

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	5
Prieš naudojant pirmą kartą	13
Įrengimas	14
Montavimo matmenys	14
Elektros jungtis	19
Jūsų indėlis į aplinkos apsaugą	20
Prietaiso aprašas	21
Komplekte esantys priedai	22
Valdymo sritis	23
Valdymo elementai	24
Įjungimo ir išjungimo mygtukas 	24
Ekranas	24
Jutikliniai mygtukai	24
Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje	24
Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje	25
Ekranos simboliai	26
Valdymo principas	27
Meniu punkto pasirinkimas ir vertės arba nustatymo keitimas	27
Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas	27
Kepimo proceso nutraukimas	27
Veikimo aprašymas	28
Veikimo aprašymas	29
Veikimo režimai	29
Mikrobangų orkaitės “Solo” režimas	29
Keptuvo	29
Mikrobangų ir keptuvo derinį	29
Automatinės programos	29
Mikrobangų krosnelėje naudojami indai	30
Indo medžiaga ir forma	30
Indų bandymas	32
Dangtis	33
Pirmasis paleidimas	34
Paros laiko koregavimas	35
Nustatymai	36
Nustatymų apžvalga	36

Nustatymų keitimas.....	37
“Sprache”	37
“Tageszeit”	37
“Anzeige”	37
“Zeitformat”	37
“einstellen”	37
“Lautstärke”	37
“Signaltöne”	38
“Tastenton”	38
“Display-Helligkeit”	38
“Einheiten”	38
“Gewicht”	38
“Warmhalten”	38
“Quick-Mikrowelle”	38
“Popcorn”	38
“Abfrage Gargut”	38
“Sicherheit”	39
“Inbetriebnahmesperre  ”	39
“Tastensperre”	39
“Softwareversion”	39
“Händler”	39
“Messeschaltung”	39
“Werkeinstellungen”	39
Valdymas	40
Durelių atidarymas.....	40
Indo įdėjimas į maisto ruošimo skyrių	40
Sukamoji lėkštė	40
Proceso paleidimas	40
“Gargut im Garraum?”	41
Proceso nutraukimas arba proceso pratęsimas	41
Duomenų keitimas.....	41
Proceso ištrynimasis	41
Pasibaigus procesui	41
“Warmhalten”	41
Kepimo laiko nustatymas	42
Greitosios mikrobangų krosnelės pasirinkimas	42
Laiko ir galios keitimas	43
Paleidimo blokatorius	43
Laikmačio naudojimas.....	45
Trumposios trukmės keitimas.....	45
Trumposios trukmės ištrynimasis.....	45
Trumposios trukmės naudojimas kepimo procese.....	45

Turinys

Valdymas – kepimas keptuve	46
Kepimas keptuve be mikrobangų funkcijos	46
Kepinimo keptuve trukmės keitimas	47
Mikrobangų funkcijos ir keptuvo derinimas	47
Trukmės keitimas.....	48
Padėklas “Gourmet”	49
Naudojimo nuorodos.....	49
Apkepinimas / apskrudinimas	49
Pritaikymo pavyzdžiai.....	50
Receptai	50
Valdymas – automatinės programos	53
Automatinių programų naudojimas	53
Kepimas 	53
Atitirpinimas.....	54
Pašildymas	54
Spragėsių gaminimas 	54
Receptai – automatinės programos	55
Pašildymas	65
Kepimas	67
Atitirpinimas	68
Konservavimas	69
Pritaikymo pavyzdžiai	70
Duomenys priešiuos institucijoms	71
Valymas ir priežiūra	72
Komplekte esantys priedai	74
Ką daryti, jeigu	75
Garantinio aptarnavimo skyrius	77
Sutrikus prietaiso veikimui, susisieki	77
Garantija	77
Garantijos sąlygos	78
Sutartiniai ženklai	79

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 pateikti svarbūs nurodymai apie prietaiso montavimą, saugą, naudojimą ir techninę priežiūrą. Taip apsisaugosite patys ir apsaugosite prietaisą nuo pažeidimų.

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

"Miele" neatsako už žalą, atsiradusią dėl šių nurodymų nepaisymo. Išsaugokite naudojimo instrukciją ir perduokite ją 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, kepimui, kepinimui keptuve ir marinavimui. Bet koks kitoks naudojimas yra draudžiamas.

▶ Jeigu mikrobangų krosnelėje džiovinosite degias medžiagas, išgauros 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.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

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

Vaikai namų ūkyje

- ▶ 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 arba, 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 autonominė arba tinklo sinchronine elektros tiekimo sistema (pavyzdžiui, autonominiams elektros tinklais, rezervinėms sistemoms). 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 elektriку.
- ▶ 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 įžeminimo sistemos, užtikrinsite jo elektros instaliacijos saugumą. Svarbu, kad būtų išlaikyta ši pagrindinė saugumo sąlyga ir išvengta pavojaus dėl pažeisto arba nesamo įžeminimo laido (pvz., elektros smūgio). Kilus abejonų, kvalifikuotas specialistas turėtų patikrinti pastato elektros instaliaciją.
- ▶ 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” įgaliotas 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.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ “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 atidare 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 atvėšęs.
- ▶ 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 šilti. Šildymo trukmė priklauso nuo keletu 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.
- ▶ 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 sproгимą. Nešildykite patiekalų ir skysčių uždaruose induose arba buteliuose.

Jeigu šildote kūdikių maistelij, 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 maistelij, stenkitės pasirinkti tinkamą temperatūrą!**

Kad kūdikis nenusidegintų, pašildytą maistelij 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 sukračius indą, gali staiga pradėti kilti burbulai, skystis gali staiga užvirti. Pavojus nudegti!

Burbuliavimas gali būti toks staigus, kad durelės 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 įjungimo ir išjungimo mygtuku, ištraukite iš lizdo kištuką.

Dureles atidarykite tik tada, kai neliks dūmų.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

- ▶ Nuo karščio gali užsidegti aliejus ir riebalai, jų neperkaitinkite. Jei-
gu naudojate aliejų ir riebalus, nepalikite mikrobangų krosnelės be
priežiūros. Prietaiso nenaudokite gruzdinimui. Degančio aliejaus ir
riebalų negesinkite vandeniu. Išjunkite orkaitę, palikite uždarytas du-
reles ir liepsna išblės.
- ▶ Dėl aukštos temperatūros gali užsidegti šalia įjungtos mikrobangų
krosnelės laikomi degūs daiktai. Prietaiso jokia būdu nenaudokite
patalpų šildymui.
- ▶ Jei-
gu maisto ruošimui naudojate alkoholinius gėrimus, atkreipkite
dėmesį, kad aukštoje temperatūroje alkoholis garuoja ir patekęs ant
karštų paviršių gali užsiliepsnoti. Jokia būdu nekaitinkite nepraskies-
to alkoholio. Gaisro pavojus!
- ▶ Maisto ruošimo skyriuje laikomi arba šildomi patiekalai gali išsau-
sėti, 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 ruo-
šimo skyriaus sienelių iš karto nuvalykite patiekalų su druska arba
skysčių likučius.
- ▶ Baigus naudoti, prietaiso vidus būna karštas. Galite nudegti! Valy-
kite tik atvėsusį maisto ruošimo skyrių ir priedus. Jei-
gu prietaiso neišvalysite iš karto, tai padaryti bus sudėtingiau, o tam tikrais atvejais
neįmanoma. Tam tikromis aplinkybėmis dideli nešvarumai gali pa-
žeisti 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 me-
talinių 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 mikro-
bangų krosnei”).
Naudojami šie daiktai gali pažeisti indus arba sukelti gaisrą.

- ▶ Vienkartiniai plastikiniai indai turi atitikti skyriuje “Indų pasirinkimas mikrobangų krosnei. Plastikais” 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 užsiliepsnos. 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 kietu odele arba lukštu (pvz., pomidorus, dešreles, bulves su lupenomis, baklažanus), jie gali sprogti. Prieš tai keletą kartų perdurkite jų odelę arba juos įpjaukite, kad galėtų pasišalinti atsiradę garai.
- ▶ Mikrobangų krosnelės režimui netinka indai su tuščiavidurėmis ir ant dangčių esančiomis rankenomis. Į tuščiavidures ertmes gali patekti drėgmės ir susidaryti didelis slėgis, kuris sprogdamas sugadintų tuščiavidurius daiktus (išimtis: iš tuščiavidurių daiktų pašalintas pakankamas kiekis oro). Nenaudokite kepimui 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.

Saugos nurodymai ir įspėjimai

Taikoma prietaisams su nerūdijančiojo plieno paviršiumi:

- ▶ Lipnioms medžiagoms pažeidus nerūdijančiojo plieno paviršių, nebus užtikrintas nuo nešvarumų apsaugantis poveikis. Ant nerūdijančiojo plieno paviršiaus neklijuokite lipnių lapelių, skaidrios lipnios juostos, maskuojamosios lipnios juostos arba kitų lipnių priemonių.
- ▶ 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 kepi-nant 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 įkaista. Norėdami išimti padėklą, nau-dokite puodkėles. Statykite ant karščiui atsparaus pagrindo.
Kepinant keptuvo grotelės įkaista (su arba ne mikrobangų režimo). Pavojus nudegti!
- ▶ “Gourmet” padėklo nenaudokite kartu su įprastu, naudoti mikro-bangų krosnelėse skirtu dangčiu, nes dangtis gali per daug įkaisti.

Prieš naudojant pirmą kartą

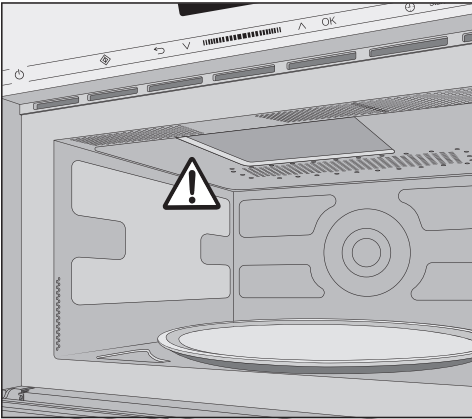
Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, išimkite jį iš pakuotės ir palikite apie 2 val. kambario temperatūroje.

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. Laikykite ją vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Nuimkite visas prietaiso pakavimo medžiagas.



Nenuimkite prieš mikrobangų išleidimo angą esančio skydelio maisto ruošimo skyriuje.

- Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas.

! Pažeistas prietaisas gali kelti pavojų sveikatai.

Ijungto prietaiso sklaidžiamos 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.

Įrengimas

Įmontuodami mikrobangų krosnelę, prietaiso priekinėje dalyje užtikrinkite netrikdomą oro ištraukimą ir padavimą.

Jokiais daiktais neuždenkite vėdinimo angų.

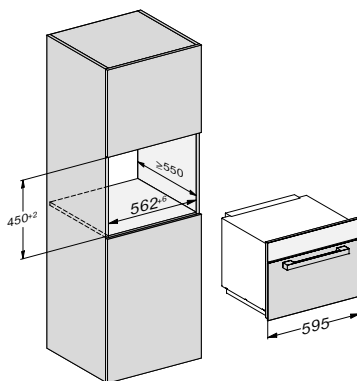
Jeigu transportuodami prietaisą laikysite už durelių rankenėlės, rizikuojate jas sugadinti.

Neškite prietaisą suėmę už korpuso šonuose įleistų rankenėlių.

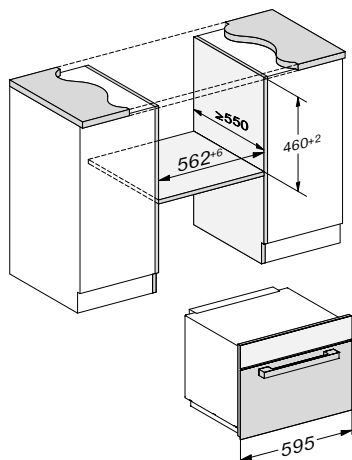
Montavimo matmenys

Matmenys nurodyti milimetrais.

