

MC1763E

www.markabolt.hu

RU	СВЧ-ПЕЧЬ	РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	2
PL	KUCHENKA MIKROFALOWA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	32
SK	MIKROVLNNÁ RÚRA	NÁVOD NA OBSLUHU	62
ET	MIKROLAINEAHI	KASUTUSJUHEND	92
LV	MIKROVIĻŅU KRĀSNIS	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	123



AEG

perfekt in form und funktion

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Спасибо за выбор этого продукта компании AEG. Мы создали его, чтобы вы долгие годы могли пользоваться безупречно работающей техникой на базе новых технологий, которые упрощают жизнь, и снабженную функциями, которых может не оказаться в обычных устройствах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы извлечь из него максимум пользы.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG представлено все, что нужно, чтобы ваша техника AEG отлично выглядела и идеально работала. Помимо этого можно приобрести широкий спектр аксессуаров, разработанных и произведенных в соответствии с ожидаемыми высокими стандартами качества: от специальной кухонной посуды до корзинки для столовых приборов, от подставок для бутылок до мешков для деликатной стирки белья и многое другое.

Посетите наш интернет-магазин
www.aeg-electrolux.com/shop



СОДЕРЖАНИЕ

- 3 Инструкции по безопасности
- 7 Схема устройства
- 8 Перед первым использованием
- 10 Советы по приготовлению пищи в СВЧ-печи
- 12 Использование СВЧ-печи
- 18 Таблицы программ
- 22 Рецепты
- 26 Уход и очистка
- 27 Что делать, если...
- 27 Технические характеристики
- 28 Установка
- 30 Экологическая информация
- 31 Гарантия/сервисная служба



Важная информация о вашей безопасности или эксплуатации устройства отмечена этим символом и/или содержит такие выражения, как «Внимание» и «Будьте осторожны». Не забывайте тщательно следовать всем инструкциям.



Этот символ обозначает дополнительные сведения об эксплуатации устройства.



Лист клевера указывает на советы по энергосбережению и подсказки для тех, кто заботится о природе.

В случае поломки выполните инструкции, приведенные в разделе «Что делать, если...»



ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

инструкции по безопасности: внимательно прочтите их и сохраните, чтобы обращаться к ним в дальнейшем

Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь.

Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации.

Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия — снабжена предохранителем на 10 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 10 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь.

Не храните и не используйте печь на улице.

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.

Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.

После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающую подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия.

Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару.

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться.

Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

Не храните пищу или другие предметы в печи.

После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует.

Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации.

Травмоопасность



Внимание!

Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает. Перед использованием убедитесь в следующем.

- Дверца должна правильно закрываться без перекосов и изгибов.
- Петли и защелки безопасности на дверце не должны быть сломаны или разболтаны.
- Печати на дверце и уплотняемые поверхности не должны быть повреждены.
- Убедитесь в том, что в духовке или на дверце нет выбоин.
- Убедитесь в том, что шнур питания и вилка не повреждены.

Никогда не регулируйте, не чините и не пытайтесь модифицировать саму печь. Для некомпетентных лиц опасно выполнять любые действия по обслуживанию или ремонту, которые требуют снятия крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии.

Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности.

Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

Не позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях. Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Лица, имеющие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны узнать у своих врачей или у производителя кардиостимулятора, какие меры предосторожности нужно принимать при обращении с СВЧ-печами.

Предостережение о возможном поражении электрическим током

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах.

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо предметы. В случае проливания жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и позвоните в ближайший сервисный центр.

Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.

Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

Не пытайтесь самостоятельно заменить лампу печи и не разрешайте заменять ее тем, кто не уполномочен на это AEG. При отказе лампы печи необходимо обратиться к своему дилеру или связаться с ближайшим AEG. При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Обмен должен быть сделан уполномоченным AEG агентом обслуживания.

Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания:



Внимание!

Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.

Никогда не используйте запечатанные контейнеры. Перед применением снимайте печати и крышки. Запечатанные контейнеры могут взрываться из-за нарастания давления даже после отключения печи. При нагревании в СВЧ-печи жидкостей следует соблюдать осторожность. Отверстие контейнера должно быть широким, чтобы в нем не скапливались пузыри.

Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.

Чтобы предотвратить внезапное выливание кипящей жидкости, которое может привести к ожогам, примите следующие меры:

1. Размешивайте жидкость перед нагреванием или повторным разогреванием.
2. При повторном разогревании жидкости рекомендуется окунуть в нее стеклянную палочку или аналогичное приспособление.
3. По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи в течение минимум 20 секунд во избежание вскипания и выливания, спустя некоторое время.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления. Чтобы готовить или подогревать яйца, которые не были взболтаны или смешаны, протыкайте желтки и белки, чтобы яйца не взрывались. Очищайте сваренные вкрутую яйца от скорлупы и нарежьте их дольками перед повторным нагреванием в СВЧ-печи.

Протыкайте кожуру картофеля, сосисок и фруктов перед приготовлением, чтобы эти продукты не взрывались.

Предупреждение ожогов

Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи.

Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

Во избежание ожогов следует всегда проверять температуру еды и размешивать ее перед подачей на стол. Необходимо также уделять особое внимание температуре пиццы и напитков, предназначенных для младенцев, детей и пожилых людей.

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи.

При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания.

После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

Держите детей в стороне от дверцы, чтобы они не обожглись.

Предотвращение неправильного использования печи детьми



Внимание!

Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в случае ознакомления их с соответствующими инструкциями, чтобы ребенок мог безопасно пользоваться печью и понимать опасность неправильного использования.

Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если лицо, отвечающее за их безопасность, за ними не присматривает и не дает им инструкций по применению этого устройства.

Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.

Не облокачивайтесь на дверцу печи и не раскачивайте ее. Не играйте с печью и не используйте ее в качестве игрушки.

Детям следует предоставить все важные инструкции по безопасности: научить пользоваться держателями для кастрюль, тщательно удалять обертки с продуктов, уделяя особое внимание упаковке (например, саморазогревающимся материалам), которая разработана для того, чтобы еда хрустела, и которая может быть слишком горячей.

Другие предупреждения



Никогда не вносите модификации в печь.

Она предназначена только для приготовления пищи дома и может применяться лишь в этих целях. Печь непригодна для коммерческого использования или лабораторных исследований.

Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

Никогда не включайте печь, если она пуста.

При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше, чем указано в инструкциях к блюду.

Не используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

- а) Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- б) Не ставьте горячую еду или горячие приспособления на холодную подставку.
- в) Не ставьте холодную еду или холодные приспособления на горячую подставку.

Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух.

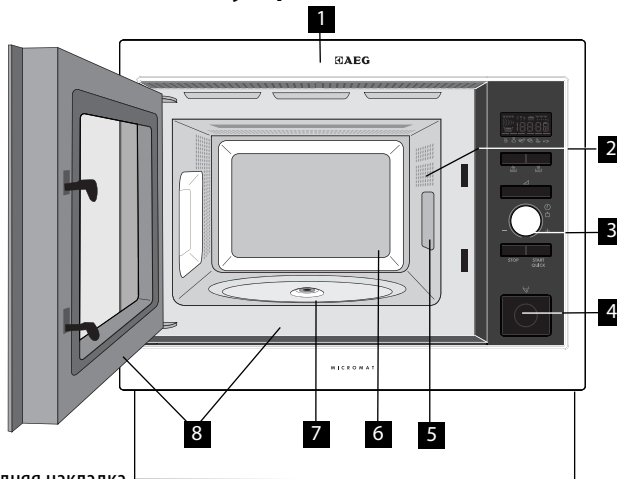
Внимание!

Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику. Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества.

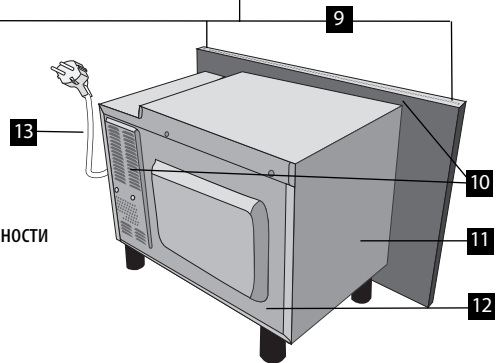
На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

СВЧ-печь и аксессуары



- 1 Передняя накладка
- 2 Лампа печи
- 3 Панель управления
- 4 Кнопка открытия дверцы
- 5 Крышка волновода
- 6 Духовка
- 7 Герметичная прокладка
- 8 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности



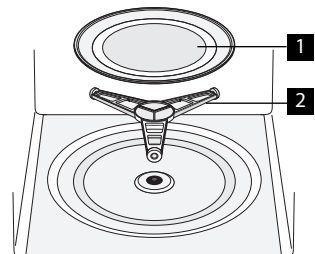
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1 Вращающаяся подставка,
- 2 Опора вращающейся подставки,
- 3 4 затяжных винта (не показаны)

- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу духовки.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

Внимание!

При заказе аксессуаров просим сообщить дилеру или представителю АЕГ следующее: название детали и название модели.



Панель управления

1 Указатели на цифровом дисплее



СВЧ-излучение



Автоматическая разморозка хлеба



Часы



Автоматическая разморозка



Стадии приготовления



Вес



Плюс/минус

2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

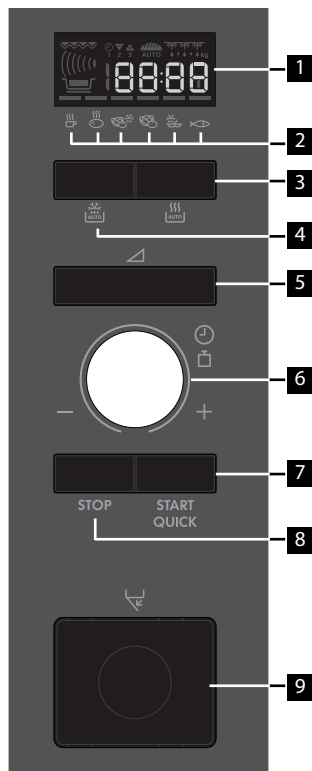
5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ

6 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

7 Кнопка START/QUICK

8 Кнопка STOP

9 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ




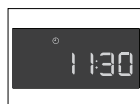
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Настройка часов


Печь снабжена часами, где время указывается в 12-часовом и 24-часовом формате.

Пример. Чтобы выставить на часах время 11:30 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.



1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: .
3. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
4. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку START/QUICK.
6. Посмотрите на дисплей.

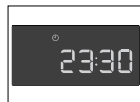


Внимание!


1. Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
2. При нажатии кнопки stop автоматически выставляется время .

Пример. Чтобы выставить на часах время 23:30 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: .
3. Нажмите кнопку START/QUICK. На экране появится следующее значение: .
4. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
5. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку START/QUICK.
7. Посмотрите на дисплей.



Внимание!

1. Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
2. При нажатии кнопки stop автоматически выставляется время .

Корректировка времени при выставлении часов

Пример. Чтобы выставить на часах время 11:45 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/QUICK и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
3. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
4. Нажмите один раз кнопку START/QUICK.
5. Посмотрите на дисплей.



Пример. Чтобы выставить на часах время 23:45 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/QUICK и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
3. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
4. Нажмите один раз кнопку START/QUICK.
5. Посмотрите на дисплей.



Пример. Чтобы перейти на часах от 12-часового формата к 24-часовому или наоборот, выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу. Нажмите кнопку START/QUICK и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы выставить час.

Использование кнопки STOP

Кнопка STOP используется в следующих целях:

1. устранение ошибки во время программирования;
2. временная остановка работы печи путем однократного нажатия;
3. отмена программы во время приготовления путем двойного нажатия.

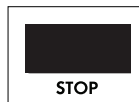
Блокировка для защиты от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком.

Когда блокировка включена, то вплоть до выключения функции блокировки ни один компонент СВЧ-печи не работает.

Пример. Чтобы включить блокировку для защиты от детей, сделайте следующее.

1. Нажмите кнопку stop и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.



Печь подаст два звуковых сигнала, и на экране появится надпись LOC:



Примечание.

- Чтобы выключить блокировку для защиты от детей, нажмите кнопку stop и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь дважды подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится время дня.
- Блокировку для защиты от детей невозможно установить, если не установлены часы.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В СВЧ-ПЕЧИ

Приготовление пищи в микроволновой печи

Чтобы приготовить или разморозить пищу в СВЧ-печи, энергия СВЧ-излучения должна быть способна проходить сквозь контейнер и нагревать пищу. Поэтому важно выбирать подходящую посуду.

Круглые или овальные блюда предпочтительней квадратных или продолговатых, поскольку пища в углах может перекипать.

Чтобы пища нагревалась равномерно, ее важно поворачивать и перемешивать.

После приготовления необходимо дать пище остыть, так как при этом тепло распределяется равномерно.

Характеристики пищи

Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Плотность	Плотность пищи влияет на время приготовления. Легкая пористая пища (например, кексы или хлеб) готовится быстрее, чем тяжелая и плотная пища, например жареное мясо и запеканка.
Количество	Время приготовления должно увеличиваться с увеличением объема пищи, помещаемой в печь. Так, например, четыре картофелины будут готовиться дольше, чем две.
Размер	Маленькие продукты и кусочки готовятся быстрее, чем крупные, поскольку СВЧ-излучение может проникать со всех сторон по направлению к центру. Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Форма	Более толстые куски пищи неправильной формы, например куриные окорочка или ножки, готовятся дольше. Круглые кусочки прожариваются более равномерно, чем квадратные в СВЧ-печи.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Охлажденные продукты готовятся дольше, чем пища комнатной температуры. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.

Способы приготовления	
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок). Внимание! Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Некоторые области размораживаемой пищи могут нагреться. Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

Посуда для СВЧ-печей

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/контейнеры из фольги	✓/x	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем; тщательно выполняйте инструкции.
Блюда для жарки	✓	Всегда следуйте инструкциям производителей. Не нагревайте пищу дольше, чем это рекомендовано. Будьте очень осторожны, поскольку эти блюда становятся очень горячими.
Фарфор и керамика	✓/x	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклоянная тара (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	x	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Липкая пленка	✓	Пленка не должна касаться еды. Ее необходимо протыкать, чтобы пар мог выйти.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из ватсырья и газеты	x	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

Приготовление пищи в микроволновой печи

Вашу печь можно запрограммировать так, чтобы она работала до 90 минут. Блок ввода времени приготовления позволяет вводить значения от 15 секунд до 5 минут. Это зависит от общей длительности приготовления, указанной в таблице.

Время приготовления	Единица увеличения
0–5 минут	15 секунд
5–10 минут	30 секунд
10–30 минут	1 минута
30–90 минут	5 минут

Ручная разморозка

Ручная разморозка (без применения функции автоматической разморозки) выполняется при мощности 240 Вт. Символ разморозки появляется на дисплее всякий раз при выборе уровня мощности.

Уровни мощности СВЧ-излучения

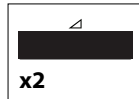
Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
800 Вт/ ВЫСОКАЯ	Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.
560 Вт	Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорит по краям.
400 Вт	В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюдо из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.
240 Вт/ РАЗМОРОЗКА	Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.
80 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

Вт = WATT

Пример. Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 560 Вт, выполните следующие действия.

1. Дважды нажмите кнопку уровня мощности.



2. Введите значение времени, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2:30.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Внимание!

Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка ВЫСОКАЯ/800 Вт.

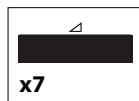
Примечание.

- Когда дверца во время приготовления открыта, время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начинает снова отсчитываться после закрытия дверцы и нажатия кнопки START/QUICK.
- Если вы захотите узнать уровень мощности во время приготовления, один раз нажмите кнопку питания.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
- Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления, нажав кнопку питания.
- Чтобы отменить программу во время приготовления, дважды нажмите кнопку STOP.

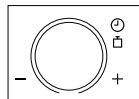
Кухонный таймер

Пример. Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут,

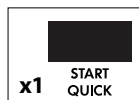
1. 7 раз нажмите кнопку уровня мощности.



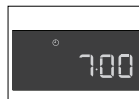
2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7:00.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Примечание.

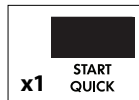
- Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку STOP. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку START/QUICK, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку STOP.

Прибавьте 30 секунд

Кнопка START/QUICK позволяет включать две следующие функции:

1. Прямой запуск

Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 800 Вт/ВЫСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку START/QUICK.



2. Увеличение времени приготовления

Время приготовления можно увеличить с шагом, кратным 30 секундам, если нажать эту кнопку, когда печь включена.



Примечание.

- Эту функцию нельзя использовать во время АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ или АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.

Плюс и минус

Функция ПЛЮС \triangle и МИНУС ∇ позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

Если вы предпочитаете вареный картофель, который остается твердым в готовом виде, нажмите МИНУС ∇ .

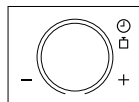
А если вы предпочитаете более мягкий вареный картофель, выберите ПЛЮС \triangle .

Пример. Чтобы приготовить 0,3 кг хорошо проваренного картофеля, выполните следующие действия.

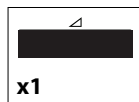
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0,3 кг.



3. Нажмите кнопку питания один раз, чтобы выбрать настройку ПЛЮС \triangle .



4. Нажмите кнопку START/QUICK.





5. Посмотрите на дисплей.



Примечание.

Чтобы отменить действие функции ПЛЮС/МИНУС, 3 раза нажмите кнопку уровня мощности.

Если вы выберете ПЛЮС, на экране появится  .

Если вы выберете МИНУС, на экране появится  .

Приготовление пищи за несколько стадий

МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ можно запрограммировать максимум за 3 стадии.

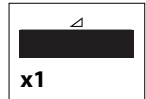
Пример. Чтобы готовить

5 минут с мощностью 800 Вт (стадия 1) и

16 минут с мощностью 240 Вт (стадия 2), выполните следующие действия.

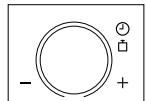
Стадия 1

1. Нажмите один раз кнопку питания.

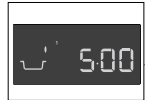


2. Введите нужное время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС

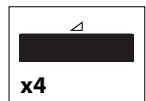
по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5:00.



3. Посмотрите на дисплей.

**Стадия 2**

1. 4 раза нажмите кнопку питания.



2. Введите нужное время приготовления, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС

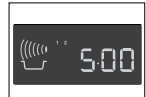
по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 16:00.



3. Чтобы начать приготовление, нажмите один раз кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Печь начнет работать в течение 5 минут с мощностью 800 Вт, а затем будет работать 16 минут с мощностью 240 Вт.

Использование автоматического приготовления и автоматической разморозки

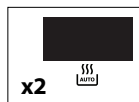
В режимах АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ и АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ правильный режим и время приготовления выбираются автоматически. На выбор имеется 6 меню АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ и 2 меню АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ.

Автоматическое приготовление

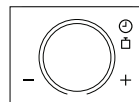
Пища	Символ
Напиток	
Вареный картофель/ картофель в мундире	
Замороженные овощи	
Свежие овощи	
Замороженные продукты, готовые к употреблению	
Рыбное филе с соусом	

Пример. Чтобы приготовить 0,3 кг вареного картофеля, выполните следующие действия.

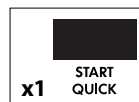
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0,3 кг.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу, и раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/QUICK. В конце периода автоматического приготовления программа автоматически остановится. Раздается звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздается сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

Автоматическая разморозка

Пища	Символ
Мясо/рыба/домашняя птица	
Хлеб	

Пример. Чтобы разморозить 0,2 кг хлеба, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.
2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0,2.
3. Нажмите кнопку START/QUICK.
4. Посмотрите на дисплей.







Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу, и раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/QUICK. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

Таблицы автоматического приготовления и автоматической разморозки

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе) 	1–4 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставьте чашку у края вращающейся подставки.
Вареный картофель и картофель в мундире 	0,1–0,8 кг (100 г) Миска с крышкой	 x2	<p>Вареный картофель: очистите картофель и порежьте его на части одинакового размера.</p> <p>Картофель в мундире: выберите картофелины одинакового размера и промойте их.</p> <ul style="list-style-type: none"> Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску. Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли. Накройте миску крышкой. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Замороженные овощи 	0,1–0,6 кг (100 г) Миска с крышкой	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Добавьте 1 чайную ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.) Накройте миску крышкой. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут. <p>Внимание! Если овощи смерзлись, приготовьте их вручную.</p>
Свежие овощи 	0,1–0,6 кг (100 г) Миска с крышкой	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Нарежьте на маленькие кусочки (например, дольки, кубики или ломтики). Добавьте 1 столовую ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.) Накройте миску крышкой. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Готовые к употреблению замороженные продукты, которые можно помешивать 	0,3–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Перенесите еду в подходящую посуду, не пропускающую СВЧ-излучение. Добавьте немного жидкости, если это рекомендовано производителем. Накройте миску крышкой. Если производитель советует это, готовьте продукты без крышки. Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. После приготовления размешайте пищу и остудите в течение примерно 2 минут.
Рыбное филе с соусом 	0,4–1,2 кг* (100 г) Форма для запекания и липкая пленка для СВЧ-печей	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Рецепты рыбного филе с соусом см. на стр. 20. <p>* Общий вес ингредиентов.</p>

Внимание! Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5°C, замороженная пища готовится при температуре -18°C.

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
<p>Мясо, рыба и домашняя птица</p>  <p>Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски</p>	<p>0,2–0,8 кг (100 г) Открытое блюдо</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она до конца разморозится. <p>Примечание. Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные кусочки.
<p>Хлеб</p> 	<p>0,1–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

Внимание! Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5°C, замороженная пища готовится при температуре -18°C.

Примечание.

- Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
- Если вес или количество еды превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
- Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Убедитесь в том, что пища горячая после приготовления.
- Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/QUICK.
- После работы в микроволновом режиме может включиться вентилятор охлаждения.

Внимание! Автоматическая разморозка

- Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
- Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.
- Перевернув пищу, экранируйте размороженные участки маленькими плоскими кусочками алюминиевой фольги.
- Домашнюю птицу необходимо обрабатывать сразу же после разморозки.

Рецепты для автоматического приготовления

Рыбное филе с пикантным соусом

1. Смешайте ингредиенты для соуса.
2. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив кусочки тонкими сторонами к центру, и посыпьте солью.
3. Залейте рыбное филе соусом.
4. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
5. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервированные помидоры (без сока)
40 г	80 г	120 г	кукуруза
4 г	8 г	12 г	соус чили
12 г	24 г	36 г	лук (мелко нарезанный)
1 ст. ложка	1-2 ст. ложки	2-3 ст. ложки	красный виноградный уксус
			горчица, тимьян и красный стручковый перец
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль

Рыбное филе с соусом карри

1. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив его тонкой стороной к центру, и посыпьте солью.
2. Добавьте в рыбное филе бананы и готовый соус карри.
3. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
4. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль
40 г	80 г	100 г	банан (ломтиками)
160 г	320 г	480 г	готовый соус карри

Кулинарные таблицы

Используемые сокращения

ст. ложка = столовая ложка	Чашка = полная чашка	г = грамм	мл = миллилитр	мин = минуты
ч. ложка = чайная ложка	КГ = килограмм	л = литр	см = сантиметр	

Разогревание пищи и напитков

Еда/напиток	Количество -г/мл-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	
Молоко	1 чашка	150	800 Вт	прибл. 1	не накрывать
Вода	1 чашка	150	800 Вт	1–2	не накрывать
	6 чашек	900	800 Вт	10–12	не накрывать
	1 блюдо	1000	800 Вт	11–13	не накрывать
Одна тарелка с пищей (овощи, мясо и гарнир)	400	800 Вт	3–6		сбрызните соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	800 Вт	1–2		накройте крышкой, размешайте после нагревания

Еда/ напиток	Количество -г/мл-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод
Овощи	200 500	800 Вт 800 Вт	2–3 4–5	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой и помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок*	200	800 Вт	3–4	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе*	200	800 Вт	2–3	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	400 Вт	1/2	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	400 Вт	прибл. 1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло*	50	800 Вт	1/2	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	400 Вт	2–3	время от времени помешивайте

* охлажденный

Разморозка

Пицца	Количество -г-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Гуляш	500	240 Вт	8–12	помешивайте во время размораживания	10–15
Пирог, 1 кусок	150	80 Вт	2–5	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты (например, черешня, земляника, малина, сливы)	250	240 Вт	4–5	равномерно разложите, переверачивайте во время разморозки	5

Значения времени, приведенные в таблице, даются для примера. Они могут варьироваться в зависимости от температуры замерзания, качества и веса продуктов.

Разморозка и приготовление

Пицца	Количество -г-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	800 Вт	10–12	накройте крышкой	2
Одна тарелка с пищей	400	800 Вт	9–11	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

Приготовление мяса и рыбы

Пицца	Количество -г-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	800 Вт	19–21*	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через*	10
	1500	400 Вт	11–14		10
		800 Вт 400 Вт	33–36* 13–17*		
Ростбиф (средний)	1000	800 Вт 400 Вт	9–11* 5–7	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через*	10
Рыбное филе	200	800 Вт	3–4	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	3

РЕЦЕПТЫ

Все рецепты в этой книге рассчитываются для 4 порций, если не указано иное.

Адаптация рецептов для микроволновой печи

Если вы хотите адаптировать свои любимые рецепты для СВЧ-печи, примите во внимание следующее. Сократите время приготовления наполовину или на треть. Возьмите в качестве примера рецепты из этого руководства.

Продукты с большим количеством жидкости (например, мясо, рыба, домашняя птица, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы) можно легко приготовить в СВЧ-печи.

Поверхность продуктов с небольшим содержанием жидкости (например, пицца на тарелке) должна быть увлажнена перед нагреванием или приготовлением.

Объем жидкости, добавляемой в сырые продукты, которые нужно тушить, необходимо сократить примерно на две трети от первоначального объема в рецепте. При необходимости добавьте еще воды во время приготовления.

Количество добавляемого жира можно значительно сократить. Для придания пище запаха достаточно небольшого количества сливочного или подсолнечного масла или маргарина. Поэтому ваша микроволновая печь отлично подходит для приготовления диетической еды с низким содержанием жиров.

