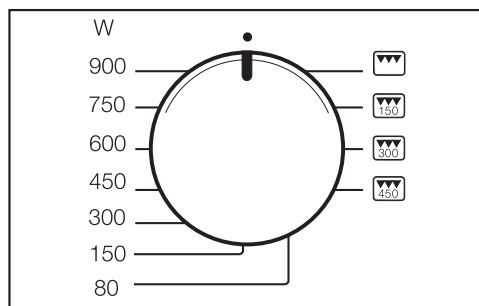
- Užspauskite dureles.

Jei atidarėte veikiančios mikrobangų krosnelės dureles ir norite tęsti nutrauktą procesą, paspauskite mygtuką "Start".

Netinkamai uždarius dureles, prietaisas neįsijungs.

Proceso paleidimas

Pasukite perjungiklį ir pasirinkite mikrobangų galią ir proceso trukmę.



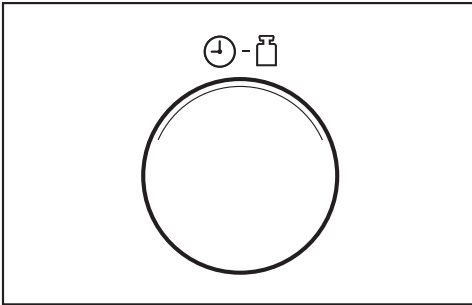
- Tada perjungikliu pasirinkite mikrobangų galią W.

Indikatoriaus laukelyje šviečia  ir mikrobangų galia. Mirksi 0:00.

Galite pasirinkti iš 7 galios lygių. Kuo aukštesnė galia, tuo daugiau mikrobangų patenka į kepamą patiekalą.

Jei šildomo ar kepamo patiekalo nejmanoma pamaišyti ar apversti arba jei patiekalo struktūra yra labai įvairi, rinkitės žemesnę mikrobangų galią.

Tik taip šiluma pasiskirstys tolygiai. Pasirinkę ilgesnę trukmę, užsitikrinsite norimą kepimo rezultatą.



- Pageidaujamą trukmę nustatykite laiko pasirinkimo jungikliu.

Pasirinkta trukmė bus rodoma ekrane.

Galite pasirinkti nuo 10 sekundžių iki 90 minučių trukmę. Išimtis: jeigu pasirinkote aukščiausią mikrobangų galią, galėsite nustatyti ne ilgesnę kaip 15 minučių trukmę. Ilga laiką naudojant didžiausią mikrobangų galią, ši sumažinama iki 600 vatų ir rodoma ekrane (apsauga nuo perkaitimo).

Trukmė priklauso nuo

- pradinės maisto produkto temperatūros. Iš šaldytuvo išimtus produktus reikia šildyti arba kepti ilgiau, negu laikomus kambario temperatūroje.
- Maisto produktų rūšis ir savybės. Šviežiose daržovėse yra daugiau vandens, negu laikomose šaldytuve, todėl jos greičiau išepta.

- Patiekalų maišymas arba vartymas. Dažnai maišant arba apverčiant patiekalą, tolygiau pasiskirstys šiluma, su trumpės patiekalo kepimo trukmė.
- Maisto produktų kiekis. Paprastai: dvigubam maisto produktų kiekiui reikalinga beveik dviguba trukmė. Mažesniame produktų kiekiui pakanka trumpesnės trukmės.
- Indo medžiaga ir forma.

- Paspauskite mygtuką “Start” ir paleiskite procesą.

Įsijungia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.

Paleisti procesą galite tik uždarę prietaiso dureles.

Nuoroda “door”

Indikatoriaus laukelio nuoroda “door” įspėja, kad negalima paleisti tuščio prietaiso.

Įjungę tuščią mikrobangų krosnelę, rizikuojate ją sugadinti.

Jei paleidimo mygtukas paspaudžiamas prieš tai neatidarius durelių, indikatoriaus ekranėlyje pasirodo nuoroda “door”. Gali būti, kad į mikrobangų krosnelę neįdėjote produkto, nes prietaiso durelės ilgesnį laiką (apie 20 minučių) nebuvo atidarytos. Paleidimas bus blokuojamas, kol nebus atidarytos durelės.

Proceso nutraukimas arba proceso tęsimas

Bet kada galite **vykdomą procesą nutraukti:**

- Paspauskite mygtuką “Stop/C” arba atidarykite prietaiso dureles.

Laikas sustabdomas.

... pratęsti

- Uždarykite dureles ir paspauskite mygtuką "Start".

Procesas bus pratęstas.

Duomenų keitimas

Jeigu paleidę procesą pastebėjote, kad ...

.. pasirinkta **mikrobangų galia** yra per aukšta arba per žema:

- mikrobangų galią nustatykite iš naujo.

... nurodyta **trukmė** yra per trumpa arba per ilga:

- Sustabdykite procesą (vieną kartą paspauskite mygtuką "Stop/C"), laiko pasirinkimo jungikliu iš naujo nustatykite trukmę ir tęskite procesą toliau (paspauskite mygtuką "Start"),

arba:

- Prietaiso veikimo metu paspauskite mygtuką "Start", nes kiekvieną kartą paspaudus mygtuką "Start", viena minute pailgės kepimo trukmė (išimtis: jeigu pasirinkta didžiausia mikrobangų galia – 30 sekundžių).

Proceso ištrynimasis

- Du kartus paspauskite mygtuką "Start/C".

Pasibaigus procesui

Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas. Išsijungs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.

Programos pabaigoje pirmas 20 minučių kas 5 minutes nuskambės trumpas priminimo signalas.

- Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką "Stop/C".

Automatinis šilumos palaikymas

Jeigu maž. 450 vatų galios kepimo programos pabaigoje durelės lieka uždarytos, nepaspaudžiamas nei vienas mygtukas, įsijungia automatinė šilumos palaikymo funkcija.

Maždaug po 2 minučių įsijungia ir apie 15 minučių palaikoma 80 vatų galia.

Indikatoriaus ekranėlyje šviečia , 80 W ir **H:H**.

Jeigu veikiant automatinei šilumos palaikymo funkcijai atidarysite prietaiso dureles arba paspausite kurį nors mygtuką ar pasirinkimo jungiklį, procesas bus nutrauktas. Negalima atskirai įjungti šilumos palaikymo funkcijos.

Šios funkcijos galite atsisakyti (žr. "Prietaiso nustatymų keitimas").

Greitasis paleidimas (galima nustatyti)

Pakanka spustelėti mygtuką "Start/c"  ir prietaisas pradės veikti didžiausia galia.

Galite pasirinkti vieną iš trijų išsaugotų veikimo trukmių:

- 30 sek.: 1 x paspauskite mygtuką "Start / "
- 1 min.: 2 x paspauskite mygtuką "Start / "
- 2 min.: 3 x paspauskite mygtuką "Start / "

Jei mygtuką "Start /c"  paspausite keturis kartus iš eilės, bus naudojama pirmoji išsaugota trukmė ir t. t.

Jeigu prietaiso veikimo metu paspausite mygtuką "Start", kiekvienu mygtuko paspaudimu kepimo trukmę pailginsite 30 sekundžių.

Trukmių nustatymas

Išsaugotas trukmes galite pakeisti.

- Mygtuku "Start / " pasirinkite saugojimo vietą (paspauskite 1 x, 2 x arba 3 x) ir laikykite nuspaustą mygtuką "Start / ".
- Tuo pačiu metu laiko pasirinkimo jungikliu pakeiskite trukmę (daug. 15 minučių).

Atleidus mygtuką “Start / ”, vykdoma pakeista programa.

Dingus elektros srovei, Jūsų nustatytos trukmės nebus įrašytos, jas reikės nustatyti iš naujo.

Paleidimo blokatorius

Paleidimo blokatorius apsaugo nuo nepageidaujamo prietaiso įjungimo.

Paleidimo blokatoriaus įjungimas

- Nuspauskite mygtuką “Stop/C” ir laikykite, kol nuskambės garsinis signalas, o indikatoriaus laukelyje pasirodys rakto simbolis:



Rakto simbolis greitai išnyks.

Nuspaudus bet kurį mygtuką ar jungiklį arba pasukus rankenėlę, vėl pasirodys rakto simbolis.

Jei buvo dingusi elektros srovė, reikės iš naujo įjungti paleidimo blokatorių.

Paleidimo blokatoriaus išjungimas

- Norėdami išjungti paleidimo blokatorių, paspauskite ir laikykite mygtuką “Stop/C”, kol pasigirs garsinis signalas.

Laikmačio naudojimas

Norėdami sekti vykdomus procesus (pvz., kiaušinių virimą), galite nustatyti trumpą trukmę. Pasirinkta trukmė skaičiuojama sekundžių tikslumu, mažėjančia tvarka.

- Paspauskite mygtuką .

Indikatoriaus laukelyje mirksi 0:00, šviečia simbolis .

- Laiko pasirinkimo jungikliu nustatykite trumpą trukmę.

- Paspauskite mygtuką “Start” ir paleiskite procesą.

Net ir nepaspaudus mygtuko “Start”, po kelių sekundžių bus pradėta skaičiuoti nustatyta trukmė.

- Pasibaigus nustatytai trukmei, nuskambės garsinis signalas, vėl bus rodomas paros laikas, mirksės simbolis .

- Paspauskite mygtuką “Stop/C” ir simbolis  išnyks.

Trumpos trukmės koregavimas

- Paspauskite mygtuką “Start/C”

Baigėsi nustatyta trumpa trukmė.

- Kaip aprašyta ankščiau, nustatykite naują.

Trumpa trukmė ir kepimo procesas

Pasirinkti trumpą trukmę galima ir vyksiant kepimo procesui, ji bus rodoma fone.

- Kepimo metu paspauskite mygtuką .

Indikatoriaus laukelyje mirksi 0:00, šviečia simbolis .

- Laiko pasirinkimo jungikliu nustatykite trumpą trukmę.

- Po keletų sekundžių pradedama skaičiuoti nustatyta trumpa trukmė.

O indikatoriuje vėl rodomas vykdomas kepimo procesas. Fone skaičiuojama trumpa trukmė rodoma šviečiančiame symbole .

Norėdami paleisti trumpąją trukmę, nespauskite paleidimo mygtuko, nes taip viena minute pailgintumėte vykdomą kepimo procesą.

Trumpos trukmės tikrinimas

- Paspauskite mygtuką .

Rodoma likusi trumpa trukmė.