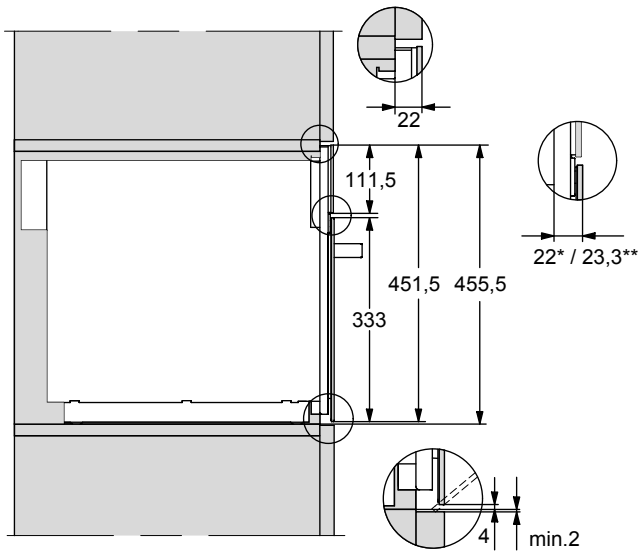
Montavimas ūkinėje spintoje



Montavimas apatinėje spintelėje



Vaizdas iš šono

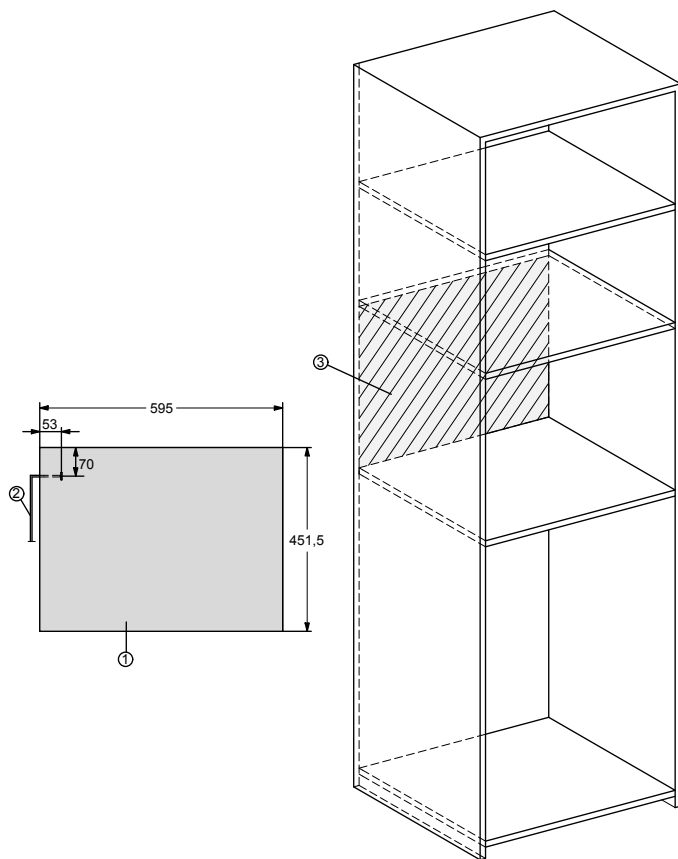


* Stiklas

** Nerūdijantis plienas

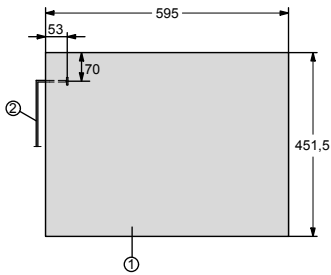
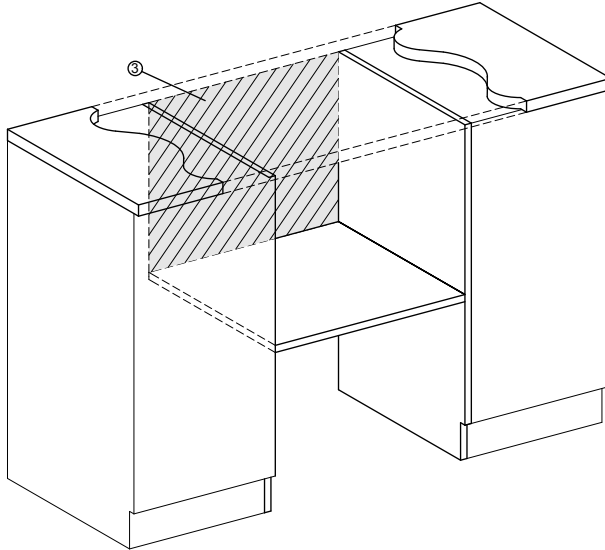
Įrengimas

Prijungimas ūkinėje spintoje



- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgis – 1600 mm
- ③ Šioje srityje nėra jungties

Apatinės spintelės jungtis

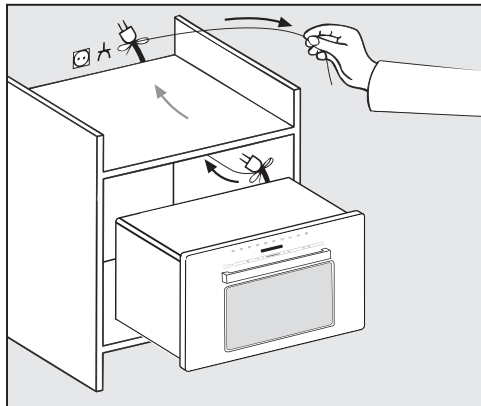


- ① Vaizdas iš priekio
- ② Jungimo į tinklą linija, ilgis – 1600 mm
- ③ Šioje srityje nėra jungties

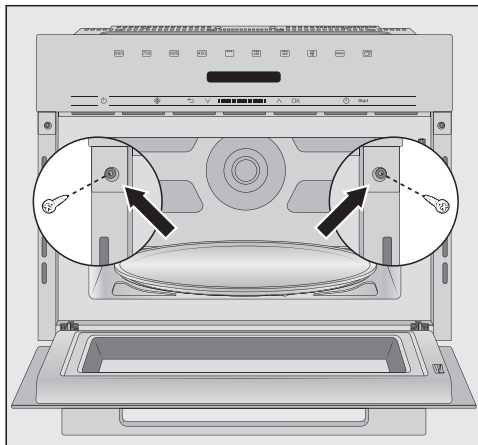
Įrengimas

Montavimas

Leidžiama naudoti tik įmontuotą mikrobangų krosnelę.




- Mikrobangų krosnelę atsargiai įstatykite į nišą. Kabelį su kištuku tieskite per nišos vidų.



- Išlygiuokite prietaisą.
- Atidarykite prietaiso dureles ir komplekte esančiais varžtais pritvirtinkite prietaisą prie šoninių spintelės sienelių.

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 žeminimu yra lengvai prieinamas. Jeigu taip nėra, užtikrinkite, kad kiekvienas elektros instaliacijos polių 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.

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 elektriku.

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.

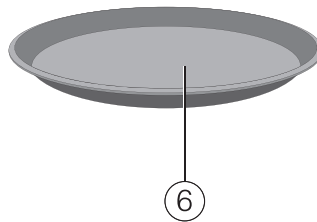
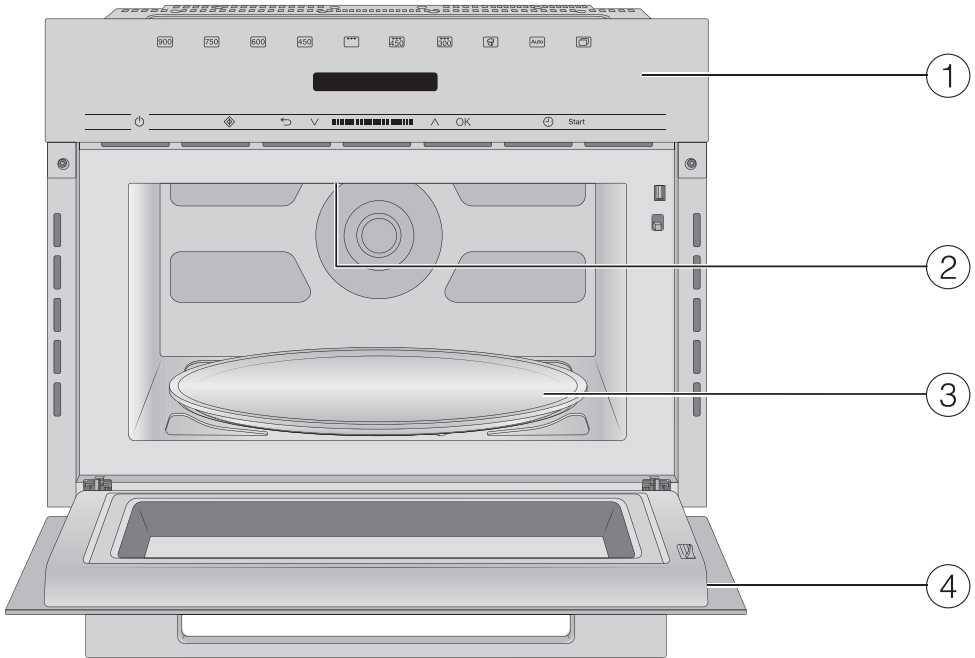
Grąžinant pakuotę perdirbimui, taupomos žaliavos. Pasinaudokite konkrečių medžiagų surinkimo punktais ir grąžinimo galimybėmis. Jums prietaisą pardavęs "Miele" pardavėjas pakuotę priims atgal.

Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroniniuose prietaisuose naudojamos vertingos medžiagos. Juose taip pat yra medžiagų, mišinių ir konstrukcinių elementų, kurie reikalingi neprikaištingam 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 naudojamą 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.



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

Komplekte esantys priedai

Keptuvo grotelės

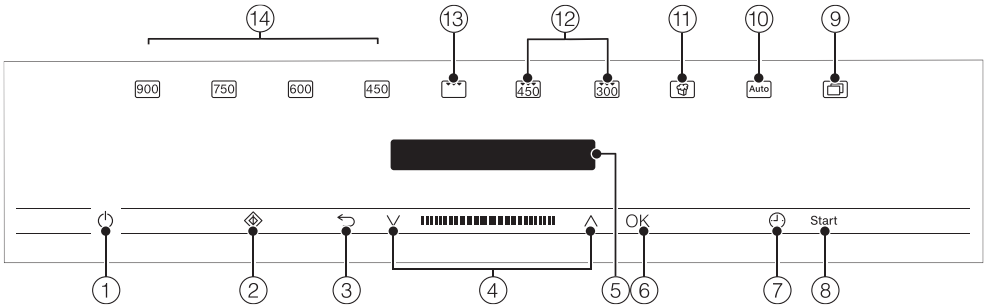
Keptuvo grotelės galima naudoti visuose kepimo režimuose, tiek su mikrobangų funkcija, tiek be jos, tačiau grotelės **netinka**, jeigu naudojamas tik mikrobangų režimas.

Kad naudojant mikrobangų režimą grotelės netyčia neliktų prietaise, nelaikykite jų maisto ruošimo skyriuje.

Padėklas “Gourmet”

Tai apvalus keptuvo padėklas, padengtas nelimpančia danga. “Gourmet” padėklą naudokite saldžių arba pikantiškų bei greitai paruošiamų mažų, traškių užkandžių ruošimui.


Patarimas: Šiuos ir kitus priedus galima įsigyti “Miele” interneto parduotuvėje. Produktus taip pat galite įsigyti klientų aptarnavimo skyriuje arba iš specializuoto “Miele” pardavėjo.



- ① Įjungimo ir išjungimo mygtukas ①
- ② Greitosios mikrobangų krosnelės mygtukas ②
- ③ Mygtukas ←, skirtas palaipsniui grįžti atgal ir sustabdyti kepimo procesą
- ④ Naršymo sritis su mygtukais ^ ir v, skirta naršyti po parinkčių sąrašą ir keisti vertes
- ⑤ Paros laiko ir valdymo informacijos rodymo ekranas
- ⑥ Mygtukas “OK”, skirtas funkcijų iškvietimui ir nustatymų išsaugojimui
- ⑦ Mygtukas ⌚, skirtas nustatyti trumpąją trukmę arba kepimo trukmę
- ⑧ Mygtukas start, skirtas įjungti kepimo procesą
- ⑨ Mygtukas [microwave icon], skirtas pasirinkti kitas programas ir nustatymus
- ⑩ Mygtukas [Auto], skirtas įvairioms kepimo automatinėms programoms
- ⑪ Mygtukas [snowflake icon], skirtas gaminti spragėsius.
- ⑫ Kombinuotas keptuvo ir mikrobangų režimas
- ⑬ Keptuvo režimas
- ⑭ skirtingi mikrobangų funkcijos galios lygiai

Valdymo elementai


Ijungimo ir išjungimo mygtukas

Ijungimo ir išjungimo mygtukas  yra šiek tiek įdubęs ir reaguoja į bakstelėjimą pirštu.