Грибной суп

1. Поместите овощи и бульон в чашку, накройте ее крышкой и приготовьте блюдо.
8–9 мин 800 Вт
2. Смешайте все ингредиенты в миксере.
3. Размешайте муку и масло до пастообразного состояния и добавьте в суп. Приправьте его солью и перцем, накройте крышкой и приготовьте. После приготовления помешайте блюдо.
4–6 мин 800 Вт
4. Смешайте яичный желток со сметаной и постепенно добавляйте в суп, перемешивая его. Подогрейте суп в течение короткого времени, но не позволяйте ему закипеть!
1–2 мин 800 Вт
После приготовления остудите в течение примерно 5 минут.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
200 г	грибы, порезанные на дольки
50 г	мелко нарезанный лук
300 мл	мясной бульон
300 мл	сметана
25 г	мука
25 г	масло или маргарин
	соль и перец
1	яйцо
150 г	сметана

Рататуй

1. Поместите в миску чеснок и оливковое масло. Добавьте приготовленные овощи, кроме сердцевин артишоков, и приправьте блюдо перцем. Добавьте пучок душистых трав, накройте крышкой и приготовьте, перемешав один раз.
19–21 мин 800 Вт
В последние 5 минут добавьте сердцевин артишоков и приготовьте.
2. Приправьте рататуй по вкусу солью и перцем. Перед тем как подать блюдо на стол, выньте пучок душистых трав. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
5 ст. ложек	оливковое масло
1 зубчик	измельченный чеснок
50 г	нарезанный лук
250 г	баклажан, нарезанный кубиками
250 г	кабачок, нарезанный кубиками
200 г	крупные кубики перца
75 г	крупные кубики фенхеля
1	пучок душистых трав
200 г	консервированные сердцевин артишока, разрезанные на 4 части
	соль и перец

Филе из камбалы

1. Промойте и просушите рыбу. Выньте кости.
2. Нарежьте лимон и помидоры тонкими дольками.
3. Смажьте блюдо маслом. Поместите рыбное филе на блюдо и полейте растительным маслом.
4. Положите сверху петрушку, дольки помидоров и добавьте приправы. Поверх помидоров положите лимонные дольки и налейте сверху белого вина.
5. Поверх лимона поместите небольшие кружочки масла, накройте крышкой и приготовьте.
16-19 мин 800 Вт
После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Приготовление	Неглубокое овальное блюдо для печи со специальной липкой пленкой (длиной около 26 см)
400 г	филе из камбалы
1	целый лимон
150 г	помидоры
10 г	масло
1 ст. ложка	растительное масло
1 ст. ложка	нарезанная петрушка
	соль и перец
4 ст. ложки	белое вино
20 г	масло или маргарин

Тушеная телятина по-цюрихски

1. Нарезьте телятину полосками.
2. Смажьте блюдо маслом. Положите в него мясо и лук, накройте крышкой и приготовьте. Во время приготовления блюдо нужно перемешать один раз.
7–10 мин 800 Вт
3. Добавьте белого вина, коричневой приправы для подливки и сметаны, перемешайте, накройте крышкой и продолжите приготовление. Время от времени помешивайте.
4–5 мин 800 Вт
4. Перемешайте смесь после приготовления, дайте ей отстояться в течение примерно 5 минут. Украсьте блюдо петрушкой.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
600 г	филе телятины
10 г	масло или маргарин
50 г	мелко нарезанный лук
100 мл	белое вино
	приправленная подливка, приправа примерно для 1/2 литра подливки
300 мл	сметана
1 ст. ложка	порубленная петрушка

Фаршированная ветчина

1. Смешайте шпинат с сыром и полужидким творогом, приправьте по вкусу.
2. Положите столовую ложку наполнителя на каждую дольку приготовленной ветчины и заверните его. Проткните ветчину деревянной шпилькой, чтобы она не разворачивалась.
3. Приготовление соуса бешамель: налейте воду и сливки в миску и подогрейте ее.
3–4 мин 800 Вт
Смешайте муку с маслом, чтобы сделать заправку для соуса, добавьте к жидкости и взбивайте до тех пор, пока она не растворится. Накройте и готовьте до густоты.
1 мин 800 Вт
Перемешайте и попробуйте.
4. Налейте соус в смазанное маслом блюдо, поместите в него фаршированные ветчинные рулетики и приготовьте, закрыв крышкой.
3–4 мин 800 Вт
После приготовления остудите в течение примерно 5 минут.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л) Овальная форма для запекания с крышкой (примерно 26 см в длину)
125 г	нарезанный листовой шпинат
125 г	сметана фромаж-фрес, 20% жирности
40 г	натертый сыр «Эмменталь»
	перец и паприка
6 ломтиков	готовая ветчина (300 г)
125 мл	вода
125 мл	сметана
20 г	мука
20 г	масло или маргарин
10 г	масло или маргарин для смазывания блюда

Лазанья

1. Порежьте помидоры, смешайте их с ветчиной и луком, чесноком, говяжьим фаршем и томатным пюре. Добавьте приправы, закройте крышкой и приготовьте блюдо 7–9 мин 800 Вт
 2. Смешайте сметану с молоком, сыром «Пармезан», травами, маслом и специями.
 3. Смажьте маслом блюдо и выложите на дно примерно $\frac{1}{3}$ макаронных изделий. Выложите половину смеси из фарша на макаронные изделия и подлейте соус. Повторите процедуру и добавьте оставшиеся макаронные изделия. Залейте макароны соусом и добавьте сыр «Пармезан». Готовьте блюдо, закрыв крышкой. 15–17 мин 560 Вт
- После приготовления остудите в течение примерно 5–10 минут.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 2 л) Мелкая квадратная форма для запекания с крышкой (размером примерно 20 x 20 x 6 см)
300 г	консервированные помидоры
50 г	рубленая ветчина
50 г	мелко нарезанный лук
1	раздавленный зубок чеснока
250 г	говяжий фарш
2 ст. ложки	томатное пюре
	соль и перец
150 мл	сметана
100 мл	молоко
50 г	натертый сыр «Пармезан»
1 ч. ложка	смесь перемолотых трав
1 ч. ложка	оливковое масло
1 ч. ложка	растительное масло для смазывания формы
125 г	зеленая лазанья
1 ст. ложка	натертый сыр «Пармезан»

Фруктовое желе с ванильным соусом

1. Положите немного фруктов с одной стороны в качестве украшения. Сделайте пюре из остальных фруктов и белого вина, положите его в миску, накройте крышкой и нагрейте. 7–9 мин 800 Вт
2. Добавьте при помешивании сахар и лимонный сок.
3. Замочите желатин в холодной воде на 10 мин, а затем выньте его и отожмите. Добавьте желатин в горячее пюре и перемешивайте до тех пор, пока он не растворится. Поставьте желе в холодильник и дождитесь, пока оно остынет.
4. Чтобы сделать ванильный соус, налейте молоко в другое блюдо. Разрежьте стручок ванили вдоль и выньте из него сердцевину, перемешайте ее с молоком, в которое добавлен сахар и кукурузная мука. Накройте крышкой и приготовьте, перемешав блюдо один раз во время готовки и еще раз перед ее завершением. 3–4 мин 800 Вт
5. Выложите желе на тарелку и украсьте оставшимися фруктами. Полейте желе ванильным соусом.

Приспособления	Блюдо с крышкой (емкостью 2 л) Миска с крышкой (емкостью 1 л)
150 г	мытая красная смородина с удаленными черенками
150 г	мытая земляника без плодоножек
150 г	мытая малина без плодоножек
250 мл	белое вино
100 г	сахар
50 мл	лимонный сок
8	полоски желатина
300 мл	молоко
$\frac{1}{2}$	стручок ванили
30 г	сахар
15 г	кукурузная мука

УХОД И ОЧИСТКА

i ОСТОРОЖНО!

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ, ПАРООЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ СИЛЬНОДЕЙСТВУЮЩИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЛЮБЫЕ ХИМИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРООКИСЬ НАТРИЯ ИЛИ ГУБКИ ДЛЯ ПОСУДЫ ПРИ ОЧИСТКЕ ЛЮБОЙ ДЕТАЛИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ, УДАЛЯЯ ОСТАТКИ ПИЩИ. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Внешние поверхности печи

Внешние поверхности печи можно легко очистить с помощью жидкого мыла и воды. Вытрите мыло влажной тканью, а затем высушите внешние поверхности мягким полотенцем.

Панель управления

Перед очисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления. Панель управления необходимо очищать с осторожностью. Смочите тряпку водой и аккуратно протрите панель, чтобы очистить ее. Не используйте слишком много воды. Не используйте химическое или абразивное чистящее средство.

Внутренние поверхности печи

1. Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удаются очистить, используйте жидкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.
2. Убедитесь в том, что мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.
3. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мыльной водой. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и ее опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Дверца

Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте сильнодействующие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

Внимание! Не применяйте пароочиститель.

ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Внимание!

Если пища готовится в течение стандартного времени с мощностью 800 Вт, мощность печи будет автоматически снижаться во избежание перегрева. Уровень СВЧ-излучения снизится до 560 Вт. Выждав 90 секунд, можно снова включить уровень мощности 800 Вт.

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
800 Вт СВЧ-излучения	20 минут	560 Вт СВЧ-излучения

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	<ul style="list-style-type: none"> • Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному электрику.
Режим микроволнового устройства не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> • Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Нажата кнопка START/QUICK.
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> • Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> • Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG.
Не включается свет в печи ?	<ul style="list-style-type: none"> • Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из AEG.
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	230 В, 50 Гц
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А
Требуемая мощность:	СВЧ-излучение 1,2 кВт
Выходная мощность:	СВЧ-излучение 800 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц * (группа 2, класса В)
Габаритные размеры:	МС1763Е 594 мм (Ш) x 371 мм (В) x 316 мм (Г)
Размеры духовки	285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) **
Вместимость печи	17 литров **
Вращающаяся подставка	∅ 272 мм, стекло
Вес	около 16 кг
Лампа печи	25 Вт/240–250 В

* Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту этот продукт классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Выражение «оборудование класса В» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.

** Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой еды меньше.

Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС и 2005/32/ЕС. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА



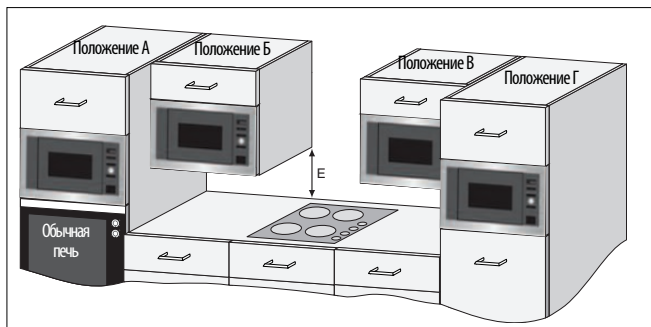


УСТАНОВКА

Микроволновую печь можно установить в положение А, Б, В или Г:

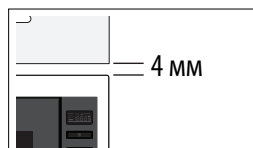
Положение	Размер ниши		
	Ш	Т	В
А	560	550	360
Б+В	560	300	350
	560	300	360
Г	560	500	350
	560	500	360

Измерения в (мм)



Установка оборудования

1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Эта печь стандартно уместается в шкаф высотой 360 мм. Если требуется установить ее в шкаф высотой 350 мм; отверните и снимите 4 ножки с нижней поверхности печи. На ней находятся 3 высоких ножки и 1 короткая ножка. Замените 3 высоких ножки ножками из набора принадлежностей. Не заменяйте короткую ножку.
3. Медленно, без усилий, задвиньте устройство в кухонный шкаф до тех пор, пока передняя часть корпуса печи не начнет герметично прилегать к переднему отверстию шкафа.
4. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).

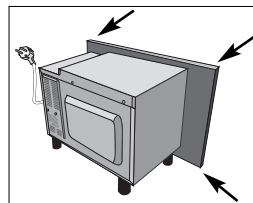


Вариант крепления 1:

Зафиксируйте печь на месте с помощью винтов, входящих в комплект. Точки фиксации расположены на верхнем и нижнем углу печи.

Вариант крепления 2:

См. таблицу шаблонов, прилагаемую к печи.



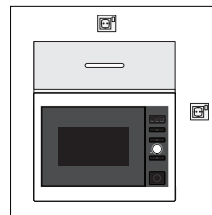
Безопасная эксплуатация устройства

При размещении микроволновой печи в положении Б или В (см. диаграмму на стр. 28) учитывайте следующее:

- Шкаф должен находиться, как минимум, на 500 мм (Е) выше верхней рабочей поверхности и не должен устанавливаться **прямо** над конфоркой для разогревания еды.
- Данное устройство было протестировано и одобрено для использования вблизи домашних газовых, электрических и индукционных конфорок для разогревания.
- Между конфоркой и микроволновой печью должно оставаться достаточно места, чтобы микроволновая печь, шкаф и аксессуары не нагревались.
- Не включайте конфорку без сковород, когда микроволновая печь включена.
- Когда конфорка включена, эксплуатировать микроволновую печь нужно осторожно.

Подключение устройства к источнику питания

- **Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.**
- **Розетку не нужно размещать за шкафом.**
- Самое лучшее положение – над шкафом (А).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 10 А плавкий предохранитель.
- **Шнур питания может заменять только электрик.**
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (А) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ повредить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.



Электрические соединения



ВНИМАНИЕ!

ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ

Если эта мера безопасности не будет принята, производитель отказывается от всякой ответственности.

- Если вилка устройства не подходит к розетке, Вы должны вызвать вашего местного АЕГ специалиста по обслуживанию.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Экологически безопасная утилизация упаковочных материалов и старой техники



Упаковочные материалы

Микроволновые печи АЕГ необходимо эффективно упаковывать для защиты во время транспортировки. Используется только минимально необходимая упаковка. Упаковочные материалы (например, фольга или пенополистирол) могут представлять угрозу для детей.



Угроза удушья. Берегите упаковочные материалы от детей.



Все использованные упаковочные материалы безопасны для окружающей среды и могут быть переработаны. Картон сделан из вторсырья, а деревянные детали не обработаны. Пластиковые элементы маркированы следующим образом:

«PE» – полиэтилен (например, пленка для упаковки)

«PS» – полистирол (без фторуглеродистых соединений)

«PP» – полипропилен (например, упаковочные жгуты)

При повторном использовании упаковки экономится сырье и сокращается объем отходов. Упаковку необходимо отправить в ближайший центр утилизации. Чтобы получить информацию, свяжитесь с местным советом.




Утилизация старой техники

Старые устройства необходимо обезопасить перед утилизацией, сняв вилку и избавившись от шнура питания.

После этого необходимо сдать их в ближайший центр утилизации. Обратитесь в совет или бюро по санитарному состоянию окружающей среды, чтобы узнать, есть ли поблизости учреждения, где можно утилизировать технику.



Символ  на продукте или на упаковке означает, что этот продукт нельзя утилизировать как обычные хозяйственно-бытовые отходы. Вместо этого его нужно отнести в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для среды и здоровья людей, которые могли бы быть вызваны несоответствующей переработкой этого продукта. Чтобы узнать подробные сведения о переработке этого продукта, обратитесь в местный совет, службу уборки мусора или в магазин, где был приобретен продукт.

ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна AEG, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

Европейская Гарантия: Данное устройство поддерживается гарантией AEG в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, когда вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными AEG, только в бытовых условиях, т.е. его нельзя использовать в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных вам по закону прав.

WYJĄTKOWE MOŻLIWOŚCI

Dziękujemy za wybranie produktu firmy AEG. Opracowaliśmy go, wykorzystując najnowsze technologie, które upraszczają codzienną obsługę i zapewniają niezawodne działanie przez wiele lat, a wiele jego funkcji nie jest dostępnych w innych urządzeniach. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości tego urządzenia.

AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

W sklepie internetowym firmy AEG znajdują Państwo wszystkie produkty, dzięki którym urządzenia AEG będą wyglądać doskonale i działać niezawodnie. Są to wysokiej jakości akcesoria — specjalne pojemniki, koszyki na sztućce, uchwyty na butelki i delikatne worki na pranie...

Zapraszamy do sklepu internetowego pod adresem www.aeg-electrolux.com/shop



SPIS TREŚCI

- 33 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
- 37 Przegląd urządzenia
- 38 Przed rozpoczęciem korzystania
- 40 Porady dotyczące gotowania w kuchenke mikrofalowej
- 42 Obsługa kuchenki mikrofalowej
- 48 Tabela programów
- 52 Przepisy
- 56 Konserwacja i czyszczenie
- 57 Rozwiązywanie problemów
- 57 Dane techniczne
- 58 Montaż
- 60 Informacje dotyczące ochrony środowiska
- 61 Warunki gwarancyjne



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa lub obsługi urządzenia są oznaczone tym symbolem oraz słowami „Ostrzeżenie” lub „Ostrożnie”. Należy dokładnie przestrzegać wszystkich instrukcji.



Ten symbol oznacza, że dostępne są dodatkowe informacje dotyczące korzystania z urządzenia.



Symbol koniczyny oznacza wskazówki dotyczące oszczędzania energii i porady umożliwiające korzystanie z urządzenia w sposób ekologiczny.

W przypadku awarii urządzenia należy postępować według instrukcji podanych w sekcji „Rozwiązywanie problemów”.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: należy przeczytać je uważnie i zachować do użytku w przyszłości

Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długich czasów gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie.

Należy zastosować zasilanie elektryczne prądem zmiennym 230 V/50 Hz oraz bezpiecznik minimum 10 A lub wyłącznik automatyczny minimum 10 A na linii rozdzielczej. Zalecane jest podłączenie tego urządzenia do osobnego obwodu zasilania.

Nie należy przechowywać ani korzystać z kuchenki na zewnątrz pomieszczeń.

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, NIE WOLNO OTWIERAĆ DRZWICZEK. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwiczek, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. W przypadku korzystania z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Nie należy pozostawiać materiałów łatwopalnych w pobliżu kuchenki ani otworów wentylacyjnych.

Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Należy zdjąć wszystkie metalowe elementy uszczelniające, zamknięcia z drutu itp. z żywności i jej opakowań. Powstanie łuku elektrycznego na metalowych powierzchniach może spowodować pożar.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić.

Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Nie należy przechowywać w kuchence żywności ani innych przedmiotów.

Po uruchomieniu kuchenki należy sprawdzić ustawienia, aby upewnić się, że kuchenka działa prawidłowo.

Należy zapoznać się z odpowiednimi wskazówkami w instrukcji obsługi.

Unikanie obrażeń ciała



Ostrzeżenie!

Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub nie działa prawidłowo. Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić następujące elementy:

- Drzwiczki: należy sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo oraz nie są wygięte lub skrzywione.
- Zawiasy i zatrzaski drzwiczek: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone ani poluzowane.
- Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone.
- Wnętrze kuchenki i powierzchnia drzwiczek: należy sprawdzić, czy nie występują wgłębienia.
- Przewód zasilający i wtyczka: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone.

Nie wolno samodzielnie dokonywać regulacji, napraw i modyfikacji kuchenki. Przeprowadzanie serwisu i napraw obejmujących demontaż osłony chroniącej przed energią mikrofal jest niebezpieczne dla osób bez odpowiednich kwalifikacji.

Nie należy włączać kuchenki, gdy drzwiczki są otwarte ani w żaden sposób modyfikować zatrzasków drzwiczek. Nie należy korzystać z kuchenki, jeżeli między uszczelkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajduje się jakikolwiek przedmiot.

Nie należy dopuszczać, aby na uszczelkach drzwi lub sąsiadujących elementach gromadził się tłuszcz lub brud. Należy przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może spowodować obniżenie jakości jej powierzchni, co znacznie skróci czas eksploatacji i może spowodować niebezpieczeństwo.

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

Unikanie porażenia prądem

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej.

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwiczek ani otworów wentylacyjnych. W przypadku rozlania płynu należy natychmiast wyłączyć kuchenkę, odłączyć ją od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

Nie należy samodzielnie wymieniać lampy kuchenki ani zezwalać na wykonanie tej czynności osobie nieautoryzowanej przez serwis. W przypadku awarii lampy kuchenki należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem AEG.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na odpowiedni rodzaj przewodu. Wymiany musi dokonać pracownik autoryzowanego serwisu AEG.

Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia



Ostrzeżenie!

Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywkę. Szczelne pojemniki mogą eksplodować z powodu wzrostu ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki.

Podczas podgrzewania płynów należy zachować ostrożność. Należy użyć pojemnika z dużym otworem, aby umożliwić wydostawanie się pęcherzyków powietrza.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

1. Przed gotowaniem lub odgrzaniem należy wymieszać płyn.
2. Zalecane jest, aby podczas podgrzewania w płynie znajdowała się szklana rurka lub podobny przedmiot.
3. Aby uniknąć opóźnionego wrzenia wyrzutowego, należy po zakończeniu gotowania pozostawić płyn w kuchence na 20 sekund.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania. Aby ugotować lub podgrzać jajka, które nie mają postaci jajecznicy, należy przekłuć żółtka i białka, w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Przed podgrzaniem jajek na twardo w kuchenke mikrofalowej należy obrać je ze skorupki i pokroić.

Przed rozpoczęciem gotowania należy przekłuć skórkę produktów takich jak ziemniaki, kiełbasa i owoce, w przeciwnym razie mogą eksplodować.

Unikanie oparzeń

Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń.

Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami.

Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności i wymieszać ją przed podaniem oraz zwrócić szczególną uwagę na temperaturę żywności i napojów podawanym niemowlętom, dzieciom lub osobom starszym.

Temperatura pojemnika nie stanowi wskazówki co do temperatury żywności lub napoju; należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności.

Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem.

Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwiczek.

Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci



Ostrzeżenie:

Dzieci mogą korzystać z kuchenki tylko pod nadzorem osób dorosłych po przekazaniu odpowiednich informacji, aby mogły używać kuchenki w bezpieczny sposób i były świadome zagrożeń wynikających z nieprawidłowej obsługi.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczeniami ruchowymi, czuciowymi lub umysłowymi albo nie mającymi odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przekazaniu instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

Nie należy opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie należy używać kuchenki jako zabawki.

Należy przekazać dzieciom wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: korzystanie z uchwytów, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zwracanie uwagi na opakowania (np. materiały ulegające podgrzaniu) umożliwiające uzyskanie chrupkich potraw, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia



Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Kuchenka służy do przygotowywania jedzenia w domu i można jej używać tylko do gotowania potraw. Nie jest przeznaczona do zastosowań gastronomicznych ani laboratoryjnych.

Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta.

W przypadku korzystania z naczyń do przyrumieniania lub materiałów polegających podgrzaniu zawsze należy używać izolatora odpornego na ciepło, na przykład porcelanowego talerza, aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej z powodu nagrzania. Nie należy przekraczać czasu podgrzewania podanego w instrukcji obsługi naczynia.

Nie należy używać metalowych sztućców, które odbijają mikrofałę i mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego. Nie należy wkładać puszek do kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

- a) Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- b) Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- c) Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

Podczas pracy kuchenki nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na jej zewnętrznej obudowie.

Ważne:

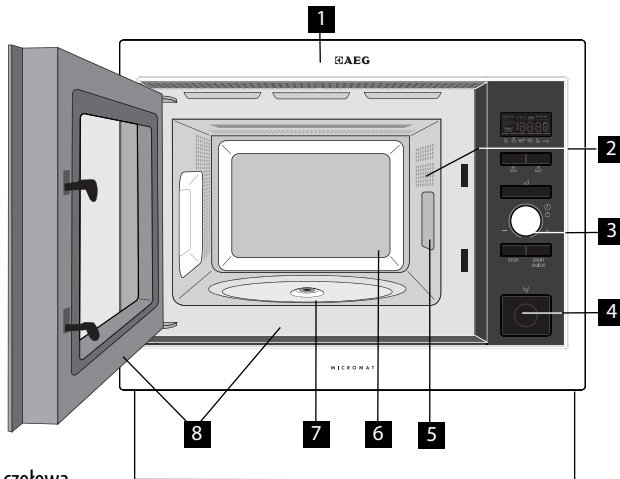
W przypadku braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączenia do źródła zasilania.

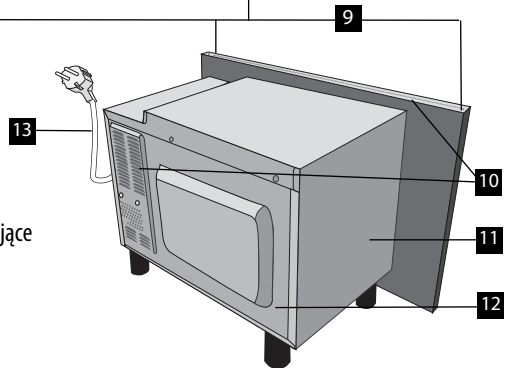
Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwiczek może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

PRZEGLĄD URZĄDZENIA

Kuchenka mikrofalowa i akcesoria



- 1 Płyta czołowa
- 2 Lampa kuchenki
- 3 Panel sterowania
- 4 Przycisk otwierania drzwiczek
- 5 Osłona generatora mikrofal
- 6 Wnętrze kuchenki
- 7 Uszczelka
- 8 Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające



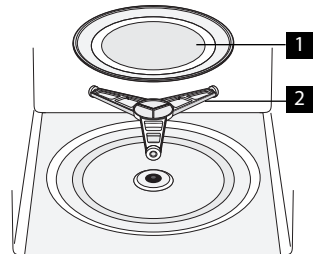
Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1 Podstawa obrotowa
- 2 Podpórka podstawy obrotowej
- 3 4 śruby mocujące (niepokazane na rysunku)

- Ustaw podpórkę podstawy obrotowej na uszczelce we wgłębieniu.
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
- Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

Ważne:

Podczas zamawiania akcesoriów należy podać sprzedawcy lub pracownikowi AEG dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.



Panel sterowania

1 Wskaźniki na wyświetlaczu



Mikrofone



Automatyczne rozmrażanie chleba



Zegar



Automatyczne rozmrażanie



Etapy gotowania



Masa



Plus/Minus

2 Wskaźniki AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

3 Przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

4 Przycisk AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

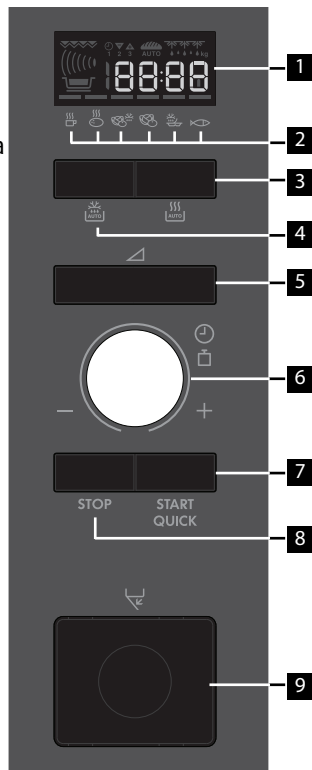
5 Przycisk POZIOMU MOCY

6 Pokrętko TIMERA/MASY

7 Przycisk START/QUICK

8 Przycisk STOP

9 Przycisk OTWIERANIA DRZWI CZEK




PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

Ustawianie zegara

Kuchenka wyświetla godzinę w systemie 12- i 24-godzinny.

Przykład: Aby ustawić zegar na 11:30 (system 12-godzinny).

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.

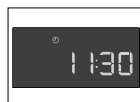
2. Wskazanie wyświetlacza: .

3. Obróć pokrętko TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.

4. Naciśnij przycisk START/QUICK jeden raz, a następnie obróć pokrętko TIMERA/MASY, aby ustawić minuty.


5. Naciśnij przycisk START/QUICK.

6. Popatrz na wyświetlacz:





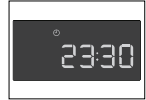
Ważne:

1. Pokrętko TIMERA/MASY można obrócić w lewo lub w prawo.


2. Po naciśnięciu przycisku zatrzymania godzina zostanie automatycznie ustawiona na .

Przykład: Aby ustawić zegar na 23:30 (system 24-godzinny).

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.
2. Wskazanie wyświetlacza: .
3. Naciśnij przycisk START/QUICK. Wskazanie wyświetlacza: .
4. Obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.
5. Naciśnij jeden raz przycisk START/QUICK, a następnie obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aby ustawić minuty.
6. Naciśnij przycisk START/QUICK.
7. Popatrz na wyświetlacz:



Ważne:

1. Pokrętkę TIMERA/MASY można obrócić w lewo lub w prawo.
2. Po naciśnięciu przycisku zatrzymania godzina zostanie automatycznie ustawiona na .

Dostosowywanie godziny po ustawieniu zegara

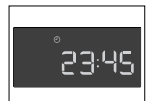
Przykład: Aby ustawić zegar na 11:45 (system 12-godzinny).

1. Otwórz drzwiczki.
2. Naciśnij przycisk START/QUICK i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk START/QUICK, a następnie obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aby ustawić minuty.
4. Naciśnij jeden raz przycisk START/QUICK.
5. Popatrz na wyświetlacz:



Przykład: Aby ustawić zegar na 23:45 (system 24-godzinny).

1. Otwórz drzwiczki.
2. Naciśnij przycisk START/QUICK i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk START/QUICK, a następnie obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aby ustawić minuty.
4. Naciśnij jeden raz przycisk START/QUICK.
5. Popatrz na wyświetlacz:



Przykład: Aby zmienić zegar z 12-godzinnego na 24-godzinny lub z 24-godzinnego na 12-godzinny:

1. Otwórz drzwiczki. Naciśnij przycisk START/QUICK i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij jeden raz przycisk START/QUICK, a następnie obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.

Korzystanie z przycisku STOP

Przycisk STOP umożliwia:

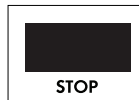
1. Usunięcie błędu podczas programowania.
2. Tymczasowe zatrzymanie kuchenki podczas gotowania — naciśnij przycisk jeden raz.
3. Anulowanie programu podczas gotowania — naciśnij przycisk dwa razy.

Blokada rodzicielska

Kuchenka wyposażona jest w zabezpieczenie, które uniemożliwia jej przypadkowe uruchomienie przez dziecko. Po ustawieniu blokady nie można włączyć żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia blokady.

Przykład: Aby ustawić blokadę rodzicielską.

1. Naciśnij przycisk zatrzymania i przytrzymaj go przez 5 sekund.



Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlony komunikat „LOC”:



Uwaga:

- Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, należy nacisnąć przycisk zatrzymania i przytrzymać go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlona godzina.
- Nie można włączyć blokady rodzicielskiej, jeżeli nie ustawiono zegara.

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Gotowanie z użyciem mikrofal

Aby gotować/rozmarzać w kuchence mikrofalowej, energie mikrofal muszą przeniknąć przez pojemnik i żywność. Dlatego ważne jest, aby użyć odpowiedniego naczynia.

Preferowane jest zastosowanie naczyń okrągłych/owalnych zamiast kwadratowych prostokątnych, ponieważ potrawa może się przypalić w narożnikach.

Ważne jest, aby obracać, zmieniać ułożenie lub mieszać potrawę, co zapewni równomierne podgrzanie.

Po ugotowaniu potrawa musi zostać pozostawiona na pewien czas, ponieważ umożliwia to równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.

Charakterystyka potraw	
Skład	Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Gęstość	Gęstość potraw wpływa na czas gotowania. Lekkie porowate potrawy, takie jak ciasto lub chleb, gotują się szybciej od ciężkich i gęstych potraw, takie jak, pieczeń i zapiekanka.
Ilość	Czas gotowania należy wydłużyć wraz ze zwiększeniem ilości żywności znajdującej się w kuchence. Na przykład: ugotowanie czterech ziemniaków potrawa dłużej niż dwóch.
Wielkość	Małe potrawy i małe kawałki gotują się szybciej niż duże. W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Kształt	Potrawy o nieregularnych kształtach, takie jak piersi kurze lub udka gotują się dłużej niż większe kawałki. Potrawy o okrągłym kształcie gotują się z wykorzystaniem mikrofal bardziej równomiernie niż kwadratowe.
Temperatura potraw	Początkowa temperatura potraw wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy mrożone gotują się dłużej niż te o temperaturze pokojowej. Potrawy z nadzieniem, np. pączki należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.