Valdymas – kepimas keptuve

Galima naudoti keturis keptuvo nustatymus: “Solo” ir tris nustatymus su mikrobangų funkcija, kuriuose keptuvas derinamas su tikslia mikrobangų galia.

Jeigu bendra kepimo trukmė yra < 15 minučių, keptuvą iš anksto kaitinkite apie 5 minutes.

Kad mėsos arba žuvies griežinėliai apkeptų tolygiai iš abiejų pusių, praėjus pusėi kepimo laiko, juos apverskite. Plokščius griežinėlius pakanka apversti tik kartą, didesnius apverskite keletą kartų.

Nurodytos kepimo trukmės gali būti tik orientacinės, nes kepimo trukmė priklauso nuo produkto rūšies ir storio bei nuo pageidaujamo iškepimo lygio.

Jeigu kepinatė ant grotelių, pastatykite po apačia karščiui atsparų ir kepimui mikrobangose pritaikytą riebalų surinkimo indą.

⚠ Gaisro pavojus dėl perkaitimo.

Kartu pristatomas “Gourmet” padėklas netinka riebalų surinkimui. Tuščias padėklas per daug įkaista. Karštis gali pažeisti dangą.

Naudokite karščiui atsparų ir kepimui mikrobangose pritaikytą indą.

- Įdėkite patiekalą į pritaikytą kepimo indą.
- Groteles ir karščiui atsparią, kepimui mikrobangose pritaikytą formą arba indą su patiekalu statykite ant sukaamosios lėkštės.

⚠ Pavojus nusideginti prisilietus prie karšto indo!

Prietaiso veikimo metu grotelės ir kepimo indas įkaista.

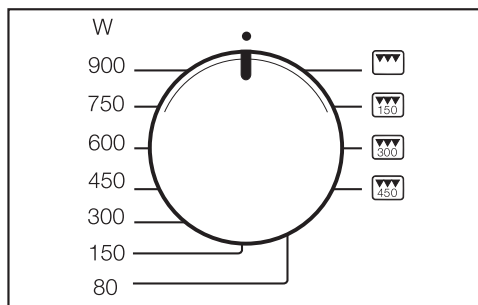
Naudokite puodkėles.

Kepimo indą ir groteles lengviau išplausite, jeigu iš karto po kepimo juos pamirkysite indų plovimo tirpale.

Ilgainiui maisto ruošimo skyriaus viršus keptuvo srityje nusidažo melsvai. Šios neišvengiamos naudojimo žymės neturi įtakos prietaiso veikimui.

Kepimas keptuve be mikrobangų funkcijos

Šį režimą rinkitės kepdami plokščius patiekalus (pvz., kepsnius arba dešreles).



- Galios pasirinkimo jungiklį pasukite ties simboliu .

Indikatoriaus ekranėlyje šviečia keptuvo simbolis  ir mirksi 0:00.

- Laiko pasirinkimo jungikliu nustatykite trukmę.
- Paspauskite mygtuką “Start”.

Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas.

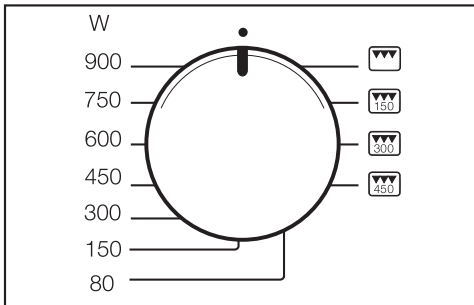
Trukmės keitimas

Prietaiso veikimo metu galite pakeisti kepimo trukmę. Sustabdykite procesą (paspaudę mygtuką “Stop/C”), pakeiskite trukmę ir tęskite procesą (paspaudę mygtuką “Start”). Be to, kiekvieną kartą prietaiso veikimo metu paspaudę paleidimo mygtuką, viena minute pailginsite kepimo trukmę.

Mikrobangų funkcija ir keptuvas

Šį režimą naudokite norėdami patiekalus apkeptinti ir apskrudinti. Mikrobangose patiekalas iškepa, o keptuve apskrunda.

Keptuvą galima derinti su trimis skirtingais mikrobangų galios lygiais: 150, 300 ir 450 vatų. Prietaiso veikimo metu galėsite šiuos tris galios lygius pakeisti, tam nebūtina nutraukti kepimo proceso.



- Galios pasirinkimo jungiklį nustatykite ties norimu deriniu **150** **300** arba **450**.

Indikatoriaus laukelyje šviečia , mikrobangų galia ir keptuvo simbolis . Mirksi 0:00.

- Laiko pasirinkimo jungikliu nustatykite trukmę.
- Paspauskite mygtuką "Start".

Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas.

Trukmės keitimas

Prietaiso veikimo metu galite pakeisti kepimo trukmę. Sustabdykite procesą (paspaudę mygtuką "Stop/C"), pakeiskite trukmę ir tęskite procesą (paspaudę mygtuką "Start"). Be to, kiekvieną kartą prietaiso veikimo metu paspaudę paleidimo mygtuką, viena minute pailginsite kepimo trukmę.

Padėklas “Gourmet”

Naudojimo nuorodos



Pavojus nusideginti prisilietus prie karšto indo!
“Gourmet” padėklas labai įkaista. Norėdami jį išimti, naudokite puodkėles. Statykite ant karščiui atsparaus pagrindo.

Prieš pirmąjį naudojimą

Prieš naudodami pirmą kartą, į padėklą įpilkite 400 ml vandens, 3 arba 4 šaukštus acto ar citrinos sulčių ir kaitinkite apie 5 minutes, pasirinkę 450 vatų galią ir keptuvo režimą .

“Gourmet” padėklo danga apsaugo nuo patiekalų pridegimo ir palengvina padėklo plovimą.

Teflono ir panašios dangos jautrios įpjovimams ir įbrėžimams.

Metaliniai arba smailūs daiktai pažeidžia dangą.

Nepjaustykite patiekalų tiesiai ant padėklo.

Norėdami išmaišyti ar apversti patiekalus, naudokite medines arba plastikinės menteles.

Apkepinimas / apskrudinimas



Gaisro pavojus dėl perkaitimo. Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jeigu gamindami naudojate aliejų ar riebalus, nepalikite “Gourmet” padėklo be priežiūros.

- Kepimui nenaudokite daug riebalų arba aliejaus. Dėl specialios dangos niekas nepridegs, o jūs galėsite ruošti nekaloringus patiekalus.

- Paruoškite patiekalus, kad juos iš karto galėtumėte dėti ant įkaitinto padėklo.

- “Gourmet” padėklą visada statykite ant sukamosios lėkštės.

Kibirkštys gali pažeisti padėklą ir maisto ruošimo skyrių.

Kad neprasidėtų kibirkščiavimas, nedėkite padėklo ant grotelių, nuo padėklo ir maisto ruošimo skyriaus sienelių palikite apie 2 cm atstumą.

- Kaitinkite padėklą maks. 5 minutes, pasirinkę 450 W galią ir keptuvą .



Gaisro pavojus dėl perkaitimo. Neperkaitinkite tuščio padėklo. Galite pažeisti dangą.

Kepdami keptuve, nedėkite padėklo po grotelėmis ir nenaudokite kaip riebalų surinkimo indo.

Jeigu kepimui naudojate aliejų, galite jį įkaitinti kartu su padėklu arba pilti į įkaitintą padėklą.

Sviestą dėkite į įkaitintą padėklą, nes aukštoje temperatūroje jos per daug patamsėtų.

Prieš dėdami į “Gourmet” padėklą mėsą, paukštieną, žuvį arba daržoves, jas gerai nusauskinkite.

Kiaušiniai gali susprogti.

Nenaudokite “Gourmet” padėklo kiaušinių virimui arba virtų kiaušinių šildymui.

Pritaikymo pavyzdžiai

Uždėkite “Gourmet” padėklą ant suka-
mosios lėkštės ir kaitinkite jį daug. 5 mi-
nutes, pasirinkę 450 vatų galią ir keptu-
vo režimą [450].

- Žuvų piršteliai (šaldyti), 150 g + 2 val-
gomieji šaukštai aliejaus [450], kiekvie-
ną pusę kepkite apie 3–4 minutes.
- Mėsainis, 2 vnt. + 2 valg. šaukštai
aliejaus [450], kiekvieną pusę apkepkite
apie 3–4 minutes.
- Bulvių maltinukai (šaldyti), 10–12 vnt.
+ 2 valg. šaukštai aliejaus [450], kepkite
apie 6–8 minutes, retkarčiais apvers-
kite.
- Filė kepsnys, apie 200 g [150], kiekvie-
ną pusę kepkite apie 5 minutes (atitin-
kamai pagal pasirinktą galios lygį)
- Pica (šaldyta), 300 g, [450], 7–9 min.
- Pica, šviežia, be išankstinio įkaitinimo
[450], apie 15 min. (atsižvelgiant į įdarą)

Receptai

Nurodyta patiekalų paruošimo trukmė
apima bendrąją gaminimo trukmę, įskai-
tant paruošimą ir kepimą. Marinavimo ar
ramybės trukmė nurodyta atskirai.

Karštas sumuštinis “Croque Monsieur” (3 porcijos)

Ruošimo laikas: 10–15 minučių

Sudedamosios dalys

6 riekelės sumuštinų duonos
30 g minkšto sviesto
75 g tarkuoto ementalio sūrio
3 riekės virto kumpio

Paruošimas

Sumuštinų duonos riekes aptepkite
sviestu. Ant sumuštinų duonos paskirs-
tykite tarkuotą sūrį, uždėkite po riekę vir-
to kumpio. Likusias tris riekes svies-
tuota puse užvožkite ant kumpio. Su-
muštinius sudėkite į iš anksto apie 5 mi-
nutes įkaitintą “Gourmet” padėklą ir
kepkite pasirinkę 450 vatų galią ir keptu-
vo režimą. Pastatykite padėklą ant suka-
mosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų ga-
lią + Keptuvo režimą ir kiekvieną pusę
apkepkite apie 3 minutes.

Įdarui galite naudoti tuną, prieš tai nupy-
lę skystį, ir plonas svogūno riekes, taip
pat ananaso riekes, sūrį arba virtą
kumpį.