Juo galite įjungti arba išjungti mikrobangų krosnelę.

Ekranas

Ekrane rodomas paros laikas arba įvairi informacija apie veikimo režimus, temperatūrą, kepimo trukmę, automatines programas, asmenines programas ir nustatymus.

Mikrobangų krosnelę įjungus įjungimo ir išjungimo mygtuku , pasirodo pagrindinis meniu ir raginimas “Betriebsart wählen”.

Jutikliniai mygtukai

Jutikliniai mygtukai reaguoja į sąlytį su pirštu. Kiekvienas bakstelėjimas patvirtinamas garsiniu signalu. Šių mygtukų perjungimo signalą galite išjungti, pasirinkę nustatymą “Lautstärke”, tada “Tastenton” ir rodyklių mygtukais sumažinę garso stiprumą.

Jeigu ekranas yra užtamsintas, mikrobangų krosnelę pirmiausia turite įjungti, tik tada pradės reaguoti jutikliniai mygtukai.

Jutikliniai mygtukai ekrano viršuje


Čia nurodyti veikimo režimai ir kitos mikrobangų krosnelės funkcijos.

Režimas / funkcija


 Galios lygis 900 vatų


 Galios lygis 750 vatų

 Galios lygis 600 vatų

 Galios lygis 450 vatų



 Keptuvai

 Kombinuotas režimas
450 vatų + keptuvai

 Kombinuotas režimas
300 vatų + keptuvai

 “Popcorn”

 Automatinės programos

 Kitos
(programos ir “Einstellungen ”)

300 W

150 W

80 W





“150 W + Grill”

“Auftauen”

“Erhitzen”

“Einstellungen ”







Jutikliniai mygtukai ekrano apačioje

Jutiklinis mygtukas	Funkcija
	Jutikliniu mygtuku įjungsite greitosios mikrobangų krosnelės funkciją. Kepimo procesas vykdomas įjungus maksimalią mikrobangų galią (900 W) ir 1 minutės kepimo trukmę (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Greitoji mikrobangų krosnelė”). Keletą kartų palietę šiuos jutiklinius mygtukus, galėsite palaispniui pailginti gaminimo trukmę.
	Atsižvelgiant į tai, kokiame meniu esate, palietę šį jutiklinį mygtuką, pateksite į aukštesnį meniu lygmenį arba grįšite į pagrindinį. Jeigu vykdomas kepimo procesas, galite jį sustabdyti jutikliniu mygtuku arba nutraukti, dar kartą paspaudę jutiklinį mygtuką.
	Naršymo srityje naudokite rodyklių mygtukus arba tarp jų esančią zoną ir slinkite parinkčių sąrašus į viršų arba žemyn. Ekrane pasirodo meniu punktas, kurį norite pasirinkti. Vertes ir nustatymus galite pakeisti rodyklių mygtukais arba jų esančioje zonoje.
“OK”	Jeigu ekrane pasirodo funkcija, galite ją išskviesti mygtuku “OK”. Tada galite pasirinktą funkciją pakeisti. Patvirtinę mygtuku “OK”, išsaugosite pakeitimus. Jeigu ekrane pasirodo informacinis langas, patvirtinkite jį spustelėdami “OK”.
	Šiuo jutikliniu mygtuku bet kada galite pakeisti trumpąją trukmę (pvz., virdami kiaušinius), net jeigu tuo pačiu metu vyksta kepimo procesas. Be to, šiuo jutikliniu mygtuku galite nustatyti kepimo trukmę.
Start	Šiuo jutikliniu mygtuku įjungsite kepimo procesą.

Valdymo elementai

Ekranų simboliai

Ekranuose gali būti rodomi šie simboliai:

Simbolis	Reikšmė
	Šis simbolis žymi papildomą informaciją ir valdymo nurodymus. Šiuos informacinius langelius patvirtinsite spustelėję mygtuką "OK".
	Nuoroda į aukštesnio lygio meniu punktus, kurie meniu rodyklėje daugiau nerodomi dėl vietos trūkumo.
	Kai kurie nustatymai, pvz., ekrano ryškumo arba garsumo, gali būti nustatomi segmentiniu stulpeliu.
	Varnele pažymėtas nustatymas reiškia, kad ši parinktis yra įjungta.
	Įjungtas paleidimo blokatorius (žr. skyriaus "Nustatymai" poskyrį "Sauga"). Valdymas užblokuotas.
	Laikmatis

Meniu punkto pasirinkimas ir vertės arba nustatymo keitimas

Rodyklių mygtukams \wedge ir \vee bei zonai tarp jų |||■||| priskiriamos šios funkcijos:

- Parenka meniu punktą iš parinkčių sąrašo.
- Pakeičia vertę (pvz., svorį) arba nustatymą (pvz., garsinio signalo stiprumą).
- Palieskite atitinkamą rodyklių mygtuką arba slinkite pirštu į kairę arba į dešinę zonoje tarp jų, kol pasirodys norimas meniu punktas arba vertė.

Patarimas: Jeigu nuspausite ir laikysite rodyklių mygtukus, parinkčių sąrašas arba vertės bus automatiškai slenkamos, kol atleisite mygtuką.

- Patvirtinkite parinktį mygtuku "OK".
- Pasirinktas nustatymas pažymėtas ✓.

Veikimo režimo arba funkcijos pasirinkimas

Veikimo režimų ir funkcijų jutikliniai mygtukai (pvz., nustatymų) yra ekrano viršuje. Atitinkamu jutikliniu mygtuku valdymo skydelyje pasirinkite veikimo režimą arba funkciją (žr. skyriaus "Valdymas" poskyrį "Nustatymai").

- Palieskite norimo veikimo režimo arba funkcijos jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

- Nustatykite vertes arba slinkite parinkčių sąrašą, kol pasirodys norimas nustatymas.

Kepimo proceso nutraukimas

Kepimo procesą galite nutraukti oranžine spalva šviečiančiu veikimo režimo mygtuku arba jutikliniu mygtuku \leftarrow .

- Palieskite atitinkamą veikimo režimo mygtuką arba du kartus palieskite jutiklinį mygtuką \leftarrow ir sustabdykite kepimo procesą.
- Pasirinkite "Vorgang abbrechen" ir patvirtinkite mygtuku "OK".

Pasirodo pagrindinis meniu.

Veikimo aprašymas

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 nesugeriamos.

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 durėlės visiškai apsaugo nuo skleidžiamų mikrobangų.

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 apkepti ir apskrudinti. Mikrobangose patiekalas iškepa, o keptuve apskrudna.

Automatinės programos

Galite naudotis šiomis automatinėmis programomis:

Galite rinktis iš keturių skirtingų automatinių programų kategorijų:

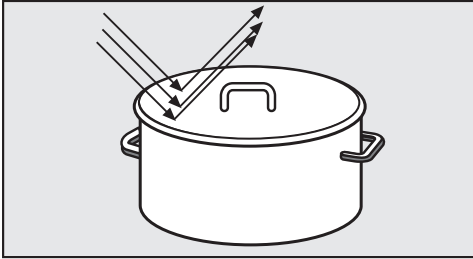
- Kepimas 
- Atitirpinimas
- Pašildymas
- Spragėsių gaminimas 

Programose reikia nurodyti produkto svorį.

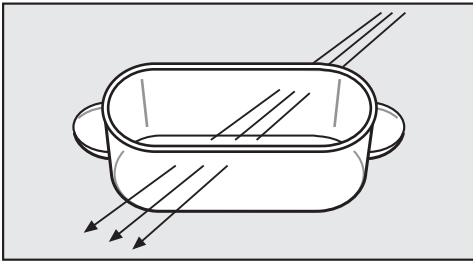
Maisto produktų svorį galite nurodyti gramais (“g”), svarais (“lb”) arba svarais ir uncijomis (lb/oz) (žr. skyriaus “Nustatymai”, poskyrį “Nustatymų keitimas”).

Mikrobangų krosnelėje naudojami indai

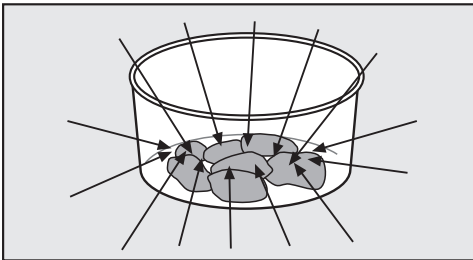
Metalas



- 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.

⚠ Pavojus 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.

Išimtytys:

- 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 pasiskirs tolygiau.

Mikrobangų krosnelėje naudojami indai

Jeigu naudosite indus iš aliuminio, gali pasigirsti spragsėjimas arba prasiidėti 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 plokštesnes 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

Metalines 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

Gerai tinka porceliano indai.

Jie turėtų būti be metalo dekorų (pvz., paausiuoto kraštelių) ir be tuščiaidurių 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 pasirinkę "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.

Mikrobangų krosnelėje naudojami indai

Jeigu patiekalo kepimui arba pašildymui ketinate naudoti plastikinį kepimo maišelį, jį prieš tai keliuose vietose pradurkite. Per angeles pasišalins garai. Sumažinsite slėgio susidarymą maišelyje, apsaugosite maišelį nuo galimo sprogo.

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 kepte 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 mikrobangų krosnelėje (stikliniai, moliniai ar indai iš porceliano), galite juos išbandyti:

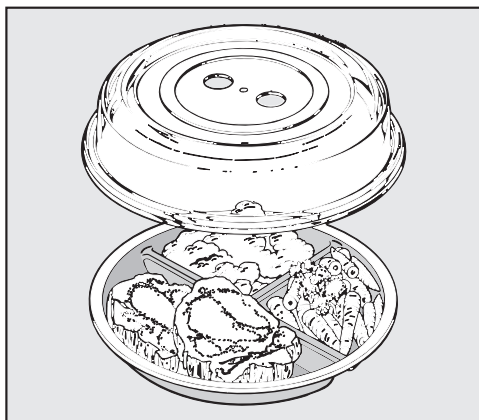
- Tuščią indą pastatykite maisto ruošimo skyriaus viduryje.
- Uždarykite dureles.
- Paspauskite mygtuką .
- Pasirinkite 900 W galios lygį.
- Rodyklių mygtukais \wedge ir \vee nustatykite 30 sekundžių ir patvirtinkite mygtuku "OK".
- Paspauskite mygtuką start ir pradėkite bandymą.

Jeigu bandymo metu išgirsite spragsėjimą ir pasirodys kibirkštys, prietaisą iš karto išjunkite (du kartus paspauskite mygtuką  ir patvirtinkite su "OK")! 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.

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 džiovėjusiais apibarstytais patiekalais,
- 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 sprogimą.

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

Pirmasis paleidimas

Naudokite tik įmontuotą mikrobangų krosnelę.

Prijungus prie maitinimo tinklo, prietaisą iš karto galima naudoti.


Pasisveikinimo ekranas

Rodomas “Miele” logotipas. Tada paprašoma pasirinkti tam tikrus nustatymus, kurių Jums reikės pirmajam prietaiso paleidimui.

- Laikykites ekrane pateiktų nurodymų.

Kalbos nustatymas

- Rodyklių mygtukais pasirinkite norimą kalbą.
- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Jeigu netyčia pasirinkote kalbą, kurios nesuprantate, elkitės, kaip nurodyta skyriaus “Nustatymai” poskyryje “Kalba” .

Šalies nustatymas

- Rodyklių mygtukais pasirinkite norimą šalį.
- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Paros laiko nustatymas

- Rodyklių mygtukais nustatykite ir paros laiką.
- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Ekrano pranešimas “Tageszeitanzeige aus” pažymėtas ✓.

- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Jeigu išjungtas paros laiko rodymas, taupant energiją, ekrane pasirodys informacija “Stromverbrauch -”.

- Paspauskite “OK”.

Ekrane rodoma “Inbetriebnahme abgeschlossen”.


- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Ekrane rodoma “Betriebsart wählen”.

Pristatymo metu paros laikas rodomas fone. Ekranas užtamsinamas taupant energiją.


Jeigu norite, kad paros laikas būtų rodomas visada, šį nustatymą galite pakeisti (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Nustatymų keitimas”).

Jeigu rodomas paros laikas, visi jutikliniai mygtukai iš karto reaguoja į prisilietimą.