Sposoby gotowania	
Rozmieszczenie	Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczyń.
Przykrycie	Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.
Przekłuwanie	Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować eksplozję potrawy, np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kiełbaski. Ważne: Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia	W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.
Pozostawienie	Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.
Ośłona	Niektóre części rozmrażanej potrawy mogą się nagrzać. Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofały, np. udka i skrzydełka kurczaka.

Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

Pojemnik	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Uwagi
Folia aluminiowa/pojemniki z folii	✓ / ✗	Małe kawałki folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
Naczynia do przyrumieniania	✓	Zawsze należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta. Nie należy przekraczać podanych czasów podgrzewania. Należy zachować ostrożność, ponieważ te naczynia mogą być bardzo gorące.
Porcelana i ceramika	✓ / ✗	Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.
Szkló np. Pyrex®	✓	Należy zachować ostrożność w przypadku korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu.
Metal	✗	Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar.
Plastik / polistyren np. pojemniki na potrawy typu fastfood	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształcają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze.
Folia spożywcza	✓	Nie może stykać się z potrawą i należy ją przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary.
Woreczki do zamrażania/pieczenia	✓	Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego.
Papier — talerze, kubki i papier śniadaniowy	✓	Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Pojemniki ze słomy lub drewna	✓	W przypadku korzystania z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Papier makulaturowy i gazety	✗	Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru.

OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Gotowanie z użyciem mikrofal

Kuchenkę można zaprogramować do działania przez maksymalnie 90 minut. Czas gotowania wynosi od 15 sekund do 5 minut. Zależy on od całkowitego czasu gotowania podanego w tabeli.

Czas gotowania	Jednostka zmiany
0–5 minut	15 sekund
5–10 minut	30 sekund
10–30 minut	1 minuta
30–90 minut	5 minut

Ręczne rozmrażanie

Do ręcznego rozmrażania (bez użycia funkcji automatycznego rozmrażania) należy użyć mocy 240 W. Ikona rozmrażania pojawi się na wyświetlaczu po wybraniu ustawienia mocy.

Ustawienia mocy kuchenki

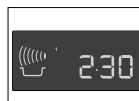
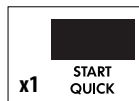
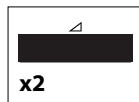
Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy:

Ustawienie mocy	Zalecane użycie
800 W/ WYSOKA	Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp.
560 W	Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach.
400 W	Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzenia, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego ustawienia mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.
240 W/ ROZMRAŻANIE	W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.
80 W	Nadaje się także do delikatnego rozmrażania na przykład ciasta z kremem.
0 W	Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.

W = WATY

Przykład: Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 560 W:

1. Naciśnij dwa razy przycisk ustawienia mocy.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętko TIMERA/MASY w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 2:30.
3. Naciśnij przycisk START/QUICK.
4. Popatrz na wyświetlacz:



Ważne:

W przypadku nie wybrania ustawienia mocy nastąpi automatyczne ustawienie wartości WYSOKIE/800 W.

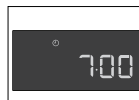
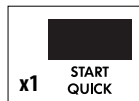
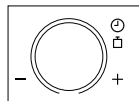
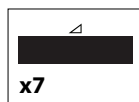
Uwaga:

- Otwarcie drzwiczek podczas gotowania spowoduje automatyczne zatrzymanie czasu gotowania widocznego na wyświetlaczu. Odliczanie czasu gotowania rozpocznie się ponownie po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku START/QUICK.
- Aby sprawdzić ustawienie mocy podczas gotowania, naciśnij jeden raz przycisk ustawienia mocy.
- Czas gotowania można zwiększyć lub zmniejszyć w jego trakcie, obracając pokrętko TIMERA/MASY.
- Ustawienie mocy można zmienić podczas gotowania, naciskając przycisk ustawienia mocy.
- Aby wyłączyć program podczas gotowania, naciśnij dwa razy przycisk STOP.

Timer kuchenny

Przykład: Aby ustawić timer kuchenny na 7 minut:

1. Naciśnij 7 razy przycisk ustawienia mocy.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętko TIMERA/MASY w prawo/ w lewo, aż do wyświetlenia wartości 7:00.
3. Naciśnij przycisk START/QUICK.
4. Popatrz na wyświetlacz:



Uwaga:

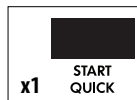
- Aby wstrzymać timer, naciśnij przycisk STOP. Aby wznowić timer, naciśnij przycisk START/QUICK. Aby wyłączyć, naciśnij ponownie przycisk ZATRZYMANIA.

Dodawanie 30 sekund

Przycisk START/QUICK umożliwia obsługę dwóch poniższych funkcji:

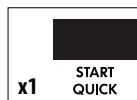
1. Bezpośrednie uruchomienie

Naciskając przycisk START/QUICK, można bezpośrednio rozpocząć gotowanie z ustawieniem mocy 800 W/WYSOKA przez 30 sekund.



2. Zwiększenie czasu gotowania

Czas gotowania można zwiększyć o wielokrotność 30 sekund po naciśnięciu przycisku podczas pracy kuchenki.



Uwaga:

- Tej funkcji nie można użyć podczas działania funkcji AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA lub AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA.

Plus i minus

Funkcja PLUS \triangleup i MINUS ∇ umożliwia wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania w przypadku korzystania z programów automatycznych.

Aby ugotować ziemniaki, które będą nieco twardsze, naciśnij przycisk MINUS ∇ .

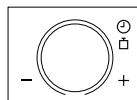
Aby ugotować ziemniaki, które będą bardziej miękkie, naciśnij przycisk PLUS \triangleup .

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków:

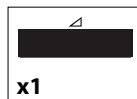
1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.



2. Obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aż do wyświetlenia wartości 0,3 kg.



3. Naciśnij jeden raz przycisk ustawienia mocy, aby wybrać regulację PLUS \triangleup .



4. Naciśnij przycisk START/QUICK.



5. Popatrz na wyświetlacz:



Uwaga:

Aby wyłączyć funkcję PLUS / MINUS, należy nacisnąć 3 razy przycisk ustawiania mocy.

Po wybraniu funkcji PLUS na wyświetlaczu pojawi się ikona .

Po wybraniu funkcji MINUS na wyświetlaczu pojawi się ikona .

Gotowanie wieloetapowe

W kuchenke można zaprogramować gotowanie w maksymalnie 3 etapach.

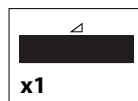
Przykład: Aby włączyć gotowanie:

Przez 5 minut z mocą 800 W (etap 1)

Przez 16 minut z mocą 240 W (etap 2)

Etap 1

1. Naciśnij jeden raz przycisk ustawienia mocy.



2. Wprowadź odpowiedni czas, obracając pokrętkę TIMERA/MASY w prawo, aż do wyświetlenia wartości 5:00.

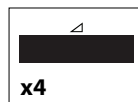


3. Popatrz na wyświetlacz:



Etap 2

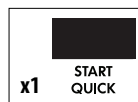
1. Naciśnij 4 razy przycisk ustawienia mocy.



2. Wprowadź odpowiedni czas gotowania, obracając pokrętkę TIMERA/MASY w prawo, aż do wyświetlenia wartości 16:00.



3. Naciśnij jeden raz przycisk START/QUICK, aby rozpocząć gotowanie.



4. Popatrz na wyświetlacz:



Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 5 minuty i z mocą 800 W, a następnie przez 16 minut z mocą 240 W.

Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

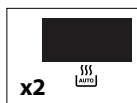
Funkcje AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA i AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA automatycznie wybierają odpowiedni tryb gotowania i czas gotowania. Dostępnych jest 6 ustawień AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA i 2 ustawienia AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA.

Automatyczne gotowanie

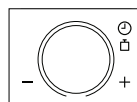
Potrawa	Symbol
Napoje	
Gotowane ziemniaki/ ziemniaki w mundurkach	
Mrożone warzywa	
Świeże warzywa	
Mrożone dania gotowe	
Filet rybny w sosie	

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków:

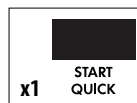
1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.



2. Obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aż do wyświetlenia wartości 0,3 kg.



3. Naciśnij przycisk START/QUICK.



4. Popatrz na wyświetlacz:



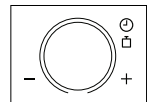
Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk START/QUICK. Po upływie czasu automatycznego gotowania program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.

Automatyczne rozmrażanie

Potrawa	Symbol
Mięso/ryba/drób	
Chleb	

Przykład: Aby odmrozić 0,2 kg chleba:













- Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA.
- Obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aż do wyświetlenia wartości 0,2.
- Naciśnij przycisk START/QUICK.
- Popatrz na wyświetlacz:







Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk START/QUICK. Po upływie czasu automatycznego rozmrażania program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.

TABELA PROGRAMÓW

Tabela funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

Automatyczne gotowanie	Waga (jednostka zmiany) / naczynia	Przycisk	Procedura
Napoje (herbata/kawa) 	1–4 filiżanek 1 filiżanka = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Ustaw filiżankę przy krawędzi podstawy obrotowej.
Ziemniaki gotowane i w mundurkach 	0,1–0,8 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x2	<p>Gotowane ziemniaki: Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki podobnej wielkości.</p> <p>Ziemniaki w mundurkach: Wybierz ziemniaki podobnej wielkości i umyj je.</p> <ul style="list-style-type: none"> Włóż ziemniaki do ugotowania lub ziemniaki w mundurkach do miski. Dodaj odpowiednią ilość wody (na 100 g), ok. 2 łyżki stołowe i odrobinę soli. Przykryj pojemnik pokrywką. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.
Mrożone warzywa 	0,1–0,6 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Dodaj 1 łyżeczkę wody na 100 g i sól w razie potrzeby. W przypadku grzybów nie jest wymagane dodawanie wody. Przykryj pojemnik pokrywką. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty. <p>Ważne: Jeżeli mrożone warzywa są zbite w jedną całość, należy ugotować je ręcznie.</p>
Świeże warzywa 	0,1–0,6 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Pokrój na małe kawałki, np. w paski, kostkę lub plasterki. Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g i sól w razie potrzeby. W przypadku grzybów nie jest wymagane dodawanie wody. Przykryj pojemnik pokrywką. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.
Mrożone dania gotowe (z możliwością wymieszania) 	0,3–1,0 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Przełóż potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Dodaj niewielką ilość wody, jeżeli jest to zalecane przez producenta. Przykryj pojemnik pokrywką. Gotuj bez przykrycia, jeżeli takie są zalecenia producenta. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu wymieszaj i pozostaw na około 2 minuty.
Filet rybny w sosie 	0,4 kg–1,2 kg* (100 g) Naczynie do zapiekania i folia spożywcza do kuchenek mikrofalowych	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Zobacz przepis „Filet rybny w sosie” na stronie 50. <p>* Całkowita waga składników.</p>

Ważne: Potrawy schłodzone są gotowane od 5 °C, potrawy mrożone są gotowane od -18 °C.

Automatyczne gotowanie	Waga (jednostka zmiany) / naczynia	Przycisk	Procedura
<p>Mięso, ryba, drób</p>  <p>(całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kiełbaski)</p>	0,2–0,8 kg (100 g) Naczynie do tarty	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. Uwaga: Nieodpowiednie dla całego kurczaka. Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.
<p>Chleb</p> 	0,1–1,0 kg (100 g) Naczynie do tarty	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. W przypadku wagi 1,0 kg umieść potrawę bezpośrednio na podstawie obrotowej. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. Po odmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5–15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.

Ważne: Potrawy schłodzone są gotowane od 5 °C, potrawy mrożone są gotowane od -18 °C.

Uwaga:

- Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia.
- W przypadku potraw ważących więcej lub mniej niż podano w tabeli funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania należy wybrać ustawienia ręcznie.
- Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Po ugotowaniu należy sprawdzić, czy z potrawy wydostaje się ciepło.
- Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, włączyć się START/QUICK.
- Po użyciu trybu gotowania mikrofalami może włączyć się wentylator.

Uwaga: Automatyczne rozmrażanie

- Steki i kotlety należy rozmrażać w jednej warstwie.
- Mięso mielone należy zamrażać w cienkich warstwach.
- Po odwróceniu potrawy należy zasłonić rozmrożone części małymi, płaskimi kawałkami folii aluminiowej.
- Drób należy przygotować zaraz po rozmrożeniu.

Przepisy dla funkcji automatycznego gotowania

Filet rybny w pikantnym sosie

1. Wymieszaj składniki na sos.
2. Połóż filet rybny w okrągłym naczyniu do zapiekania, cienkimi końcami w kierunku środka i posyp solą.
3. Posmaruj filet rybny sosem.
4. Zawień w folię spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych i gotuj, używając funkcji AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA, „Filet rybny w sosie”.
5. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	pomidory z puszki (odsączone)
40 g	80 g	120 g	kukurydza
4 g	8 g	12 g	sos chilli
12 g	24 g	36 g	cebula (drobno posiekana)
1 łyżka stołowa	1–2 łyżki stołowe	2–3 łyżki stołowe	ocet z czerwonego wina
			musztarda, tymianek i pieprz cayenne
200 g	400 g	600 g	filet rybny
			sól

Filet rybny w sosie curry

1. Połóż filet rybny w okrągłym naczyniu do zapiekania, cienkimi końcami w kierunku środka i posyp solą.
2. Posmaruj filet rybny bananem i gotowym sosem curry.
3. Zawień w folię spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych i gotuj, używając funkcji AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA, „Filet rybny w sosie”.
4. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filet rybny
			sól
40 g	80 g	100 g	banan (w plasterkach)
160 g	320 g	480 g	gotowy sos curry

Tabela gotowania

tbsp = łyżka stołowa	filiżanka = pełna filiżanka	g = gram	ml = mililitr	min = minuty
tsp = łyżeczka	KG = kilogram	l = litr	cm = centymetr	

Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/ napój	Ilość -g/ml-	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda
Mleko 1 filiżanka	150	800 W	ok. 1	nie przykrywać
Woda 1 filiżanka 6 filiżanek 1 naczynie	150	800 W	1-2	nie przykrywać
	900	800 W	10-12	nie przykrywać
	1000	800 W	11-13	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu (warzywa, mięso i dodatki)	400	800 W	3-6	połączyć sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa / gulasz	200	800 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu

Potrawa/ napój	Ilość -g/ml-	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda
Warzywa	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Mięso, 1 plaster*	200	800 W	3-4	posmarować górną część ciekłą warstwą sosu, przykryć
Filet rybny*	200	800 W	2-3	przykryć
Ciasto, 1 kawałek	150	400 W	1/2	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik	190	400 W	ok. 1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła*	50	800 W	1/2	przykryć
Rozpuszczanie czekolady	100	400 W	2-3	mieszać co pewien czas

* zamrożone

Rozmrażania

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Gulaşz	500	240 W	8-12	wymieszać w połowie odmrażania	10-15
Ciasto, 1 kawałek	150	80 W	2-5	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce np. wiśnie, truskawki, maliny, śliwki	250	240 W	4-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

Czas podane w tabeli są przykładowe i mogą się różnić w zależności od temperatury zamrożenia, jakości i wagi potraw.

Rozmrażanie i gotowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Filet rybny	300	800 W	10-12	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	800 W	9-11	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

Gotowanie mięsa i ryby

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Pieczeń (wieprzowina, cielęcina, jagnięcina)	1000 1500	800W 400W 800W 400W	19-21* 11-14 33-36* 13-17	doprawić do smaku, umieścić w płytkim naczyniu do tarty, odwrócić po*	10 10
Pieczeń wołowa (średnia)		800 W 400 W	9-11* 5-7	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, odwrócić po*	10
Filet rybny		800 W	3-4	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć	3

PRZEPISY

Wszystkie przepisy w tym podręczniku umożliwiają uzyskanie 4 porcji, chyba że podano inaczej.

Dostosowywanie przepisów do kuchenki mikrofalowej

Aby dostosować ulubione przepisy do kuchenki mikrofalowej, należy uwzględnić następujące zalecenia: czas gotowania należy skrócić od jednej trzeciej do połowy. Należy skorzystać z przykładowych przepisów w tej instrukcji obsługi.

Potrawy o dużej zawartości wody, na przykład mięso, ryba, drób, warzywa, owoce, gulasz i zupy można łatwo przygotować w kuchenke mikrofalowej.

Potrawy o małej ilości wody, na przykład talerze z jedzeniem należy przed podgrzaniem lub gotowaniem zwilżyć na powierzchni.

Ilość płynów dodawaną do surowych potraw duszonych należy ograniczyć do około dwóch trzecich ilości oryginalnego przepisu. W razie potrzeby należy dodać większą ilość wody podczas gotowania.

Ilość dodawanego tłuszczu można znacznie zmniejszyć. W celu doprawienia potrawy wystarczy dodać niewielką ilość masła, margaryny lub oleju. Z tego powodu kuchenka mikrofalowa doskonale nadaje się do przygotowania potraw o niskiej zawartości tłuszczu w ramach diety.

Zupa grzybowa

1. Włóż warzywa i bulion do miski, przykryj i gotuj.
8–9 min 800 W
2. Zmiksuj wszystkie składniki w mikserze.
3. Wymieszaj mąkę i masło na pastę i dodaj do zupy.
Dopraw solą oraz pieprzem, przykryj i gotuj. Wymieszaj po ugotowaniu.
4–6 min 800 W
4. Wymieszaj żółtko ze śmietaną, stopniowo dodawaj do zupy, mieszając ją. Podgrzej przez krótki czas, ale nie doprowadzaj do wrzenia!
1–2 min 800 W
Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minuty.

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 2 l)
200 g	grzyby, w plasterkach
50 g	cebula, drobno posiekana
300 ml	bulion mięsny
300 ml	śmietana
25 g	mąka
25 g	masło lub margaryna
	sól i pieprz
1	jajka
150 g	śmietana

Ratatouille

1. Wlej do miski oliwę z oliwek oraz czosnek. Dodaj przygotowane warzywa, oprócz serc karczochów i dopraw pieprzem. Dodaj mieszankę przypraw, przykryj i gotuj, wymieszaj jeden raz.
19–21 min 800 W
Na 5 minut przed końcem dodaj serca karczochów i gotuj.
2. Dopraw ratatouille do smaku solą i pieprzem. Usuń mieszankę przypraw przed podaniem. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 2 l)
5 łyżka stołowa	oliwa z oliwek
1 ząbek	czosnek, rozgnieciony
50 g	cebula, w plasterkach
250 g	bakłażan, w kostkach
250 g	cukinia, w kostkach
200 g	papryka, w dużych kostkach
75 g	koper włoski, w dużych kostkach
1	mieszanka przypraw
200 g	serca karczochów z puszki, pokrojone na ćwiartki
	sól i pieprz

Filety z soli

1. Umyj i osusz rybę. Wymij ości.
2. Pokrój cytrynę i pomidory w cienkie plasterki.
3. Nasmaruj naczynie masłem. Włóż filety rybne do naczynia i skrop olejem roślinnym.
4. Posyp naczynie pietruszką, ułóż plasterki pomidorów na wierzchu i dopraw. Połóż plasterki cytryny na pomidorach i polej je białym winem.
5. Połóż małe kawałki masła na cytrynie, przykryj i gotuj.
16–19 min 800 W
Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Naczynia	Płytkie owalne naczynie do pieczenia z folią spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych (długość ok. 26 cm)
400 g	filety z soli
1	cytryna, cała
150 g	pomidory
10 g	masło
1 łyżka stołowa	olej roślinny
1 łyżka stołowa	pietruszka, posiekana
	sól i pieprz
4 łyżka stołowa	białe wino
20 g	masło lub margaryna

Gulasz z cielęciny po szwajcarsku

1. Pokrój cielęcinę na paski.
2. Nasmaruj naczynie masłem. Włóż mięso i cebulę do naczynia, przykryj i gotuj. Wymieszaj raz podczas gotowania.
7–10 min 800 W
3. Dodaj białe wino, sos pieczeniowy i śmietaną, wymieszaj, przykryj i kontynuuj gotowanie. Mieszaj co pewien czas.
4–5 min 800 W
4. Wymieszaj po ugotowaniu, odstaw na około 5 minut. Posyp pietruszką.

Naczynia	Naczynie z pokrywką (pojemność 2 l)
600 g	filet z cielęciny
10 g	masło lub margaryna
50 g	cebula, drobno posiekana
100 ml	białe wino
	doprawiony sos pieczeniowy na ok. 1/2 litra płynu
300 ml	śmietana
1 łyżka stołowa	pietruszką, posiekana

Szynka nadziewana

1. Wymieszaj szpinak z świeżym serem fromage, dopraw do smaku.
2. Dodaj łyżkę stołową nadzienia na górę każdego plastra gotowanej szynki i zawijaj je. Przebij szynkę drewnianym patyczkiem, aby zapobiec rozwinięciu.
3. Przygotuj sos beszamelowy: w tym celu wlej wodę i śmietaną do miski, a następnie podgrzej.
3–4 min 800 W
Wymieszaj mąkę i masło, aby uzyskać zasmażkę, dodaj do płynu i ubijaj, aż do rozrobienia. Przykryj i gotuj, aż zgęstnieje.
1 min 800 W
Wymieszaj i spróbuj.
4. Wlej sos do nasmarowanego naczynia, włóż zwinięte ruloniki szynki do sosu i gotuj pod przykrywką.
3–4 min 800 W
Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minuty.

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 2 l) owalne naczynie do zapiekania z pokrywką (długość około 26 cm)
125 g	liście szpinaku, posiekane
125 g	świeży ser fromage, 20% tłuszczu
40 g	ser Emmental, starty
	papryka cała i mielona
6 plasterów	gotowana szynka (300 g)
125 ml	woda
125 ml	śmietana
20 g	mąka
20 g	masło lub margaryna
10 g	masła lub margaryna do nasmarowania naczynia

Lasagne

1. Pokrój pomidory, wymieszaj z szynką i cebulą, czosnkiem, mieloną wołowiną i puree z pomidorów. Dopraw, przykryj i gotuj
7–9 min 800 W
2. Wymieszaj chłodną śmietaną z mlekiem, Parmezanem, ziołami, olejem i przyprawami.
3. Nasmaruj naczynie i pokryj dno około $\frac{1}{3}$ makaronu. Ułóż połowę mieszanek mielonego mięsa na makaronie i polej sosem. Powtórz czynność i zakończ pozostałym makaronem. Polej makaron sosem i posyp Parmezanem. Gotuj pod przykryciem.
15–17 min 560 W
Po ugotowaniu pozostaw na około 5–10 minut.

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 2 l) płytkie kwadratowe naczynie do zapiekania z pokrywką (około 20 x 20 x 6 cm)
300 g	tomate z puszki
50 g	szynka, pokrojona
50 g	cebula, drobno posiekana
1	ząbek czosnku, rozgnieciony
250 g	mielona wołowina
2 łyżka stołowa	puree z pomidorów
	sól i pieprz
150 ml	chłodna śmietana
100 ml	mleko
50 g	Parmezan, starty
1 łyżeczka	mieszanka posiekanych ziół
1 łyżeczka	oliwa z oliwek
1 łyżeczka	olej roślinny do nasmarowania naczynia
125 g	makaron lasagne
1 łyżka stołowa	Parmezan, starty

Galaretką owocową z sosem waniliowym

1. Odłóż część owoców do dekoracji. Przygotuj puree z reszty owoców z białym winem, włóż do naczynia, przykryj i podgrzej.
7–9 min 800 W
2. Mieszając, dodaj cukier i sok z cytryny.
3. Zamocz żelatynę w zimnej wodzie na około 10 minut, a następnie wyjmij i wyciśnij. Mieszając, dodaj żelatynę do gorącego puree, aż do rozpuszczenia. Włóż galaretkę do lodówki i pozostaw do stężenia.
4. Aby przygotować sos waniliowy, wlej mleko do innego naczynia. Natnij łaskę wanilii i wyjmij wewnętrzną część. Mieszając, dodaj do mleka z cukrem i mąką kukurydzianą. Przykryj i gotuj, mieszaj podczas gotowania i po zakończeniu.
3–4 min 800 W
5. Wyjmij galaretkę na talerz i udekoruj pozostałymi owocami. Polej galaretkę sosem waniliowym.

Naczynia	Naczynie z pokrywką (pojemność 2 l) miska z pokrywką (pojemność 1 l)
150 g	czzerwone porzeczki, umyte, bez łodyg
150 g	truskawki, umyte, bez szypułek
150 g	maliny, umyte, bez szypułek
250 ml	białe wino
100 g	cukier
50 ml	sok z cytryny
8	listki żelatyny
300 ml	mleko
$\frac{1}{2}$	łaska wanilii
30 g	cukier
15 g	mąka kukurydziana

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

DO CZYSZCZENIA KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO KUCHENEK, URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PAROWEGO, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, AGRESYWNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, ŚRODKÓW ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB DRUCIAKÓW.

KUCHENKĘ NALEŻY CZYSZCZIĆ REGULARNIE I USUWAĆ RESZTKI JEDZENIA. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Obudowa kuchenki

Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwiczki w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściernych.

Wnętrze kuchenki

1. W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. W przypadku plam trudniejszych do usunięcia należy kilkakrotnie przetrzeć je, aż do usunięcia ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal.
2. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.

Drzwiczki

Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

Ważne: Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

OBNIŻONY POZIOM MOCY

Ważne:

W przypadku gotowania potraw przez standardowy czas z mocą tylko 800 W moc kuchenki jest obniżana automatycznie, aby uniknąć przypalenia. Poziom mocy mikrofal zostanie zmniejszony do 560 W. Po wstrzymaniu na 90 sekund można ponownie ustawić moc na 800 W.

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe o mocy 800 W	20 minut	Mikrofałe o mocy 560 W

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. Nie występuje przerwa w dostawie energii. Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> Drzwiczki są prawidłowo zamknięte. Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. Naciśnięto przycisk START/QUICK.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	<ul style="list-style-type: none"> Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	<ul style="list-style-type: none"> Odłącz urządzenie od źródła zasilania. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem AEG.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem AEG. Żarówkę oświetlenia wnętrza może wymienić tylko przeszkolony serwisant AEG.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	<ul style="list-style-type: none"> Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub Ustaw wyższą moc.

DANE TECHNICZNE

Napięcie prądu zmiennego	230 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja / wyłącznik	Minimalny 10 A
Wymagana moc prądu zmiennego:	Mikrofałe 1,2 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofałe 800 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz * (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	MC1763E 594 mm (szer.) x 371 mm (wys.) x 316 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	285 mm (szer.) x 202 mm (wys.) x 298 mm (głęb.) **
Pojemność kuchenki	17 litrów **
Podstawa obrotowa	ø 272 mm, szkło
Masa	ok. 16 kg
Lampa kuchenki	25 W/240–250 V

* To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011.

Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B.

Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw.

Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.

** Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość.

Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.



Ta kuchenka spełnia wymagania dyrektywy 2004/108/EC, 2006/95/EC i 2005/32/EC.
ZE WZGLĘDU NA NIEPRZERWANY ROZWÓJ PRODUKTU DANE TECHNICZNE MOGĄ ULEĆ ZMIANIE BEZ POWIADOMIENIA

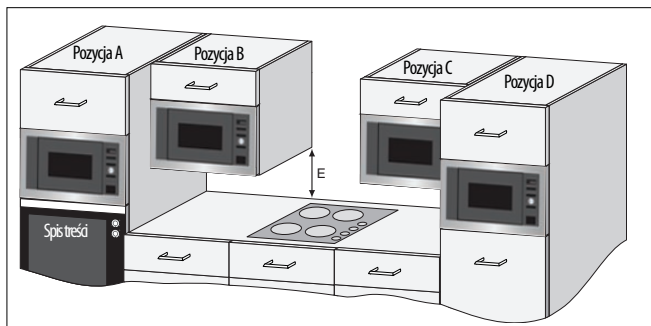


MONTAŻ

Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A, B, C lub D:

Pozycja	Wymiary wnętki szer. głęb. wys.
A	560 x 550 x 360
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

Wymiary w mm



Montaż urządzenia

1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Kuchenka jest przeznaczona do montażu w standardowej szafce o wysokości 360 mm.

W przypadku montażu w szafce o wysokości 350 mm:

Odkręć i zdejmij 4 nóżki na dole kuchenki. Dostępne są 3 długie i 1 krótka nóżka. Wymień 3 długie nóżki na dostarczone w zestawie akcesoriów. Nie wymieniaj krótkiej nóżki.

3. Powoli włóż urządzenie do szafki kuchennej, nie używając siły, dopóki rama przednia nie zetknie się z przednim otworem szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

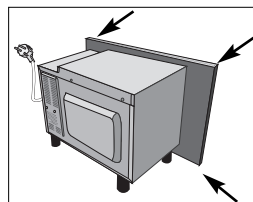


Opcja montażu 1:

Zamocuj kuchenkę, używając dostarczonych śrub. Punkty mocowania znajdują się w górnych i dolnych narożnikach kuchenki.

Opcja montażu 2:

Patrz szablon dostarczony z kuchenką.