Padėklas “Gourmet”

Daržovių troškinys (3 porcijos)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės

Sudedamosios dalys

2 svogūnai
2 valg. šaukšt. aliejaus
100 g nuvalytų gluosninių kreivabudžių
arba pievagrybių
150 g mažų morkų (šaldytų) arba pjaus-
tytų riekelėmis
100 g brokolių galvučių
1 raudonoji paprika arba 100 g paprikos
juostelių (šaldytų)
1 pomidoras
Druskos, pipirų
30 g tarkuoto parmezano

Paruošimas

Svogūnus supjaustykite plonais žiede-
liais, papriką perpjaukite pusiau, puseles
perpjaukite dar kartą, išimkite sėklas ir
sėklalzdžius ir supjaustykite juostelė-
mis. Pomidorus supjaustykite kubeliais.
Padėkite “Gourmet” padėklą ant suka-
mosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų ga-
lią + Keptuvo režimą ir kaitinkite apie
5 minutes. Įpilkite aliejaus, sudėkite svo-
gūnų žiedelius. Padėklą vėl pastatykite
ant sukamosios lėkštės, pasirinkite
450 vatų galią ir keptuvo režimą ir apie
2 minutes apkepinkite. Sudėkite grybus,
morkas, brokolius, paprikos juosteles,
pomidorų kubelius, prieskonius ir viską
išmaišykite. Kepkite apie 6 minutes, pa-
sirinę 450 vatų galią ir keptuvo režimą.
Apverskite, prieš patiekdami užberkite
tarkuoto parmezano.

Kiaulienos išpjova “Lukullus” (2 porcijos)

Paruošimo laikas: 15–20 minučių

Sudedamosios dalys

1 kiaulienos išpjova (apie 400 g)
4 juostelės rūkytos šoninės
Druskos, pipirų
10 g sviesto
200 g griežinėliais supjaustytų pievagry-
bių
200 ml grietinės
2 valg. šaukštai brendžio

Paruošimas

Kiaulienos išpjovą supjaustykite į ketu-
rias dalis. Kiekvieną griežinėljį apibarsty-
kite druska ir pipirais, apvyniokite kiau-
lienos šoninės juostelėmis, jei reikia, su-
tvirtinkite smeigtuku. Padėkite
“Gourmet” padėklą ant sukamosios
lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią +
Keptuvo režimą ir kaitinkite apie 5 minu-
tes. Dėkite sviestą, sudėkite mėsos grie-
žinėlius. Statykite padėklą ant sukamo-
sios lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią
+ Keptuvo režimą ir kiekvieną pusę ap-
kepkite apie 3 minutes. Išimtą mėsą pa-
dėkite šiltai. Į kepimo sultis sudėkite
grybus, supilkite grietinėlę, brendį, nu-
statykite aukščiausią galią ir troškinkite
apie 4 minutes. Tiekite kartu su mėsa.

Kiaulienos išpjova “Pikant”

Paruošimo laikas: 10–12 minučių

Paruošimas

1 kiaulienos išpjovą supjaustykite į 4 da-
lis. Dėkite į įkaitintą “Gourmet” padėklą,
pasirinkite 450 vatų galią + Keptuvo re-
žimą ir iš abiejų pusių apie 4 minutes
apkepkite. Tada įpilkite 50 ml baltojo vy-
no, 125 ml grietinės, įdėkite 2 valg.
šaukštus riebaluose pakepintų miltų,
įberkite 150 g Rokforo sūrio, viską išmai-
šykite ir kepkite dar apie 3 minutes.

Pikantiški vištienos kepsneliai (3 porcijos)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės

Sudedamosios dalys

600 g vištienos arba kalakutienos krūtinėlės

2 valg. šaukšt. aliejaus

2 valg. šaukštai baltojo vyno

2 valg. šaukštai obuolių sulčių

1 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Druskos, juodųjų pipirų

1 valg. šaukštas kario

1 žiupsnelis maltų rozmarinų

1 žiupsnelis malto imbiero

1 žiupsnelis kajeno pipirų

1/2 valg. šaukštas tabasko padažo

20 g sviesto

Paruošimas

Supjaustykite filė maždaug 2 x 2 cm dydžio gabalėliais. Visas sudedamąsias dalis, išskyrus sviestą, sumaišykite ir užpilkite ant supjaustytos filė. Išmaišykite ir palikite apie 30 minučių marinuotis.

“Gourmet” padėklą uždėkite ant sukamosios lėkštės. Kaitinkite jį apie 5 minutes, pasirinkę 450 vatų galią ir keptuvo režimą. Įdėkite sviesto, tada sudėkite šiek tiek nuvarvintus mėsos gabalėlius. Pastatykite “Gourmet” padėklą ant sukamosios lėkštės ir kepkite apie 4 minutes, pasirinkę 450 vatų galią ir keptuvo režimą, kepsnelius apverskite ir nemažindami keptuvo galios kepkite dar apie 4 minutes. Jeigu išsiskirtų per daug mėsos sulčių, tiek, kad mėsa neapskrustų, šiek tiek galite nusemti.

Lašišos pjausnys “Natur” (2 porcijos)

Paruošimo laikas: 5–10 minučių

Sudedamosios dalys

2 lašišos pjausniai (150 g)

1 valg. šaukšt. citrinos sulčių

Druska, baltieji pipirai

Paruošimas

Lašišos pjausnius apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite apie 10 minučių įsigerti. Padėkite “Gourmet” padėklą ant sukamosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią + keptuvo režimą ir kaitinkite apie 5 minutes. Buitiniu popieriumi nusausintą ir prieskoniais pagardintą lašišą dėkite į “Gourmet” padėklą, šiek tiek suplokite. Pastatykite ant sukamosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią + keptuvo režimą ir apie 1 1/2–2 minutes iš abiejų pusių apkepinkite. Tiekite lašišą su ryžiais, olandišku padažu arba karamelizuotu sviestu ir šviežiomis salotomis.

Valdymas – automatinės programos

Automatinės programos priklauso nuo produkto svorio.

Maisto produktų svorį galima nurodyti gramais (g) arba svarais (lb) (žr. skyrių “Prietaiso nustatymų keitimas”).

Pirmiausia pasirinkite programą, tada nurodykite produkto svorį. Prietaisas automatiškai nurodys šiam svoriui priskirtą trukmę.

Atkreipkite dėmesį į nurodytą laikymo patalpos temperatūroje trukmę (suderinimo laiką), kad po patiekalą tolygiai pasiskirstytų šiluma.

Automatinė atitirpinimo programa

Galima pasirinkti iš penkių skirtingų maisto produktų grupių atitirpinimo programų (mygtukas ). “Ad 3” būdingas suderinimo laikas yra iki 30 minučių, atsižvelgiant į produkto svorį, kitose programose – apie 10 minučių.

Ad 1  Didkepsnis, karbonadas
200–1.000 g

Ad 2  Malta mėsa
200–1.000 g

Ad 3  Viščiukas
900–1.800 g

Ad 4  Pyragas
100–1.400 g

Ad 5  Duona
100–1.000 g

Ši programa ypač tinka raikytos duonos atitirpinimui. Jeigu įmanoma, dėkite į prietaisą atskiras riekes arba praėjus pusei atitirpinimo laiko, po signalo, jas atskirkite.

Automatinė kepimo programa

Galima rinktis keturias šaldytų ir aštunias šviežių produktų kepimo programas.

Kiekvienos šių programų suderinimo trukmė, per kurį po patiekalą tolygiai pasiskirsto temperatūra, trunka apie 2 minutes.

 Karščio sukelti plastiko pažeidimai.

Dangčio medžiaga atspari 110 °C temperatūrai (žr. gamintojo pateiktus duomenis). Jeigu temperatūra aukštesnė, plastikas gali deformuotis ir patekti į patiekalą.

Dangtis skirtas tik mikrobangų režimui. Jokiu būdu nenaudokite dangčio kepindami keptuve, taip pat programose nuo “AC 4” iki “AC 8”.

Šaldytų patiekalų kepimas

AC 1  Daržovės
100–600 g

AC 2  Paruoštas patiekalas, maišomas
300–1.000 g

AC 3  Apkepas, užkepėlė
200–600 g

AC 4  Gruz dintos bulvytės (“Pommes frites”)
200–400 g

Šviežių produktų kepimas

AC 1  Daržovės

100–600 g

AC 2  Bulvės

100–800 g

AC 3  Žuvis

500–1.500 g

AC 4  Patiekalai ant iešmo

200–800 g

AC 5  Keptuve keptas viščiukas

900–1.800 g

AC 6  Viščiukų blauzdelės

250–1.000 g

AC 7  Žuvies apkepas

500–1.500 g

AC 8  Apkepai / užkepėlės,

pvz., bulvių apkepas

500–1.500 g

AUTOMATIC



- Atitinkamą mygtuką spauskite tol, kol indikatoriaus laukelyje pasirodys norima automatinė programa, pvz., norėdami pasirinkti programą AC 5  (keptuve keptas viščiukas), mygtuką  paspauskite penkis kartus.

Indikatoriaus laukelyje mirksi “g” arba “lb”. Tai reiškia, kad turite nurodyti svorį, šviečia programa (pvz., “AC 5”) ir veikimo režimo simboliai ( mikrobangų ir  keptuvo).

- Sukamuoju perjungikliu nurodykite patiekalo svorį.
- Paspauskite mygtuką “Start”.

Praedama skaičiuoti su nurodytu svoriu susijusi trukmė, šviečia vykdomų kepimo režimų simboliai ( ir (arba) ).

Praėjus pusei kepimo laiko, nuskamba garsinis signalas.

- Sustabdykite programą, apverskite arba išmaišykite patiekalą ir kepkite toliau.

Jeigu reikia, prietaiso veikimo metu galima keliomis minutėmis pailginti nustatytą kepimo trukmę (paleidimo mygtuką spauskite tol, kol indikatoriaus laukelyje pasirodys norima trukmė). Visose programose galima tik keliomis minutėmis pailginti kepimo trukmę.

Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas.

Išsijungs maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.

Receptai – automatinės programos

Toliau pateikta keletas automatinių programų “Šviežių produktų kepimo” receptų, kuriuos galite pritaikyti arba pildyti.

Jeigu viršysite nustatytą programos svorį, patiekalas gali neiškepti. Stenkitės neviršyti nurodyto svorio.

AC 1 Daržovės

Gaminimo eiga

Nuplautas, paruoštas daržoves sudėkite į dubenį. Atsižvelgiant į daržovių šviežumą ir drėgmės kiekį, įpilkite 3–4 valgomuosius šaukštus vandens, užberkite žiupsnelį druskos ar kitų prieskonių. Nurodykite svorį, įskaitant vandenį, ir kepkite uždengtame inde. Praėjus maždaug pusei kepimo laiko nuskambės signalas, po kurio patiekalą reikia apversti arba išmaišyti.