Paros laikas nerodomas, prietaisas yra išjungtas. Pirmiausia turite jį įjungti įjungimo ir išjungimo mygtuku .

Patarimas: Paros laiko rodyimą galite nustatyti ir 12 valandų formatu (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Paros laikas”).


Paros laiko koregavimas

- Įjunkite prietaisą įjungimo ir išjungimo mygtuku .

Ekrane rodoma “Betriebsart wählen”.

- Palieskite jutiklinį mygtuką .
- Rodyklių mygtukais pasirinkite “Einstellungen” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Rodyklių mygtukais pasirinkite “Tagesszeit” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Rodyklių mygtukais pasirinkite “einstellen” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.






Ekrane baltame fone rodomas aktualus laikas.

- Pakeiskite paros laiką rodyklių mygtukais ir patvirtinkite su “OK”.
- Norėdami grįžti į pirmą lygmenį, kelis kartus paspauskite jutiklinį mygtuką .

Ekrane rodoma “Betriebsart wählen”.

Nustatymai

Nustatymų apžvalga

Meniu punktas	Galimi nustatymai
Sprache 	...deutsch*, english... Šalis
Tageszeit	Anzeige (Tageszeitanzeige aus*, Tageszeitanzeige ein, Nachtabschaltung) Zeitformat (24 Std*, 12 Std) einstellen
Lautstärke	Signaltöne  Tastenton 
Display-Helligkeit	
Einheiten	Gewicht (g*, lb, lb/oz)
Warmhalten	ein*, aus
Quick-Mikrowelle	Leistung (...900 W*, 750 W, ...) Garzeit (01:00*, galima nustatyti)
Popcorn	Garzeit 03:20*, galima nustatyti nuo 2:30 iki 3:50 min.
Abfrage Gargut	ein*, aus
Sicherheit	Tastensperre (aus*, ein) Inbetriebnahmesperre  (aus*, ein)
Softwareversion	
Händler	Messeschaltung (aus*, ein)
Werkeinstellungen	nicht zurücksetzen, zurücksetzen

* Gamyklinis nustatymas





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:

- Paspauskite mygtuką .
- Tada rodyklių mygtukais pasirinkite "Einstellungen .
- Patvirtinkite parinktį mygtuku "OK".
- Dabar rodyklių mygtukais galite pasirinkti lentelėje nurodytas parinktis. Norimą punktą patvirtinkite mygtuku "OK".
- Atsižvelgiant į meniu punktą, dabar galite įvesti vertes arba rodyklių mygtukais pasirinkti vieną iš punktų.
- Jeigu norite esamą nustatymą pakeisti kitu, paspauskite mygtuką .
- Jeigu daugiau nenorite keisti jokio nustatymo, palieskite mygtuką .




Sutrikus elektros srovės tiekimui, pakeisti nustatymai bus išsaugoti.

"Sprache"

Galite nustatyti savo šalį ir šalies kalbą.

Šalį reikia rinktis tada, kai prie pasirinktos kalbos galima rinktis skirtingas šalis ir kalbas.

Pasirinkus ir patvirtinus, ekrane iš karto rodoma norima kalba.

Patarimas: Jeigu netyčia pasirinkote kalbą, kurios nesuprantate, rinkitės . Orientuokitės pagal simbolį , kad vėl galėtumėte grįžti į submeniu "Sprache .

"Tageszeit"

"Anzeige"

Pasirinkite paros laiko rodymo būdą, kai mikrobangų krosnelė yra išjungta:

- "ein"
Ekrane visada rodomas paros laikas. Visi jutikliniai mygtukai iš karto reaguoja į prisilietimą.
- "aus"
Ekranas užtamsinamas taupant energiją. Norėdami valdyti ekraną, pirmiausia turite įjungti orkaitę.
- Nachtabstaltung
Taupant energiją, laikas ekrane rodomas tik nuo 5 iki 23 val. Likusiu laiku ekranas yra užtamsintas. Norėdami valdyti ekraną, pirmiausia turite įjungti orkaitę.

"Zeitformat"

Paros laiko rodymą galite nustatyti 24 arba 12 valandų formatu.

"einstellen"

Nustatykite valandas ir minutes.

Po elektros tiekimo pertrūkio vėl rodomas esamas paros laikas. Paros laikas saugomas maždaug 150 valandų.

"Lautstärke"

Garso stiprumas nustatomas stulpeline diagrama.

- ■■■■■■■■
maksimalus garso stiprumas
- □□□□□□
signalai yra išjungti.

Nustatymai

“Signaltöne”

Jeigu įjungti garsiniai signalai, šis nuksambės pasibaigus nustatytam laikui.

“Tastenton”

Jeigu įjungtas mygtukų perjungimo signalas, jis pasigirs palietus jutiklinį mygtuką.

“Display-Helligkeit”

Ekranų ryškumas nustatomas stulpeline diagrama.

- ■■■■■■■■
maksimalus ryškumas
- ■■■■■■■□
minimalus ryškumas

“Einheiten”

“Gewicht”

Automatinėse programose maisto produktų svorį galite nurodyti gramais (“g”), svarais (“lb”) arba svarais ir uncijomis (“lb/oz”).


“Warmhalten”

Funkcija “Warmhalten” įsijungia automatiškai, jeigu min. 450 W galios kepimo programos pabaigoje neatidaromos durelės ir nepaspaudžiamas nei vienas mygtukas.

Maždaug po 2 minučių įsijungs 80 W galia ir apie 15 minučių bus palaikoma patiekalo temperatūra.

- “ein”
Funkcija “Warmhalten” įjungta.
- “aus”
Atminties funkcija “Warmhalten” išjungta.

“Quick-Mikrowelle”

Pakanka paliesti mygtuką  ir prietaisas vieną minutę veiks maksimalia galia.

Galią ir trukmę galima pakeisti. Šioje programos vietoje galima išsaugoti dažniausiai naudojamą kepimo procesą.

- “Leistung”
Galima rinktis visus nurodytus galios lygius.
- “Garzeit”
Prie maksimalaus galios lygio galima daug. nustatyti 5 min. kepimo trukmę, o prie kitų galios lygių – 10 minučių.

“Popcorn”

Šią programą galima naudoti mikrobangų krosnelėje norint paruošti spragėsius.

Pristatymo metu nustatytą 3:20 minučių trukmę galima pakeisti.

Galima nustatyti nuo 2:30 iki 3:50 minučių trukmę.

“Abfrage Gargut”

Rodoma nuoroda su įspėjimu, kad negalima įjungti tuščio prietaiso.

Įjungę tuščią mikrobangų krosnelę, rizikuojate ją sugadinti.

Jeigu įjungsite programą prieš tai neatidarę prietaiso durelių, ekranėlyje pasirodys užklausa “Gargut im Garraum?”.

Gali būti, kad į mikrobangų krosnelę neįdėjote produkto, nes prietaiso durelės ilgesnį laiką (apie 20 minučių) nebuvo atidarytos.

Kepimo procesas įsijungs tik patvirtinus mygtuku “OK” arba atidarius dureles.

“Sicherheit”

“Inbetriebnahmesperre ”

Paleidimo blokatorius apsaugo nuo nepageidaujamo prietaiso įjungimo.

Trumpąją trukmę galima nustatyti net jeigu įjungtas paleidimo blokatorius.

Sutrikus elektros tiekimui, prietaiso paleidimo blokatorius lieka įjungtas.

- “ein”

Įjungtas paleidimo blokatorius. Kad galėtumėte naudoti mikrobangų krosnelę, įjunkite ją ir min. 6 sek. lieskite “OK”.

- “aus”

Paleidimo blokatorius išjungtas. Mikrobangų krosnelę galite naudoti kaip įprastai.

“Tastensperre”

Mygtukų blokatorius apsaugo nuo netyčinio išjungimo arba kepimo proceso pakeitimo. Jeigu mygtukų blokatorius yra įjungtas, praėjus kelioms minutėms nuo kepimo proceso pradžios, ekrane užsiblokuoja visi jutikliniai mygtukai ir laukeliai.

- “ein”

Aktyvintas mygtukų blokatorius. Kad galėtumėte naudoti funkciją, mažiau-siai 6 sek. lieskite mygtuką “OK”.

Mygtukų blokatorius trumpam išsijungia.

- “aus”

Mygtukų blokatorius išjungtas. Visi jutikliniai mygtukai reaguoja iš karto.

“Softwareversion”

Programinės įrangos versija skirta “Miele” garantinio aptarnavimo skyriui. Naudojant prietaisą namuose, šios funkcijos neprireiks.

“Händler”

Ši funkcija leidžia pademonstruoti prietaiso veikimą, nejungiant kaitinimo. Naudojant namuose, šio nustatymo nereikės.

“Messeschaltung”

Jeigu norite įjungti prietaisą, kuriame aktyvintas parodomasis režimas, ekrane pasirodys nuoroda “Messeschaltung”. Prietaisas nekaista.

- “ein”

Parodomąjį režimą įjungsitė, jeigu min. 4 sekundes liesite mygtuką “OK”.

- “aus”

Parodomąjį režimą išjungsitė, jeigu mygtuką “OK” liesite ne trumpiau negu 4 sekundes.

Mikrobangų krosnelę vėl galima naudoti kaip įprastai.

“Werkeinstellungen”

Vienu nustatymu galite atkurti visus mikrobangų krosnelės pradinius nustatymus.

- “nicht zurücksetzen”

Išsaugomi visi padaryti pakeitimai.


- “zurücksetzen”

Visi nustatymai vėl pakeičiami į gamyklinius.

Valdymas

Durelių atidarymas

Atidarius veikiančios mikrobangų krosnelės dureles, jos veikimas nutrūks.

 Stenkitės nesusižeisti į atidarytas dureles.

Durelės išlaiko maksimalią 8 kg apkrovą. Vaikai gali susižeisti užkliuvę už atidarytų durų.

Neleiskite vaikams lipti ant atidarytų durelių, sėstis arba kabintis už jų.

Indo įdėjimas į maisto ruošimo skyrių

Geriausia indą pastatyti maisto ruošimo skyriaus viduryje.

Sukamoji lėkštė

Sukamoji lėkštė užtikrina tolygų maisto produktų atitirpinimą, pašildymą arba kepimą.

Naudokite krosnelę tik įdėję sukamąją lėkštę.

Sukamoji lėkštė pradeda sukintis automatiškai kiekvieną kartą įjungus prietaisą.

Atitirpinamo, šildomo arba kepamo produkto nedėkite tiesiai ant sukamosios lėkštės. Atkreipkite dėmesį, kad indas nebūtų didesnis už sukamąją lėkštę.

Patiekalą retkarčiais pamaišykite ar apverskite arba naudokite indą, kuriame patiekalas šiltų tolygiai.

Proceso paleidimas

Palietus atitinkamą jutiklinį mygtuką, galima pasirinkti mikrobangų galią.

■ Palieskite norimo galios lygio jutiklinį mygtuką.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

■ Rodyklių mygtukais nustatykite norimą kepimo trukmę ir patvirtinkite pasirinkimą mygtuku "OK".

■ Paspauskite mygtuką start.

Kepimo procesas vykdomas.

Galite pasirinkti iš 7 galios lygių.

Kuo aukštesnė galia, tuo daugiau mikrobangų patenka į kepamą patiekalą.

Jei šildomo ar kepamo patiekalo neįmanoma 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.

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 iškepa.
- Patiekalų maišymas arba vartymas. Dažnai maišant arba apverčiant patiekalą, tolygiau pasiskirstys šiluma, sutrumpės 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.

“Gargut im Garraum?”

Nuoroda “Gargut im Garraum?” įspėja, kad negalima įjungti tuščio prietaiso.

Įjungę tuščią mikrobangų krosnelę, rizikuojate ją sugadinti.

Jei įjungimo mygtukas paspaudžiamas prieš tai neatidarius durelių, indikatoriaus ekranėlyje pasirodo nuoroda “Gargut im Garraum?”. Gali būti, kad į mikrobangų krosnelę neįdėjote produkto, nes prietaiso durelės ilgesnį laiką nebuvo atidarytos. Paleidimas bus blokuojamas, kol nebus atidarytos durelės.

Proceso nutraukimas arba proceso pratęsimas

Bet kada galite **vykdomą procesą nutraukti:**

- Atidarykite prietaiso dureles.

Laikas sustabdomas.

Ekране pasirodo pranešimas “Tür schließen”.