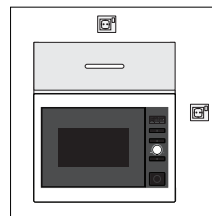
Bezpieczne korzystanie z urządzenia

W przypadku montażu kuchenki w pozycji B lub C (patrz schemat na stronie 58):

- Szafka musi znajdować się co najmniej 500 mm (E) nad blatem i nie może być zamontowana **bezpośrednio** nad płytą grzejną.
- To urządzenie zostało przetestowane i zatwierdzone do użytku tylko w pobliżu płyt gazowych, elektrycznych i indukcyjnych.
- Aby zapobiec przegraniu kuchenki, najbliższych szafek i akcesoriów, należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca między płytą grzejną a kuchenką.
- Podczas pracy kuchenki mikrofalowej nie należy włączać z płyty grzejnej bez garnków.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy zachować ostrożność.

Podłączanie urządzenia do źródła zasilania

- **Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.**
- **Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.**
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 10A.
- **Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.**
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby **NIE** przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.



Podłączanie do źródła zasilania



OSTRZEŻENIE!

URZĄDZENIE NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

- Jeżeli wtyczka, w jaką wyposażone jest urządzenie, jest nieodpowiednia dla używanego gniazdka, należy zwrócić się o pomoc do miejscowego serwisu AEG.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ekologiczna utylizacja materiałów pakunkowych i starych urządzeń



Materiały opakowaniowe

Kuchenki mikrofalowe firmy AEG wymagają odpowiednich opakowań w celu ich ochrony podczas transportu. Używana jest minimalna wymagana ilość materiałów opakowaniowych. Materiały opakowaniowe (np. folia lub styropian) mogą być niebezpieczne dla dzieci.



Występuje zagrożenie uduszeniem. Należy przechowywać materiały opakowaniowe w miejscu niedostępnym dla dzieci.



Wszystkie materiały opakowaniowe są ekologiczne i można je ponownie przetwarzać. Karton jest wykonany z makulatury, a elementy drewniane są nieprzetwarzane. Elementy plastikowe są oznaczone w następujący sposób:

„PE” to polietylen, np. folia pakunkowa
 „PS” to polistyren, np. opakowania (bez CFC)
 „PP” to polipropylen, np. taśma pakunkowa


Ponowne wykorzystanie materiałów opakowaniowych pozwala oszczędzać surowce i zmniejszyć ilość odpadów. Opakowanie należy przekazać do najbliższego punktu przetwarzania odpadów. Aby uzyskać informacje, skontaktuj się z przedstawicielem władz lokalnych.



Utylizacja zużytych urządzeń

Zużyte urządzenia należy przed utylizacją zabezpieczyć, demontując wtyczkę oraz odcinając i utylizując przewód zasilający. Aby uzyskać informacje o lokalizacji punktów utylizacji urządzeń, należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych lub biurem ds. ochrony środowiska.



Symbol  na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można utylizować razem z odpadami komunalnymi. Należy przekazać go do odpowiedniego punktu utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja tego produktu zapobiegnie negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które wystąpiłyby w przypadku niewłaściwej utylizacji produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z przedstawicielem władz lokalnych, punktem przetwarzania odpadów komunalnych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

WARUNKI GWARANCYJNE

Electrolux Poland Sp. z o.o. ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa

e-mail: reklamacje@electrolux.com

www.electrolux.pl

1. Electrolux Poland Sp. z o.o. gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych zobowiązując się jednocześnie – w razie ujawnienia takich wad w okresie gwarancyjnym i w zakresie określonym niniejszym dokumentem – do ich usunięcia w sposób uzależniony od właściwości wady.
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego punktu serwisowego Electrolux Poland.
3. W wyjątkowych przypadkach konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty zakupu.
5. Sprzęt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
 - a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
 - b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
 - c. uszkodzeń spowodowanych działaniem siły zewnętrznej np. przepięcia w sieci elektrycznej, wyładowania atmosferycznego, powodzi,
 - d. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nie posiadające autoryzacji Electrolux Poland,
 - e. części z natury łatwo zużywalnych takich jak: żarówki, bezpieczniki, filtry, pokręta, półki, akcesoria,
 - f. instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia, odblokowania, usunięcia zanieczyszczeń oraz instruktażu.
 - g. przypadków, w których nie stwierdzono wady produktu w trakcie wizyty serwisu.
7. Klientowi przysługuje wymiana sprzętu na nowy jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji czterech napraw nadal występują w nim wady. Przez naprawę rozumie się wykonanie czynności o charakterze specjalistycznym właściwym dla usunięcia wady. Pojęcie naprawy nie obejmuje: instalacji, instruktażu, konserwacji sprzętu, poprawy połączeń mechanicznych lub elektrycznych.
8. Wymiany sprzętu dokonuje autoryzowany punkt serwisowy Electrolux Poland lub jeśli jest to niemożliwe placówka sprzedaży detalicznej, w której sprzęt został zakupiony (wymiana lub zwrot gotówki). Sprzęt zwracany musi być kompletny, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nie uznanie gwarancji.
9. Montaż sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci gazowej lub elektrycznej może być wykonany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia pod rygorem utraty gwarancji.
10. Electrolux Poland nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego zainstalowania sprzętu lub w wyniku napraw wykonanych przez osoby nieupoważnione.
11. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.
12. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
13. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu z wpisaną czytelnie datą sprzedaży, potwierdzoną pieczęcią i podpisem sprzedawcy.

Uwaga: uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nie uznanie gwarancji.

Gwarancja Europejska: Niniejsze urządzenie jest objęte gwarancją firmy Electrolux w każdym z krajów wymienionych na końcu niniejszej instrukcji przez okres podany w gwarancji urządzenia lub określony ustawowo. W przypadku przeprowadzki właściciela urządzenia z jednego z poniższych krajów do innego, gwarancja zachowuje swoją ważność z następującymi zastrzeżeniami:

- Gwarancja na urządzenie obowiązuje od dnia zakupu. Datę zakupu należy potwierdzić przez okazanie dokumentu zakupu wydanego przez sprzedawcę urządzenia.
 - Okres gwarancji na urządzenie oraz zakres gwarancji (wykonawstwo oraz części) są takie same, jak okres i zakres obowiązujące dla danego modelu lub serii urządzenia w nowym kraju zamieszkania.
 - Gwarancja na urządzenie jest wydawana osobiście na pierwszego kupującego i nie można jej przekazać na innego użytkownika.
 - Urządzenie zostało zainstalowane i jest eksploatowane wyłącznie do celów domowych zgodnie z instrukcjami firmy Electrolux. Użytkowanie do celów zawodowych jest wykluczone.
 - Urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami nowego kraju zamieszkania.
- Postanowienia niniejszej Gwarancji Europejskiej w żaden sposób nie ograniczają nabytych praw ustawowych.

PRE DOKONALÉ VÝSLEDKY

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok spoločnosti AEG. Výrobok bol vyvinutý s cieľom zaručiť vám jeho bezchybné používanie počas mnohých rokov pomocou inováčných technológií, ktoré uľahčujú život - to sú vlastnosti, ktoré nemusíte nájsť pri obyčajných spotrebičoch. Prosím, venujte niekoľko minút prečítaniu tohto návodu, aby ste využívali všetky výhody, ktoré tento spotrebič ponúka.

SPOTREBIČ A PRÍSLUŠENSTVO

V internetovom obchode spoločnosti AEG nájdete všetko, čo potrebujete na udržiavanie vašich AEG spotrebičov v dokonalej čistote a s bezchybnou funkciou, spolu so širokým príslušenstvom, ktoré je navrhnuté a vyrobené podľa vysokých štandardov, od špecializovaného riadu až po príborové košíky, od držiakov na fľaše až po jemné vrecká na bielizeň...

Navštívte internetový obchod na stránke
www.aeg-electrolux.com/shop



OBSAH

- 63 Dôležité bezpečnostné pokyny
- 67 Prehľad zariadenia
- 68 Pred prvým použitím
- 70 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre
- 72 Obsluha mikrovlnnej rúry
- 78 Tabuľka programov
- 82 Recepty
- 86 Údržba a čistenie
- 87 Riešenie problémov
- 87 Technické parametre
- 88 Montáž
- 90 Informácie týkajúce sa ochrany životného prostredia
- 91 Záruka/Service



Tento symbol a slová „Výstraha“ alebo „Upozornenie“ označujú dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti alebo prevádzky zariadenia. Tieto pokyny dôsledne dodržiavajte.



Tento symbol označuje ďalšie informácie týkajúce sa používania zariadenia.



Symbol dateľiny označuje typy týkajúce sa spotreby energie a ekologického používania zariadenia.

V prípade poruchy postupujte podľa pokynov uvedených v časti „Riešenie problémov“.



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Dôležité bezpečnostné pokyny: dôkladne si prečítajte a uchovajte pre budúcu potrebu

Opatrenia na predchádzanie požiaru

Mikrovlnná rúra by počas používania nemala zostať bez dozoru.

Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar.

Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Striedavý napájací zdroj musí mať nasledujúce parametre: 230 V, 50 Hz s 10 A poistkou distribučného vedenia alebo 10 A ističom distribučného obvodu.

Odporúča sa používať osobitný elektrický obvod určený iba pre toto zariadenie.

Rúru neskladujte ani nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

Ak zohrievané jedlo začne dymiť, NEOTVÁRAJTE DVIERKA. Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým jedlo prestane dymiť. Otvorením dvierok, keď jedlo dymí, sa môže spôsobiť požiar.

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

Nenechávajte rúru bez dozoru, keď používate jednorazové nádoby na jedlo z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu.

Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera.

Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť.

Do blízkosti rúry ani vetracích otvorov nekladte žiadne horľavé materiály. Neblokujte ventilačné otvory.

Z jedla a obalov odstráňte všetky kovové uzávery, drôtené spinky a pod. Iskrenie na kovových povrchoch môže spôsobiť požiar.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na zohrievanie oleja na fritovanie. Teplota sa nedá ovládať a olej sa môže vznietiť.

Na prípravu popkornu používajte len špeciálne nádoby a polotovary určené pre mikrovlnné rúry.

V rúre neskladujte žiadne potraviny ani iné predmety.

Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že rúra funguje tak, ako má.

Pozrite si príslušné rady v tomto návode na obsluhu.

Opatrenia na predchádzanie zraneniu



Výstraha!

Nepoužívajte rúru, ak je poškodená alebo nefunguje. Pred používaním skontrolujte nasledujúce súčasti:

- Dvierka; skontrolujte, či sa dvierka správne zatvárajú, priliehajú alebo nie sú zdeformované.
- Závesy a bezpečnostné západky dvierok; skontrolujte, či nie sú zlomené alebo uvoľnené.
- Tesnenie dvierok a tesniace plochy; skontrolujte, či nie sú poškodené.
- Vnútorný priestor rúry; skontrolujte, či sa v ňom nenachádzajú žiadne preliachiny.
- Napájací kábel a zástrčka; skontrolujte, či nie sú poškodené.

Rúru nikdy sami nenastavujte, neopravujte ani neupravujte. Je nebezpečné, aby servisné alebo údržbové činnosti vyžadujúce demontáž krytu, ktorý chráni pred expozíciou mikrovlnnou energiou, vykonávali osoby iné ako kvalifikovaní servisní pracovníci.

Nepoužívajte rúru, keď sú dverka otvorené, ani žiadnym spôsobom neupravujte bezpečnostné západky dveriek. Nepoužívajte rúru, keď sú medzi tesnením dveriek a tesniacimi plochami nejaké predmety.

Nedovoľte, aby sa na tesneniach dveriek a príľahlých oblastiach hromadila masť alebo nečistota. Postupujte podľa pokynov v časti Údržba a čistenie. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by si mali u lekára alebo výrobcu kardiostimulátora overiť opatrenia týkajúce sa používania mikrovlnných rúr.

Opatrenia na predchádzanie zásahu elektrickým prúdom

Za žiadnych okolností nedemontujte vonkajšiu skrinku.

Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nekladajte žiadne predmety do otvorov zámky dveriek ani vetracích otvorov.

V prípade rozliatia kvapaliny rúru okamžite vypnite a odpojte a zavolajte miestne servisné stredisko.

Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.

Nevedte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

Nepokúšajte sa sami vymeniť žiarovku rúry a zabezpečte, aby túto činnosť vykonávali výhradne autorizované osoby. Ak sa vypáli žiarovka rúry, obráťte sa na predajcu alebo miestne servisné stredisko.

Ak je napájací kábel tohto zariadenia poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel. Výmenu musí vykonať autorizovaný servisný technik.

Opatrenia na predchádzanie explózií a náhleho zovretia:



Výstraha!

Kvapaliny ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Pred použitím odstráňte uzávery a veká. Uzavreté nádoby by mohli explodovať v dôsledku nahromadenia tlaku, a to aj po vypnutí rúry.

Pri používaní kvapalín v mikrovlnnej rúre buďte opatrní. Používajte nádobu so širokým hrdlom, aby mohli unikajúť bublinky.

Zohrievanie nápojov mikrovlnami môže mať za následok oneskorené erupzívne zovretie, preto pri zaobchádzaní s nádobou postupujte opatrne.

Predchádzanie náhlej erupcii viacej kvapaliny a možnému obareniu:

1. Kvapalinu pred zohrievaním premiešajte.
2. Pri zohrievaní sa odporúča vložiť do kvapaliny sklenenú tyčku alebo podobnú pomôcku.
3. Po zohriatí nechajte kvapalinu v rúre odstáť aspoň 20 sekúnd, aby sa zabránilo oneskorenému erupzívemu zovretiu.

Nevarte vajcia v škrupine a nezohrievajte celé uvarené vajcia v mikrovlnnej rúre. Mohli by explodovať aj po skončení prípravy mikrovlnami. Ak chcete variť alebo zohrievať vajcia, ktoré nie sú rozmiešané, prepichnete žltka aj bielka. V opačnom prípade môžu vajcia explodovať. Vajcia uvarené natvrdo pred zohrievaním v mikrovlnnej rúre olúpte a pokrájajte na plátky.

Pred varením prepichnete špu potravín, ako sú napr. zemiaky, párky a ovocie. V opačnom prípade môžu vybuchnúť.

Opatrenia na predchádzanie popáleniu

Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo teplovzdorné rukavice. Zabránite tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabránite tak popáleninám spôsobeným parou.

Aby ste predišli popáleniu, vždy skontrolujte teplotu jedla, pred servirovaním jedlo premiešajte. Zvláštnu pozornosť venujte teplote jedla a nápojov podávaným dojčatám, deťom alebo starším ľuďom.

Teplota nádoby sa nezhoduje s teplotou jedál a nápojov. Vždy skontrolujte teplotu samotného jedla alebo nápoja. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám. Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopálili.

Opatrenia na zabránenie neoprávneného používania deťmi



Výstraha:

Dozvoľte deťom používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, že porozumeli príslušným pokynom, na základe ktorých vedia používať rúru bezpečným spôsobom a rozumejú rizikám nesprávneho používania.

Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí bez dozoru alebo bez predchádzajúceho vysvetlenia používania zariadenia osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením.

Neopierajte sa o dvierka rúry, ani nimi nekývajte. Nehrajte sa s rúrou, ani ju nepoužívajte ako hračku.

Naučte deti všetky dôležité bezpečnostné pokyny: používanie držiakov na poháre, opatrné odstraňovanie krytov jedál, venovanie špeciálnej pozornosti obalom (napr. samozohrievacie materiály) určeným na to, aby jedlá boli chrumkavé, pretože môžu byť veľmi horúce.

Ďalšie výstrahy



Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

Táto rúra je určená len na domácu prípravu jedál a môže sa používať len na prípravu potravín. Nie je vhodná na komerčné ani laboratórne používanie.

Bezproblémové používanie rúry a predchádzanie poškodeniu

Nikdy nepoužívajte rúru, keď je prázdna.

Keď používate zapekací tanier alebo samozohrievacie materiály, vždy pod ne položte teplovzdorný izolačný predmet, napríklad porcelánový tanier, aby sa zabránilo poškodeniu otočného taniera a držiaka otočného taniera v dôsledku tepelného zaťaženia. Čas predhriatia uvedený v pokynoch k tanieru sa nesmie prekročiť.

Nepoužívajte kovové riady, ktoré odrážajú mikrovlny a môžu spôsobiť elektrické iskrenie. Do rúry nekladajte plechovky.

Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.

Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

- a) Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- b) Nekladte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- c) Nekladte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier.

Nekladte nič na vonkajšiu skrinku počas prevádzky.

Dôležité:

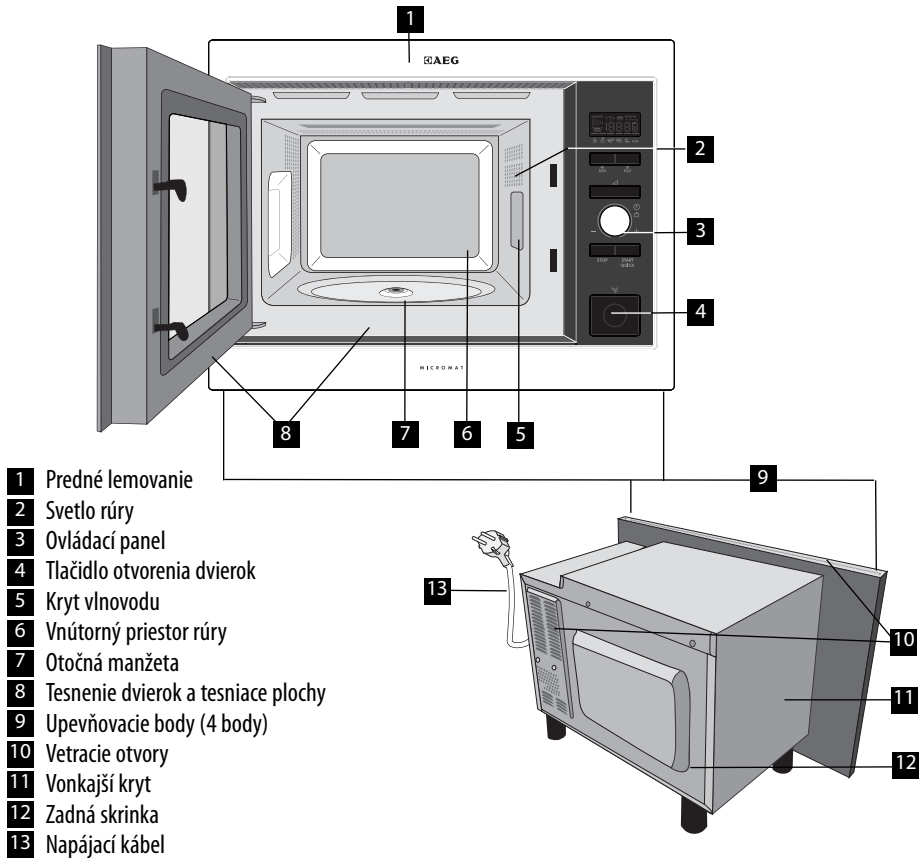
Ak si nie ste istí správnym spôsobom pripojenia rúry, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry.

Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovln ani poruchy.

PREHĽAD ZARIADENIA

Mikrovlnná rúra a príslušenstvo



- 1 Predné lemovanie
- 2 Svetlo rúry
- 3 Ovládací panel
- 4 Tlačidlo otvorenia dvierok
- 5 Kryt vlnovodu
- 6 Vnútorný priestor rúry
- 7 Otočná manžeta
- 8 Tesnenie dvierok a tesniace plochy
- 9 Upevňovacie body (4 body)
- 10 Vetracie otvory
- 11 Vonkajší kryt
- 12 Zadná skrinka
- 13 Napájací kábel

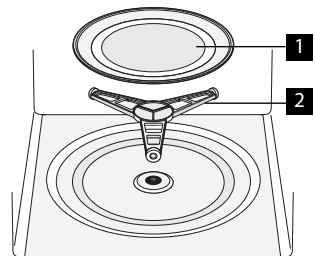
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1 Otočný tanier
- 2 Držiak otočného taniera
- 3 4 upevňovacie skrutky (nezobrazené)

- Položte držiak otočného taniera na otočnú manžetu na spodnej strane vnútorného priestoru rúry.
- Následne položte na držiak otočný tanier.
- Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.

Dôležité:

Pri objednávaní príslušenstva uveďte predajcovi alebo servisnému stredisku AEG dva údaje: názov dielu a označenie modelu.



Ovládací panel

1 Digitálny displej s indikátormi



Mikrovlny



Automatické rozmrazovanie - chlieb



Hodiny



Automatické rozmrazovanie



Fázy prípravy



Hmotnosť



Plus/mínus

2 Indikátory AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY

3 Tlačidlo AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA

4 Tlačidlo AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

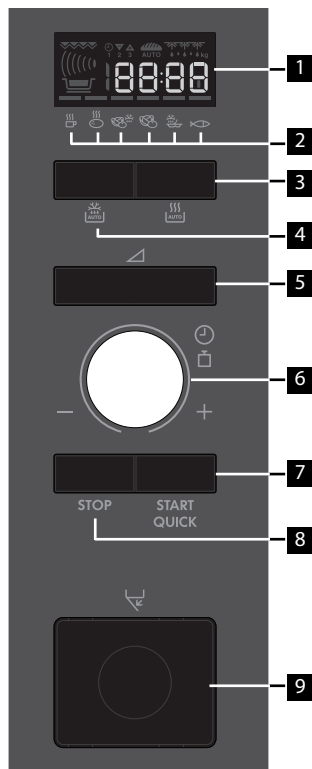
5 Tlačidlo ÚROVEŇ VÝKONU

6 Ovládacie koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ

7 Tlačidlo START/QUICK

8 Tlačidlo STOP

9 Tlačidlo OTVORENIA DVIEROK




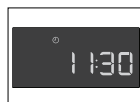
PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavenie hodín


Rúra má 12- a 24-hodinové hodiny.

Príklad: Nastavenie hodín na 11:30 (12-hodinové hodiny).



1. Zapojte rúru do zásuvky.
2. Na displeji sa zobrazí: .
3. Otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.
4. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK, potom otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte minúty.
5. Stlačte tlačidlo START/QUICK.
6. Skontrolujte displej:

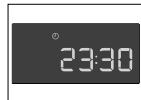


Dôležité:


1. Koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.
2. Po stlačení tlačidla stop sa čas automaticky nastaví na .

Príklad: Nastavenie hodín na 23:30 (24-hodinové hodiny).

1. Zapojte rúru do zásuvky.
2. Na displeji sa zobrazí: .
3. Stlačte tlačidlo START/QUICK. Na displeji sa zobrazí: .
4. Otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.
5. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK, potom otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte minúty.
6. Stlačte tlačidlo START/QUICK.
7. Skontrolujte displej:



Dôležité:

1. Koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.
2. Po stlačení tlačidla stop sa čas automaticky nastaví na .

Nastavenie času, keď sú hodiny nastavené

Príklad: Nastavenie hodín na 11:45 (12-hodinové hodiny).

1. Otvorte dverka.
2. Podržte stlačené tlačidlo START/QUICK na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.
3. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK, potom otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte minúty.
4. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK.
5. Skontrolujte displej:



Príklad: Nastavenie hodín na 23:45 (24-hodinové hodiny).

1. Otvorte dverka.
2. Podržte stlačené tlačidlo START/QUICK na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.
3. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK, potom otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte minúty.
4. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK.
5. Skontrolujte displej:



Príklad: Zmena hodín z 12 H na 24 H alebo z 24 H na 12 H.

1. Otvorte dverka. Podržte stlačené tlačidlo START/QUICK na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK, potom otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.

Používanie tlačidla STOP

Tlačidlo STOP sa používa na:

1. Vymazanie chyby počas programovania.
2. Dočasné zastavenie rúry počas prípravy jedla (jedno stlačenie).
3. Zrušenie programu počas prípravy jedla (dve stlačenia).

Detská poistka

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá zabraňuje jej náhodnému spusteniu deťmi. Keď je aktivovaná poistka, mikrovlnná rúra sa nedá obsluhovať, až kým sa poistka nezruší.

Príklad: Nastavenie detskej poistky.

1. Podržte stlačené tlačidlo Stop na 5 sekúnd.



Rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa indikátor LOC:



Poznámka:

- Ak chcete zrušiť detskú poistku, podržte stlačené tlačidlo Stop na 5 sekúnd, rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa čas.
- Ak nie sú nastavené hodiny, nie je možné aktivovať detskú poistku.

RADY TÝKAJÚCE SA PRÍPRAVY JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Ak chcete pripraviť/rozmrziť jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnná energia musí prechádzať cez nádobu a prenikať jedlom. Preto je dôležité používať vhodné riady.

Okrúhle/oválne riady sú vhodnejšie ako štvorcové/obdĺžnikové, pretože jedlo na okrajoch má sklony k prevareniu.

Je dôležité jedlo premiešať, aby sa jedlo rovnomerne zohrialo.

Po zohriatí je dôležité nechať jedlo postáť, aby sa teplo v jedle rovnomerne rozptýlilo.

Vlastnosti potravín

Zloženie	Potraviny bohaté na tuk a cukor (napr. puding alebo koláč) vyžadujú kratší čas ohrevu. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Konzistencia	Konzistencia jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Ľahké pórovité jedlá, ako napr. koláče alebo chlieb, sa pripravujú rýchlejšie než ťažké, husté jedlá, ako sú napr. pečené alebo dusené mäso.
Množstvo	Čím väčšie množstvo jedla v rúre, tým dlhší čas prípravy. Napríklad uvarenie štyroch zemiakov trvá dlhšie ako uvarenie dvoch.
Veľkosť	Malé jedlá a malé kúsky sa pripravujú rýchlejšie ako veľké, pretože mikrovlny môžu do stredu prenikať zo všetkých strán. Rovnomernejšiu prípravu dosiahnete tak, že všetky kúsky budú mať rovnakú veľkosť.
Tvar	Jedlá nepravidelného tvaru, napríklad kuracie prsia alebo stehná, sa pripravujú dlhšie v hrubších častiach. Jedlo okrúhleho tvaru sa v mikrovlnnej rúre pripravuje rovnomernejšie ako jedlo hranatého tvaru.
Teplota jedla	Počiatková teplota jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Príprava jedla z chladničky trvá dlhšie ako v prípade jedla s izbovou teplotou. Urobte zárez do jedál z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.

Techniky prípravy jedál	
Usporiadanie	Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. Napr. kuracie stehná.
Príkrytie	Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veiko.
Prepichnutie	Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepichnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, párky. Dôležité: Vajcia by sa v mikrovlnnej rúre nemali pripravovať, pretože by mohli explodovať aj po skončení prípravy. Príklad: vajcia natvrdo, stratené vajcia.
Premiešanie	Na dosiahnutie rovnomernej prípravy je dôležité jedlo počas prípravy občas premiešať a obrátiť. Vždy miešajte smerom od okraja k stredu.
Odstátie	Po zohriatí je dôležité nechať jedlo postáť, aby sa teplo v jedle rovnomerne rozptýlilo.
Zakrytie	Niektoré oblasti rozmrazovaného jedla sa môžu zohriať. Teplé oblasti je možné zakryť malými kúskami fólie, ktorá odráža mikrovlny (alobal). Príklad: kuracie nohy a krídla.

Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

Riad	Bezpečnosť mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal/ nádoby s alobalom	✓ / ✗	Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreniu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov.
Zapekacie taniere	✓	Vždy dodržujte pokyny výrobcov. Neprekráčajte uvedený čas zahriatia. Buďte veľmi opatrní, pretože tieto taniere sú po zahriatí veľmi horúce.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.
Sklenený riad, napr. Pyrex®	✓	Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
Kov	✗	Neodporúča sa používať kovový riad v mikrovlnnej rúre, pretože bude iskriť, čo môže mať za následok požiar.
Umelá hmota/ polystyrén, napr. nádoby z prevádzok rýchleho občerstvenia	✓	Je potrebné postupovať opatrne, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách topia alebo strácajú farbu.
Plastová fólia	✓	Nemala by sa dotýkať jedla a musí byť prepichnutá, aby mohla unikať para.
Vrecká do mrazničky, vrecká na pečenie	✓	Musia byť prepichnuté, aby mohla unikať para. Dbajte na to, aby vrecká boli vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové ani kovové svorky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť pri iskrení.
Papierové taniere, poháre a kuchynský papier	✓	Používajte len na zohrievanie alebo na absorbovanie vlhkosti. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Nádoby zo slamy a drevené nádoby	✓	Pri používaní týchto materiálov nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, lebo prehriatie môže zapríčiniť požiar.
Recyklovaný papier a novinový papier	✗	Môže obsahovať častičky kovu, čo môže spôsobiť iskrenie a viesť ku vzniku požiaru.

OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Rúru je možné naprogramovať až na 90 minút. Jednotka prírastku času prípravy je od 15 sekúnd až po 5 minút. Závisí to od celkovej dĺžky prípravy podľa zobrazenia v tabuľke.