Jeigu ruošiate daržoves su padažu, nurodydami svorį, įtraukite ir padažo sudedamąsias dalis. Neviršykite didžiausio nurodyto svorio.

Morkos su daržinio bulio ir grietinėlės padažu (2 porcijos)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės

Sudedamosios dalys

350 g plautų morkų
5 g sviesto
50 ml daržovių sultinio (tirpaus)
75 g kremo “Crème fraîche”
1 valg. šaukšto baltojo vyno
Druskos, pipirų
1 žiupsnelis cukraus
1/2 arbat. šaukštelio acto
1–2 valg. šaukštai šviežių, kapotų arba
1 valg. šaukštas džiovinto, smulkinto
daržinio bulio
maždaug 1 valg. šaukštas šviesaus padažų tirštiklio

Paruošimas

Morkas supjaustykite lazdelėmis (maždaug 3–4 mm storio) arba griežinėliais (3–4 mm). Sumaišykite sviestą, sultinį, kremą “Crème fraîche” bei kitus sudedamąsias dalis ir supilkite į dubenį su morkomis. Kepkite uždengę dangčiu, nuskambėjus signalui, išmaišykite

Nustatymas: švieži produktai AC 1 

Svoris: 525 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

AC 2 Bulvės

Pasirinkę šią programą, paruošite virtas bulves, bulves su lupenomis ir sultinyje troškintas bulves.

Paruošimas

Nurodykite bulvių ir skysčio svorį.

Šlapias bulves sudėkite į dubenį, pasūdykite, uždenkite ir kepkite.

Ruošdami bulves su lupenomis, kiekvienai bulvei įpilkite apie 1 valgomąjį šaukštą vandens. Bulvių žievelę pradurkite šakute arba mediniu iešmeliu, uždenkite ir kepkite.

Aukso spalvos bulvytės (3 porcijoms)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės

Sudedamosios dalys

500 g nuluptų bulvių
1 smulkiai supjaustytas svogūnas
10 g sviesto
1–2 valg. šaukštai kario
250 ml daržovių sultinio (tirpus)
50 ml grietinėlės
125 g žirnių (šaldytų)
Druskos, pipirų

Paruošimas

Bulves supjaustykite stambiais kubeliais (maždaug 3 x 3 cm) arba naudokite mažas bulves. Visas dalis sudėkite į pakankamai gilų dubenį ir išmaišykite. Kepkite uždengę dangčiu, nuskambėjus signalui, išmaišykite ir kepkite toliau.

Nustatymas: švieži produktai AC 2 
Svoris: 800 g
Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Receptai – automatinės programos

AC 8 Apkepėlės / apkepai: daržovių apkepėlė (4 porcijos)

Paruošimo laikas: apie 40 minučių

Sudedamosios dalys

400 g žiedinio kopūsto arba brokolio

400 g morkų

Sūrio padažui

20 g margarino

20 g miltų

300 ml daržovių sultinio (tirpaus)

200 ml pieno

100 g susmulkinto Ementaliao lydyto sūrio

50 g tarkuoto gauda sūrio

Druskos, pipirų, muskato riešuto

1 valg. šaukštas smulkintų petražolių

Paruošimas

Žiedinį kopūstą ir brokolį išskirstykite žiedynėliais, morkas supjaustykite juostelėmis (3 mm). Sudėkite daržoves į kepimo formą (maždaug 24 cm skersmens) ir išmaišykite. Ištirpinkite margariną, suberkite miltus, maišydami supilkite sultinį ir pieną. Sudėkite Ementaliao sūrį ir trumpai pakaitinkite ant silpnos ugnies, kol išsilydys sūris. Pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu, sudėkite petražoles. Daržoves apliekite padažu, apibarstykite gauda sūriu ir kepkite neuždengtas.

Nustatymas: švieži produktai AC 8 

Svoris: 1500 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Daržovių ir sūrio apkepas (4 porcijos)

Gaminimo trukmė: 45 minutės

Sudedamosios dalys

Apkepui

600 g miltinių bulvių

75 g gauda sūrio, tarkuoto

Užpilui reikės

250 g grietinėlės

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

Muskato riešuto

Paviršiui pabarstyti

75 g gauda sūrio, tarkuoto

Formai patepti

1 česnako skiltelės

Priedai

Apkepo kepimo forma, atspari karščiui, pritaikyta naudoti mikrobangose, 26 cm skersmens

Gaminimo eiga

Apkepo formą ištrinkite česnaku.

Pagaminkite užpilą: į grietinėlę įberkite muskato, druskos, pipirų ir išmaišykite.

Bulves nulupkite ir supjaustykite 3–4 cm riekelėmis. Bulves sumaišykite su gauda sūriu, supilkite užpilą, išmaišykite ir gautą masę sukrėskite į apkepo formą.

Pabarstykite sūriu ir kepkite neuždengta.

Nustatymas: švieži produktai AC 8 

Svoris: 1000 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

AC 4 Ant iešmo kepti patiekalai: kiaulienos filė vėrinukai (8 iešmeliai)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės ir 1 val. marinavimui

Sudedamosios dalys

1 kiaulienos išpjova, apie 300 g
1 raudonoji paprika
2 svogūnai

Marinatu

8 valg. šaukšt. aliejaus
Pipirų, druskos, saldžiosios paprikos, aitriosios paprikos miltelių
8 medinių iešmelių

Paruošimas

Kiaulienos išpjovą padalinkite į 16 nedidelių gabaliukų. Papriką nuvalykite ir supjaustykite nedideliais kubeliais. Svogūnus perpjaukite į aštuonias dalis. Pakaitomis maukite ant iešmelio mėsą, papriką ir svogūną. Paruoštą marinatą gerai išmaišykite ir aptepkite juo iešmelius. Palikite valandai įsigerti. Iešmelius suguldykite ant keptuvo grotelių, dėkite į prietaisą kartu su karščiui atsparia, naudoti mikrobangų krosnelėje pritaikyta kepimo forma. Praėjus pusei kepimo laiko (nuskambėjus signalui), iešmelius apverskite.

Nustatymas: švieži produktai AC 4 
Svoris: iešmelio svoris apie 100 g
Kepimo lygis: grotelės ir kepimo forma ant sukamosios lėkštės

Vištienos vėrinukai (8 iešmeliai)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės ir 1 val. marinavimui

Sudedamosios dalys

4 gabaliukai viščiuko krūtinėlės, kurių kiekvienas apie 120 g
4 ananaso riekelės (skardinė)
16 abrikosų puselių (skardinė)

Marinatu

4 valg. šaukšt. aliejaus
4 valg. šaukšt. sezamų aliejaus
Druskos, pipirų
 $\frac{1}{2}$ arb. šaukšt. vidutinio aitrumo paprikos miltelių
 $\frac{1}{2}$ arb. šaukšt. kario
Žiupsnelis aitriosios paprikos miltelių
Galite pagardinti maltu imbieru arba malta kalendra

8 medinių iešmelių

Paruošimas

Kiekvieną viščiuko filė supjaustykite į 4 gabalėlius. Į keturias dalis supjaustykite ananaso riekes. Abrikosų puseles nusauskite. Viską išmaišykite ir paruoškite marinatą.

Pakaitomis maukite ant iešmelio vištienos gabaliukus, ananasus ir abrikosus, aptepkite marinatu ir palikite 1 valandai įsigerti. Iešmelius suguldykite ant keptuvo grotelių, dėkite į prietaisą kartu su karščiui atsparia, naudoti mikrobangų krosnelėje pritaikyta kepimo forma. Praėjus pusei kepimo laiko (nuskambėjus signalui), iešmelius apverskite.

Nustatymas: švieži produktai AC 4 
Svoris: iešmelio svoris apie 100 g
Kepimo lygis: grotelės ir kepimo forma ant sukamosios lėkštės

Receptai – automatinės programos

AC 6 Viščiuko blauzdelės

Gaminimo eiga

Viščiuko blauzdeles aptepkite su sviestu arba aliejumi, pabarstykite prieskoniais. Iešmelius suguldykite ant keptuvo grotelių, dėkite į prietaisą kartu su karščiui atsparia, naudoti mikrobangų krosnelėje pritaikyta kepimo forma. Praėjus maždaug pusei kepimo laiko (nuskambėjus signalui), blauzdeles apverskite ir baikite kepti.

AC 5 Keptuve keptas viščiukas

Paruošimas

Viščiuką padalinkite pusiau. Aptepkite sviestu arba aliejumi, pagardinkite prieskoniais. Puseles pirmiausia perpjauta puse aukštyrą dėkite ant keptuvo grotelių ir kepkite karščiui atsparioje ir naudoti mikrobangų krosnelėje pritaikytoje kepimo formoje. Praėjus maždaug pusei kepimo laiko (nuskambėjus signalui), viščiuko filė puseles apverskite ir baikite kepti.

AC 6 ir AC 5

Paruošimas

Kad keptuve kepama paukštiena įgautų gražų atspalvį, rekomenduojama naudoti paprikos ir kario prieskonių mišinį. Prieskoniai suteiks mėsai savitą skonį, o jos odelei ypatingai patrauklų, auksinį atspalvį.

AC 3 Žuvis: aštrus žuvies troškinys (4 porcijos)

Paruošimo laikas: 35–45 minutės

Sudedamosios dalys

300 g ananasų gabaliukų
1 raudonoji paprika
1 nedidelis bananas
500 g jūros ešerio filė
3 valg. šaukšt. citrinos sulčių
30 g sviesto
100 ml baltosio vyno
100 ml ananasų sulčių
Druskos, cukraus, aitriųjų pipirų
2 valg. šaukštai šviesaus padažų tirštiklio

Paruošimas

Žuvies filė supjaustykite kubeliais, sudėkite į dubenį ir apšlakstykite citrinos sultimis. Padalinkite papriką į keturias dalis, išimkite sėklas bei sėklalazdžius ir supjaustykite juostelėmis. Bananą nulupkite ir supjaustykite griežinėliais. Papriką ir ananaso gabalėlius suberkite ant žuvies ir išmaišykite. Sudėkite sviestą. Sumaišykite vyną, sultis, suberkite prieskonius, įberkite padažų tirštiklio, viską gerai išmaišykite ir supilkite į dubenį ant žuvies. Viską gerai išmaišykite, uždenkite dangčiu ir kepkite.