. 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:

- Rodyklių mygtukais pakeiskite laiką ir pratęskite procesą (paliekite mygtuką **Start**).

Proceso ištrynimasis

- Du kartus palieskite mygtuką **↔** arba pageidaujama galios lygį.

Ekrane rodoma “Vorgang abbrechen”.

- Patvirtinkite mygtuku **“OK”**.

Pasibaigus procesui

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

Signalas bus kartojamas keletą kartų.

Ekrane rodoma “Fertig”.

- Paspauskite pasirinkto galios lygio mygtuką ir patvirtinkite.

“Warmhalten”

Jeigu min. 450 W galios kepimo programos pabaigoje neatidaromos durelės, nepaspaudžiamas nei vienas mygtukas, automatiškai įsijungia funkcija “Warmhalten”.

Maždaug po 2 minučių įsijungs 80 W galia ir apie 15 minučių bus palaikoma patiekalo temperatūra.

Indikatoriaus laukelyje rodoma “Warmhalten”.

Jeigu atidarysite dureles arba paspausite mygtuką, procesas bus sustabdytas.

Funkcijos “Warmhalten” negalima pasirinkti atskirai.

Šią funkciją galite išjungti (žr. skyrių “Nustatymai”).

Kepimo laiko nustatymas

Jei tarp patiekalo įdėjimo ir kepimo programos įjungimo praėjo ilgesnis laiko tarpas, tai gali neigiamai paveikti patiekalo skonį. Gali pakisti šviežių maisto produktų spalva arba jie tiesiog gali sugesti.

Stenkitės pasirinkti kuo trumpesnį laiko tarpą iki programos paleidimo.

Nurodę “Fertig um” arba “Start um”, kepimo procesą galite automatiškai įjungti ir išjungti.

- “Fertig um”

Nustatykite kepimo proceso pabaigos laiką. Mikrobangų krosnelė automatiškai išsijungs nustatytu laiku.

- “Start um”

Nustatykite laiką, kada turėtų prasidėti kepimo procesas. Tokiu atveju mikrobangų krosnelė automatiškai įsijungs nustatytu laiku.

■ Įdėkite patiekalą į maisto ruošimo skyrių.

■ Pasirinkite pageidaujamą režimą.

■ Nustatykite kepimo trukmę ir patvirtinkite mygtuku “OK”.


■ Paspauskite mygtuką .

■ Rodyklių mygtukais pasirinkite “Fertig um” arba “Start um” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

■ Rodyklių mygtukais įveskite laiką, kada turėtų prasidėti arba pasibaigti kepimo procesas, ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

Ekrane rodoma “Start um” ir paleidimo laikas.

Greitosios mikrobangų krosnelės pasirinkimas

Pakanka paliesti mygtuką  ir prietaisas vieną minutę veiks maksimalia galia.

■ Paspauskite mygtuką .

Be jokio kito mygtuko paspaudimo prietaisas vieną minutę veiks maksimalia galia.

Laiko ir galios keitimas

Galite pakeisti ir išsaugoti iki tol naudotą laiką ir galią.

- Pasirinkite :
- Pasirinkite “Einstellungen ” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Pasirinkite “Quick-Mikrowelle” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Pasirinkite “Leistung”.


Ekrane rodoma “Leistung” ir nustatyta galia.


- Jeigu norite pakeisti galią, patvirtinkite mygtuku “OK”.

Išsaugota galia pažymėta ✓.

- Rodyklių mygtukais pakeiskite galią ir patvirtinkite pasirinkimą mygtuku “OK”.
- Tada rodyklių mygtukais pasirinkite “Garzeit” ir “OK”.
- Rodyklių mygtukais nustatykite norimą kepimo trukmę ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

Ekrane rodoma “Garzeit” ir nustatytas laikas.

- Keletą kartų paspauskite , kad vėl sugrįžtumėte į pagrindinį lygmenį.




Išsaugoti pakeisti galios lygis ir laikas bus rodomi paspaudus mygtuką .

Dingus elektros srovei, Jūsų nustatytos trukmės bus išsaugotos, nereikės jų nustatyti iš naujo.

Paleidimo blokatorius

Paleidimo blokatorius apsaugo nuo nepageidaujamo prietaiso įjungimo.

Paleidimo blokatoriaus įjungimas

- Pasirinkite :
- Pasirinkite “Einstellungen ” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Pasirinkite “Sicherheit” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Pasirinkite “Inbetriebnahmesperre ”, tada “OK”.
- Pasirinkite “ein”, tada “OK”.
- Išjunkite prietaisą, kad galėtumėte aktyvinti paleidimo blokatorių.

Prietaiso funkcijos yra užblokuotos, norėdami jas naudoti, turėsite išjungti paleidimo blokatorių.


Laikmatį galite naudoti net jeigu aktyvintas paleidimo blokatorius (žr. skyrių “Laikmatis”).


Sutrikus elektros tiekimui, prietaiso paleidimo blokatorius lieka įjungtas.

Valdymas

Paleidimo blokatoriaus sustabdymas

Galite laikinai išjungti paleidimo blokatorių.

- Įjunkite prietaisą įjungimo ir išjungimo mygtuku .

Ekrane rodoma “Inbetriebnahmesperre ”.

- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Ekrane rodoma “Drücken Sie 6 Sek. “OK””.


- Darykite, kaip nurodyta ekrane.


Ekrane rodoma pasirinkta trukmė, skaičiuojama mažėjančia tvarka. Paleidimo blokatorius yra sustabdytas.

- Nurodykite norimą kepimo procesą.

Kol prietaisas įjungtas, veiks visi mygtukai, bus galima rinktis bet kurį procesą. Išjungus prietaisą, vėl bus aktyvintas paleidimo blokatorius.

Paleidimo blokatoriaus išjungimas

- Įjunkite prietaisą įjungimo ir išjungimo mygtuku .

Ekrane rodoma “Inbetriebnahmesperre ”.


- Patvirtinkite mygtuku “OK”.

Ekrane rodoma “Drücken Sie 6 Sek. “OK””.


- Darykite, kaip nurodyta ekrane.

Ekrane rodoma pasirinkta trukmė, skaičiuojama mažėjančia tvarka. Paleidimo blokatorius yra sustabdytas.

- Pasirinkite .

- Pasirinkite “Einstellungen ” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

- Pasirinkite “Sicherheit” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

- Pasirinkite “Inbetriebnahmesperre ”, tada “OK”.

- Pasirinkite “aus”, tada “OK”.


- Išjunkite prietaisą.

Paleidimo blokatorius išjungtas. Galima naudotis visomis prietaiso funkcijomis.

Laikmačio naudojimas



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


Trumpos trukmės funkciją galite naudoti, jeigu tuo pačiu metu nustatėte automatinio kepimo proceso įjungimo arba išjungimo laiką (pvz., kaip priminimą patiekalą pabarstyti prieskoniais praėjus tam tikram kepimo laikui).

- Palieskite mygtuką .

Ekrane rodoma “Kurzeit”.

- Rodyklių mygtukais pasirinkite pageidaujamą trumpąją trukmę ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

Ekrane šviečia , pasirinkta trukmė skaičiuojama mažėjančia tvarka. Pabaigoje nuskambės garsinis signalas. Mirksi , o laikas skaičiuojamas didėjančia tvarka. Taip atpažinsite, kada pasibaigė nustatyta trumpoji trukmė.

- Palieskite mygtuką , jeigu norite sustabdyti procesą.

Trumposios trukmės keitimas

- Paspauskite mygtuką .

Ekrane rodoma “ändern”. Trumpoji trukmė sustabdoma.

- Patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Rodyklių mygtukais pataisykite valandą ir patvirtinkite su “OK”.

Trumpoji trukmė ištrinama.

Trumposios trukmės ištrynimasis

- Paspauskite mygtuką .


Ekrane rodoma “ändern”. Trumpoji trukmė sustabdoma.

- Rodyklių mygtukais pasirinkite “Löschen” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

Trumpoji trukmė ištrinta.


Trumposios trukmės naudojimas kepimo procese

Pasirinkti trumpąją trukmę galima ir vykstant kepimo procesui, ji bus rodoma fone.

- Kepimo metu paspauskite mygtuką .

- Rodyklių mygtukais pasirinkite “Kurzeit” ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

- Rodyklių mygtukais pasirinkite pageidaujamą trumpąją trukmę ir patvirtinkite mygtuku “OK”.

- Palieskite mygtuką .

Ekrane vienas šalia kito rodomi likęs kepimo laikas ir trumpoji trukmė.

Valdymas – kepimas keptuve


Galima naudoti keturis keptuvo nustatymus: “Solo” ir tris nustatymus su mikrobangų funkcija, kuriuose keptuvąs 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 pusei 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 sukamosios 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).

- Paspauskite mygtuką .

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas .

Ekrane rodoma “Garzeit” ir 00:00 “Min”.

- Rodyklių mygtukais nustatykite norimą kepimo trukmę ir patvirtinkite pasirinkimą mygtuku “OK”.
- Paspauskite mygtuką Start.

Kepimo procesas vykdomas.

Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas.

Kepinimo keptuve trukmės keitimas

Kepimo trukmę galima keisti veikimo metu.

- Paspauskite rodyklės mygtuką.


Procesas sustabdomas.

- Rodyklių mygtukais pakeiskite laiką.
- Paspauskite mygtuką **Start** ir pratęskite keipimo procesą.


Pradžios arba pabaigos laiko pasirinkimas

Keptuvus gali įsijungti nustatytu laiku ir išsijungti pasibaigus nustatytai kepimo trukmei.

- Paspauskite mygtuką .

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas .

Ekrane rodoma “Garzeit” ir 00:00 “Min”.

- Rodyklių mygtukais nustatykite norimą kepimo trukmę ir patvirtinkite pasirinkimą mygtuku “OK”.
- Tada paspauskite mygtuką .

Ekrane rodoma “Garzeit” ir nustatyta keptuvo veikimo trukmė.

- Rodyklių mygtukais pasirinkite “Start um” ir “Fertig um”.


Su “Start um” nustatykite laiką, kada turėtų įsijungti keptuvus.
Su “Fertig um” nustatykite laiką, kada keptuvus turėtų išsijungti.

Taip pat galima naudoti parinktį “Kurzeit”, jeigu kartu su keptuvu norite įjungti atskirą kepimo procesą ir naudoti laikmatį.

- Patvirtinkite parinktį mygtuku “OK”.

Ekrane rodoma “Start um” arba “Fertig um”, atsižvelgiant į tai, ką pasirinkote. Laikas rodomas šviesiame fone.

- Rodyklių mygtukais pasirinkite norimą pradžios arba pabaigos laiką, paspauskite “OK” ir patvirtinkite.

Ekrane rodoma “Start um”, šviečia mygtukas .

Keptuvus įsijungs iš anksto nustatytu laiku.





Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas.





Mikrobangų funkcijos ir keptuvo derinimas

Šį režimą naudokite norėdami patiekalus apkepinti ir apskrudinti. Mikrobangose patiekalas iškepa, o keptuve apskrudna.

Keptuvą galima derinti su 3 skirtingais mikrobangų galios lygiais, pvz., 150, 300 ir 450 W.

Prietaiso veikimo metu negalėsite pakeisti šių trijų galios lygių, tam reikėtų sustabdyti kepimo procesą.

 ir  kombinacijos yra valdymo skydelyje, o kombinaciją  rasite po .

- Paspauskite mygtukus ,  arba  ir pasirinkite norimą kombinaciją, jeigu ketinate naudoti .

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

Ekrane rodoma “Garzeit” ir 00:00 “Min”.

- Rodyklių mygtukais nustatykite norimą kepimo trukmę ir patvirtinkite pasirinkimą mygtuku “OK”.

Valdymas – kepimas keptuve

- Paspauskite mygtuką **Start**.

Kepimo procesas vykdomas. Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas.

Trukmės keitimas

Kepimo trukmę galima keisti veikimo metu.

- Paspauskite rodyklės mygtuką.

Procesas sustabdomas.

- Rodyklių mygtukais pakeiskite laiką.

- Paspauskite mygtuką **Start** ir pratęskite kepimo procesą.

Pradžios arba pabaigos laiko pasirinkimas

Keptuvą gali įsijungti nustatytu laiku ir išsijungti pasibaigus nustatytai kepimo trukmei.

- Pasirinkite pageidaujama kombinuotąjį veikimo režimą.

Valdymo skydelyje užsidega oranžinės spalvos jutiklinis mygtukas.