Čas prípravy	Jednotka prírastku
0 – 5 minút	15 sekúnd
5 – 10 minút	30 sekúnd
10 – 30 minút	1 minúta
30 – 90 minút	5 minút

Manuálne rozmrazovanie

Na manuálne rozmrazenie (bez použitia funkcie Automatické rozmrazovanie) zvolte výkon 240 W. Na displeji sa objaví symbol rozmrazovania vždy po zvolení tejto úrovne výkonu.

Úrovně výkonu mikrovln

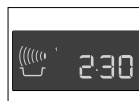
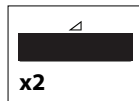
Rúra má 6 úrovní výkonu:

Nastavenie výkonu	Odporúčané používanie
800 W/ VYSOKÝ	Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď.
560 W	Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne jedlá, ako sú syrová omáčka alebo koláč z piškótového cesta. Pri tomto nižšom nastavení syrová omáčka nevykypí a jedlo sa uvarí rovnomerne bez prevarenia na okrajoch.
400 W	V prípade konzistentných jedál, ktoré vyžadujú dlhý čas varenia pri varení tradičným spôsobom, napr. hovädzie mäso, sa odporúča použiť toto nastavenie, čím sa zabezpečí, že mäso bude mäkké.
240 W/ ROZMRAZOVANIE	Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.
80 W	Na jemné rozmrazovanie, napr. šľahačková torta alebo pečivo.
0 W	Na odstátie/kuchynské minútky.

W = WATT

Príklad: Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 560 W.

1. Dvakrát stlačte tlačidlo úrovne výkonu.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2:30.
3. Stlačte tlačidlo START/QUICK štart.
4. Skontrolujte displej:



Dôležité:

Ak nevyberiete úroveň výkonu, automaticky sa použije nastavenie VYSOKÝ/800 W.

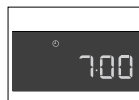
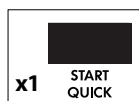
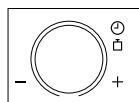
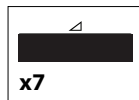
Poznámka:

- Keď sa dvierka počas prípravy jedla otvoria, čas prípravy na digitálnom displeji sa automaticky zastaví. Čas prípravy sa začne znova odpočítavať po zavretí dvierok a stlačení tlačidla START/QUICK.
- Ak chcete počas prípravy jedla zobraziť aktuálny výkon, stlačte tlačidlo výkonu jedenkrát.
- Čas prípravy môžete počas prípravy zvýšiť alebo znížiť otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ.
- Úroveň výkonu môžete počas prípravy zmeniť stlačením tlačidla výkonu.
- Ak chcete zrušiť program počas prípravy jedla, dvakrát stlačte tlačidlo STOP.

Kuchynské minútky

Príklad: Nastavenie kuchynských minútok (odpočítavanie časomera) na 7 minút.

1. Sedemkrát stlačte tlačidlo úrovne výkonu.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 7:00.
3. Stlačte tlačidlo START/QUICK štart.
4. Skontrolujte displej:



Poznámka:

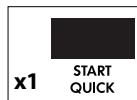
- Ak chcete pozastaviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo STOP. Ak chcete obnoviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo START/QUICK. Ak chcete minútky zrušiť, znova stlačte TLAČIDLO STOP.

Pridanie 30 sekúnd

Tlačidlo START/QUICK štart má dve funkcie:

1. Priame spustenie

Stlačením tlačidla START/QUICK môžete priamo spustiť prípravu jedla pri výkone 800 W/VYSOKÝ na 30 sekúnd.



2. Predĺženie času prípravy

Čas prípravy môžete predĺžiť stlačením tlačidla niekoľkonásobne o 30 sekúnd, keď je rúra v prevádzke.





Poznámka:

- Táto funkcia sa nedá používať v režime AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY ani AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA.

Plus/mínus

Tlačidlá PLUS  a MINUS  umožňujú zvýšiť alebo znížiť čas prípravy pri používaní automatických programov.

Ak napríklad chcete, aby uvarené zemiaky boli trochu tvrdšie, použite tlačidlo MINUS .

Ak naopak chcete, aby uvarené zemiaky boli ešte mäkšie, použite tlačidlo PLUS .

Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov domäčka.

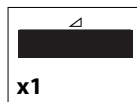
1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA.



2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ, kým sa nezobrazí údaj 0,3 kg.



3. Jedným stlačením tlačidla výkonu vyberte nastavenie PLUS .



4. Stlačte tlačidlo START/QUICK štart.





5. Skontrolujte displej:



Poznámka:

Ak chcete zrušiť funkciu PLUS/MÍNUS, trikrát stlačte tlačidlo výkonu.

Ak vyberiete nastavenie PLUS, na displeji sa zobrazí ikona .

Ak vyberiete nastavenie MÍNUS, na displeji sa zobrazí ikona .

Viacfázová príprava jedál

V režime MIKROVLN je možné naprogramovať postupnosť troch fáz (maximálne).

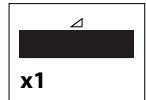
Príklad: Varenie:

5 minút pri výkone 800 W (fáza 1)

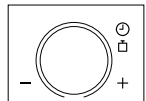
16 minút pri výkone 240 W (fáza 2)

Fáza 1

1. Raz stlačte tlačidlo výkonu.



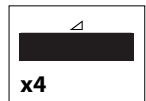
2. Zadajte požadovaný čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 5:00.



3. Skontrolujte displej:

**Fáza 2**

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo výkonu.



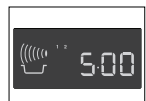
2. Zadajte požadovaný čas prípravy otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 16:00.



3. Raz stlačte tlačidlo START/QUICK, čím sa spustí príprava jedla.



4. Skontrolujte displej:







Rúra bude pracovať 5 minút pri výkone 800 W
a potom 16 minút pri výkone 240 W.

Automatická príprava a automatické rozmrazovanie

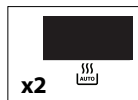
V režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA a AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE sa automaticky určí správny režim a čas prípravy. Môžete si vybrať spomedzi 6 programov AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY a 2 programov AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA.

Automatická príprava

Jedlo	Symbol
Nápoj	
Varené zemiaky/ Pečené zemiaky	
Mrazená zelenina	
Čerstvá zelenina	
Mrazené hotové jedlá	
Rybie filé s omáčkou	

Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov.

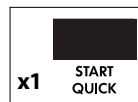
1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA.



2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ, kým sa nezobrazí údaj 0,3 kg.



3. Stlačte tlačidlo START/QUICK štart.



4. Skontrolujte displej:



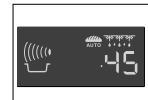
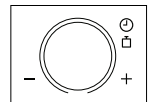
Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo START/QUICK. Po skončení automatickej prípravy sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol varenia bliká. Po jednej minúte sa ozve pípnutie na pripomenutie a zobrazia sa hodiny.

Automatické rozmrazovanie

Jedlo	Symbol
Mäso, ryby, hydina	
Chlieb	

Příklad: Rozmrazenie 0,2 kg chleba.













1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitém stlačením tlačidla AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE.
2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ, kým sa nezobrazí údaj 0,2.
3. Stlačte tlačidlo START/QUICK štart.
4. Skontrolujte displej:







Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo START/QUICK. Po skončení automatického rozmrazovania sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol varenia bliká. Po jednej minúte sa ozve pípnutie na pripomenutie a zobrazia sa hodiny.

TABUĽKA PROGRAMOV

Tabuľka automatickej prípravy a automatického rozmrazovania

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riadi)	Tlačidlo	Postup
Nápoj (Čaj/káva) 	1 - 4 šálky 1 šálka = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Šálku položte smerom k okraju otočného taniera.
Varené a pečené zemiaky 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Miska a veko	 x2	<p>Varené zemiaky: Zemiaky ošúpte a pokrájajte ich na približne rovnaké kúsky.</p> <p>Zemiaky pečené v šupke: Vyberte zemiaky podobnej veľkosti a umyte ich.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vložte zemiaky do misky. Pridajte potrebné množstvo vody (približne 2 polievkové lyžice na 100 g) a trochu soli. Prikryte vekom. Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.
Mrazená zelenina 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Miska a veko	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody na 100 g a soľ podľa potreby. (Hrby nevyžadujú prídanie vody.) Prikryte vekom. Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. Po dokončení nechajte odstáť približne 2 min. <p>Dôležité: Ak je mrazená zelenina v jednom kuse, pripravujte ju manuálne.</p>
Čerstvá zelenina 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Miska a veko	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Pokrájajte na malé kúsky, napr. rezance, kocky alebo kolieska. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody na 100 g a soľ podľa potreby. (Hrby nevyžadujú prídanie vody.) Prikryte vekom. Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.
Mrazené hotové jedlá (ktoré sa dajú miešať) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Miska a veko	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Jedlo preložte do primeranej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Pridajte trochu vody podľa odporúčania výrobcu jedla. Prikryte vekom. Ak to výrobca jedla požaduje, pripravujte neprikryté. Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. Po dokončení premiešajte a nechajte odstáť približne 2 min.
Rybie filé s omáčkou 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Zapekač tanier a plastová fólia do mikrovlnnej rúry	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Pozri recepty pre „Rybie filé s omáčkou“ na strane 80. <p>* Celková hmotnosť ingrediencií.</p>

Dôležité: Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od –18 °C.

Automatická príprava	Hmotnosť(jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Mäso, ryby, hydina  (Celé ryby, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, kotlety, faširky, párky)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Nízky pekáč	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Položte jedlo na nízky pekáč do stredy otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabalte do alobalu na 15 - 45 minút až do dôkladného rozmrazenia. <p>Poznámka: Nie je vhodné na celú hydinu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.
Chlieb 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. • Po rozmrazení zabalte do alobalu na 5 - 15 minút až do dôkladného rozmrazenia.

Dôležité: Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od -18 °C.

Poznámka:

- Zadáajte len hmotnosť samotného jedla. Nezhŕňajte hmotnosť nádob.
- V prípade jedál s vyššou alebo nižšou hmotnosťou, než je uvedené v tabulke automatickej prípravy resp. automatického rozmrazovania, použite manuálny režim.
- Konečná teplota sa bude líšiť v závislosti od počiatkovej teploty. Skontrolujte, či jedlo po uvarení nie je príliš horúce.
- Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo START/QUICK.
- Po skončení režimu mikrovln sa môže spustiť chladiaci ventilátor.

Poznámka: Automatické rozmrazovanie

1. Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve.
2. Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.
3. Po obrátení zakryte rozmrazené časti malými kúskami alobalu.
4. Hydina by sa mala spracovať ihneď po rozmrazení.

Recepty na automatickú prípravu

Rybie filé s pikantnou omáčkou

1. Zmiešajte uvedené suroviny a pripravte omáčku.
2. Položte rybie filé na okrúhly zapekací tanier tenšou časťou smerom k stredu a posolte.
3. Zalejte filé pripravenou omáčkou.
4. Prikryte plastovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a pripravujte podľa časti AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA, Rybie filé s omáčkou.
5. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konzervované rajčiny (osušené)
40 g	80 g	120 g	kukurica
4 g	8 g	12 g	čili omáčka
12 g	24 g	36 g	cibula (nadrobno nasekaná)
1 lyžica	1 – 2 lyžice	2 – 3 lyžice	červený ocot
			horčica, tymian a kajenské korenie
200 g	400 g	600 g	rybie filé
			soľ

Rybie filé s karí omáčkou

1. Položte rybie filé na okrúhly zapekací tanier tenšou časťou smerom k stredu a posolte.
2. Rozložte banán a hotovú kari omáčku nalejte na rybie filé.
3. Prikryte plastovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a pripravujte podľa časti AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA, Rybie filé s omáčkou.
4. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	rybie filé
			soľ
40 g	80 g	100 g	banán (nakrájaný na kolieska)
160 g	320 g	480 g	hotová kari omáčka

Tabuľky prípravy jedál

Použité označenia

lyžica = polievková lyžica	šálka = plná šálka	g = gram	ml = mililiter	min = minúty
lyžička = čajová lyžička	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Zohrievanie jedál a nápojov

Jedlo/ Nápoj	Množstvo -g/ml-	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob	
Mlieko	1 šálka	150	800 W	približne 1	nezakrývajte
Voda	1 šálka	150	800 W	1-2	neprikrývajte
	6 šálok	900	800 W	10-12	neprikrývajte
	1 tanier	1000	800 W	11-13	neprikrývajte
Tanier s jedlom (zelenina, mäso a príloha)	400	800 W	3-6		omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania pomiešajte
Polievka/vývar	200	800 W	1-2		prikryte, po zohriatí premiešajte

Jedlo/ Nápoj	Množstvo -g/ml-	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob
Zelenina	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Mäso, 1 plátok*	200	800 W	3-4	polejte trochu omáčky a prikryte
Rybíe file*	200	800 W	2-3	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	400 W	1/2	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár	190	400 W	približne 1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla*	50	800 W	1/2	prikryte
Roztopenie čokolády	100	400 W	2-3	občas premiešajte

* chladené

Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	240 W	8-12	uprostred rozmrazovania premiešajte	10-15
Koláč, 1 kusok	150	80 W	2-5	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie, napr. čerešne, jahody, maliny, slivky	250	240 W	4-5	rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobračajte	5

Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od teploty zmrazenia, kvality a hmotnosti potravín.

Rozmrazenie a príprava

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybíe file	300	800 W	10-12	prikryte	2
Tanier s jedlom	400	800 W	9-11	prikryte, po 6 minútach premiešajte	2

Príprava mäsa a rýb

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Pečené mäso (bravčové, telacie, jahňacie)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	dochutte podľa chuti, položte do plytkého porcelánového pekáča, po uplynutí* obráťte	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7		10
Pečené hovädzie (stredne)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	dochutte podľa chuti, položte do porcelánového pekáča, po uplynutí* obráťte	10
Rybíe file	200	800 W	3-4	dochutte podľa chuti, položte do nížkeho pekáča, prikryte	3

RECEPTY

Ak nie je uvedené inak, všetky recepty v tomto návode sú počítané na 4 porcie.

Prispôsobenie receptov pre mikrovlnnú rúru

Ak chcete prispôbiť svoje obľúbené recepty príprave v mikrovlnnej rúre, dbajte na nasledovné:

Skráťte časy varenia o tretinu až o polovicu. Postupujte podľa príkladu receptov v tomto návode.

Jedlá, ktoré majú vysoký obsah vody, ako je mäso, ryby, hydina, zelenina, ovocie, vývary a polievky, sa dajú pripravovať v mikrovlnnej rúre bez akýchkoľvek problémov.

Jedlá, ktoré obsahujú málo vody, by ste mali pred ohrievaním alebo varením na povrchu pokropiť.

Ak dusíte čerstvé suroviny, znížte množstvo tekutiny približne o dve tretiny v porovnaní s množstvom v pôvodnom recepte. V prípade potreby pridajte viac tekutiny počas varenia.

Množstvo tuku potrebného na prípravu je možné výrazne obmedziť. Na dochutenie jedla je postačujúce malé množstvo masla, margarínu, prípadne oleja. Z tohto dôvodu je mikrovlnná rúra vynikajúca na prípravu nízkotučných jedál, ktoré môžu byť súčasťou vašej diéty.

Hubová polievka

1. Vložte zeleninu a vývar do misky, zakryte a varte 8-9 min. 800 W
2. Rozmiešajte všetky prísady v mixéri.
3. Z masla a múky vypracujte hmotu a halušky nahádzte do polievky. Dochutte soľou, korením a prikryté varte. Po uvarení premiešajte. 4-6 min. 800 W
4. Vyšľahajte vaječný žltok so smotanou a postupne vmiešajte do polievky. Varte len krátko, nenechajte polievku zovrieť! 1-2 min. 800 W
Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

Riad	Miska s vekom (objem 2 l)
200 g	huby, nakrájané
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
300 ml	mäsový vývar
300 ml	smotana
25 g	múka
25 g	maslo alebo margarín
	soľ a korenie
1	vajce
150 g	smotana

Ratatouille

1. Dajte do misky olivový olej a cesnak. Pridajte pripravenú zeleninu okrem artičokových srdiečok a okoreňte. Pridajte zväzok bylín, prikryte a varte. Počas varenia zeleninu a bylinky jedenkrát premiešajte.
19-21 min. 800 W
Na posledných 5 minút pridajte artičokové srdiečka a povarte.
2. Podľa chuti ratatouille osolte a okoreňte. Pred podávaním vyberte zväzok bylín. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

Riad	Miska s vekom (objem 2 l)
5 lyžica	olivový olej
1 strúčik	cesnak, rozpučený
50 g	cibuľa, nakrájaná
250 g	baklažán, na kocky
250 g	cuketa, na kocky
200 g	štiplavá paprika, na veľké kocky
75 g	fenikel, na veľké kocky
1	zväzok bylín
200 g	konzervované artičokové srdcia, nakrájané na štvrtiny
	soľ a korenie

Filety z morského jazyka

1. Filety umyte a osušte. Vyberte všetky kosti.
2. Nakrájajte citrón a rajčiny na tenké kolieska.
3. Nádobu na pečenie vymastite maslom. Rybie filety vložte na pekáč a pokvapkajte ich rastlinným olejom.
4. Filety posypte petržlenovou vňatou, položte na vrch rajčinové kolieska a okoreňte. Na rajčiny umiestnite pokrúpané plátky citrónu a polejte ich bielym vínom.
5. Položte malé kúsky masla na citrón, prikryte a varte.
16-19 min. 800 W
Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

Riad	Plytký oválny tanier s plastovou fóliou do mikrovlnnej rúry (dĺžka približne 26 cm)
400 g	filety z morského jazyka
1	citrón, celý
150 g	paradajky
10 g	maslo
1 lyžica	rastlinný olej
1 lyžica	petržlenová vňať, posekaná
	soľ a korenie
4 lyžica	biele víno
20 g	maslo alebo margarín

Zürišské telčie na smotane

1. Telčie mäso nakrájajte na rezance.
2. Vymastite nádobu maslom. Do nádoby pridajte cibulu a mäso, prikryte a varte. Počas varenia jedenkrát premiešajte.
7-10 min. 800 W
3. Pridajte biele víno, mäsový vývar a smotanu, premiešajte, prikryte a pokračujte vo varení. Občas premiešajte.
4-5 min. 800 W
4. Po uvarení pomiešajte a nechajte odstáť približne 5 minút. Posypte petržlenovou vňaťou.

Riad	Tanier s vekom (objem 2 l)
600 g	telčie plátky
10 g	maslo alebo margarín
50 g	cibula, nadrobno nasekaná
100 ml	biele víno
	ochutený mäsový vývar, na pribl. 1/2 litra vývaru
300 ml	smotana
1 lyžica	petržlenová vňať, posekaná

Plnená šunka

1. Zmiešajte špenát so syrom a fromage frais, ochutťe podľa chuti.
2. Na každý plátok uvarenej šunky dajte lyžicu plnky a zrolujte. Šunkovú rolku prepichnete drevenou špajľou, aby držala zrolovaná.
3. Pripravte bešamelovú omáčku, a to nasledovne: do misky nalejte vodu a smotanou, zohrejte.
3-4 min. 800 W
Zmiešajte múku a maslo na zäsmažku, pridajte do vody so smotanou a šľahajte až do rozpustenia. Prikryte a varte, kým omáčka zhustne.
1 min. 800 W
Premiešajte a ochutnajte.
4. Omáčku prelejte do vymastenej nádoby, na omáčku uložte plnené šunkové rolky a prikryté vekom povarte.
3-4 min. 800 W
Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

Riad	Miska s vekom (objem 2 l) Oválny zapekáč tanier s vekom (dĺžka približne 26 cm)
125 g	špenátové listy, posekané
125 g	fromage frais, obsah tuku 20 %
40 g	ementál, nastrúhaný
	korenie a mletá paprika
6 plátokov	varená šunka (300 g)
125 ml	voda
125 ml	smotana
20 g	múka
20 g	maslo alebo margarín
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie nádoby

Lasagne

1. Nakrájajte rajčiny, zmiešajte so šunkou, cibuľou, cesnakom, mletým hovädzím mäsom a rajčínovým pretlakom. Okoreňte a prikryté varte 7-9 min. 800 W
2. Zmiešajte kyslú smotanu s mliekom, parmezánom, bylinkami, olejom a korením.
3. Nádobu vymastite a na dno taniera umiestnite asi $\frac{1}{3}$ cestovín. Na cestoviny položte polovicu mäsovej zmesi a polejte trochu omáčky. Celý postup zopakujte a ukončíte zvyšnými cestovinami. Nakoniec polejte cestoviny omáčkou a posypte parmezánom. Varte prikryté. 15-17 min. 560 W
Po dokončení nechajte postáť približne 5 – 10 minút.

Riad	Miska s vekom (objem 2 l) Plytký hranatý zapecací tanier s vekom (približne 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konzervované rajčiny
50 g	šunka, nakrájaná
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
1	strúčik cesnaku, rozpučený
250 g	mleté hovädzie mäso
2 lyžica	rajčínový pretlak
	soľ a korenie
150 ml	kyslá smotana
100 ml	mlieko
50 g	parmezáň, nastrúhaný
1 lyžička	zmes posekaných bylín
1 lyžička	olivový olej
1 lyžička	rastlinný olej na vymastenie nádoby
125 g	lasagne verde
1 lyžica	parmezáň, nastrúhaný

Ovocné želé s vanilkovou omáčkou

1. Odložte si nejaké ovocie na ozdobenie. Zvyšné ovocie prepasírujte s bielym vínom na pyré, dajte do nádoby, zakryté zahrejte. 7-9 min. 800 W
2. Primiešajte cukor a citrónovú šťavu.
3. Želatínu namočte do studenej vody na približne 10 minút, následne ju vyberte a dobre vyžmýkajte. Pridajte želatínu do horúceho pyré a miešajte, kým sa nerozpustí. Vzniknuté želé dajte do chladničky a nechajte stuhnúť.
4. Na prípravu vanilkovej omáčky nalejte do druhej nádoby mlieko. Rozrežte vanilkový struk a vyberte vnútro, rozmiešajte ho v mlieku spolu s cukrom a kukuričným škrobom. Zakryte a varte, pre miešajte počas varenia a znova na konci. 3-4 min. 800 W
5. Vyklopte želé na tanier a ozdobte zvyšným ovocím. Nalejte vanilkovú omáčku na želé.

Riad	Tanier s vekom (objem 2 l) Miska s vekom (objem 1 l)
150 g	červené ríbezle, umyté a odstopkované
150 g	jahody, umyté a odstopkované
150 g	maliny, umyté a odstopkované
250 ml	biele víno
100 g	cukor
50 ml	citrónová šťava
8	želatínové listy
300 ml	mlieko
$\frac{1}{2}$	vanilkový struk
30 g	cukor
15 g	kukuricičný škrob

ÚDŽBA A ČISTENIE



UPOZORNENIE!

ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNEJ RÚRY NEČISTITE PROSTRIEDKAMI NA TRADIČNÉ RÚRY, PARNÝMI ČISTIČMI, ABRÁZÍVNÝMI ANI DRSNÝMI ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI, PROSTRIEDKAMI S OBSAHOVOM HYDROXIDU SODNÉHO ANI DRÔTENKAMI.

RÚRU ČISTITE PRAVIDELNE A ODSTRÁŇUJE ZVYŠKY JEDÁL. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

Vonkajšie časti rúry

Vonkajšie časti rúry možno jednoducho vyčistiť slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok utrite vlhkou handričkou a vonkajšiu časť osušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel

Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

Vnútorň priestor rúry

1. Utrite flaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie flaky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou, až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu.
2. Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.
3. Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové čističe.

Otočný tanier a držiak otočného taniera

Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.

Dvierka

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí, tesniace plochy mäkkou navlhčenou handričkou a odstráňte všetky nečistoty. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo mať za následok rozbitie skla.

Dôležité: Nepoužívajte parné čističe.

ZNÍŽENÁ ÚROVEŇ VÝKONU

Dôležité:

Ak budete pripravovať jedlo počas štandardného času len pri výkone 800 W, úroveň výkonu rúry sa automaticky zníži, aby sa predišlo prehriatiu. (Úroveň výkonu mikrovln sa zníži na 560 W.) Po 90-sekundovej pauze sa obnoví výkon 800 W.

Rež im prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny 800 W	20 minút	Mikrovlny - 560 W

RIEŠENIE PROBLÉMOV...

Problém	Skontrolujte, či...
Mikrovlnná rúra nefunguje správne?	<ul style="list-style-type: none"> Poistky v poistkovej skrínke fungujú. Nedošlo k výpadku napájania. Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Režim mikrovln nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> Dvierka sú správne zavreté. Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté. Bolo stlačené tlačidlo START/QUICK.
Otočný tanier sa neotáča?	<ul style="list-style-type: none"> Držiak otočného taniera je správne položený na manžete. Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier. Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu. V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.
Mikrovlnná rúra sa nevypne?	<ul style="list-style-type: none"> Zariadenie odpojte od poistkovej skrínky. Obráťte sa na autorizovaný servis AEG.
Vnútorne svetlo nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> Obráťte sa na autorizovaný servis AEG. Žiarovku vnútorného svetla smú vymieňať len zaškolení AEG servisní technici.
Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?	<ul style="list-style-type: none"> Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo, Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, Nastavte vyšší výkon.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Sieťové napätie	230 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka / istič	Minimálne 10 A
Príkon:	Mikrovlny 1,2 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny 800 W (IEC 60705)
Frekvencia mikrovln	2450 MHz* (Skupiny 2/Triedy B)
Vonkajšie rozmery:	MC1763E 594 mm (Š) x 371 mm (V) x 316 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru	285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H)**
Objem vnútorného priestoru	17 litrov**
Otočný tanier	∅ 272 mm, sklenený
Hmotnosť	pribl. 16 kg
Svetlo rúry	25 W/240 - 250 V

* Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011.

V súlade s touto normou je výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerné generuje rádiovú frekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelného spracovania potravín.

Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.

** Vnútrotný objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky.

Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.



Táto rúra spĺňa požiadavky smerníc 2004/108/EC, 2006/95/EC a 2005/32/EC.
 TECHNICKÉ PARAMETRE SA MÔŽU V RÁMCI NEUSTÁLEHO ZLEPŠOVANIA ZMENIŤ BEZ PREDCHÁDZAJÚCEHO
 UPOZORNENIA

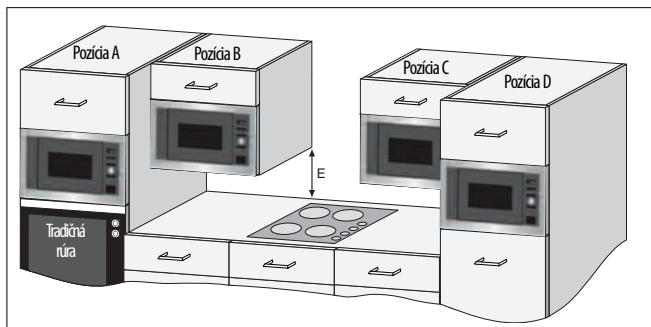


MONTÁŽ

Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A, B, C alebo D:

Pozícia	Veľkosť otvoru Š H V
A	560 x 550 x 360
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

Rozmery v mm



Montáž zariadenia

1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Táto rúra je štandardne určená na montáž do skrinky vysokej 360 mm. V prípade montáže do skrinky vysokej 350 mm: Odskrutkujte a odstráňte 4 nožičky zo spodnej časti rúry. Rúra má tri dlhé nožičky a jednu krátku. Nahrďte tri dlhé nožičky nožičkami z balíčka s príslušenstvom. Krátku nožičku nenahradzujte.
3. Pomaly, bez použitia sily, vložte zariadenie do kuchynskej linky, kým sa predný rám rúry nebude tesne opierať o predný otvor v linke.
4. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi dverkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 4 mm (pozri nákres).

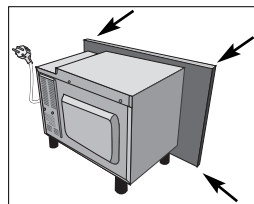


Možnosť upevnenia 1:

Upevnite rúru pomocou dodávaných skrutiek. Upevňovacie body sa nachádzajú v hornom a dolnom rohu rúry.

Možnosť upevnenia 2:

Pozrite si šablónu dodávanú s touto rúrou.



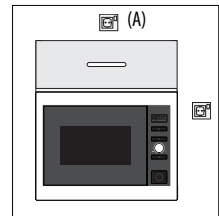
Bezpečné používanie zariadenia

Ak montujete mikrovlnnú rúru do pozície B alebo C (pozri náčres na strane 88):

- Skrinka musí byť minimálne 500 mm (E) nad pracovnou doskou a nesmie sa inštalovať **priamo** nad varnú dosku.
- Toto zariadenie bolo testované a schválené len na používanie v blízkosti plynových, elektrických a indukčných varných dosiek určených pre domácnosti.
- Medzi varnou doskou a mikrovlnnou rúrou by malo byť dostatok miesta s cieľom zabrániť prehriatiu mikrovlnnej rúry, okolitej skrinky a príslušenstva.
- Nepoužívajte varnú dosku bez hrcov, keď sa používa mikrovlnná rúra.
- Budte opatrní, ak prístupujete k mikrovlnnej rúre a zároveň sa používa aj varná doska.