Nustatymas: švieži produktai AC 3 
Svoris: apie 1200 g
Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

AC 7 Žuvies apkepas: žuvis su traškia plutele (2 porcijos)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės

Sudedamosios dalys

400 g jūros ešerio filė
3 valg. šaukšt. citrinos sulčių
Druska, baltieji pipirai
50 g sviesto
2 arbat. šaukšteliai acto
1 smulkiai supjaustytas svogūnas
40 g tarkuoto gauda sūrio
20 g džiovintų
2 valg. šaukštai kapotų krapų

Paruošimas

Žuvies filė apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite apie 10 minučių įsigerti. Plokščią apkepo formą ištepkite sviestu. Žuvį šiek tiek nusausinkite, pagardinkite druska, pipirais ir įdėkite į formą. Į ištirpintą sviestą (450 W, 40–50 sek.) įmaišykite actą, svogūnus, gauda sūrį, maltus džiovintus bei krapus ir gautu mišiniu aptepkite žuvį. Kepkite, kol gražiai pagels.

Nustatymas: švieži produktai AC 7 

Svoris: apie 600 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Jūros ešerio ir pomidorų užkepėlė (4 porcijos)

Paruošimo laikas: 35–45 minutės

Sudedamosios dalys

500 g jūros ešerio filė
2 valg. šaukšt. citrinos sulčių
500 g pomidorų
Prieskoninių žolelių ir druskos
2 arbat. šaukšt. smulkinto oregano
150 g tarkuoto gauda sūrio

Paruošimas

Jūros ešerio filė supjaustykite, apšlakstykite citrinos sultimis ir palikite apie 10 minučių įsigerti. Pomidorus supjaustykite kubeliais, suberkite ant žuvies, užberkite dalį sūrio ir gautą masę sukrėskite į apkepo formą. Gausiai pagardinkite prieskonine druska, užberkite oregano ir išmaišykite. Užbarstykite likusį sūrį ir kepkite neuždengtą.

Nustatymas: švieži produktai AC 7 

Svoris: apie 1150 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

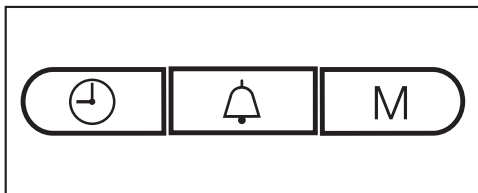
Asmeninės programos išsaugojimas (atmintis)

Galite išsaugoti savo asmeninę programą. Duomenų talpykloje galite išsaugoti savo mėgstamą patiekalą. Programos eigą gali sudaryti nuo 1 iki 3 etapų (pvz., viena minutė kepimo pasirinkus 600 W galią, pasukui 2 min. trukmės kepimas keptuve, pabaigoje 3 minučių trukmės kepimas keptuve, pasirinkus 150 W galią).

Programavimas

(pvz., trijų etapų programos eiga)

- Pirmiausia pasirinkite pirmojo etapo veikimo režimą.
- Pasirinkite trukmę.



- Paspauskite mygtuką "M".

Indikatoriaus ekranėlyje šviečia 1, mirksi 2.

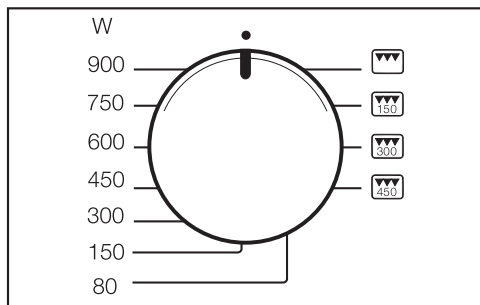
- Pasirinkite antrąjį veikimo režimą ir trukmę.

- Dar kartą paspauskite mygtuką "M".

Dabar šviečia 2, mirksi 3.

- Tada pasirinkite trečiąjį veikimo režimą ir trukmę. Paspauskite mygtuką "M".

Dabar galite mygtuku "M" naršyti po savo nustatymus, juos peržiūrėti.



- Norėdami užbaigti programavimą, galios pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 12 val.
- Kad nustatymai būtų išsaugoti, įdėkite patiekalą ir iki galo paleiskite programą.

⚠ Pažeidimai, atsiradę naudojant tuščią prietaisą.

Ijungę tuščią prietaisą, rizikuojate jį sugadinti.

Jeigu įjungėte tuščią prietaisą, iš karto jį sustabdykite (du kartus paspauskite mygtuką "Stop/C").

Norėdami išsaugoti vieno arba dviejų etapų programas, vadovaukitės aukščiau pateiktais nurodymais: galios pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 12 val., paleiskite programą ir užbaigite programavimą, paspaudus mygtuką "M", bus rodomas kitas etapas.

Nustatymų keitimas

- Dar kartą atlikite programavimo veiksmus ir perrašykite išsaugotą programą.

Asmeninių programų iškvietas

- Galios pasirinkimo jungiklį nustatykite ties 12 val.
- Paspauskite mygtuką "M".
- Paspauskite mygtuką "Start".

Dingus elektros srovei, programa nebuvo išsaugota, todėl ją reikės įvesti iš naujo.

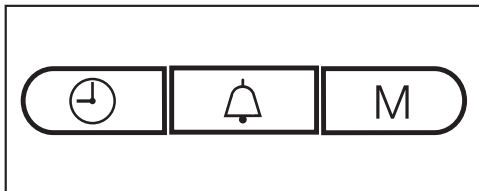
Prietaiso nustatymų keitimas

Galite pakeisti kai kuriuos prietaiso nustatymus.

Atskiri prietaiso nustatymai, kuriuos galite pakeisti, nurodyti lentelėje.

Gamykliniai nustatymai lentelėje pažymėti žvaigždute*.

Norėdami keisti prietaiso nustatymus:



- Vienu metu nuspauskite mygtukus  ir “M” ir laikykite, kol indikatoriaus laukelyje pradės šviesti *P I* ir *⋮*. Mygtukus atleiskite. Jeigu lauksite pernelyg ilgai, indikatoriaus laukelyje vėl bus rodomas paros laikas.
- Laiko pasirinkimo jungikliu pasirinkite tuos prietaiso nustatymus, kuriuos ketinate keisti (*P I* iki *P 5* ir *P 0*). Sukite jį tol, kol indikatoriaus laukelyje pasirodys pageidaujamas nustatymas.
- Paspauskite mygtuką “M” ir iškviestą nustatymą.

Indikatoriaus laukelyje pasirodžius nuorodai *5*, galėsite keisti nustatymą.

- Pasukite laiko pasirinkimo jungiklį (žr. lentelę), paspauskite mygtuką “M” ir patvirtinkite nustatymą (*P 5* ir *P 0* nuspauskite mygtuką “M” ir palaikykite apie 4 sekundes).

Prietaiso nustatymai išsaugomi. Indikatoriaus laukelyje vėl pasirodo *P* ir prietaiso nustatymo simboliai.

Tuo pačiu būdu galite pakeisti ir kitus prietaiso nustatymus.

- Norėdami užbaigti keitimus, paspauskite mygtuką “Start/C”.

Pakeisti prietaiso nustatymai bus išsaugoti net dingus elektros srovei.

Prietaiso nustatymų keitimas

Prietaiso nustatymas		Galimi nustatymai (* gamyklinis nustatymas)	
P1	Išjungimas nakčiai	5 0*	Išjungimo naktį funkcija išjungta.
		5 1	Išjungimo naktį funkcija įjungta. Nuo 23 ir 4 valandos paros laiko rodymo indikatorius yra išjungtas.
P2	Automatinis šilumos palaikymas	5 1*	Automatinis šilumos palaikymas yra įjungtas.
		5 0	Automatinis šilumos palaikymas yra išjungtas.
P3	Nuoroda "door"	5 1*	Nuoroda "door" rodoma tuo atveju, jeigu durelės nebuvo atidarytos ilgiau negu 20 minučių. Paleidimas yra užblokuotas.
		5 0	Nuoroda "door" nerodoma.
P4	Priminimo signalas	5 1*	Pasibaigus programai, pirmas 20 minučių kas 5 minutes nuskambės trumpas priminimo signalas.
		5 0	Priminimo signalas yra išjungtas.
P5	Parodomasis režimas (skirtas prietaisų pristatymui parodavimo vietose arba parodų salėse)	5 0*	Parodomasis režimas išjungtas. Išjungus parodomąjį režimą, indikatoriaus ekranėlyje trumpam pasirodo _ _ _ _.
		5 1	Įjungtas parodomasis režimas. Spustelėjus mygtuką arba pasirinkimo jungiklį, indikatoriaus laukelyje trumpam rodoma <i>NE5_</i> . Prietaisas nėra parengtas naudoti.
P6	Svorio vienetai	5 0*	Maisto produktų svoris rodomas gramais (g).
		5 1	Maisto produktų svoris nurodytas svarais (lb).
P7	Darbo valandos		Galite peržiūrėti bendrą savo mikrobangų krosnelės darbo valandų skaičių.
P8	Gamykliniai nustatymai	5 1*	Gamykliniai nustatymai vėl buvo atkurti arba nebuvo pakeisti.
		5 0	Gamykliniai nustatymai buvo pakeisti.

Norėdami pašildyti maisto produktus, naudokite šią mikrobangų galią:

Gėrimai	900 Vatų (W)
Patiekalai	600 vatų (W)
Kūdikių ir vaikų maistas	450 vatų (W)

 Galite nusideginti prisilietę prie karšto patiekalo.
Neperkaitinkite kūdikių ir vaikų maisto.
Pasirinkę 450 W galią, kaitinkite tik apie 1/2–1 min.

Patiekalų pašildymo patarimai

Patiekalus šildykite uždengtus, išskyrus apibarstytus džiovėsėliais.

 Sprogimo pavojus dėl susidariusio slėgio!
Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sproginą.
Niekada nešildykite patiekalų arba skysčių uždaruose induose (pvz., buteliukų su kūdikių maisteliu). Prieš tai atidarykite indelius. Nuo kūdikių buteliukų nuimkite dangtelį ir čiulptuką.

 Pavojus susižeisti patiekalui perkaitus!