Ekrane rodoma “Garzeit” ir 00:00 “Min”.

- Rodyklių mygtukais nustatykite norimą kepimo trukmę ir patvirtinkite pasirinkimą mygtuku “OK”.

- Tada paspauskite mygtuką .

Ekrane rodoma “Garzeit” ir nustatyta keptuvo veikimo trukmė.

- Rodyklių mygtukais pasirinkite “Start um” ir “Fertig um”.

Naudodami “Start um” nustatykite laiką, kada turėtų prasidėti kepimo procesas.

Su “Fertig um” nustatykite laiką, kada kepimo procesas turėtų pasibaigti.

Taip pat galite naudoti parinktį “Kurzzzeit”, jeigu papildomai prie vykdomos programos norite įjungti atskirą kepimo procesą ir naudoti laikmatį.

- Patvirtinkite parinktį mygtuku “OK”.

Ekrane rodoma “Start um” arba “Fertig um”, atsižvelgiant į tai, ką pasirinkote. Laikas rodomas šviesiame fone.


- Rodyklių mygtukais pasirinkite norimą pradžios arba pabaigos laiką, paspauskite “OK” ir patvirtinkite.

Ekrane rodoma “Start um”, šviečia pasirinkto veikimo režimo mygtukas.

Kepimo procesas įsijungia iš anksto nustatytu laiku.


Proceso pabaigoje nuskambės garsinis signalas.

Naudojimo nuorodos

 Pavojus nusidenginti 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 dangą apsaugo nuo patiekalų pridegimo ir palengvina padėklo plovimą.

Teflono ir panašios dangos jautrios įpvovimams ir įbrėžimams.

Metaliniai arba smailūs daiktai pažeidžia dangą.

Nepjaustykite patiekalų tiesiai ant padėklo.

Norėdami išmaišyti ar apversti patiekalus, naudokite medines arba plastikines 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 nusausinkite.

Kiaušiniai gali susprogti.

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

Padėklas “Gourmet”

Pritaikymo pavyzdžiai

Uždėkite “Gourmet” padėklą ant sukaamosios lėkštės ir kaitinkite jį daug. 5 minutes, pasirinkę 450 vatų galią ir keptuvo režimą [450].

- Žuvų piršteliai (šaldyti), 150 g + 2 valgomieji šaukštai aliejaus [450], kiekvieną 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 apverskite.
- Filė kepsnys, apie 200 g [150], kiekvieną pusę kepkite apie 5 minutes (atitinkamai 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, įskaitant paruošimą ir kepimą. Marinavimo ar ramybės trukmė nurodyta atskirai.

Karštas sumuštinis “Croque Monsieur” (3 porcijoms)

Ruošimo laikas: 10–15 minučių

Sudedamosios dalys

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

Paruošimas

Sumuštinių duonos riekes aptepkite sviestu. Ant sumuštinių duonos paskirs-tykite tarkuotą sūrį, uždėkite po riekę virto kumpio. Likusias tris riekes sviestuota pusė užvožkite ant kumpio. Sumuštinis sudėkite į iš anksto apie 5 minutes įkaitintą “Gourmet” padėklą ir kepkite pasirinkę 450 vatų galią ir keptuvo režimą. Pastatykite padėklą ant sukaamosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią + Keptuvo režimą ir kiekvieną pusę apkepkite apie 3 minutes. Įdarui galite naudoti tuną, prieš tai nupylę skystį, ir plonas svogūno riekes, taip pat ananaso riekes, sūrį arba virtą kumpį.

Daržovių troškiny (3 porcijos)

Paruošimo laikas: 25–35 minutės

Sudedamosios dalys

2 svogūnai
2 valg. šaukšt. aliejaus
100 g nuvalytų gluosnių kreivabudžių arba pievagrybių
150 g mažų morkų (šaldytų) arba pjaustytų 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 žiedeliais, papriką perpjaukite pusiau, pušeles perpjaukite dar kartą, išimkite sėklas ir sėklalīdzius ir supjaustykite juostelėmis. Pomidorus supjaustykite kubeliais. Padėkite “Gourmet” padėklą ant sukamosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią + Keptuvo režimą ir kaitinkite apie 5 minutes. Įpilkite aliejaus, sudėkite svogūnų 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, pasirinkę 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 pievagrybių
200 ml grietinės
2 valg. šaukštai brendžio

Paruošimas

Kiaulienos išpjovą supjaustykite į keturias dalis. Kiekvieną griežinėlių apibarstykite druska ir pipirais, apvyniokite kiaulienos šoninės juostelėmis, jei reikia, sutvirtinkite smeigtuku. Padėkite “Gourmet” padėklą ant sukamosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią + Keptuvo režimą ir kaitinkite apie 5 minutes. Dėkite sviestą, sudėkite mėsos griežinėlius. Statykite padėklą ant sukamosios lėkštės, pasirinkite 450 vatų galią + Keptuvo režimą ir kiekvieną pusę apkepkit apie 3 minutes. Išimtą mėsą padėkite šiltai. Į kepimo sultis sudėkite grybus, supilkite grietinėle, brendį, nustatykite 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 dalis. Dėkite į įkaitintą “Gourmet” padėklą, pasirinkite 450 vatų galią + Keptuvo režimą ir iš abiejų pusių apie 4 minutes apkepkit. Tada įpilkite 50 ml baltojo vyno, 125 ml grietinės, įdėkite 2 valg. šaukštus riebaluose pakepintų miltų, įberkite 150 g Rokforo sūrio, viską išmaišykite ir kepkite dar apie 3 minutes.

Padėklas “Gourmet”

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.


Automatinės programos priklauso nuo produkto svorio.

Maisto produktų svorį galite nurodyti gramais (“g”), svarais (“lb”) arba svarais ir uncijomis (“lb/oz”) (žr. skyriaus “Nustatymai”, poskyrį “Nustatymų keitimas”).

Yra keturios skirtingos automatinių programų kategorijos:

- Kepimas 
- Atitirpinimas
- Pašildymas
- Spragėsių gaminimas 

Kepimo programas ir spragėsių gamini- mo programą galima iškviešti jutikliniais mygtukais  arba .


Automatines programas iš kategorijų Atitirpinimas ir Pašildymas galima iš- kviešti jutikliniu mygtuku  ir pasirinkti rodyklių mygtukais.

Automatinių programų naudoji- mas

- Pasirinkite norimą automatinę progra- mą ir patvirtinkite mygtuku “OK”.
- Įveskite produkto svorį, paspauskite “OK” ir patvirtinkite.
- Rodyklių mygtukais pasirinkite “Sofort starten”, “Start um” ir “Fertig um”.
- Vadovaukitės ekrane pateiktais nuro- dymais, pvz., “Gargut wenden” arba “Gargut umrühren”.
- Atkreipkite dėmesį į nurodytą laikymo patalpos temperatūroje trukmę (suba- lansavimo laikas), kad patiekale toly- giai pasiskirstytų šiluma.

Kepimas

Kai kuriose iš šių kepimo programų kar- tais papildomai įjungiamas keptuvas.

 Karščio sukelti plastiko pažeidimai. Dangčio medžiaga atspari 110 °C temperatūrai (žr. gamintojo pateiktus duomenis). Jeigu temperatūra aukš- tesnė, plastikas gali deformuotis ir patekti į patiekalą.

Dangtis skirtas tik mikrobangų režimui. Jokių būdu nenaudokite dangčio kep- dami keptuve ir programose, kurios pa- žymėtos *.

Galite pasirinkti iš 23 automatinių pro- gramų. Kiekvienos šių programų suba- lansavimo trukmė yra apie 2 minutės (per tiek laiko patiekale tolygiai pa- siskirsto temperatūra).

- “Frühstücksspeck”
- “Kartoffeln”
- “Hähnchentelle” *
- “Hähnchen in Soße”
- “Fischfilet”
- “Fischfilet in Soße”
- “Pommes tiefgekühlt” *
- “Suppe”
- “Gemüse”
- “Auflauf tiefgekühlt” *
- “Pizza dünn” *
- “Pizza dick” *
- “Fertiggericht tiefgekühlt”
- “Gemüse tiefgekühlt”
- “Fruchtkompott”
- “Auflauf” *
- “Grillhähnchen” *
- “Fischauflauf” *
- “Fisch gegrillt” *
- “Grillspieß” *
- “Fleisch in Soße”
- “Reis”
- “Eintopf”

* laikinai naudojant keptuvą

Valdymas – automatinės programos

Atitirpinimas

Galima pasirinkti iš 13 skirtingų maisto produktų grupių atitirpinimo programų. Subalansavimo trukmė apie 10 minučių.

- “Brot”
- “Kuchen”
- “Hähnchenkeulen”
- “Tellergerichte”
- “Fischfilet”
- “Obst”
- “Fleischstücke”
- “Hackfleisch”
- “Geflügel”
- “Suppe”
- “Fleisch in Scheiben”
- “Gemüse”
- “Fisch”

Pašildymas

Galima pasirinkti iš 8 skirtingų maisto produktų grupių pašildymo automatinių programų. Šių programų subalansavimo trukmė apie 2 minutes.

- “Auflauf”
- “Hähnchen in Soße”
- “Tellergerichte”
- “Fischfilet in Soße”
- “Suppe”
- “Fleisch in Soße”
- “Eintopf”
- “Gemüse”

Spragėsių gaminimas

Ši programa tinka mikrobangų krosnelėje kepti spragėsius.

Mikrobangų krosnelėje galima naudoti įvairaus dydžio spragėsių pakuotes. Šią programą galima naudoti pakuotei, kurios svoris apie 100 g. Jeigu naudojama kitokia pakuotė, tam tikru intervalu galima pakeisti laiką (žr. skyriaus “Nustatymai” poskyrį “Nustatymų keitimas”). Negalima keisti jau vykdomos programos laiko nustatymo.

Programa netinka kepti spragėsių kukurūzus arba kukurūzų branduolius. Šią automatinę programą galima naudoti tik spragėsiams, kurie yra specialiai pritaikyti kepti mikrobangų krosnelėje.

- Dėkite pakuotę ant sukamosios lėkštės (vadovaukitės nurodymais ant pakuotės).


Jeigu lėkštė nustoja sukintis, nes pakuotės kraštas liečiasi prie prietaiso sienelės, gali susiformuoti karščio banga.

Maišelis turi nekliudomas išsipūsti.

- Palieskite .

Netrukus įsijungia programa. Palietus mygtuką **Start**, programa įsijungs iš karto. Netrukus išgirsite, kaip sproginėja pirmieji kukurūzų branduoliai.

- Suretėjus sprogimo garsams, sustabdykite programą. Vadovaukitės ant pakuotės pateiktais nurodymais.

 Galite nusideginti prisilietę prie karšto maišelio!

Maišelis yra labai karštas. Būkite atsargūs išimdami.

Receptai – automatinės programos

Toliau pateikta keletas automatinių programų “Šviežių produktų kepimo^{Auto}” receptų, kuriuos savo nuožiūra galite pritaikyti arba papildyti.

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

“Gemüse”

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 riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”

1 valg. šaukšto baltojo vyno

Druskos, pipirų

1 žiupsnelis cukraus

$\frac{1}{2}$ arbat. šaukštelio acto

1–2 valg. šaukštai šviežio, kapoto daržinio bulio arba

1 valg. šaukštas džiovinto, smulkinto daržinio bulio

Maždaug 1 valg. šaukšt. šviesaus padažų tirštiklio

Gaminimo eiga

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

Nustatymas: ^{Auto} “Gemüse”

Svoris: 525 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Receptai – automatinės programos

“Kartoffeln”

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

Gaminimo eiga

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 porcijos)

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 (tirpaus)
50 ml grietinėlės
125 g žirnių (šaldytų)
Druskos, pipirų

Gaminimo eiga

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, pamaišykite ir toliau kepkite.

Nustatymas: “Kartoffeln”

Svoris: 800 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

“Reis”

Pasirinkę šią programą, mikrobangų krosnelėje galėsite paruošti ryžius.

Gaminimo eiga

Nurodykite sausų ryžių svorį.

Sausus ryžius užpilkite vandeniu, santykiu 1 dalis ryžių ir 2 dalys vandens.

Uždenkite ir virkite.