Pripojenie zariadenia k napájacíemu zdroju

- **Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi.**
- **Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.**
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 230 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 10 A poistkou.
- **Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.**
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájacíemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, aby ste napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.



Elektrické pripojenie



VÝSTRAHA!

TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade, že nedodržíte tieto bezpečnostné opatrenia.

- Ak zástrčka upevnená k vášmu zariadeniu nie je vhodná pre vašu zásuvku, musíte zavolať miestne servisné stredisko AEG.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ekologická likvidácia obalových materiálov a starých spotrebičov



Obalové materiály

Mikrovlnné rúry AEG vyžadujú efektívny obal na ochranu počas prepravy. Používa sa len minimálne množstvo obalových materiálov. Obalové materiály (napr. fólia alebo polystyrén) môžu predstavovať riziko pre deti.



Nebezpečenstvo zadusenía. Zabezpečte, aby bol obalový materiál mimo dosahu detí.



Všetky použité obalové materiály sú ekologické a dajú sa recyklovať. Kartón je vyrobený z recyklovaného papiera a drevené časti sú bez povrchovej úpravy. Plastové materiály sú označené nasledovne:

PE - polyetylén, napr. baliaca fólia,
PS - polystyrén, napr. výplň (bez obsahu CFC),
PP - polypropylén, napr. viazacie pásy

Opätovným používaním obalov sa šetria suroviny a obmedzuje sa množstvo odpadu. Obal zaneste do najbližšieho zberného strediska na recykláciu. Podrobné informácie získate na obecnom alebo mestskom úrade.




Likvidácia starých spotrebičov

Staré spotrebiče je potrebné pred likvidáciou znefunkčniť odstránením zástrčky a odrezaním a zlikvidovaním napájacieho kábla.

Spotrebič zaneste do najbližšieho zberného strediska na recykláciu. Informácie o najbližšom zbernom stredisku na recykláciu zariadenia získate na miestnom úrade alebo odbore ochrany životného prostredia.



Symbol  na výrobku alebo na obale znamená, že tento výrobok sa nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu. Musí sa odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu tohto výrobku, pomôžete zabrániť potenciálnemu negatívnemu vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by v opačnom prípade hrozilo pri nesprávnom zaobchádzaní s týmto výrobkom. Ďalšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade, v spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo obchode, v ktorom ste si tento výrobok zakúpili.

ZÁRUKA/SERVIS

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Podrobnosti o záručných podmienkach sa dozviete zo záručného listu, ktorý obdržíte od svojho predajcu pri kúpe spotrebiča.

Súčasťou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.

Electrolux Slovakia s.r.o., Seberiného 1, 821 03 Bratislava tel: (02) 32141334 fax: (02) 43336976 e-mail: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

Európska Záruka: Spoločnosť Electrolux poskytuje na tento spotrebič záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu záručnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebič alebo určenej zákonom.

Ak sa presťahujete z jednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza v zozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebič prechádza spolu s vami:-

- Záručná lehota na spotrebič začína plynúť dátumom prvého zakúpenia spotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu o kúpe vydaného predajcom tohto spotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič je rovnaká a jej rozsah je zhodný z hľadiska práce a dielcov, ako pri záruke existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebičov.
- Záruka na spotrebič platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebiča a nemôže byť prevedená na iného používateľa.
- Spotrebič bol nainštalovaný a používaný v súlade s pokynmi vydanými spoločnosťou Electrolux a používa sa iba v rámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruky nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

TÄIUSLIKE TULEMUSTE SAAVUTAMINE

Täname, et valisite selle AEG toote. See on loodud teid pikki aastaid laitmatult teenima. Selle toote uudne tehnoloogia aitab muuta elu lihtsamaks ja sellel on omadusi, mida tavalistel seadmetel ei pruugi olla. Võtke juhendi lugemiseks mõni minut aega, et tootest suurimat kasu saada.

LISASEADMED JA TARBEKAUBAD

AEG veebipoest leiate kõik, mida vajate, et hoida oma AEG seadmed puhtad ja täiuslikult töökorras. Lisaks leiate sealt suurel hulgal lisaseadmeid, mis on kavandatud ja valmistatud meie kõrge kvaliteedi standarditele vastavaten: spetsiaalsetest kööginõudest söögiriistakorvideni, pudelihoidjatest õrna pesu kottideni. . .

Külastage veebipoodi aadressil
www.aeg-electrolux.com/shop



SISUKORD

- 93 Olulised ohutusnõuded
- 97 Seadme ülevaade
- 98 Enne esimest kasutamist
- 100 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks
- 102 Mikrolaineahju kasutamine
- 108 Programmitabelid
- 112 Retseptid
- 116 Hooldamine ja puhastamine
- 117 Mida teha, kui...
- 117 Tehnilised andmed
- 118 Paigaldamine
- 120 Keskkonnateave
- 121 Garantii/klienditeenindus



Selle sümboliga on märgitud teie ohutuse või seadme kasutamisega seotud oluline teave ja/või teave, kus on mainitud selliseid sõnu nagu „Hoiatus“, „Olge ettevaatlik“. Järgige kindlasti hoolega kõiki juhiseid.



See sümbol märgib seadme kasutamisega seotud lisateavet.



Ristikheinaleht tähistab energiasäästlike nõuandeid ja vihjeid seadme keskkonnasõbraliku kasutamise kohta.

Seadme tõrgete korral järgige juhiseid, mis on toodud jaotises „Mida teha, kui...“



OLULISED OHUTUSNÕUDED

Olulised ohutusnõuded: Lugege tähelepanelikult ja hoidke edaspidiseks kasutamiseks alles

Tuleohu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta.

Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada.

Juurdepäas pistikupesale peab olema vaba, et seadme pistikut saaks hädaolukorras kiiresti seinast välja tõmmata.

Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 10 A jaotusliini kaitsme või min 10 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi.

Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohu.

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Ärge jätkke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.

Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ärge pange tuleohtlikke materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid.

Eemaldage toidu pakendilt kõik metallkinnised, traaditükid jne. Metallosad tekitavad kaarlahenduse ja see võib tuleohu põhjustada.

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

Ärge hoidke ahjus toitu või muid esemeid.

Pärast ahju käivitamist kontrollige seadeid veendumaks, et ahi töötab soovitud viisil.

Vaadake selles kasutusjuhendis toodud vastavaid nõuandeid.

Vigastuste vältimine



Hoiatus!

Ärge kasutage ahju, kui see on katki või esineb tõrkeid. Enne kasutamist kontrollige järgmist.

- Uks – veenduge, et uks sulgub korralikult, ja tagage, et see on kohakuti ega ole moondunud.
- Hinged ja ukse ohutusriivid – veenduge, et need ei ole katki ega lahti.
- Uksetihendid ja tihenduspinna – veenduge, et need on terved.
- Ahju sisemus või uks – veenduge, et seal pole mülke.
- Toitejuhe ja pistik – veenduge, et need pole kahjustunud.

Ärge kunagi kohandage, parandage ega muutke ahju ise. Vastava koolitusega inimene ei tohi teha hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse korpus, mis kaitseb mikrolaineiirguse eest. See on väga ohtlik.

Ärge kasutage ahju lahtise uksega ega kohandage turvalukusteid mingil moel.

Ärge kasutage ahju, kui uksetihendite ja tihenduspinde vahel on mõni objekt.

Ärge laske rasval või mustusel uksetihenditele ja nendega kokkupuutuvatele osadele koguneda. Järgige jaotise „Hooldamine ja puhastamine” juhiseid. Kui te ei hoida ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korpus eemaldada.

Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Millegi kallamisel avadesse lülitage ahi kohe välja, tõmmake pistik seinast ja võtke ühendust oma kohaliku teeninduskeskusega.

Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

Ärge püüdke ise ahjuvalgusti lampi vahetada ega lubage seda teha kellelgi, keda teeninduskeskus ei ole volitanud seda tegema. Kui ahjuvalgusti lamp enam ei põle, võtke ühendust oma edasimüüja või kohaliku teeninduskeskusega.

Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega. Selle peab asendama teeninduskeskuse volitatud tehnik.

Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine



Hoiatus!

Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.

Ärge kunagi kasutage suletud anumaid. Enne kasutamist eemaldage katted ja kaaned. Suletud nõud võivad rõhu suurenemise tõttu plahvatada isegi pärast ahju väljalülitumist.

Olge ettevaatlik vedelike kuumutamisel mikrolaineahjus. Kasutage laia suuga anumaid, et mullid välja pääseks.

Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks:

1. Enne kuumutamist/uuestikumutamist segage vedelikku.
2. Uuesti soojendamisel on soovitatav vedeliku sisse panna klaasist varras või sarnane riist.
3. Laske vedelikul pärast kuumutamist vähemalt 20 sekundit ahjus seista, et vältida hilinenud plahvatuslikku keemist.

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist. Pudruks tegemata munade valmistamiseks või ülessoojendamiseks torgake munakollane ja -valge läbi, vastasel juhul võib muna lõhkeda. Koorige ja tükeldage kõvakskeedetud munad enne nende mikrolaineahjus ülessoojendamist.

Enne küpsetamist torgake augud sellistesse toitudesse nagu kartulid, vorstid ja puuviljad, vastasel juhul võivad need lõhkeda.

Põletuste vältimine

Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid.

Aurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides.

Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri ja segage toitu enne selle serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu imikutele, lastele või vanuritele antava toidu või joogi temperatuurile.

Anuma temperatuur ei näita tõeselt toidu või joogi temperatuuri; kontrollige alati toidu temperatuuri.

Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi.

Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

Hoidke lapsi uksest eemal, et nad ei põletaks end.

Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



Hoiatus:

Laske lastel ahju järelevalveta kasutada ainult siis, kui olete neid piisavalt juhendanud ning laps oskab ahju ohutult kasutada ja mõistab vale kasutamise ohtusid.

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sh lastele), kellel on madalad füüsilised, kuulmis- ja nägemismeele või vaimsed võimed või kellel puuduvad ahju kasutamise kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik valvab neid või on neid õpetanud seadet kasutama.

Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega.

Ärge toetuge ahju uksele ega kiikuge sellel. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana.

Lastele tuleks õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidukatte ettevaatlikku eemaldamist; erilist tähelepanu tuleb pöörata toidu krõbedaks muutmiseks kasutatavale pakendile (nt isekuumevad materjalid), kuna see võib eriti kuum olla.

Muud hoiatused



Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

See ahi on mõeldud ainult koduseks toidu valmistamiseks ja seda võib kasutada ainult toidu valmistamiseks. See ei sobi kaubanduslikuks või laboris kasutamiseks.

Ahju probleemitu kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi käitage tühja ahju.

Pruunistusnõu või isekuumeneva materjali kasutamisel pange alati selle alla kuumakindel isolaator, nt portselantaldrik, et vältida pöördaluse ja pöördaluse toe kahjustamist soojuspinge tõttu. Anuma juhendis määratud eelsoojenduse aega ei tohi ületada.

Ärge kasutage metallnõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad tekitada elektrilise kaarlahenduse.

Ärge pange konservipurke ahju.

Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

- a) enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- b) ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- c) ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale.

Oluline!

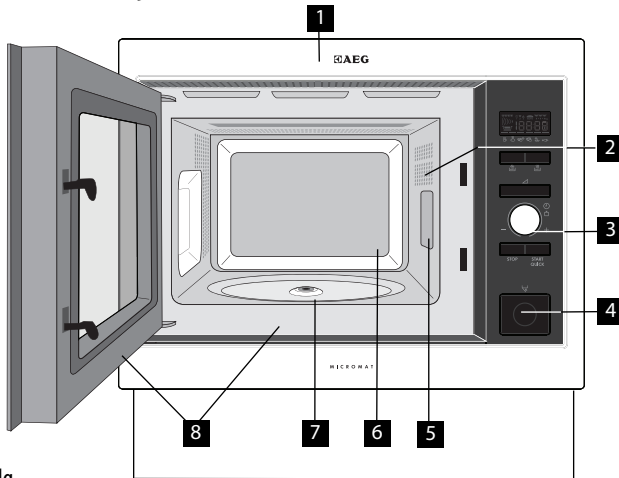
Kui te pole kindel, kuidas ahju ühendada, võtke ühendust volitatud, kvalifitseeritud elektrikuga.

Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest.

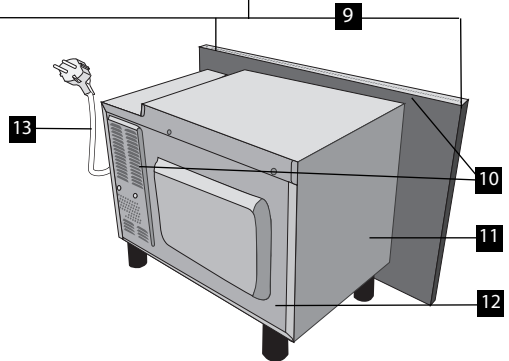
Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

SEADME ÜLEVAADE

Mikrolaineahi ja lisaseadmed



- 1 Esikül
- 2 Ahjuvalgusti lamp
- 3 Juhtpaneel
- 4 Ukse avamisnupp
- 5 Lainejuhi kate
- 6 Ahju sisemus
- 7 Tihend
- 8 Uksetihendid ja tihenduspinna



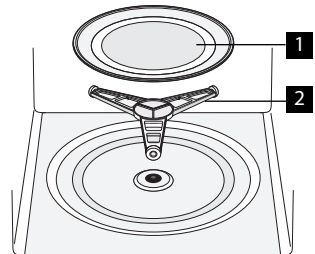
Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1 Pöördalus
- 2 Pöördaluse tugi
- 3 4 kinnituskrui (pole näidatud)

- Asetage pöördaluse tugi tihendiga avasse ahju sisemuse põhjas.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

Oluline!

Lisaseadmete tellimisel öelge oma edasimüüjale või kohalikule teeninduskeskusele järgmist: osa nimetus ja mudeli nimi.



Juhtpaneel

1 Digitaalkuva sümbolid



Mikrolaine



Leiva automaatsulatus



Kell



Automaatsulatus



Toiduvalmistustasetapid



Kaal



Pluss/Miinus

2 AUTOMAATKÜPSETUSE sümbolid

3 AUTOMAATKÜPSETUSE nupp

4 AUTOMAATSULATUSE nupp

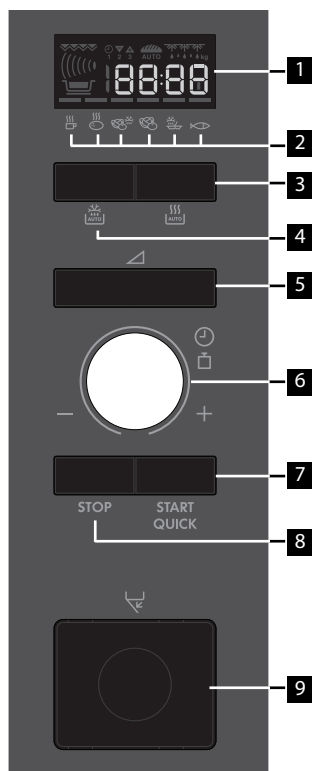
5 VÕIMSUSE nupp

6 TAIMERI/KAALU nupp

7 START/QUICK nupp

8 Nupu STOP

9 UKSE AVAMISE nupp




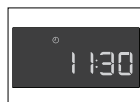
ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Kella seadistamine


Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.

Näide: kellaaja määramine 11:30-ks (12-tunnine kell).



1. Pange ahju pistik seina.
2. Ekraanil kuvatakse: .
3. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
5. Vajutage nuppu START/QUICK.
6. Kontrollige ekraani:

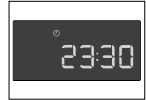


Oluline!


1. TAIMERI/KAALU nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.
2. Nupu STOP puudutamisel seatakse kellaajaks automaatselt .

Näide: kellaaja määramine 23:30-ks (24-tunnine kell).

1. Pange ahju pistik seinä.
2. Ekraanil kuvatakse: .
3. Vajutage nuppu START/QUICK. Ekraanil kuvatakse: .
4. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
5. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
6. Vajutage nuppu START/QUICK.
7. Kontrollige ekraani:



Ouline!

1. TAIMERI/KAALU nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.
2. Nupu STOP puudutamisel seatakse kellaajaks automaatselt .

Kellaaja muutmine, kui kellaage on määratud

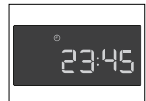
Näide: kellaaja määramine 11:45-ks (12-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu START/QUICK ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
3. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
4. Vajutage üks kord nuppu START/QUICK.
5. Kontrollige ekraani:



Näide: kellaaja määramine 23:45-ks (24-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu START/QUICK ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
3. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
4. Vajutage üks kord nuppu START/QUICK.
5. Kontrollige ekraani:



Näide: kella muutmine 12-tunnisest 24-tunniseks või vastupidi.

1. Avage uks. Vajutage nuppu START/QUICK ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.

Nupu STOP kasutamine

Nupu STOP saab kasutada järgmisteks tegevusteks:

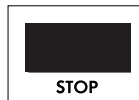
1. Programmeerimise ajal vea kustutamine.
2. Küpsetamise ajal ahju ajutiselt peatamine, vajutage üks kord.
3. Küpsetamise ajal programmi katkestamine, vajutage kaks korda.

Lapselukk

Ahjul on turvafunktsioon, mis takistab lastel ahju kogemata käivitamist. Kui lukk on peale pandud, ei saa ühtegi mikrolaineahju osa kasutada, kuni lukk on maha võetud.

Näide: lapseluku pealepanemine.

1. Vajutage nuppu STOP ja hoidke seda 5 sekundit all.



Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kiri 'LOC':



Märkus:

- Lapseluku mahavõtmiseks vajutage nuppu STOP ja hoidke seda 5 sekundit all, ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kellaeg.
- Lapselukku ei saa peale panna, kui kellaega pole määratud.

NÕUANDED MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMISEKS

Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Toidu küpsetamiseks/sulatamiseks mikrolaineahjus peab mikrolaineikiirus anumast läbi pääsema, et toidust läbi tungida. Seetõttu on oluline õigete kööginõude valimine.

Ümarad/ovaalsed nõud on paremad kui kandilised/piklikud, sest nurkades kipub toit üle küpsema.

Toitu on vaja pöörata, ümber paigutada või segada, et see ühtlaselt soojeneks.

Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, kuna see võimaldab kuumusel toidus ühtlaselt jaotuda.

Toidu omadused	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada tuleohtu.
Tihedus	Toidu tihedus mõjutab vajalikku küpsetusaega. Kerged poorsed toidud, nagu koogid või leib, küpsevad kiiremini kui rasked tihedad toidud, nagu praed ja pajaroad.
Kogus	Küpsetusaega tuleb pikendada, kui ahju pandud toidu kogus on suurem. Nt neli kartulit küpsevad kauem kui kaks.
Suurus	Väikesed toidud ja tükid küpsevad kiiremini kui suured, kuna mikrolained saavad igast küljest toidu keskele tungida. Ühtlaseks küpsetamiseks tehke kõik tükid ühesuuruseks.
Kuju	Ebaregulaarse kujuga toitude, nagu kanarindade ja -koibade paksem osa küpseb kauem. Mikrolaineahjus küpsevad ümara kujuga toidud ühtlasemalt kui kandilise kujuga toidud.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab vajalikku küpsetusaega. Jahutatud toidud küpsevad kauem kui toatemperatuuril toidud. Lõigake täidisega toidud, nt moosiga sõõrikud, kuumuse või auru väljalaskmiseks lahti.

Küpsetustehnikad	
Paigutamine	Asetage toidu paksem osa (nt kanakoivad) nõu välisserva poole.
Katmine	Kasutage õhuavadega mikrolaineahjus kasutatavat toidukilet või sobivat kaant.
Läbitorkamine	Koore või nahaga toitudele tuleb enne küpsetamist või ülessoojendamist mitmes kohas augud sisse torgata, kuna muidu võib aur koguneda ja panna toidu lõhkema (nt kartulid, kala, kana, vorstid). Oluline! Mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad).
Segamine, keeramine ja ümberpaigutamine	Ühtlase küpsetamiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, keerata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati välisservalts keskosa poole.
Seismine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Mõned sulatitava toidu osad võivad soojaks muutuda. Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad).

Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium/fooliumnõud	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisisi määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Pruunistusnõud	✓	Järgige alati tootja juhiseid. Ärge ületage etteantud kuumutusaegu. Olge eriti ettevaatlikud, kuna need nõud lähevad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✓	Õrnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõraineda.
Metall	✗	Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab tuleohtu.
Plast/polüstüreen, nt kiirtoidupakendid	✓	Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.
Toidukile	✓	See ei tohiks toiduga kokku puutuda ja sellesse tuleb augud teha, et aur pääseks välja.
Külmutus-/küpsetuskotid	✓	Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.
Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber	✓	Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohtu.
Vitstest ja puidust nõud	✓	Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohtu.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehed	✗	Need võivad sisaldada metalloosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohtu.

MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Ahju saab programmeerida kuni 90 minutiks. Küpsetusaja määramise üksus ulatub 15 sekundist viie minutini. See sõltub küpsetusaja kogupikkusest, nagu on näidatud tabelis.

Küpsetusaeg	Aja pikendamise üksus
0–5 minutit	15 sekundit
5-10 minutit	30 sekundit
10-30 minutit	1 minut
30-90 minutit	5 minutit

Käsitsi sulatamine

Käsitsi sulatamiseks (kasutamata automaatsulatuse valikut) kasutage võimsust 240 W. Sulatamise sümbol kuvatakse ekraanile iga kord, kui võimsus on valitud.

Mikrolaineahju võimsused

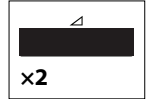
Teie ahjul on 6 võimsust:

Võimsuse seade	Soovitav kasutus
800 W/ KÕRGE	Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservitud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.
560 W	Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.
400 W	Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.
240 W/ SULATUS	Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.
80 W	See sobib õrnaks sulatamiseks, nt kreemikoogi või lehttaigna valmistamiseks.
0 W	Kasutusel seadme mittetöötamise / köögitaimeri kasutamise ajal.

W = VATT

Näide: supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 560 W.

1. Vajutage kaks korda võimsuse nuppu.



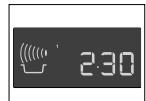
2. Sisestage aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 2:30.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Oluline!

Kui võimsust ei valita, määratakse võimsuseks automaatselt KÕRGE / 800 W.

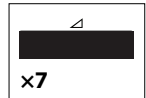
Märkus:

- Kui uks avatakse küpsetamise ajal, peatub küpsetusaeg digitaalsel kuval automaatselt. Küpsetusaeg hakkab edasi jooksmas, kui uks suletakse ja vajutatakse nuppu START/QUICK.
- Kui tahate küpsetamise ajal võimsust näha, vajutage üks kord võimsuse nuppu.
- Saate küpsetamise ajal küpsetusaega suurendada/vähendada, keerates TAIMERI/KAALU nuppu.
- Saate küpsetamise ajal võimsust muuta, vajutades võimsuse nuppu.
- Küpsetamise ajal programmi katkestamiseks vajutage kaks korda nuppu STOP.

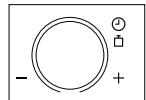
Köögitaimer

Näide: köögitaimeri seadmine 7 minutiks.

1. Vajutage 7 korda võimsuse nuppu.



2. Sisestage aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 7:00.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Märkus:

- Taimeri peatamiseks vajutage nuppu STOP. Taimeri taas sisselülitamiseks vajutage nuppu START/QUICK, taimerist väljumiseks vajutage uuesti nuppu STOP.

30 sekundi lisamine

Nupp START/QUICK võimaldab kaht järgmist funktsiooni kasutada.

1. Otsekäivitus

Saate kohe 30 sekundit küpsetada mikrolaineahju võimsusel 800 W / KÕRGE, vajutades nuppu START/QUICK.



2. Küpsetusaja pikendamine

Saate küpsetusaega mitu korda 30 sekundi võrra pikendada, kui vajutate nuppu ahju töötamise ajal.



Märkus:

- Seda funktsiooni ei saa kasutada AUTOMAATKÜPSETUSE või AUTOMAATSULATUSE ajal.

Pluss ja miinus

Funktsioonid PLUSSI ▲ ja MIINUST ▼ võimaldavad lühendada või pikendada küpsetusaega automaatprogrammide kasutamise ajal.

Kui eelistate keedukartuleid, mis on küpsed, aga endiselt kõvad, kasutage MIINUST ▼ .
Kui aga eelistate pehmemaid keedukartuleid, kasutage PLUSSI ▲ .

Näide: 0,3 kg kartulite pehmeks keetmine.

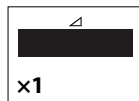
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



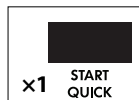
2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,3 kg.



3. PLUSSI ▲ kohanduse valimiseks vajutage üks kord võimsuse nuppu.



4. Vajutage nuppu START/QUICK.



5. Kontrollige ekraani:



Märkus:

PLUSI/MIINUST katkestamiseks vajutage 3 korda võimsuse nuppu.

PLUSI valimisel kuvatakse ekraanil ▲ .

MIINUST valimisel kuvatakse ekraanil ▼ .

Mitmeetapiline küpsetamine

MIKROLAINEAHJU kasutades saab programmeerida maksimaalselt 3-etapilise jada.

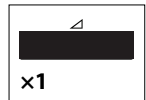
Näide: küpsetamine.

5 minutit võimsusel 800 W (1. etapp)

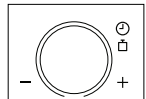
16 minutit võimsusel 240 W (2. etapp)

1. etapp

1. Vajutage üks kord võimsuse nuppu.



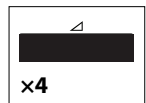
2. Sisestage soovitud aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päripäeva, kuni kuvatakse aeg 5:00.



3. Kontrollige ekraani:

**2. etapp**

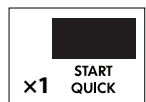
1. Vajutage 4 korda võimsuse nuppu.



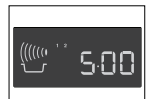
2. Sisestage soovitud küpsetusaeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päripäeva, kuni kuvatakse aeg 16:00.



3. Küpsetamise alustamiseks vajutage üks kord nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:









Ahi küpsetab 5 minutit võimsusel 800 W ja seejärel 16 minutit võimsusel 240 W.

Automaatküpsetus ja automaatsulatus

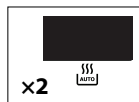
AUTOMAATKÜPSETUS ja AUTOMAATSULATUS arvutavad automaatselt õige küpsetusrežiimi ja -aja välja. Saate valida 6 AUTOMAATKÜPSETUSE ja 2 AUTOMAATSULATUSE menüü vahel.

Automaatküpsetus

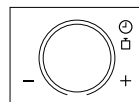
Toit	Sümbol
Jook	
Keedukartulid / mundris ahjukartulid	
Külmutatud köögiviljad	
Värsked köögiviljad	
Külmutatud valmistoit	
Kalafilee kastmega	

Näide: 0,3 kg kartulite keetmine.

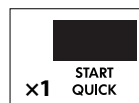
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,3 kg.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK.

Automaatküpsetuse lõpus peatub programm automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaage.

Automaatsulatus

Toit	Sümbol
Liha/kala/linnuliha	
Leib	 AUTO 

Näide: 0,2 kg leiva sulatamine.

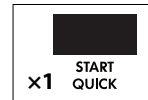
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATSULATUSE nuppu.



2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,2.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:















Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK.

Automaatsulatus lõpus programm peatub automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma.





Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiksu kuvatakse kellaeg.

PROGRAMMITABELID

Automaatküpsetuse ja automaatsulatuse tabelid

Automaat-küpsetus	Kaal (suurendatav üksus) / nõud	Nupp	Protseduur
Jook (tee/kohv) 	1–4 tassi 1 tass = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Pange tass pöördaluse serva poole.
Koorega keedetud kartulid 	0,1–0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x2	<p>Keedukartulid: koorige kartulid ja lõigake ühesuurusteks tükkideks.</p> <p>Mundris ahjukartulid: valige sama suured kartulid ja peske need puhtaks.</p> <ul style="list-style-type: none"> Pange keedetud või mundris ahjukartulid kaussi. Lisage vajalik koguses vett (100 g kohta), umbes 2 spl ja natuke soola. Katke kaanega. Kella heliseses segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.
Külmutatud köögiviljad 	0,1–0,6 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Lisage 1 tl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.) Katke kaanega. Kella heliseses segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista. <p>Oluline! Kui köögiviljad on kokku külmunud, küpsetage käsitsi.</p>
Värsked köögiviljad 	0,1–0,6 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Lõigake väikesteks tükkideks, nt ribadeks, kuupideks või viiludeks. Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.) Katke kaanega. Kella heliseses segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.
Külmutatud valmistoit (segatav) 	0,3–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Pange toit sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse. Lisage vedelikku, kui tootja on nii soovitanud. Katke kaanega. Küpsetage kaaneta, kui tootja näeb niimoodi ette. Kella heliseses segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist segage ja laske umbes 2 min seista.
Kalafilée kastmega 	0,4–1,2 kg* (100 g) Praetaldrik ja mikrolainekindel toidukile	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Vt kastmega kalafilée retseptpe lk 110. <p>* Koostiste kogukaal.</p>

Oluline! Jahutatud toite küpsetatakse temperatuurilt 5 °C, külmutatud toite temperatuurilt –18 °C.