Mikrobangų krosnelėje šildomi skysčiai gali užvirti, gali nutikti, kad bus pasiekta užvirimo temperatūra, bet nebus matomi virimui įprasti burbulai. Skystis užverda netolygiai. Dėl taip vadinamo uždelsto užvirimo išėjus arba sukračius indą, gali staiga pradėti kilti burbulai, skystis gali staiga užvirti. Burbuliavimas gali būti toks staigus, kad dureslės atsidadys savaime. Stenkitės skysčio neperkaitinti, jį reguliariai maišykite. Skysčiams įkaitus, palaukite bent 20 sekundžių, tada išimkite indą iš maisto ruošimo skyriaus. Šildydami skysčius, į indą galite įstatyti stiklinę lazdelę arba panašų daiktą.

Kiaušiniai gali susprogti.
Mikrobangų krosnelėje nešildykite kietai virtų kiaušinių, net nulupty.

Iš šaldytuvo išimtus produktus reikia šildyti ilgiau, nei laikomus kambario temperatūroje. Šildymo trukmė priklauso nuo patiekalo sudėties, kiekio ir pradinės temperatūros.

Įsitinkinkite, kad patiekalai visada būtų pakankamai pašilę.

Jeigu abejojate, ar patiekalas pakankamai pašilo, nustatykite dar šiek tiek laiko.

Šildydami didesnius kiekius, juos kartais pamaišykite arba apverskite. Maišykite nuo išorinių sluoksnių link vidinių, kad greičiau sušiltų kraštai.

Pašildymas

Patiekalui pašilus

Būkite atsargūs išimdami indą! Gali būti karštas.

Indas įkaista ne nuo mikrobangų poveikio (išimtis: karščiui atsparus keraminis indas), bet nuo patiekalo perduodamos šilumos.

Pašildytą patiekalą keletą minučių palikite kambario temperatūroje, kad tolygiai pasiskirstytų temperatūra. Tuo metu po patiekalą tolygiai pasiskirsto temperatūra.

 Galite nusideginti prisilietę prie karštų patiekalų!

Pašildyti patiekalai gali būti labai karšti.

Pašildytą patiekalą, o ypač vaikų ir kūdikių maistėlį, būtinai pamaišykite arba supurtykite ir patikrinkite temperatūrą!

Patiekalą įdėkite į mikrobangoms pritaikytą indą, uždenkite ir kepkite.

Rekomenduojama užvirinimui pirmiausia pasirinkti 900 vatų galią, o tolesniam švelniam troškinimui – 450 vatų galią.

Ryžių ir **manų** brinkimui pirmiausia nustatykite 900 vatų, o vėliau 150 vatų galią.

Patiekalų kepimo patarimai

Daržovių kepimo laikas priklauso nuo jų struktūros. Šviežiose daržovėse yra daugiau vandens, todėl jos greičiau iškepa. Kepdami šaldytas daržoves, įpilkite šiek tiek vandens.

Iš šaldytuvo išimtus produktus reikia kepti ilgiau, nei laikomus kambario temperatūroje.

Kepimo metu patiekalą maišykite arba apverskite. Taip tolygiai pasiskirstys temperatūra.

⚠ Nepakankamai iškepęs patiekalas gali kelti pavojų sveikatai.

Pasirinkite tinkamą greitai gendančių produktų (pvz., žuvies) kepimo trukmę.

Būtinai atkreipkite dėmesį į nurodytas kepimo trukmes.

Jeigu kepute **maisto produktus su kieta odele arba lukštu**, pvz., pomidorus, dešreles, bulves su lupenomis ir baklažanus, prieš tai keletą kartų perdurkite jų odėlę arba juos įpjaukite, kad galėtų pasišalinti atsirandantys garai.

⚠ Pavojus susižeisti verdant kiaušinius su lukštu!

Kiaušiniai su lukštu gali sprogti net ir išimti iš maisto ruošimo skyriaus.

Mikrobangų krosnelėje kiaušinius su lukštu virkite tik specialiame inde.

⚠ Pavojus nudegti kepančiais kiaušinius be lukšto.

Jeigu kepute kiaušinius be lukšto, jų tryniai gali staigiai sprogti.

Kiaušinius galite kepti tik prieš tai keletą kartų perdūrę kiaušinio trynio plėvelę.

Baigę kepti

Būkite atsargūs išimdami indą! Gali būti karštas.

Indas įkaista ne nuo mikrobangų poveikio (išimtis: karščiui atsparus keraminis indas), bet nuo patiekalo perduodamos šilumos.

Iškeptą patiekalą keletą minučių palikite kambario temperatūroje (suderinimo laikas), kad tolygiai pasiskirstytų temperatūra. Tuo metu po patiekalą tolygiai pasiskirsto temperatūra.

Atitirpinimas



Pakartotinai užšaldyti produktai gali kelti pavojų sveikatai.

Šaldant aptirpusius arba atitirpusius maisto produktus, šie netenka savo maistinės vertės ir sugenda.

Aptirpusių arba atitirpusių maisto produktų pakartotinai neužšaldykite. Maisto produktus kuo greičiau suvartokite! Atitirpintus maisto produktus išvirę arba iškepę, galite juos vėl užšaldyti.

Maisto produktų atitirpinimui rinkitės šias mikrobangų galias:

- 80 vatų (W)
labai jautrių maisto produktų atitirpinimui (pvz., grietinėlės, sviesto, tortų su grietinės ir sviesto kremu, sūrio).
- 150 vatų (W)
kitų maisto produktų atitirpinimui.

Produktą išimkite iš pakuotės, dėkite į mikrobangoms pritaikytą indą ir atitirpinkite neuždengtą. Praėjus pusei laiko, produktą apverskite, susmulkinkite arba išmaišykite.

Kad galėtų nutekėti mėsos sultys, šaldytą, iš pakuotės išimtą mėsą įdėkite į stiklinį arba porcelianinį indą ir pastatykite jį ant apverstos lėkštės. Atitirpinimo metu apverskite.



Salmonelių bakterijos gali sukelti pavojų sveikatai!

Atitirpindami paukštieną atkreipkite dėmesį į ypatingą švarą.

Jokiu būdu nenaudokite atitirpusio mėsos skysčio.

Jeigu ketinate mėsą, žuvį arba paukštieną virti, nebūtina jos visiškai atitirpinti. Pakaks, jeigu maisto produktai bus aptirpę. Paviršius bus pakankamai minkštas, kad galėtų įsisavinti prieskonius.

Atitirpinimas ir paruošimas

Šaldytus maisto produktus galite atitirpinti ir iš karto pašildyti arba iškepti.

Pirmiausia nustatykite 900 W galią, tada 450 W.

Maisto produktą išimkite iš pakuotės, dėkite į mikrobangoms pritaikytą indą ir atitirpinkite, šildykite arba kepkite uždengtą. Išimtis: maltos mėsos kepsnį kepkite neuždengtą.

Skystus patiekalus, pvz., sriubas ar daržoves, keletą kartų pamaišykite. Praėjus pusei laiko, mėsos griežinėlius atsargiai atskirkite ir apverskite. Žuvį taip pat apverskite praėjus pusei laiko.

Atitirpintą, pašildytą arba iškeptą patiekalą keletą minučių palikite kambario temperatūroje, kad tolygiai pasiskirstytų temperatūra.

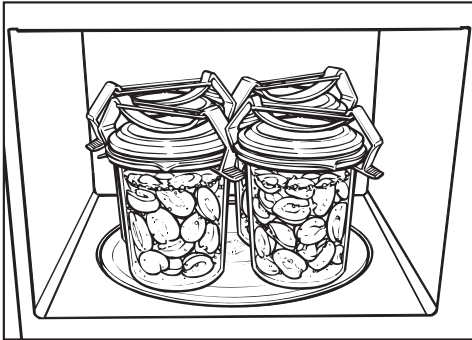
Mikrobangų krosnelėje galima konservuoti nedidelius kiekius vaisių, daržovių arba mėsos. Naudokite specialius, naudoti mikrobangų krosnelėje pritaikytus indus. Paruoškite stiklainius kaip įprastai.

Pripildydami stiklainius, palikite apie 2 cm iki viršaus.

Stiklainius uždarykite tik mikrobangoms tinkamomis sąvaržomis arba permatoma lipnia juosta.

Nenaudokite metalinių spaustukų arba užsukamų stiklainių ar skardinių, kad nesusidarytų kibirkštys!

Konservavimui geriausia naudoti daug, keturis $\frac{1}{2}$ litro stiklainius.



- Pastatykite stiklainius ant sukamosios lėkštės.
- Parinkite 900 vatų galią ir palaukite, kol stiklainiuose pradės kilti burbuliukai.

Reikalinga trukmė priklauso nuo

- Pradinės konservuojamo produkto temperatūros.
- Stiklainių skaičius.

Trukmė, kol visuose stiklainiuose trumpais intervalais tolygiai pradės kilti burbuliukai:

1 stiklainis	maždaug 3 min.
2 stiklainiai	maždaug 6 min.
3 stiklainiai	maždaug 9 min.
4 stiklainiai	maždaug 12 min.

Šios trukmės pakanka vaisių ir daržovių marinavimui.

Jeigu marinuojate daržoves, pradėjus kilti burbuliukams, mikrobangų galią sumažinkite iki 450 W ir

- morkas maždaug 15 min.
- žirnius maždaug 25 min.

pakaitinkite.

Baigę konservuoti,

išimkite stiklainius iš maisto ruošimo skyriaus, uždenkite rankšluosčiu ir palikite 24 valandas atvėsti.

Nuimkite lipnią juostelę arba spaustukus ir patikrinkite, ar visi stiklainiai uždaryti.