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 ementalio lydyto sūrio
50 g tarkuoto gauda sūrio
Druskos, juodųjų pipirų, muskato riešuto
1 valg. šaukštas smulkintų petražolių

Gaminimo eiga

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 ementalio sūrį ir trumpai pakaitinkite ant silpnos ugnies, kol išsilydys sūris. Pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu, sudėkite petražoles. Daržoves aplikite padažu, apibarstykite gauda sūriu ir kepkite neuždengtą.

Nustatymas: "Auflauf"

Svoris: 1.500 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Daržovių ir sūrio apkepas (4 porcijos)

Gaminimo trukmė: 45 minutės

Sudedamosios dalys

Apkepai
600 g miltungų bulvių
75 g gauda sūrio, tarkuoto

Užpilui reikės
250 g grietinės
Druska, juodieji pipirai, muskato riešutas
Sviestas

Paviršiumi 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 neuždengtą.

Nustatymas: "Auflauf"

Svoris: 1000 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Receptai – automatinės programos

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

Marinatui

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

Gaminimo eiga

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), apverskite iešmelius.

Nustatymas:  „Grillspieß“

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)


Marinatui

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

Gaminimo eiga

Kiekvieną viščiuko filė supjaustykite į 4 gabalėlius. Ananaso riekeles supjaustykite į keturias dalis. Nusausinkite abrikosų puseles. Visą 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:  „Grillspieß“

Svoris: iešmelio svoris apie 100 g
Kepimo lygis: grotelės ir kepimo forma ant sukamosios lėkštės

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.

Nustatymas:  “Hähnchenteile”

Keptuve keptas viščiukas

Gaminimo eiga

Viščiuką padalinkite pusiau. Aptepkite sviestu arba aliejumi, pagardinkite prieskoniais. Puseles pirmiausia perpjauta puse aukštyn 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.

Nustatymas:  “Grillhähnchen”

Paukštienos kepinimui keptuve

Gaminimo eiga

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.

Aštrus žuvies troškiny (4 porcijoms)


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 baltojo vyno
100 ml ananasų sulčių
Druskos, cukraus, aitriųjų pipirų
2 valg. šaukštai šviesaus padažų tirštiklio

Gaminimo eiga

Žuvies filė supjaustykite kubeliais, sudėkite į dubenį ir apšlakstykite citrinos sultimis. Padalinkite papriką į keturias dalis, išimkite sėklas bei sėklalzdžius 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 padažo tirštiklio, viską gerai išmaišykite ir supilkite į dubenį ant žuvies. Viską gerai išmaišykite, uždenkite dangčiu ir kepkite.

Nustatymas:  “Fischfilet in Soße”

Svoris: apie 1.200 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Receptai – automatinės programos

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 garstyčių
1 smulkiai supjaustytas svogūnas
40 g tarkuoto gauda sūrio
20 g džiovėsių
2 valg. šaukštai kapotų krapų

Gaminimo eiga

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 garstyčias, svogūnus, gauda sūrį, maltus džiovėsius bei krapus ir gautu mišiniu aptepkite žuvį. Kepkite, kol gražiai pagels.

Nustatymas:  “Fischauflauf”

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
Prieskoninė druska su žolelėmis
2 arbat. šaukšt. smulkinto oregano
150 g tarkuoto gauda sūrio

Gaminimo eiga

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:  “Fischauflauf”

Svoris: apie 1150 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Keptuve kepti upėtakiai (4 porcijos)

Paruošimo laikas: 25–30 minučių

Sudedamosios dalys

4 upėtakiai po 250 g
4–8 valg. šaukšt. kapotų petražolių
Druskos, pipirų, citrinos sulčių
Sviesto drožlių

Gaminimo eiga

Upėtakius nusausinkite, vidų ir išorę parbarstykite prieskoniais. Suguldykite ant aliejumi pateptų keptuvo grotelių, aptepkite minkštu sviestu, tada sudėkite į karščiui atsparią, naudoti mikrobangų krosnelėje pritaikytą kepimo formą ir kepkite.

Nustatymas: “Fisch gegrillt”

Svoris: apie 1000 g

Kepimo lygis: grotelės ir kepimo forma ant sukamosios lėkštės

“Frühstücksspeck”

Pasirinkę šią programą, mikrobangų krosnelėje galėsite paruošti traškią šoninę.

Gaminimo eiga

Lakštą buitinio popieriaus uždėkite ant naudoti mikrobangų krosnelėje pritaikytos lėkštės.

Ant popieriaus išdėliokite šoninę, ant viršaus uždėkite kitą popieriaus lakštą.

Pasirinkite programą “Frühstücksspeck”, įveskite riekelių skaičių ir įjunkite programą.

Receptai – automatinės programos

Viščiuko krūtinėlė su garstyčių padažu (4 porcijos)

Gaminimo trukmė: 30 minučių

Sudedamosios dalys

250 riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”

1 česnako skiltelė, sutrinta

4 valg. šaukšt. garstyčių, saldžių

1 1/2 arbat. šaukšt. druskos

1/2 arbat. šaukšt. oregano

4 viščiuko krūtinėlių filė (po 200 g), paruoštos gaminti

Priedai

Apkepo forma, kurią galima naudoti mikrobangose

Gaminimo eiga

Paruoškite padažą: riebios grietinėlės kremą “Crème fraîche” sumaišykite su česnakais, garstyčiomis, druska ir raudonėliais.

Viščiuko krūtinėlių filė sudėkite į apkepo kepimo formą ir užpilkite padažą. Uždenkite ir paleiskite programą.

Ekrane pasirodžius raginimui apversti patiekalą krūtinėlių filė apverskite ir apšlakstykite padažu. Uždenkite ir kepkite toliau.

Nustatymas: “Hähnchen in Soße”

Svoris: 1100 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Patarimas

Galite naudoti ir grūdėtąsias garstyčias.

Itališka daržovių sriuba “Minestrone” (4 porcijos)

Gaminimo laikas: 40 minučių

Sudedamosios dalys

50 g riebios šoninės

1 svogūno

150 g salierų

2 pomidorų

150 g morkų

100 g pupelių, žaliųjų, šaldytų

100 g žirnių, šaldytų

50 g makaronų (mažų kriauklelių)

1 valg. šaukšt. itališko žolelių mišinio, šaldyto

100 ml daržovių sultinio

100 g kietojo sūrio (parmezano), netarukuoto

Priedai

Stiklinis keptuvas su dangčiu, kurį galima naudoti mikrobangose

Gaminimo eiga

Susmulkinkite svogūnus ir šoninę. Salierus ir pomidorus supjaustykite kubeliais. Morkas supjaustykite riekelėmis. Viską suberkite į stiklinį kepimo indą.

Į stiklinį indą taip pat suberkite pupeles, žirnius, makaronus ir žoleles, supilkite sultinį ir išmaišykite. Uždenkite ir paleiskite programą.

Sriubą kartais pamaišykite, uždenkite ir baikite virti.

Sutarkuokite parmezaną ir pabarstykite juo sriubą.

Nustatymas: “Suppe”

Svoris: 1000 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Patarimas

Vietoj makaronų galite naudoti 150 g kubeliais supjaustytų bulvių.

Gūžinių kopūstų troškiny (4 porcijos)

Gaminimo laikas: 45 minutės

Sudedamosios dalys

200 g maltos jautienos

1/2 arbat. šaukšt. druskos

1/2 arbat. šaukšt. paprikų miltelių, saldžiųjų

Pipirų

1 svogūno

250 g bulvių

100 g porų

250 g gūžinių kopūstų

250 g burokėlių

250 ml jautienos sultinio

1 1/2 arbat. šaukšt. druskos

2 valg. šaukšt. raudonojo vyno acto

150 riebios grietinėlės kremo “Crème fraîche”

1 valg. šaukštų smulkintų petražolių

Priedai

Dubuo, kurį galima naudoti mikrobaugose

Gaminimo eiga

Maltą mėsą pasūdykite, suberkite pipirus, saldžiosios paprikos miltelius ir išminkykite. Suformuokite nedidelius kukuliukus ir sudėkite į stiklinį indą.

Susmulkinkite bulves ir svogūnus. Supjaustykite žiedeliais porus. Susmulkinkite gūžinį kopūstą. Sutarkuokite burokėlius.

Suberkite daržoves ant mėsos kukuliukų. Supilkite jautienos sultinį ir pasūdykite. Uždenkite ir kepkite.

Į riebios grietinėlės kremą “Crème fraîche” įmaišykite petražoles. Pagardinkite raudonoju vynu.

Nustatymas: “Auto” “Eintop”

Svoris: 1600 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Švediški (Kenigsbergo) kukuliai (4 porcijos)

Gaminimo laikas: 30 minučių

Kukuliams reikės

40 g džiovėsių

110 ml vandens

1 smulkiai supjaustytas svogūnas

250 g maltos kiaulienos

250 g maltos jautienos

1 kiaušinio, M dydžio

1 arbat. šaukšt. druskos

Pipirų

Padažui

40 g minkšto sviesto

40 g kvietinių miltų, 405 tipo

500 ml mėsos sultinio, šalto

2 valg. šaukšt. grietinėlės

1 valg. šaukšt. kaparėlių

1 valg. šaukšt. citrinos

Priedai

Apkepo forma, kurią galima naudoti mikrobaugose

Gaminimo eiga

Džiūvėsius sumaišykite su vandeniu ir palikite išbrinkti.

Į mėsą suberkite džiovėsius ir svogūnus. Įmuškite kiaušinį, suberkite druską, pipirus ir užminkykite vientisą masę. Suformuokite 8 mėsos kamuoliukus ir sudėkite į kepimo indą.

Sumaišykite sviestą su miltais ir mažais gabaliukais sudėkite prie mėsos kamuoliukų. Supilkite mėsos sultinį. Uždenkite ir kepkite.

Nuskambėjus signalui, atsargiai pamaišykite padažą. Supilkite grietinėlę, pagardinkite kaparėliais, citrina ir toliau kepkite.

Receptai – automatinės programos

Nustatymas: “Fleisch in Soße”

Svoris: 1400 g

Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Šaldyta pica

Programose “Pizza dünn” ir Pizza dick galite iškepti šaldytą picą.

Programa “Pizza dünn” skirta kepti plo- napades, apkeptas picas; programą “Pi- zza dick” naudokite kepdami picas sto- resniu padu, kurių tešla maisto ruošimo skyriuje dar turi pakilti.

Pagal picos rūšį rinkitės atitinkamą pro- gramą.

“Fischfilet”

Išpjautą žuvies filė pagardinkite savo mėgstamais prieskoniais, dėkite į kepti mikrobangose pritaikytą indą, uždenkite dangčiu arba specialia plėvele, nurody- kite svorį ir kepkite.

Vaisų tyrė (4 porcijoms)

Paruošimo laikas: 15–20 minučių

Sudedamosios dalys

400 g įvairių uogų
(pvz., braškių, aviečių), šviežių arba šal- dytų

50 ml braškių sirupo

1–2 valg. šaukšt. krakmolo

20 ml serbentų likerio

Gaminimo eiga

Suberkite į indą uogas, supilkite sirupą ir užpilkite 100 ml vandens.

Krakmolą sumaišykite su 2 valg. šaukšt. vandens, likerį supilkite ant uogų ir kep- kite, kaip nurodyta programoje.

Nustatymas: “Fruchtkompott”

Svoris: 500 g


Kepimo lygis: sukamoji lėkštė

Patarimas

Tiekite su vaniliniu padažu arba lemais.


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 džiovėsius.

 Sprogimo pavojus dėl susidariusio slėgio! Šildant uždarytus indus arba butelius, susidaro slėgis, kuris gali sukelti sprogimą. 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 durelės atsidarys 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 nuluptų.

Pašildymas

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

Įsitikinkite, kad patiekalai visada būtų pakankamai pašilę.

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


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

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 maistelį, 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 brinkinimui 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 kepage **maisto produktus su kietą odele arba lukštu**, pvz., pomidorus, dešreles, bulves su lupenomis ir baklažanus, prieš tai keletą kartų perdurkite jų odeles 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 specialia inde.

 Pavojus nudegti kepat kiaušinius be lukšto.

Jeigu kepage 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.

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.

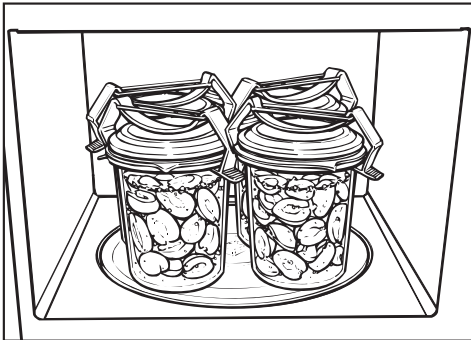
Jeigu ketinate mėsą, žuvį arba paukštieną virti, nebūtina jos visiškai atitirpinti.