Automaat-küpsetus	Kaal (suurendatav üksus) / nõud	Nupp	Protseduur
Liha, kala, linnuliha  (Terve kala, kalalõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarinnad, hakkliha, praelõik, karbonaad, kotletid, vorstid)	0,2–0,8 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. <p>Märkus: Ei sobi terve linnu sulatamiseks.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hakkliha. Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.
Leib 	0,1–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

Ouline! Jahutatud toite küpsetatakse temperatuurilt 5 °C, külmutatud toite temperatuurilt –18 °C.

Märkus:

- Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse.
- Toitude korral, mis kaaluvad rohkem või vähem kui automaatküpsetuse ja automaatsulatuse tabelites toodud kaalud/kogused, kasutage käsitsi küpsetamist/sulatamist.
- Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Veenduge, et toit on pärast küpsetamist kuum.
- Kui on vaja midagi teha (nt keerata toit ümber), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK.
- Pärast mikrolainerežiimi kasutamist võib jahutusventilaator tööle hakata.

Märkus: Automaatsulatus

1. Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
2. Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.
3. Pärast ümberkeeramist katke sulanud osa väikeste lamedate alumiiniumfooliumitükkidega.
4. Linnuliha tuleks kohe pärast sulatamist töödelda.

Automaatküpsetuse retseptid

Kalafilee pikantse kastmega

1. Segage kastme koostisosad kokku.
2. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
3. Valage kalafilee kastmega üle.
4. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS — kalafilee kastmega.
5. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konservtomatid (nõrutatud)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	tšillikaste
12 g	24 g	36 g	peeneks hakitud sibul
1 spl	1–2 spl	2–3 spl	punase veini äädikas
			sinep, tüümian ja Cayenne'i pipar
200 g	400 g	600 g	kalafilee
			sool

Kalafilee karrikastmega

1. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
2. Katke kalafilee banaanivilude ja valmis karrikastmega.
3. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS — kalafilee kastmega.
4. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	kalafilee
			sool
40 g	80 g	100 g	viilutatud banaan
160 g	320 g	480 g	valmis karrikaste

Küpsetamistabelid

Kasutatavad lühendid

spl = supilusikatäis	tass = tassitais	g = gramm	ml = milliliiter	min = minut
tl = teelusikatäis	KG = kilogramm	l = liiter	cm = sentimeeter	

Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/ jook	Kogus -g/ml-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	
Piim	1 tass	150	800 W	umbes 1	ärge katke
Vesi	1 tass	150	800 W	1–2	ärge katke
	6 tassi	900	800 W	10–12	ärge katke
	1 nõu	1000	800 W	11–13	ärge katke
Üks taldrikutäis (köögiviljad, liha ja lisandid)	400	800 W	3–6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal	
Supp/hautis	200	800 W	1–2	katke kinni, segage pärast kuumutamist	

Toit/ jook	Kogus -g/ml-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod
Köögilviljad	200 500	800 W 800 W	2–3 4–5	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Liha, 1 viil*	200	800 W	3–4	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee*	200	800 W	2–3	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	400 W	1/2	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	400 W	umbes 1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavas nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollilise temperatuuri
Margariini/või sulatamine*	50	800 W	1/2	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	400 W	2–3	segage aeg-ajalt

* jahutatud kujul

Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	240 W	8–12	segage sulatamise vahepeal	10–15
Kook, 1 tükk	150	80 W	2–5	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad ja marjad, nt kirsid, maasikad, vaarikad, ploomid	250	240 W	4–5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

Tabelis näidatud ajad on suunised, mis võivad erineda sõltuvalt toidu külmutustemperatuurist, omadustest ja kaalust.

Sulatamine ja küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	800 W	10–12	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	800 W	9–11	katke kinni, segage 6 minuti pärast	2

Liha ja kala küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Praed (sea-, vasika-, lambaliha)	1000	800 W	19–21*	maitsestage, pange madalasse ahjunõusse, hiljem pöörake ümber*	10
	1500	400 W	11–14		10
		800 W	33–36*		13–17
Loomalihapraad (keskmine)	1000	800 W	9–11*	maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, hiljem pöörake ümber*	10
Kalafilee	200	800 W	3–4	maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, katke kinni	3

RETSEPTID

Kõikide retseptide kogused selles raamatus on arvatud 4 portsu tegemiseks, kui pole teisiti märgitud.

Retseptide kohandamine mikrolaineahju jaoks

Kui tahate oma lemmikretsepti mikrolaineahju jaoks kohendada, peaksite tähelepanu pöörama järgmisele: valmistamisaega tuleb kolmandiku kuni poole võrra lühendada. Võtke eeskujuks selle raamatu retseptid. Suure vedelikusaldusega toite, nagu liha, kala, linnuliha, köögivilju, puuvilju, hautiseid ja suppe, saab raskusteta mikrolaineahjus valmistada.

Väikese vedelikusaldusega toitudele, nagu valmistoitudele, tuleks enne kuumutamist või küpsetamist vedelikku lisada.

Hautatavatele toorestele toitudele lisatavat vedelikku hulka tuleks umbes kahe kolmandikuni vähendada, võrreldes algretseptis antud kogusega. Vajadusel lisage küpsetamisel vedelikku.

Lisatava rasva kogust võib märgatavalt vähendada. Toidu maitsestamiseks on piisav väike kogus võid, margariini või õli. Seetõttu on teie mikrolaineahi ideaalne madala rasvasisaldusega dieettoitude valmistamiseks.

Seenesupp

1. Asetage juurviljad ja puljong kaussi, katke see ja küpsetage.
8–9 min.: 800 W
2. Segage kõik koostisained mikseris.
3. Segage jahu ja või ühtlaseks massiks ning segage supi sisse. Maitsestage soola ja pipraga, katke kauss ja küpsetage. Segage pärast küpsetamist.
4–6 min.: 800 W
4. Segage munakollane koorega ja segage mass järk-järgult supi sisse. Kuumutage lühikest aega, kuid ärge laske keema minna!
1–2 min.: 800 W
Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine)
200 g	viilutatud seened
50 g	peeneks hakitud sibul
300 ml	loomalihapuljong
300 ml	koor
25 g	jahu
25 g	või/margariin
	sool ja pipar
1	muna
150 g	koor

Ratatouille

1. Asetage oliiviõli ja küüslauk kaussi. Lisage ettevalmistatud juurviljad, v.a artišokisüdamed, ja maitsestage pipraga. Lisage garneerimiskimp, katke kaus ja küpsetage, segades ühe korra.
19–21 min.: 800 W
Lisage viimaseks 5 minutiks artišokisüdamed ja küpsetage.
2. Maitsestage ratatouille'd soovi järgi soola ja pipraga. Eemaldage enne serveerimist garneerimiskimp. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Nõud	Kaanega kaus (2-liitrine)
5 spl	oliiviõli
1 nelk	purustatud küüslauk
50 g	viilutatud sibul
250 g	baklažaanikuubikud
250 g	kabatšokikuubikud
200 g	suured piprakuubikud
75 g	suured apteegitilli juure kuubikud
1	garneerimiskimp
200 g	neljaks tükeldatud konserveeritud artišokisüdameid
	sool ja pipar

Merikeelefilee

1. Peske kala ja patsutage kuivaks. Eemaldage luud.
2. Viilutage sidrun ja tomatid õhukesteks viiludeks.
3. Määrige ahjunõu võiga. Asetage kalafileeid nõusse ja niisutage juurviljaõliga.
4. Raputage nõusse peterselli, asetage peale tomativiilud ja maitsestage. Tomatitele asetage sidruniviilud ja valage neile valget veini.
5. Asetage väikesed võitükid sidrunile, katke nõu ja küpsetage.
16–19 min.: 800 W
Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Nõud	Madal ovaalne ahjunõu koos mikrolaineahjule mõeldud toidukilega (umbes 26 cm pikkune)
400 g	merikeelefilee
1	terve sidrun
150 g	tomatid
10 g	või
1 spl	juurviljaõli
1 spl	hakitud petersell
	sool ja pipar
4 spl	valge vein
20 g	või/margariin

Zürichi vasikalihahautis

1. Lõigake vasikaliha ribadeks.
2. Määrige nõu võiga. Asetage liha ja sibul nõusse, katke see ja küpsetage. Segage küpsetamisel ühe korra.
7–10 min.: 800 W
3. Lisage valget veini, praekastmepruunistajat ja koort, segage, katke nõu ja jätkake küpsetamist. Segage aeg-ajalt.
4–5 min.: 800 W
4. Segage toitu pärast küpsetamist, laske umbes 5 minutit seista. Kaunistage peterselliga.

Nõud	Kaanege nõu (2-liitrine)
600 g	vasikalihafilee
10 g	või/margariin
50 g	peeneks hakitud sibul
100 ml	valge vein
	maitsestatud praekastmepruunistaja, umbes 1/2 liitrit kastet
300 ml	koor
1 spl	hakitud petersell

Täidetud sink

1. Segage spinat juustu ja toorjuustuga, maitsestage.
2. Asetage supilusikatais täidist iga küpsetatud singiviilu peale ja keerake singiviil rulli. Kinnitage singirull puutikuga.
3. Valmistage valge kaste: selleks valage vesi ja koor kaussi ja kuumutage.
3–4 min.: 800 W
Segage kastme põhja valmistamiseks jahu ja või, lisage vedelik ja vahustage, kuni see on lahustunud. Katke kauss, küpsetage, kuni kaste on paks.
1 min.: 800 W
Segage ja maitske.
4. Kallake kaste õlitatud nõusse, asetage täidetud singirullid kastmesse ja küpsetage kaane all.
3–4 min.: 800 W
Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Nõud	Kaanege kauss (2-liitrine) Ovaalne kaanege ahjunõu (umbes 26 cm pikk)
125 g	hakitud lehtspinat
125 g	20% rasvasisaldusega toorjuust
40 g	riivitud Emmentali juust
	pipar ja paprika
6 viilu	küpsetatud sink (300 g)
125 ml	küpsetatud sink
125 ml	koor
20 g	jahu
20 g	või/margariin
10 g	nõu määrimiseks võid/margariini

Lasanje

1. Purustage tomatid, segage singi ja sibula, küüslaugu, hakkliha ning tomatipüreega. Maitsetage, katke ja küpsetage
7–9 min.: 800 W
2. Segage crème fraiche piima, Parmesani juustu, maitsetaimede, õli ja vürtsidega.
3. Määrige nõu ja katke põhi umbes $\frac{1}{3}$ pastaga. Asetage pool hakklihasegust pastale ja valage peale veidi kastet. Korrake toimingut ja asetage kõige peale ülejäänud pasta. Katke pasta kastmega ja raputage peale Parmesani juustu. Küpsetage kaane all.
15–17 min.: 560 W
Pärast küpsetamist laske umbes 5–10 minutit seista.

Nõud	Kaane kauss (2-liitrine) Madal nelinurkne kaane ahjunõu (umbes 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konserveeritud tomatid
50 g	hakitud sink
50 g	peeneks hakitud sibul
1	purustatud küüslauguküüs
250 g	veisehakkliha
2 spl	tomatipüree
	sool ja pipar
150 ml	crème fraiche
100 ml	piim
50 g	riivitud Parmesani juust
1 tl	erinevad hakitud maitsetaimed
1 tl	oliiviõli
1 tl	juurviljaõli nõu määrimiseks
125 g	lasagne verde
1 spl	riivitud Parmesani juust

Puuviljatarretis vanillikastmega

1. Asetage osa puuviljadest ühele poole kaunistuseks. Püreestage ülejäänud puuviljad koos valge veiniga, asetage nõusse, katke kaane ja kuumutage.
7–9 min.: 800 W
2. Segage sisse suhkur ja sidrunimahl.
3. Leotage želatiinilehti külmas vees umbes 10 minutit, seejärel võtke välja ja pigistage kuivaks. Segage želatiin kuuma püreesse, kuni see on lahustunud. Asetage tarretis külmikusse ja laske tarduda.
4. Vanillikastme valmistamiseks valage piim teise nõusse. Purustage vanillikaun ja eemaldage sisu, segage see piima sisse koos suhkruga ja maisitärklisega. Katke nõu ja küpsetage, segage kord küpsetamise ajal ja taas pärast küpsetamist.
3–4 min.: 800 W
5. Pöörake tarretis kausist taldrikule ja kaunistage ülejäänud puuviljadega. Valage vanillikaste tarretisele.

Nõud	Kaane nõu (2-liitrine) Kaane kauss (1-liitrine)
150 g	pestud varteta punased sõstrad
150 g	pestud ja rootsuta maasikad
150 g	pestud ja rootsuta vaarikad
250 ml	valge vein
100 g	suhkur
50 ml	sidrunimahl
8	želatiinilehed
300 ml	piim
1/2	vanillikaun
30 g	suhkur
15 g	maisitärklis

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



ETTEVAATUST!

ÄRGE KASUTAGE ÜHEGI MIKROLAINEAHJU OSA PUHASTAMISEL MÜÜGILOLEVAID KÜÜRIMISLAPPE VÕI AHJU PUHASTUSVAHENDeid, AURUPUHASTEID, ABRASIIVSEID JA KAREDAID PUHASTUSVAHENDeid, MIS TAHES VAHENDeid, MIS SISALDAVAD NAATRIUMHÜDROKSIIDI. PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT JA EEMALDAGE KÕIK TOIDUJÄÄTMED. Kui te ei hobia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Ahju välispind

Ahju välispinda võib hõlpsasti puhastada pehme seebi ja veega. Veenduge, et pühite seebi ära niiske lapiga ja kuivatate välispinna pehme rätiga.

Juhtpaneel

Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju sisepind

1. Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmepihmed ja niiske lapi või käsnaaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmepihmed on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet.
2. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada.
3. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi

Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

Uks

Kogu mustuse eemaldamiseks puhastage regulaarselt mõlemat ukse külge, ukse kinnitusi ja kinnituspindasid pehme ja niiske lapiga. Ahju ukse klaasi puhastamiseks ärge kasutage karemaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

Oluline! Kasutada ei tohi aurupuhastit.

VÄHENDATUD VÕIMSUS

Oluline!

Kui küpsetate toitu üle tavapärase aja ainult 800 W võimsusega, langeb ahju võimsus automaatselt, et vältida ülekuumenemist. (Mikrolaineahju võimsus langeb 560 W-le.) Pärast 90-sekundilist pausi saab 800 W lähtestada.

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained – 800 W	20 minutit	Mikrolained – 560 W

MIDA TEHA, KUI . . .

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. • Kas on esinenud voolukatkestusi. • Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektrikru poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas uks on korralikult suletud. • Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. • Kas nuppu START/QUICK on vajutatud.
Pöördalus ei pöörle?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. • Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. • Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. • Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	<ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade kaitsmekarbit lahti. • Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega.
Sisevalgustus ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> • Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektripirmi tohivad vahetada ainult koolitatud AEG hooldustehnikud.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	<ul style="list-style-type: none"> • Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). • Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. • Suurendage seadme võimsust.

TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pinge	230 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenõör/võimsuslülit	Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	mikrolaine 1,2 kW
Väljundpinge:	mikrolaine 800 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus	2450 MHz * (2 rühm / Klassi B)
Välismõõtmed:	MC1763E 594 mm (L) x 371 mm (K) x 316 mm (S)
Ava mõõtmed:	285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) **
Ahju mahutavus	17 liitrit **
Pöördalus	ø 272 mm, klaas
Kaal	umbes 16 kg
Ahjuvalgusti lamp	25 W / 240–250 V

* See toode vastab Euroopa standardile EN55011.

Standardi kohaselt liigitub see seade 2 rühma B-klassi seadmete hulka.

II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks.

Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks kodus majapidamises.

** Sisemine mahutavus arvutatakse maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse mõõtmisega.

Tegelik toidu mahutavus on väiksem.



See ahi vastab direktiivide 2004/108/EÜ, 2006/95/EÜ ja 2005/32/EÜ nõuetele.
TEHNILISI ANDMEID VÕIDAKSE ILMA EELNEVA TEAVITUSETA SEADME JÄTKUVA PARANDAMISE EESMÄRGIL MUUTA

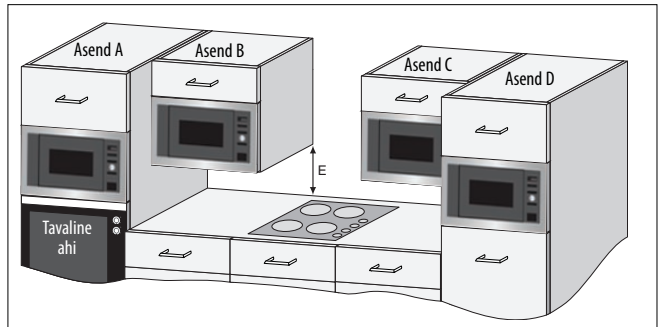


PAIGALDAMINE

Mikrolaineahju saab seada asendisse A, B, C või D.

Asend	Niši suurus L S K
A	560 x 550 x 360
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

Mõõtmed (mm)



Seadme paigaldus

1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Ahi on loodud mahtuma standardina 360 mm kõrgusesse seinakappi. 350 mm kõrgusesse seinakappi mahutamisel: Keerake lahti ja eemaldage ahju põhja alt 4 jalga. Ahjul on 3 kõrgemat jalga ja 1 madalam jalg. Asendage 3 kõrgemat jalga lisatarvikute pakis olevatega. Madalat jalga ärge asendage.
3. Paigutage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögi seinakappi, kuni ahju eesmine külg kinnitub vastu seinakapi eesmist ava.
4. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 4 mm vahe (vt diagrammi).

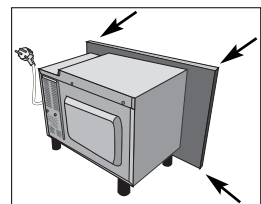


1. kinnitusviis

Kinnitage ahi paigale kaasasolevate kruvidega. Kinnituskohad asuvad ahju ülemistes ja alumistes nurkades.

2. kinnitusviis

Vaadake ahjuga kaasasolevat näidislehte.



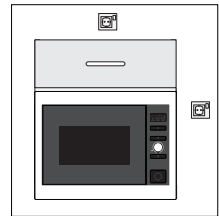
Seadme ohutu kasutus

Mikrolaineahju paigutamine asenditesse B või C (vt lk 118 olevat diagrammi).

- Seinakapp peab tööalast olema vähemalt 500 mm kõrgusel (E) ega tohi olla paigaldatud **otse** pliidi kohale.
- Seadet on testitud ja see on heaks kiidetud kasutuseks ainult koos koduses majapidamises kasutatavate gaasi-, elektri- induksioonipliitidega.
- Pliidi ja mikrolaineahju vahele tuleks jätta piisavalt ruumi, et vältida mikrolaineahju, ümbritseva seinakapi ja lisatarvikute ülekuumenemist.
- Kui mikrolaineahi on töös, ärge kuumutage pliiti ilma pannideta.
- Kui pliit on sees, tuleks mikrolaineahjuga tegelemisel olla ettevaatlik.

Seadme ühendamine toiteallikaga

- **Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmetistikku.**
- **Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.**
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 230 V / 50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- **Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.**
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, **ÄRGE** vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.



Elektrilised ühendused



HOIATUS!

SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD

Tootja ei võta endale mingit vastutust, kui seda ohutusmeedet ei järgita.

- Kui seadme küljes olev pistik ei ühildu seinakontaktiga, peate helistage oma kohalikule AEG teenuse agent.

KESKKONNATEAVE

Pakkematerjalide ja vanade seadmete keskkonnasõbralik käitlemine



Pakkematerjalid

AEG mikrolaineahjud vajavad transportimisel kaitseks tõhusat pakkimist. Kasutatakse vaid minimaalseid vajaminevaid pakkematerjale. Pakkematerjalid (nt foolium või stürovaht) võivad lastele olla ohtlikud.



Lämbumisoht. Hoidke pakkematerjalid laste käeulatuses eemal.



Kõik kasutatud pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja korduvkasutatavad. Papp on tehtud taaskasutatud paberist ja puidust osad on tehtud töötlemata puidust. Plastikust osad on järgmiste märgistustega:

PE — polüetüleen, nt pakkekile

PS — polüstüreen, nt pakend (CFC-vaba)

PP — polüpropüleen, nt pakkenöörid

Pakkematerjale kasutades või taaskasutades säätetakse toormaterjali ja vähendatakse jäätmemahthu.

Pakendid tuleb viia lähimasse korduvkasutuskeskusesse. Teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega.



Vanade seadmete käitlemine

Vanad seadmed tuleks enne käitlemist muuta ohutuks, eemaldades pistiku ja lõigates ning visates ära toitekaabli.

See tuleks viia lähimasse korduvkasutuskeskusesse. Uurige kohalikust omavalitsusest või keskkonnakaitseasutusest, kas teie läheduses on mõni korduvkasutusega tegelev ettevõtte.



Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda olmejäätmena. Selle asemel tuleb see käitlemiseks viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti.

Kindlustades toote õigesti käitlemise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võivad tekkida toote sobimatu jäätmekäitluse tõttu. Lisateabe saamiseks selle toote korduvkasutuse kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, olmejäätmeid käitleva ettevõttega või poega, kust toote ostsite.

GARANTII/KLIENDITEENINDUS

Pretensioonide esitamise tingimused kodumasinatele. Kõikidele Electrolux Eesti AS poolt Eesti Vabariiki imporditud ja müüdüd kodumasinatele saab esitada pretensioone 24 kuu jooksul käesolevas dokumendis toodud tingimustel ja korras. Aeg algab kodumasinale üleandmisest tarbijale (edaspidi nimetatud ka "ostja"), kusjuures eeldatakse, et üleandmise ajaks on originaalmüügidokumendilt nähtav ostukuupäev.

Käesolevad pretensiooni esitamise tingimused ei piira ega takista ostjat mingilgi viisil selliste Eesti Vabariigi seadustest tulenevate õiguste kasutamisel, milliste kasutamise välistamine või piiramine poolte kokkuleppega ei ole lubatud.

Pretensioon hõlmab tootes ilmnevate toote konstruktsiooni-, valmistamise-, ja taorainedefektide kõrvaldamist Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojas, tagamaks toote sihtotstarbelise kasutamise võimalikkuse.

Pretensiooni alla ei kuulu toote kasutamise õpetamine, reguleerimine, hooldus, puhastus, kaubandusliku väljanägemise taastamine ega selliste vigade kõrvaldamine, mida on põhjustanud kasutamishügieeni väär käsitlus.

Pretensiooni saab esitada ainult nendele toodetele, mida on kasutatud sihtotstarbeliselt ja vastavalt toote kasutusjuhendile. Pretensiooni saab esitada üksnes tarbija kodus kasutatavatele kodumasinatele toote garantiikaardi või originaalmüügidokumendi esitamisel.

Toote osas, mida ostja soovib kasutada mittesihtotstarbeliselt või intensiivsemalt kui tootja poolt ette nähtud (sh. majandus- või kutsetegevuse raames omandatud toote osas), käesolevad tingimused ei kehti ning neile kohaldatakse ostja ja Electrolux Eesti AS müügiesakonna vahel sõlmitud lepingust tulenevaid tingimusi. Majandus- ja kutsetegevuses tegutsevale ostja saab pretensiooni esitada müüglepingust toodud tingimustel alates arve-saatelehe väljastamisest. Pretensiooni alla ei kuulu tootes või selle detailides ilmnenud puudused ja defektid (sh. purunemised), mis on tekkinud alljärgnevatel põhjustel:

- transpordikahjustustest, mis on tekkinud peale toote üleandmist ostjale;
- toote hoolimatust või mittesihipärasest hoidmisest või kasutamisest või ülekoormamisest;
- toote ebaõigest kasutamisest, hooldamisest, paigaldamisest või ühendamisest, sh. voolu, või veevõrku ühendamisel, ning toote kasutamisel, hooldamisel, paigaldamisel või ühendamisel kasutusjuhendis esitatud instruksioonide ja ohutusnõuete järgimata jätmisest;
- toote konstruktsioonide muutmisest, mis kahjustavad tootele tootja poolt antud omadusi;
- maaletoojast sõltumatutel põhjustel, sealhulgas pingemuutused vooluvõrgus, lühised (sh. putukatest põhjustatud), nõuetele mittevastavad pikendusjuhtmed, küttegaasi keemilise koostise muutumine, õnnetusjuhtumid, äike, vesi, tulekahju, vee kvaliteet, katlakivi ning muud välised mõjurid;
- toote kasutamisel lisavarustusega, mis ei ole ettenähtud ja ei sobi tootega;
- kui toodet on remontinud selleks mittevolitatud isik;
- sisseehitataval tehnikal puudulikust ventilatsioonist mööbli sees;
- ostja süülisest tegevusest.

Samuti ei kuulu pretensiooni alla toote regulaarsest kasutamisest tulenevate detailide normaalne kulumine, nt. tolmukotid, harjad, lambid, kaitsmed, klaas-, portselan-, tekstiil- ja paberosad ning käsitsi liigutatavad plastmassosad (nupud, kangid) ega toote sihtotstarbelise kasutamise seisukohast ebaolulised vead (kriimustused jms.).

Vea ilmlemisel ülalmainitud aja jooksul kohustub tarbija sellest garantiiajale teatama mõistliku aja jooksul veast teada saamisest arvates. Võimaluse korral kohustub tarbija viga ja selle oletatavaid tekkepõhjusti piisavalt täpselt kirjeldama. Lisaks eeltoodule kohustub ostja teatama toote mudeli, ostukuupäeva ja koha, toote numbrit ja seeria numbrit (nagu nähtub toote etiketilt) ning esitama originaalmüügidokumendi või garantiikaardi.

Kõik pretensioonid esitatakse otse Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojale.

Pretensioone lahendavad üksnes Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojad. Pretensiooni alla kuuluv viga parandatakse mõistliku aja jooksul sellest teada saamisest arvates. Ostjal on õigus vea ilmlemisel nõuda toote remondi asemel selle asendamist või lepingust taganeda ja nõuda toote tagasivõtmist ja ostuhinna tagastamist üksnes juhul, kui tegemist on suure ulatusega veaga, mille puhul parandamine ei annaks soovitud tulemust või kui remonti ei teostata korduvalt nõuetekohaselt. Maaletoojal on õigus keelduda toote asendamisest ja tagastamisest, kui asendamine või tagastamine põhjustab maaletoojale võrreldes toote parandamisega ebamõistlikke kulusid või põhjendamatuid ebamugavusi. Pretensiooni kõrvaldamine on ostjale tasuta eeldusel, et vigased varuosad ja sõlmed, mis asendatakse uutega, kuuluvad garantiiajale.

Õigustatud pretensiooni alla kuuluvate puuduste kõrvaldamiseks tarvilik suuregabariidiliste ja raskete toodete transport hooldustöökotta või hooldaja sõit koha peale toimub maaletooja vahenditega ning on ostjale tasuta. Õigustatud pretensiooni alla mittekuuluvate puuduste korral kannab toodete transpordikulud hooldustöökotta või hooldaja sõidukulud koha peale ostja.