Pritaikymo pavyzdžiai

Maisto produktai	Kiekis	Mikro- bangų galia va- tais (W)	Trukmė (min.).	Nuorodos
Išlydykite sviestą ar margariną	100 g	450	1:00–1:10	lydykite neuždengtą
Šokolado lydimas	100 g	450	3:00–3:30	lydykite neuždengtą, retkarčiais pamaišykite
Želatinos tirpinimas	1 pakelis + 5 valg. šaukšt. vandens	450	00:10–00:30	tirpinkite neuždengtą, retkarčiais pamaišykite
Torto glajaus ruošimas	1 pakelis + 250 ml skysčio	450	4–5	kaitinkite neuždengtą, retkarčiais pamaišykite
Mielinė tešla	Raugas iš 100 g miltų	80	3–5	kildinkite uždengtą
Kukurūzų spragėsių ruošimas	1 valg. šaukšt. (20 g) spraginimui skirtų kukurūzų	900	3–4	Supilkite kukurūzus į 1 l stiklinį indą, uždenkite, paruoštus apibarstykite cukraus pudra.
Šokoladu padengtų zefyrų ("Oro bučinukų") kepimas	20 g	600	00:10–00:20	kepkite neuždengtus, lėkštėje
Salotų padažų aromatizavimas	125 ml	150	1–2	lengvai pašildykite neuždengtus
Citrusinių vaisių temperavimas	150 g	150	1–2	sudėkite į lėkštę, neuždenkite
Pusryčių šoninės kepinimas	100 g	900	2–3	sudėkite ant buitinio popieriaus, neuždenkite
Ledo dalijimas porcijomis	500 g	150	2	dėkite į prietaisą neuždengtą
Pomidorų odelių pašalinimas	3 vienetų	450	6–7	Pomidorus viršuje kryžmai įpjaukite, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite ir pakaitinkite, nulupkite odeles. Pomidorai gali būti labai karšti!
Braškių džemo ruošimas	300 g braškių, 300 g želės cukraus	900	7–9	Vaisius sumaišykite su cukrumi, uždenkite, kepkite aukštam inde.
Bandelių atitirpinimas ir kepimas	2 vienetai	150 + keptuvas Keptuvas	1–2 4–6	Atitirpinkite neuždengtą, ant grotelių, praėjus pusei laiko, apverskite.

Visi nurodyti duomenys yra orientaciniai.

Duomenys priežiūros institucijoms

Bandomieji patiekalai pagal EN 60705	Mikrobangų galia (W) + Keptuvas / Automatinė programa	Trukmė (min.) / svoris	Subalansavimo trukmė* (min.)	Pastaba
Kiaušinių kremas, 1000 g	300	38–40	120	Naudokite standartinės formos, kurių viršaus matmenys – (25 x 25 cm)
Smėlio pyragas, 475 g	600	8	5	Naudokite standartinės kepimo formos, kurių viršaus skersmuo 220 mm, kepkite neuždengtą
Malta mėsa, 900 g	600 450	7 12	5	Naudokite standartinės formos, kurių viršaus matmenys – 250 mm x 124 mm, kepkite neuždengtą
Bulvių užkepėlė, 1100 g	AC 8	1100 g	5	Naudokite standartinės kepimo formos, kurių viršaus skersmuo 220 mm, kepkite neuždengtą
Viščiukas, 1200 g šaldyto produkto svoris, – atitirpintas ir perpjautas pusiau	AC 5	1200 g	2	Po keptuvo grotelėmis pastatykite karščiui atsparų, kepimui mikrobangose pritaikytą indą, dėkite viščiuką krūtinėle žemyn, praėjus pusei kepimo laiko, apverskite.
Mėsos atitirpinimas (maltos mėsos), 500 g	150	11	5–10	Naudokite standartinės formos, praėjus pusei laiko, apverskite.
Avietės, 250 g	150	7	3	Naudokite standartinės formos, atitirpinkite neuždengę

* Patiekalą palikite kambario temperatūroje, tuo metu ką tik iškeptame patiekale tolygiai pasiskirstys temperatūra.

Valymas ir priežiūra

Nuo užsiteršimo apsaugo nerūdijančiojo plieno valymo priemonė, kurios galima įsigyti "Miele" garantinio aptarnavimo skyriuje. Nedidelį priemonės kiekį užtepkite ant minkštos šluostės.

Prieš valydami mikrobangų krosnelę, atjunkite ją nuo maitinimo tinklo (pvz., ištraukite kištuką).

Mikrobangų krosnelės valymui nenaudokite valymo garais prietaiso. Garai gali patekti į įtampingąsias prietaiso dalis ir sukelti trumpąjį jungimą.

Korpusas, maisto ruošimo skyrius, vidinė durelių pusė

⚠ Maisto ruošimo skyrius yra karštas, galite nusideginti!

Baigus naudoti, iš karto nevalykite prietaiso, šis gali būti labai karštas. Valykite tik atvėsusį maisto ruošimo skyrių.

⚠ Nešvarumai gali sukelti gaisrą.

Tam tikromis aplinkybėmis stambūs nešvarumai gali pažeisti prietaisą arba sukelti pavojingas situacijas ar net gaisrą.

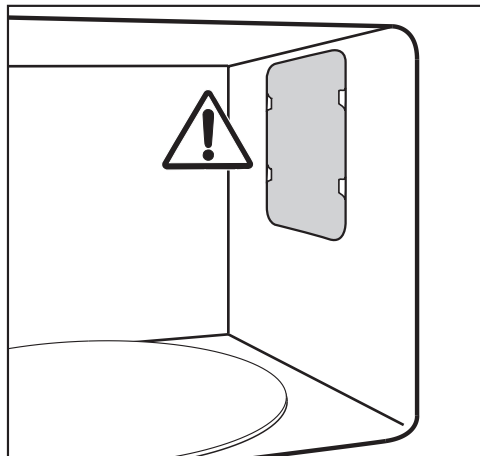
Jeigu prietaiso neišvalysite iš karto, tai padaryti bus sudėtingiau, o tam tikrais atvejais neįmanoma.

Maisto ruošimo skyrių ir durelių vidinę pusę valykite švelnia valymo priemone arba užpurkškite indų plovimo priemonės, nuplaukite vandeniu ir nusauskinkite. Nusauskinkite minkšta šluoste.

Jeigu maisto ruošimo skyriuje gausu prikepusių nešvarumų, 2 arba 3 minutes pakaitinkite stiklinę vandens, kol užvirs. Virimo metu ant sienelių nusėdę garai

suminkštins prikepusius nešvarumus. Dabar galite nešvarumus nuvalyti indų plovimo priemone.

Nerūdijančiojo plieno paviršių valymui naudokite specialias valymo priemones (galima įsigyti "Miele" garantinio aptarnavimo skyriuje).



Nenuimkite prieš mikrobangų išleidimo angą esančio skydelio maisto ruošimo skyriuje ir plėvelės nuo durelių vidinės pusės.

Užtikrinkite, kad į prietaiso vėdinimo angas nepatektų vandens, neužstrigtų daiktai.

Nešluostykite prietaiso vidaus labai drėgna šluoste, kad į angas nepatektų skysčio.

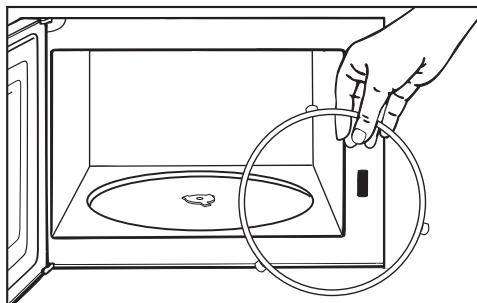
Nenaudokite šveitimo priemonių, galite subraižyti paviršių!

Kvapus prietaiso viduje galima neutralizuoti, kelias minutes pavirus puodelį vandenį su šiek tiek citrinų sulčių.

⚠ Pažeistas prietaisas gali kelti pavojų sveikatai.

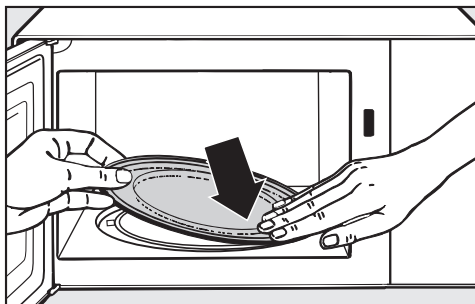
Jeigu drelės yra pažeistos, prietaiso nenaudokite, kol jų neapžiūrės "Miele" įgaliotas garantinio aptarnavimo skyriaus technikas. Įjungto prietaiso skleidžiamos mikrobangos gali kelti pavojų naudotojui.

Dureles reguliariai nuvalykite, nuolat tikrinkite, ar nėra pažeidimų. Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jeigu – prietaiso drelės yra išlinkusios, – atsilaisvinę durelių lankstai, – korpuse, durelėse arba maisto ruošimo skyriaus sienelėse yra matomų plyšių arba įtrūkimų.



- Nuvalykite sukamosios lėkštės laikiklį ir ratukus, taip pat maisto ruošimo skyriaus pagrindą. Kitaip lėkštė gali suktis ir užsikirsti.
- Nuvalykite kontaktų paviršius tarp sukamosios lėkštės ir ratukų.

Valydami maisto ruošimo skyrių:



- išimkite sukamąją lėkštę ir plaukite ją indaplovėje arba užpurškite indų plovimo priemonės ir nuplaukite vandeniu.

Nesukite lėkštės ranka, galite pažeisti pavaros variklį.

Prietaiso priekinė dalis

Jei nešvarumai paliekami ilgiau, jų gali nepavykti pašalinti, o paviršius gali deformuotis arba pakeisti spalvą. Nešvarumus nuo prietaiso priekinės dalies pašalinkite iš karto.

Prietaiso priekinę dalį plaukite švaria kempine, plovikliu ir šiltu vandeniu. Tada nusauskite minkšta šluoste. Valymui galite naudoti švarią, drėgną mikroplošto šluostę be valiklio.

Visi paviršiai gali susibraizyti. Tam tikromis aplinkybėms subraižyti stikliniai paviršiai gali suskilti. Visi paviršiai gali nusidažyti arba pasikeisti, jei juos plausite netinkamomis plovimo priemonėmis. Todėl atsižvelkite į valymo nurodymus.

Kad nepažeistumėte paviršių, nenaudokite

- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra sodos, amoniako, rūgščių arba chloridų;
- kalkių šalinimo priemonių;
- šveitimo priemonių (pvz., šveičiamųjų miltelių, pienelio, valomojo akmens);
- valymo priemonių, kurių sudėtyje yra tirpiklių;
- nerūdijančiojo plieno valiklių;
- indaplovėms skirtų ploviklių;
- aerozolinių orkaičių purškiklių;
- stiklo valymo priemonių;
- braižančių kietų kempinių ir šepečių, pavyzdžiui, puodų valymui skirtų kempinių;
- purvo trintukų;
- aštrių metalinių grandiklių.

Komplekte esantys priedai

Grotelės

Po kiekvieno naudojimo nuplaukite grotelės, jas galima plauti indaplovėje. Nenuplaunamus nešvarumus nuvalykite nerūdijančiojo plieno valikliu.

Padėklas “Gourmet”

“Gourmet” padėklą plaukite karštu vandeniu, šluoste ir riebalus tirpinančia plovimo priemone.

Jokiu būdu nenaudokite metalinių šveitiklių, šveitimo pienelių arba agresyvių valymo priemonių. Padėklo neplaukite indaplovėje.