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 spaustus ir patikrinkite, ar visi stiklainiai uždaryti.

Pritaikymo pavyzdžiai

Maisto produktai	Kiekis	Mikrobangų galia (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, kartais pamaišykite
Želatinos tirpinimas	1 pakelis + 5 valg. šaukšt. vandens	450	00:10–00:30	tirpinkite neuždengtą, kartais pamaišykite
Torto glajaus ruošimas	1 pakelis + 250 ml skysčio	450	4–5	kaitinkite neuždengtą, kartais pamaišykite
Mielinė tešla	Raugas iš 100 g miltų	80	3–5	uždenkite ir palikite pakilti
Šokoladu padengtų zefyrų (“Oro bučinukų”) kepimas	20 g	600	00:10–00:20	kepkite lėkštėje neuždengtus
Salotų padažų aromatizavimas	125 ml	150	1–2	lengvai pašildykite neuždengtus
Citrusinių vaisių temperavimas	150 g	150	1–2	sudėkite į lėkštę, neuždenkite
Ledo dalijimas	500 g	150	1–3	dėkite į prietaisą neuždengtą
Pomidorų odelių pašalinimas	3 vienetai	450	6–7	Pomidorų viršų kryžmai įpjaukite, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite ir pakaitinkite. Tada nulupkite odeles. Pomidorai gali būti labai karšti!
Braškių džemo gaminimas	300 g braškių, 300 g želės cukraus	900	7–9	Vaisius sumaišykite su cukrumi, uždenkite ir kepkite aukštam inde.
Bandelių atitirpinimas ir kepimas	2 vienetai	150 + keptuvas Keptuvas	1–2 4–6	atitirpinkite neuždengtas, 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 standartines formas, kurių viršaus matmenys – (25 x 25 cm)
Smėlio pyragas, 475 g	600	7–7:30	5	Naudokite standartines kepimo formas, kurių viršaus skersmuo 220 mm, kepkite neuždengtą
Malta mėsa, 900 g	600 450	4 17	5	Naudokite standartines formas, kurių viršaus matmenys – 250 mm x 124 mm, kepkite neuždengtą
Bulvių užkepėlė, 1100 g	“Auflauf”	1100 g	5	Naudokite standartines kepimo formas, kurių viršaus skersmuo 220 mm, kepkite neuždengtą
Viščiukas, 1200 g šaldyto produkto svoris, – atitirpintas ir perpjautas pusiau	“Grillhähnchen”	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	300 150	3 6:30	10	Naudokite standartines formas, praėjus pusei laiko, apverskite.
Avietės, 250 g	150	7	3	Naudokite standartines formas, atitirpinkite neuždengtą

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

Valymas ir priežiūra

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.

⚠ Maisto ruošimo skyrius yra karštas, galite nusideginti!

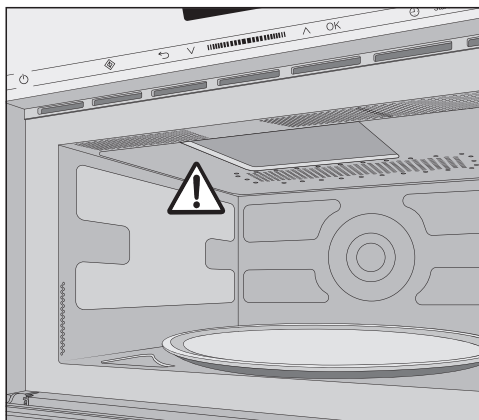
Baigus naudoti, iš karto nevalykite prietaiso, šis gali būti labai karštas. Valykite tik atvėsusį maisto ruošimo skyrių.

⚠ 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 nusausinkite. Nusausinkite 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.



Nenuimkite mikrobangų išleidimo į maisto ruošimo skyrių angos dangtelio.

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

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

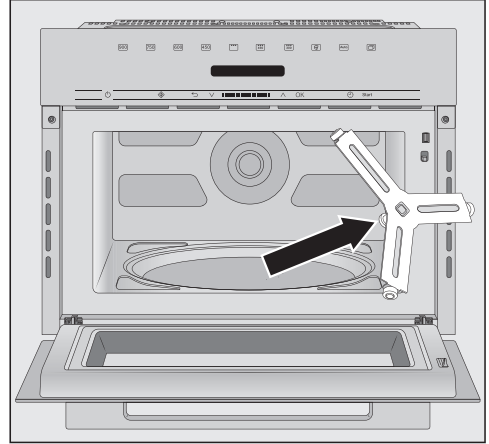
Nenaudokite šveitimo priemonių, galite subraižyti paviršių!

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

⚠ Pažeistas prietaisas gali kelti pavojų sveikatai.

Jeigu durelės 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 durelės 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 sukstis ir užsikirsti.
- Nuvalykite kontaktų paviršius tarp sukamosios lėkštės ir ratukų.

Nesukite lėkštės ranka, galite pažeisti pavaros variklį.

Valydami maisto ruošimo skyrių:



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

Valymas ir priežiūra

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 mikropluošto šluostę be valiklio.

Visi paviršiai gali susibraizyti. Tam tikromis aplinkybėmis subraizyti 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;
- aerosolinių 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 krosnelėje, 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.

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

Problema	Priežastis ir šalinimas
Nepavyksta paleisti proceso.	<p>Patikrinkite,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ ar uždarytos prietaiso durelės, ■ ar įjungtas paleidimo blokatorius (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Paleidimo blokatorius”), ■ ar indikatoriaus laukelyje rodoma “Gargut im Garraum?”. Ilgesnį laiką (apie 20 minučių) nebuvo atidarytos durelės (žr. skyriaus “Valdymas” poskyrį “Gargut im Garraum?”). ■ 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.	<p>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.</p>
Indikatoriaus laukelis tamsus.	<p>Paros laiko rodymas išjungtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Įjunkite prietaisą įjungimo ir išjungimo mygtuku.
lėkštė sukasi užsikirsdoma.	<p>Gali būti užsiteršęs sukamosios lėkštės pagrindas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 pašilęs arba iškepęs.	<p>Netinkamai pasirinkta trukmė arba galios lygis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<p>Perdegė lemputė.</p> <p>Prietaisą galite naudoti kaip įprastai, tik neveikia apšvietimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Informuokite garantinio aptarnavimo skyrių, kad pakeistų apšvietimo lemputę.
Mikrobangų krosnelės veikimo metu girdisi neįprasti garsai.	<p>Patiekalas uždengtas aliuminio folija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ją nuimkite. <p>Jeigu naudojate metalinius indus, gali prasidėti kibirkščiavimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vadovaukitės atitinkamame skyriuje pateiktomis indų naudojimo nuorodomis.
Indikatoriaus laukelyje rodomas neteisingas paros laikas.	<p>Jeigu buvo sutrikęs elektros srovės tiekimas, turėsite iš naujo nustatyti paros laiką.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pataisykite paros laiką.
Patiekalas per greitai atvėsta.	<p>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 nesušilęs. Paskui vykstančiame temperatūros suvienodinimo procese patiekalo vidus tampa šiltesnis, o kraštai vėsesni.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jeigu šildote skirtingos sudėties patiekalus (pavyzdžiui, paruoštus pagal valgiaraštį), nustatykite žemesnę galią ir ilgesnę trukmę.
Mikrobangų krosnelė išsijungia kepanant, šildant ar atitirpinant.	<p>Gali būti, kad nepakankama oro cirkuliacija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Patikrinkite, ar neuždengtos oro išėjimo ir įėjimo angos. Pašalinkite trukdančius daiktus. <p>Perkaitinus prietaisą, saugumo sumetimais, šis gali išsijungti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prietaisui atvėsus, galite jį naudoti toliau. <p>Prietaisas pakartotinai išsijungia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Informuokite garantinio aptarnavimo skyrių.

Sutrikus prietaiso veikimui, susisiekite

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.

Garantijos sąlygos

“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 neprapėsiamas.

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 neįgalieji 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.

Sutartiniai ženklai

DE	LT
OK	Gerai
12 Std	12 valandų
150 W + Grill	150 vatų ir keptuvas
24 Std	24 valandų
Abfrage Gargut	Kepamo patiekalo užklausa
ändern	Keisti
Anzeige	Rodmuo / indikatorius
Auflauf	Apkepas
Auflauf tiefgekühlt	Apkepas šaldytas
Auftauen	Atitirpinimas
aus	Išjungti
Betriebsart wählen	Pasirinkti kepimo režimą
Brot	Duona
deutsch	Vokiečių kalba
Display-Helligkeit	Ekrano ryškumas
Drücken Sie 6 Sek. "OK"	6 sekundes spauskite mygtuką "OK"
ein	Ijungti
Einheiten	Vienetai
einstellen	Nustatyti
Einstellungen	Nustatymai
Eintopf	Troškinyš
english	Anglų kalba
Erhitzen	Pašildymui
Fertig	Baigta
Fertig um	Pabaigos laikas
Fertiggericht tiefgekühlt	Šaldytas paruoštas patiekalas
Fisch	Žuvis

Sutartiniai ženkliai

DE	LT
Fisch gegrillt	Keptuve kepta žuvis
Fischauflauf	Žuvies apkepas
Fischfilet	Žuvies filė
Fischfilet in Soße	Žuvies filė su padažu
Fleisch in Scheiben	Mėsa supjaustyta griežinėliais
Fleisch in Soße	Mėsa su padažu
Fleischstücke	Mėsos gabaliukai
Fruchtkompott	Vaisių kompotas
Frühstücksspeck	Pusryčių šoninė
Gargut im Garraum?	Ar patiekalas maisto ruošimo skyriuje?
Gargut umrühren	Pamaišyti patiekalą
Gargut wenden	Apversti patiekalą
Garzeit	Troškinimo trukmė
Geflügel	Paukštiena
Gemüse	Daržovės
Gemüse tiefgekühlt	Šaldytos daržovės
Gewicht	Svoris
Grillhähnchen	Keptuve keptas viščiukas
Grillspieß	Keptuvo iešmas
Hackfleisch	Malta mėsa
Hähnchen in Soße	Viščiukas su padažu
Hähnchenkeulen	Viščiuko blauzdelės
Hähnchenteile	Viščiuko dalys
Händler	Pardavėjas
Inbetriebnahme abgeschlossen	Pirmasis paleidimas baigtas
Inbetriebnahmesperre	Paleidimo blokatorius
Kartoffeln	Bulvės

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Kuchen	Pyragas
Kurzzeit	Trumpoji trukmė
Lautstärke	Garsumo stiprumas
Leistung	Galia
Löschen	Naikinti / ištrinti
Messeschaltung	Parodomasis režimas
Min	Minutės
Nachtabstaltung	Išjungimo naktį funkcija
nicht zurücksetzen	Neatkurti
Obst	Vaisiai
Pizza dick	Pica storu padu
Pizza dünn	Pica plonu padu
Pommes tiefgekühlt	Šaldytos gruzdintos bulvytės
Popcorn	Spragėsiai
Quick-Mikrowelle	Greitoji mikrobangų krosnelė
Reis	Ryžiai
Sicherheit	Sauga
Signaltöne	Garsiniai signalai
Sofort starten	Paleisti iš karto
Softwareversion	Programinės įrangos versija
Sprache	Kalba
Start	Paleidimas
Start um	Paleidimo val.
Stromverbrauch	Elektros energijos sąnaudos
Suppe	Sriuba
Tageszeit	Paros laikas
Tageszeitanzeige aus	Paros laiko indikatorius išjungtas

Sutartiniai ženklai

DE	LT
Tageszeitanzeige ein	Paros laiko indikatorius įjungtas
Tastensperre	Mygtukų blokatorius
Tastenton	Mygtukų garsinis signalas
Tellergerichte	Lėkštėje tiekiami patiekalai
Tür schließen	Uždaryti dureles
Vorgang abbrechen	Nutraukti procesą
Warmhalten	Patiekalo šilumos palaikymas
Werkeinstellungen	Gamykliniai nustatymai
Zeitformat	Laiko rodymo formatas
zurücksetzen	Atkurti



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

M 7244 TC

It-LT

M.-Nr. 11 231 530 / 03