Jeigu ruošėte intensyvaus kvapo patiekalus, į “Gourmet” padėklą įpilkite šiek tiek vandens, įspauskite citrinos sulčių ir nustatę didžiausią galią, padėklą 2–3 minutes kaitinkite mikrobangų krosnėje, tada išplaukite švariu vandeniu.

Daugumą prietaiso veikimo sutrikimų, galinčių atsirasti kasdienio naudojimo metu, galima pašalinti savarankiškai. Tai padės sutaupyti laiko ir pinigų, nes nereikės kreiptis į garantinio aptarnavimo skyrių.

Užėję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą.

Toliau pateiktos lentelės padės rasti prietaiso veikimo sutrikimo priežastį ir saugiai ją pašalinti.

Problema	Priežastis ir šalinimas
Nepavyksta paleisti proceso.	Patikrinkite, ■ ar uždarytos prietaiso durelės, ■ ar įjungtas paleidimo blokatorius (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Paleidimo blokatorius”), ■ ar indikatoriaus laukelyje rodoma nuoroda “door”. Ilgesnį laiką (apie 20 minučių) nebuvo atidarytos durelės (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Nuoroda “door”). ■ ar teisingai įdėtas prietaiso kištukas, ■ ar išsijungė namo elektros instaliacijos saugiklis, nes sugedo prietaisas, namo elektros įvadas arba kitas elektros prietaisas (iš maitinimo lizdo ištraukite kištuką, kreipkitės į atsakingą elektriką arba garantinio aptarnavimo skyrių, žr. skyrių “Garantinio aptarnavimo skyrius”).
Pasibaigus kepimo procesui, ir toliau girdisi veikimo garsas.	Tai ne triktis. Pasibaigus kepimo procesui, ventiliatorius trumpam lieka įjungtas, kad oro drėgmė negalėtų nusėsti orkaitėje, ant valdymo skydelio arba įmontavimo spintoje. Jis išsijungia automatiškai.
Indikatoriaus laukelis yra užtamsintas.	Paros laiko rodymas yra išjungtas. ■ Paspauskite mygtuką  ir palaikykite keletą sekundžių. Įjungta išjungimo naktį funkcija. ■ Funkciją išjunkite.
lėkštė sukasi užsikirsdoma.	Gali būti užsiteršęs sukamosios lėkštės pagrindas. ■ Patikrinkite, ar nėra nešvarumų tarp sukamosios lėkštės ir maisto ruošimo skyriaus pagrindo. ■ Patikrinkite, ar švarūs kontaktų paviršiai tarp sukamosios lėkštės ir ratukų. ■ Nuvalykite sukamosios lėkštės pagrindą.
Pasibaigus nustatytai trukmei, patiekalas nebuvo pakankamai pašildęs arba iškepęs.	Netinkamai pasirinkta trukmė arba galios lygis. ■ Patikrinkite, ar buvo pasirinktas nustatytai trukmei tinkamas galios lygis. Kuo žemesnis galios lygis, tuo ilgesnė trukmė. ■ Patikrinkite, ar kepimo procesas buvo sustabdytas, bet nebuvo paleistas iš naujo.

Ką daryti, jeigu ...

Problema	Priežastis ir šalinimas
Mikrobangų krosnelė veikia, bet neveikia maisto ruošimo skyriaus apšvietimas.	Perdegė lemputė. Prietaisą galite naudoti kaip įprastai, tik neveikia apšvietimas. ■ Informuokite garantinio aptarnavimo skyrių, kad pakeistų apšvietimo lemputę.
Mikrobangų krosnelės veikimo metu girdisi neįprasti garsai.	Patiekalas uždengtas aliuminio folija. ■ Ją nuimkite.
	Jeigu naudojate metalinius indus, gali prasidėti kibirkščiavimas. ■ Vadovaukitės atitinkamame skyriuje pateiktomis indų naudojimo nuorodomis.
Laiko rodymo indikatoriuje rodomas neteisingas paros laikas.	Jeigu buvo dingęs elektros srovės tiekimas, laikas vėl pradeda skaičiuoti nuo 12.00 valandos, kaip ir po prietaiso paleidimo. Paros laiką turėsite nustatyti iš naujo. ■ Pataisykite paros laiką.
Patiekalas per greitai atvėsta.	Dėl mikrobangų savybių šiluma visų pirma atsiranda maisto produkto kraštuose, tada perduodama į vidurį. Jeigu patiekalas buvo kaitinamas pasirinkus aukštą galią, patiekalo kraštai gali būti karšti, bet viduje jis gali būti dar nesusišilęs. Paskui vykstančiame temperatūros suvienodinimo procese patiekalo vidus tampa šiltesnis, o kraštai vėsesni. ■ Jeigu šildote skirtingos sudėties patiekalus (pavyzdžiui, paruoštus pagal valgiaraštį), nustatykite žemesnę galią ir ilgesnę trukmę.
Mikrobangų krosnelė išsijungia kepanč, šildant ar atitirpinant.	Gali būti, kad nepakankama oro cirkuliacija. ■ Patikrinkite, ar neuždengtos oro išėjimo ir įėjimo angos. Pašalinkite trukdančius daiktus.
	Perkaitinus prietaisą, saugumo sumetimais, šis gali išsijungti. ■ Prietaisui atvėsus, galite jį naudoti toliau.
	Prietaisas pakartotinai išsijungia. ■ Informuokite garantinio aptarnavimo skyrių.

Užėję į www.miele.com/service rasite informacijos apie savarankišką sutrikimų šalinimą, taip pat apie atsargines "Miele" dalis.

Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki

Jeigu sutrikimų nepavyksta pašalinti savarankiškai, informuokite jums prietaisą pardavusį pardavėją arba kreipkitės į "Miele" garantinio aptarnavimo skyrių.

Su "Miele" garantinio aptarnavimo skyriumi galima susisiekti adresu www.miele.lt/service.

"Miele" garantinio aptarnavimo skyriaus kontaktinė informacija nurodyta šios naudojimo instrukcijos pabaigoje.

Garantinio aptarnavimo skyriui turėsite nurodyti modelio pavadinimą ir gamyklinį numerį (Gam. / SN / Nr.). Visi šie duomenys nurodyti specifikacijų lentelėje.

Garantija

Garantinis laikotarpis yra 2 metai.

Daugiau informacijos nurodyta pridėtoje garantinio aptarnavimo sąlygose.

Techniniai duomenys

Imamoji galia išjungties būsenoje, paros laiko indikacija išjungta	maks. 0,3 W
Imamoji galia išjungties būsenoje, paros laiko indikacija įjungta	maks. 0,8 W
Laikas iki automatinio perjungimo į išjungties būseną	20 min.

“Miele” Lietuva pirkėjui suteikia – papildomai prie pardavėjo pagal įstatymus suteikiamos garantijos ir jos neapribojant – teisę į garantiją naujiems prietaisams pagal toliau pateiktus garantinius įsipareigojimus:

I Garantijos trukmė ir pradžia

1. Garantija suteikiama šiam laikotarpiui:
 - a) 24 mėnesiai buitiniams prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį;
 - b) 12 mėnesių profesionaliems prietaisams, naudojamiems pagal paskirtį.
2. Garantijos galiojimo terminas pradedamas skaičiuoti nuo datos, nurodytos ant prietaiso pirkimo sąskaitos.

Dėl suteiktų garantinių paslaugų ir pristatytų atsarginių dalių garantijos galiojimo terminas nepratęsiamas.

II Garantijos suteikimo sąlygos

1. Prietaisas buvo įsigytas specializuotoje parduotuvėje arba tiesiogiai iš “Miele” ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje ir ten buvo naudojamas.
2. Klientų aptarnavimo tarnybos technikui pareikalavus, pateikiamas garantijos patvirtinimas (pirkimo sąskaita arba užpildyta garantijos kortelė).

III Garantijos turinys ir suteikiamos paslaugos

1. Prietaiso trūkumai pašalinami per numatytą terminą jį pataisant arba pakeičiant atitinkamą dalį. Susijusias išlaidas, pavyzdžiui, už transportavimą, naudojimąsi keliais, darbą ir atsargines dalis, padengia “Miele” Lietuva. Pakeistos dalys arba prietaisai tampa “Miele” Lietuva nuosavybe.
2. Remiantis šia garantija, bendrovei “Miele” Lietuva negalima pateikti pretenzijų dėl žalos atlyginimo, nebent “Miele” Lietuva paskirtos ir įgaliotos klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai žalos padarė tyčia arba dėl šiurkštaus aplaidumo.
3. Neteikiamos eksploatacinių medžiagų ir priedų pristatymo paslaugos.

IV Garantijos suteikimo apribojimai

Garantija netaikoma trūkumams arba triktims, kurių priežastys yra šios:

1. Netinkamas pastatymas arba įrengimas, pvz., galiojančių saugos potvarkių arba raštiškų naudojimo, įrengimo ir montavimo instrukcijų nepaisymas.
2. Naudojimas ne pagal paskirtį, netinkamas valdymas arba netinkamų medžiagų naudojimas, pvz., netinkamų skalbimo priemonių, ploviklių arba chemikalų naudojimas.
3. Kitoje ES šalyje, Šveicarijoje arba Norvegijoje įsigytas prietaisas dėl ypatingų techninių specifikacijų negali būti naudojamas arba naudojamas taikant tam tikrus apribojimus.
4. Išoriniai veiksniai, pvz., transportuojant padaryta žala, pažeidimas dėl smūgio arba sutrenkimo, žala dėl nepalankių oro sąlygų arba kitų gamtos veiksnių.
5. Remonto darbai ir pakeitimai, kuriuos atliko “Miele” nemokyti ir neįgalinti klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai.
6. Ne “Miele” originalių atsarginių dalių ir ne “Miele” patvirtintų priedų naudojimas.
7. Sudužęs stiklas ir perdegusios kaitinamosios lemputės.
8. Elektros srovės ir įtampos svyravimai, kai nepasiekiamos arba viršijamos gamintojo nurodytos paklaidos ribos.
9. Neatliekami naudojimo instrukcijoje nurodyti priežiūros ir valymo darbai.

V Duomenų apsauga

Asmeniniai duomenys naudojami tik vykdant užsakymą ir suteikiant garantiją, jei prireiks, atsižvelgiant į pagrindines duomenų apsaugos sąlygas.



Vokietija - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

M 6012 SC

It-LT

M.-Nr. 12 629 220 / 02