Kui käesolevate tingimuste tõlgendamisel tekib eriarvamusi ostja ja volitatud töökoja vahel, lahendab vaidluse Electrolux Eesti AS hoolduse spetsialist. Lugupidamisega Electrolux Eesti AS

Electrolux Eesti AS volitatud teenindajad:

Tallinn, Harjumaa E-LUX Hoolduse OÜ Mustamäe tee
24,10621 TALLINN Tel. 6650090 Fax 6650076

Võrumaa, Põlvamaa OÜ TARWE E.R. Kreuzwaldi 58a,
65610 VÕRU Kodumasinad Tel. 078 23181 Fax 078 22714

Abimees Grupp OÜ Vespe 4, 11415 TALLINN Kodumasinad
Tel. 6006996 Fax 6006726

Pärnumaa SIMSON OÜ Laine 4, 80016 PÄRNU Kodumasinad
Tel. 044 27231, 05245668

Kodumasinade Paigalduse OÜ Tuisu 18, 11314 TALLINN
Paigaldus ja gaasiseadmed Tel. 6550779

OÜ KENT & KO Riia mnt. 63, 80019 PÄRNU Kodumasinad
Tel. 044 32552

OÜ GASPARE Õle 27, 10319 Tallinn Gaasiseadmed, remont
ja müük Tel. 6711100

Saaremaa Toomas Teder FIE Pikk 1b, 93813 KURESSAARE
Tel. 045 55978, 5087912

Lääne-Virumaa FIE JÜRI NIRGI Posti 13, 44310 RAKVERE
Kodumasinad Tel. 032 40515, 051 75742

Jõgevamaa FIE Kari Manninen Suur tn. 21, 48306 JÕ-
GEVA Kodumasinad Tel. 077 22239

Ida-Virumaa OÜ SIPELGAS MAURINTE Tallinna mnt. 6a
19, 20304NARVA Kodumasinad Tel. 035 60708, 056
486164

Viljandimaa AABERI Kodumasinad OÜ Vabaduse plats 4,
71020 VIJANDI Kodumasinad Tel./Fax 043 33802

LIMESTRA PROFSERVIS OÜ 41532 JÕHVI Töökoda:
Jaama 40 - 16 Kodumasinad Tel. 033 55869 Mob. 056
24492

Tartumaa, Põlvamaa OÜ ARWEST Aleksandri 6,
51004TARTU Kodumasinad Tel. 07 344299 Fax 07
344337

Virgas OÜ 30321 KOHTLA - JÄRVE Keskallee 25,
Gaasiseadmed Tel. 033 48003, fax 033 50649

OÜ TAVATRONIC Tähe 82, 50107 TARTU Kodumasinad
Tel. 07 349123 Fax 07 303957

OÜ EDELWEIS - NORD 30621 KOHTLA - JÄRVE Lehe
8, Kodumasinad Tel. 033 41318, 055 18775

TECO KM OÜ Jalaka 1a, 90509 HAAPSALU Kodumasinad
Tel. 047 56900

Läänemaa, Hiiumaa OÜ IVAR Ehte 5a, 90503 HAAPSALU
Kodumasinad Tel. 047 35549, 050 54439

Valgamaa LUMEHELVES OÜ Petseri 12a 14, 68204VALGA
Tel/fax 076 64452

Euroopa garantii: Electrolux tagab käesoleva seadme garantii kõigis selle juhendi lõpus nimetatud riikides seadme garantii toodud või seadusega määratud perioodi jooksul. Kui Te kolite ühest nimetatud riigist teise nimetatud riiki, liigub koos Teiega järgnevatel tingimustel ka seadme garantii:-

- Seadme garantii algab esialgsel ostukuupäeval mis kantakse seadme müüja poolt vastavasse ostudokumentatsiooni.
- Seadme garantii kehtib sama kaua ja samadel tingimustel tööde ja osade kohta, kui kehtivad Teie uues elukohariigis sellele mudelile või tootevalikule.
- Garantii kehtib ainult algele ostjale ja seda ei saa üle kanda teistele kasutajatele.
- Seadme paigaldamine ja kasutamine toimub vastavalt Electroluxi poolt välja antud juhistele ja seda kasutatakse ainult kodus, nt ei kasutata kaubanduslikul eesmärgil.
- Seade paigaldatakse vastavuses kõigi uues elukohariigis kehtivate regulatsioonidega.

Käesoleva Euroopa garantii tingimused ei puuduta seadusest tulenevaid õiguseid.

IZCILIEM REZULTĀTIEM

Paldies, ka izvēlējāties šo AEG produktu. Tas ir radīts, lai nodrošinātu nevainojumu sniegumu daudzgu gadu garumā, ar inovatīvām tehnoloģijām, kas atvieglo dzīvi — iespējām, ko jūs neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdz, veltiet pāris minūtes, lai izlasītu rokasgrāmatu un iegūtu no šī produkta pēc iespējas vairāk.

SATURS

- 124 Svarīgi drošības norādījumi
- 128 Ierīces pārskats
- 129 Darbības, kas veicamas pirms pirmās lietošanas reizes
- 131 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni
- 133 Mikroviļņu krāsns lietošana
- 139 Programmu tabulas
- 143 Receptes
- 147 Kopšana un tīrīšana
- 148 Ko darīt, ja...
- 148 Tehniskie dati
- 149 Uzstādīšana
- 151 Vides informācija
- 152 Garantija/Klientu apkalpošana



Svarīga informācija saistībā ar ierīces lietošanas drošību ir atzīmēta ar norādīto simbolu un/vai vārdiem “Brīdinājums”, “Uzmanieties”. Lūdz, rūpīgi ievērojiet visus norādījumus.



Šis simbols norāda uz papildu informāciju saistībā ar ierīces lietošanu.



Āboliņa lapa norāda uz padomiem enerģijas taupīšanai, lietojot ierīci videi draudzīgi.

Ierīces nepareizas darbības gadījumā, lūdz, sekojiet norādēm sadaļā “Ko darīt, ja...”



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Svarīgi drošības norādījumi: rūpīgi izlasiet un saglabāiet turpmākām uzziņām

Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem

Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā.

Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt ēdinius, izraisot ugunsgrēku.

Elektrības kontaktligzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot.

Jānodrošina 230 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 10 A sadales elektrolīnijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi.

Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi.

Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAJĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.

Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.

Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu.

Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Neovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Noņemiet visas metāla blīves, stieplītes utt. no pārtikas un pārtikas iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt ugunsgrēku.

Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzkaršētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties.

Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm.

Neuzglabājiet ēdienu vai citus priekšmetus krāsnī.

Pirms krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai pārlicinātos, ka krāsns darbojas atbilstoši iecerētajam.

Skatiet attiecīgos padomus šajā lietotāja rokasgrāmatā.

Lai izvairītos no savainojumu gūšanas



Bīdīnājums!

Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi. Pirms lietošanas pārbaudiet:

- durvis; pārlicinieties, ka durvis var līdz galam aizvērt un tās nav nepareizi novietotas vai savērpusās;
- eņģes un durvju drošības fiksatorus; pārlicinieties, ka tie nav bojāti vai vaļīgi.
- durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārlicinieties, ka tās nav bojātas.
- krāsns atveri un durvis; pārlicinieties, ka tur nav iedobumu.
- pārbaudiet, vai strāvas vads un kontaktdakša nav bojāti.

Nekad pats neregulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsni. Jebkuras apkalpes vai remonta darbības, kuru ietvaros ir jānoņem pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošais pārsegs, drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīti darbinieki. Pretējā gadījumā tas ir ļoti bīstami.

Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nemainiet durvju drošības fiksatorus.

Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām ir kāds priekšmets.

Neļaujiet taukiem vai netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvēm un tuvu esošajām daļām. Ievērojiet kopšanas un tīrīšanas norādījumus. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM jākonsultējas ar ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsni.

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

Nekādā gadījumā neatvienojiet ārējo korpusu.

Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdžu atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanās gadījumā nekavējoties izslēdziet krāsni, atvienojiet strāvas padevi un sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru.

Neieņemiet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķīdumā.

Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa eļai krāsns aizmugures augšpusē.

Nemēģiniet pats nomainīt krāsns lampu un neļaujiet to darīt nevienam citam, kam AEG nav devis šādu atļauju. Ja krāsns lampa neiedegas, sazinieties ar pārdevēju vai vietējo AEG klientu apkalpošanas centru.

Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jānomaina pret īpašu vadu. Šo maiņu drīkst veikt tikai autorizēts AEG klientu apkalpošanas tehniķis.

Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās



Brīdinājums!

Šķīdumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Pirms lietošanas noņemiet blīves un vākus. Slēgti trauki var uzsprāgt uzkrātā spiediena dēļ pat pēc krāsns izslēgšanas.

Uzmanieties, sildot šķīdumus. Lietojiet traukus ar platiem kakliņiem, lai burbuļi varētu izkļūt no tiem.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.

Lai novērstu vāroša šķīduma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamu applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Pirms sildīšanas/atkārtotas sildīšanas samaisiet šķīdumu.
2. Atkārtotas sildīšanas laikā šķīdumā ir ieteicams ievietot stikla stienīti vai līdzīgu piederumu.
3. Lai izvairītos no aizkavētas vārīšanās izvirduma, pēc gatavošanas laika beigām ļaujiet šķīdumam palikt krāsni vismaz 20 sekundes.

Nevariet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzvarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies. Lai vārītu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas, caurduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Pirms cieti vārītu olu sildīšanas mikroviļņu krāsnī nolobiet to čaumalu un sagrieziet tās šķelēs.

Caurduriet kartupeļu, desiņu un augļu mizu pirms gatavošanas, citādi tie var uzsprāgt.

Izvairīšanās no apdegumiem

Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimdus.

Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisījumus ēdiena gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem.

Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un apmāisiet pirms pasniegšanas, kā arī pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņiem, bērniem vai veciem cilvēkiem pasniegtā ēdiena temperatūrai.

Trauka temperatūra nav rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai; vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums.

Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagrieziet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Sargājiet bērnus no durvīm, lai tie neapdedzinātos.

Lai bērni nelietotu krāsnī nepiemērotā veidā



Brīdinājums!

Bērni drīkst izmantot krāsnī bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga vai neinstruē par viņu drošību atbildīga persona.

Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci.

Neatbalstieties krāsns durvīs un nešūpojieties tajās. Nespēlējieties ar krāsnī un neizmantojiet to kā rotaļlietu.

Bērniem jāiemāca visi svarīgie drošības norādījumi: katlu turētāju lietošana, uzmanīga ēdiena vāku noņemšana; īpašas uzmanības pievēršana iepakojumam (piemēram, paškarsējošiem materiāliem), kas paredzēti, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tie var būt īpaši karsti.

Citi brīdinājumi



Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsnī.

Šī krāsnis ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājās un izmantojama tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota komerciāliem nolūkiem vai lietošanai laboratorijās.

Drōšas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

Nekad nelietojiet tukšu krāsni.

Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnināšanai, vai paškarsējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgo izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai izvairītos no rotējošās pamatnes un tās balsta karstuma izraisītas bojāšanas. Ēdiena pagatavošanas norādījumos norādīto sildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt. Neizmantojiet metāla traukus, kas atstaro mikroviļņus un var izraisīt dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsni bundžas. Izmantojiet tikai šai krāsni paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

- a) pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- b) nenovietojiet karstu ēdienu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- c) nenovietojiet karstu ēdienu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

Svarīgi.

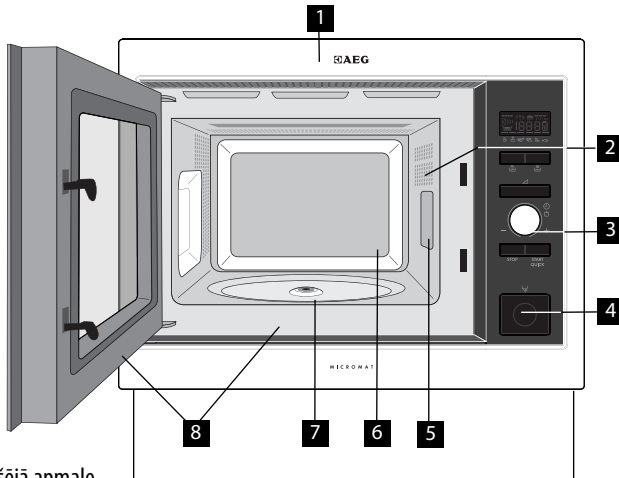
Ja neesat pārliecināts par to, kā pievienot krāsni, sazinieties ar pilnvarotu, kvalificētu elektriķi.

Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai.

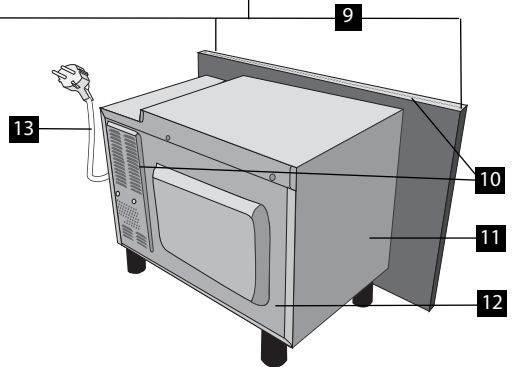
Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi vai nepareizu krāsns darbību.

IERĪCES PĀRSKATS

Mikroviļņu krāsns un piederumi



- 1 Priekšējā apmale
- 2 Krāsns lampa
- 3 Vadības panelis
- 4 Durvju atvēršanas poga
- 5 Viļņvada pārsegs
- 6 Krāsns atvērums
- 7 Blīvējuma vieta
- 8 Durvju blīves un blīvējuma virsmas



- 9 Fiksācijas vietas (4 vietas)
- 10 Ventilācijas atveres
- 11 Ārējais pārsegs
- 12 Aizmugurējais korpuss
- 13 Strāvas padeves vads

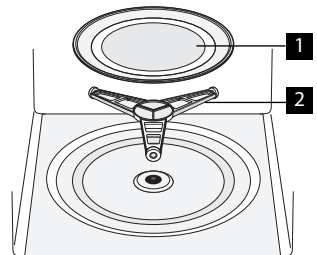
Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
- 2 Rotējošās pamatnes balsts
- 3 4 fiksācijas skrūves (nav parādītas)

- Ievietojiet rotējošās pamatnes balstu blīvējuma vietā atveres apakšā.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

Svarīgi.

Pasūtot piederumus, norādiet divas lietas: daļas nosaukumu un modeļa nosaukumu savam pārdevējam vai vietējam pilnvarotajam AEG servisa pārstāvim.



Vadības panelis

1 Digitālā displeja indikatori



Mikroviļņi



Automātiski atkausēt maizi



Pulkstenis



Automātiski atkausēt

Ēdiena gatavošanas
pakāpes

Svars



Plus/Minus

2 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS indikatori

3 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS poga

4 AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS poga

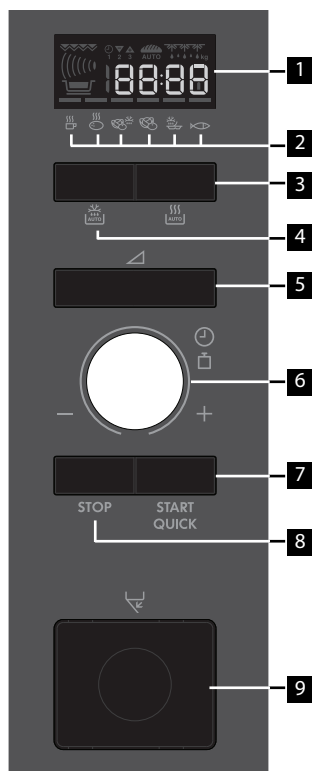
5 JAUDAS LĪMEŅA poga

6 TAIMERA/SVARA poga

7 START/QUICK poga

8 STOP poga

9 DURVJU ATVĒRŠANAS poga




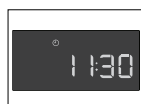
DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pulksteņa iestatīšana


Krāsniņ ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 11:30 (12 stundu pulkstenis).



1. Pievienojiet strāvas padevi krāsniņ.
2. Displejā būs redzams: .
3. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
4. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
5. Nospiediet START/QUICK pogu.
6. Pārbaudiet displeju:

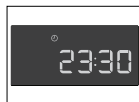


Svarīgi.


1. Jūs varat pagriezt TAIMERA/SVARA pogu pulkstenrādītāju virzienā un pretēji.
2. Pieskaroties beigsanas taustiņam, laiks tiks automātiski iestatīts uz .

Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 23:30 (24 stundu pulkstenis).

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsniņ.
2. Displejā būs redzams: .
3. Nospiediet START/QUICK pogu. Displejā būs redzams: .
4. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
5. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
6. Nospiediet START/QUICK pogu.
7. Pārbaudiet displeju:



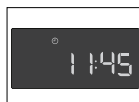
Svarīgi.

1. Jūs varat pagriezt TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā un pretēji.
2. Pieskaroties beigšanas taustiņam, laiks tiks automātiski iestatīts uz .

Pulksteņa regulēšana pēc iestatīšanas

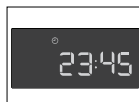
Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 11:45 (12 stundu pulkstenis).

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet START/QUICK pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
3. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
4. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu.
5. Pārbaudiet displeju:



Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 23:45 (24 stundu pulkstenis).

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet START/QUICK pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
3. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
4. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu.
5. Pārbaudiet displeju:



Piemērs. lai nomainītu pulksteni no 12H uz 24H vai 24H uz 12H.

1. Atveriet durvis. Nospiediet un turiet START/QUICK pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.

STOP pogas izmantošana

Izmantojiet STOP pogu, lai veiktu tālāk minētās darbības.

1. Nodzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Uz mirkli apturētu krāsni gatavošanas laikā, nospiediet vienreiz.
3. Atceltu programmu gatavošanas laikā, nospiediet divreiz.

Bērnu piekļuves bloķētājs

Krāsniņ ir drošības iespēja, kas neļauj bērnam nejauši iedarbināt krāsni. Iestatot bloķētāju, mikroviļņu krāsns nedarbosies, līdz tiks atcelta bloķēšanas iespēja.

Piemērs. Lai iestatītu bērnu piekļuves bloķētāju, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Nospiediet un turiet STOP pogu 5 sekundes.



Divreiz atskanēs pikstiens, un displejā parādīsies 'LOC':



Piezīme:

- lai atceltu bērnu piekļuves bloķētāju, nospiediet un turiet STOP pogu 5 sekundes, divreiz atskanēs pikstiens, un displejā parādīsies laiks;
- bērnu drošības slēdzi nevar aktivizēt, ja nav iestatīts pulkstenis.

PADOMI GATAVOŠANĀ, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅU KRĀSNI

Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Lai pagatavotu/atkausētu ēdienu mikroviļņu krāsni, mikroviļņu enerģijai jāvar izkļūt cauri traukam, lai iekļūtu ēdienā. Tādēļ ir svarīgi izvēlēties piemērotus traukus.

Apāļi/ovāļi trauki būs piemērotāki nekā četrstūra/iegareni trauki, jo ēdiens stūros parasti piedeg.

Lai nodrošināti vienmērīgu sildīšanu, ir svarīgi ēdienu apgriezt, pārvietot vai apmaisīt.

Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.

Pārtikas produktu īpašības

Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku puķiņam, gaļas pirāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku.
Blīvums	Pārtikas produktu blīvums ietekmēs nepieciešamo gatavošanas laiku. Viegli, poraini pārtikas produkti, piemēram, kūkas vai maize, uzsilst ātrāk nekā smagi, blīvi pārtikas produkti, piemēram, cepeši un sautējumi.
Daudzums	Palielinoties krāsni ievietoto pārtikas produktu daudzumam, jāpalielina gatavošanas laiks. Piemēram, uzvārt četras kartupeļus prasīs vairāk laika, nekā uzvārt divus.
Izmērs	Mazus pārtikas produktus un gabaliņus var pagatavot ātrāk nekā lielus, jo mikroviļņi var iekļūt vidū no visām pusēm. Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsni vienāda izmēra gabalus.
Forma	Pārtikas produktu ar neregulāru formu, piemēram, vistas krūtiņu vai stilbiņu, biežāko daļu pagatavošanai vajadzēs vairāk laika. Apaļas formas pārtikas produkti mikroviļņu krāsni gatavojas vienmērīgāk nekā četrstūra formas pārtikas produkti.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmēs nepieciešamo gatavošanas laiku. Atdzesētus pārtikas produktus vajadzēs gatavot ilgāk nekā istabas temperatūras produktus. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.

Gatavošanas paņēmieni	
Sakārtojiet	Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusē. Piemēram, vistas stilbiņus.
Pārsdziet	Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku.
Caurduriet	Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām. Svarīgi: olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas.
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmāsit, apgrieziet un pārkārtot. Vienmēr apmāsit un pārkārtojiet virzienā no ārpusē uz vidu.
Atstājiet	Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.
Aizklājiet	Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārus.

Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki	Mikroviļņiem piemēroti	Komentāri
Alumīnija folijas/ folijas trauki	✓/✗	Lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var dzirksteļot. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus.
Ēdienu apbrūnīšana	✓	Vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus. Nepārsniedziet norādīto sildīšanas laiku. Uzmanieties, jo šie ēdieni var ļoti sazarst.
Porcelāns un keramika	✓/✗	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Stikla trauki, piemēram, Pyrex®	✓	Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai iekļūst.
Metāls	✗	Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirksteļo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uz kodu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Pārtikas plēve	✓	Neļaujiet tai saskarties ar ēdienu un, lai izlaistu tvaiku, sadurstiet to.
Saldēšanas/cepšanas maisīņi	✓	Sadurstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārļiecinieties, ka maisīņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savikējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirksteļošanas.
Papīrs — šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✓	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✓	Neatstājiet krāsnī bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Otreiz pārstrādātais papīrs un avīzes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirksteļošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Jūsu krāsni var ieprogrammēt uz 90 minūtēm. Gatavošanas laika palielināšanas vienība mainās no 15 sekundēm līdz piecām minūtēm. Vienība ir atkarīga no kopējā gatavošanas laika, kā tas ir redzams tabulā.

Gatavošanas laiks	Palielināšanas vienība
0–5 minūtes	15 sekundes
5–10 minūtes	30 sekundes
10–30 minūtes	1 minūte
30–90 minūtes	5 minūtes

Manuāla atkausēšana

Manuālai atkausēšanai (nelietojot automātiskās atkausēšanas iespēju) izmantojiet 240 W. Izvēlieties jaudas līmeni, displejā parādīsies atkausēšanas simbols.

Mikroviļņu jaudas līmeņi

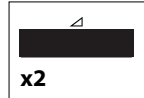
Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi:

Jaudas iestatījums	Ieteicamā izmantošana
800 W/ AUGSTA	Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.
560 W	Izmanto ilgākai blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.
400 W	Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.
240 W/ ATKAUSĒŠANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkausāšanu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces pagatavošanai.
80 W	Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai.
0 W	Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai

W = VATS

Piemērs. Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 560 W lielu mikrovilņu jaudu.

1. Divreiz nospiediet jaudas līmeņa pogu.

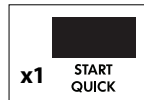


2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu

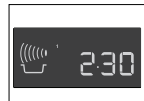
pulksteņrādītāju virzienā/pretēji pulksteņrādītāju virzienam, līdz parādās 2:30.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Svarīgi.

Ja jaudas līmenis nav izvēlēts, automātiski tiek iestatīta AUGSTA/800 W.

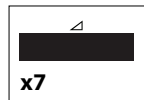
Piezīme:

- ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, gatavošanas laiks digitālajā displejā automātiski apstājas. Gatavošanas laika atskaite sākas no jauna pēc tam, kad ir aizvērtas durvis un nospiesta START/QUICK poga;
- ja vēlaties uzzināt jaudas līmeni gatavošanas laikā, vienreiz nospiediet jaudas pogu;
- jūs varat palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu;
- Gatavošanas laikā jaudas līmeni var mainīt, nospiežot jaudas pogu;
- lai atceltu programmu gatavošanas laikā, divreiz nospiediet STOP pogu.

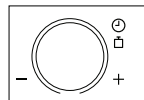
Virtuves taimeris

Piemērs. Lai iestatītu virtuves taimerī uz 7 minūtēm.

1. 7 reizes nospiediet jaudas līmeņa pogu.



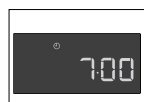
2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā/
pretēji pulksteņrādītāju virzienam, līdz parādās 07:00.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Piezīme:

- Lai apstādinātu taimerī, nospiediet STOP pogu. Lai atsāktu taimerī, nospiediet START/QUICK, lai izietu — vēlreiz nospiediet STOP.

Pievienot 30 sekundes

START/QUICK ļauj veikt divas funkcijas:

1. Tūlītējā sāksana

Jūs varat tūlīt sākt gatavot ar 800 W/AUGSTU mikroviļņu jaudas līmeni 30 sekunžu garumā, nospiežot START/QUICK pogu.



2. Gatavošanas laika palielināšana

Jūs varat palielināt gatavošanas laiku par vairākiem 30 sekunžu posmiem, krāsns darbības laikā nospiežot pogu.



Piezīme:

- Šo funkciju nevar izmantot AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS vai AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS laikā.

Plus un mīnus

PLUS ▲ un MĪNUS ▼ funkcija ļauj samazināt vai palielināt gatavošanas laiku, izmantojot automātiskās programmas.

Ja dodat priekšroku stingri vāriem kartupeļiem, izmantojiet MĪNUS ▼ . Savukārt, ja dodat priekšroku mīkstāk vāriem kartupeļiem, izmantojiet PLUS ▲ .

Piemērs. Lai pagatavotu 0,3 kg labi izvārītu kartupeļu.

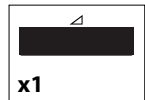
1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS pogu.



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0,3 kg.



3. Vienreiz nospiediet jaudas pogu, lai atlasītu PLUS ▲ regulējumu.



4. Nospiediet START/QUICK pogu.




5. Pārbaudiet displeju:



Piezīme.

Lai atceltu PLUS/MĪNUS, 3 reizes nospiediet jaudas līmeņa pogu.

Atlasot PLUS, displejā parādīsies  .

Atlasot MĪNUS, displejā parādīsies  .

Gatavošana vairākos posmos

Izmantojot MIKROVIĻŅUS, iespējams ieprogramēt 3 posmu (maksimums) secību.

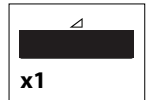
Piemērs. Lai gatavotu:

5 minūtes ar 800 W jaudu (1. posms)

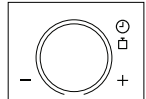
16 minūtes ar 240 W jaudu (2. posms)

1. posms

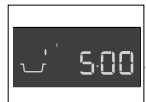
1. Vienreiz nospiediet jaudas pogu.



2. Ievadiet vēlamo laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā, līdz parādās 5:00.

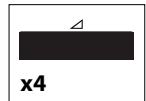


3. Pārbaudiet displeju:



2. posms

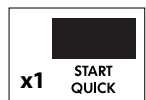
1. 4 reizes nospiediet jaudas pogu.



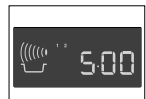
2. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā, līdz parādās 16:00.



3. Lai sāktu gatavošanu, vienreiz nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Krāns 5 minūtes gatavos ar 800 W jaudu un tad

16 minūtes ar 240 W jaudu.

Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas lietošana

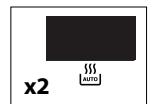
AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS un AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS funkcijas automātiski iestata pareizo gatavošanas režīmu un laiku. Jūs varat izvēlēties no 6 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS un 2 AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS izvēlnēm.

Automātiskā gatavošana

Pārtikas produkts	Simbols
Dzērieni	
Vārīti kartupeļi/ Kartupeļi ar mizu	
Saldēti dārzeņi	
Svaigi dārzeņi	
Saldētas gatavās maltītes	
Zivs fileja ar mērci	

Piemērs. Lai pagatavotu 0,3 kg vārītu kartupeļu.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS pogu.



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0,3 kg.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdianu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/QUICK pogu. Automātiskās gatavošanas laika beigās programma automātiski apstāties. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

Automātiskā atkausēšana

Pārtikas produkts	Simbols
Gaļa/zivis/putnu gaļa	
Maize	

Piemērs. Lai atkausētu 0,2 kg maizes.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS pogu.
2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0,2 kg.
3. Nospiediet START/QUICK pogu.
4. Pārbaudiet displeju:







Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/QUICK pogu. Automātiskās atkausēšanas laika beigās programma automātiski apstāties. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

PROGRAMMU TABULAS

Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas tabulas

Automātiskā gatavošana	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Process
Dzērieni (Tēja/Kafija) 	1–4 krūzes 1 krūze=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Novietojiet krūzi uz rotējošās virsmas malas.
Vārīti kartupeļi un kartupeļi ar mizu 	0,1–0,8 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x2	<p>Vārīti kartupeļi: nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienādos gabalos. Kartupeļi ar mizu: izvēlieties līdzīga izmēra kartupeļus un nomazgājiet tos.</p> <ul style="list-style-type: none"> levietojiet vārītos kartupeļus vai kartupeļus ar mizu bļodā. Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu (uz 100 g), apmēram 2 ēdamkarotes, un nedaudz sāls. Uzlieciet vāku. Atskatot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.
Saldēti dārzeņi 	0,1–0,6 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.) Uzlieciet vāku. Atskatot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas atstājiet uz apmēram 2 minūtēm. <p>Svarīgi. Ja saldēti dārzeņi ir sasaluši kopā, gatavojiet manuāli.</p>
Svaigi dārzeņi 	0,1–0,6 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Sagrieziet mazos gabaliņos, piemēram, strēmelītēs, kubiciņos vai šķēlēs. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.) Uzlieciet vāku. Atskatot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.
Saldētas gatavās maltītes (maisāmas) 	0,3–1,0 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x5	<ul style="list-style-type: none"> levietojiet ēdienu mikroviļņiem piemērotā traukā. Pievienojiet šķidrumu, ja ražotājs ir ieteicis. Uzlieciet vāku. Gatavojiet bez vāka, ja tā norādījis ražotājs. Atskatot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas apmaisiet un atstājiet uz apmēram 2 minūtēm.
Zivs fileja ar mērci 	0,4 kg–1,2 kg* (100 g) Sautējamais trauks un mikroviļņu pārtikas plēve	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Skatiet "Zivs filejas ar mērci" receptes 141. lapā. <p>* Kopējais sastāvdaļu svars.</p>

Svarīgi. Atdzesēti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.

Automātiskā gatavošana	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Process
<p>Gaļa, zivs putnu gaļa</p>  <p>(Vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)</p>	0,2–0,8 kg (100 g) Cepamtrauks	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Ievietojiet ēdianu sekļā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdianu, pārkārtojiet un atdalieliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai. <p>Piezīme: nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdianu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.
<p>Maize</p> 	0,1–1,0 kg (100 g) Cepamtrauks	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai.

Svarīgi. Atdzesēti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.

Piezīme:

- Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru.
- Pārtikas produktiem, kas sver vairāk vai mazāk kā automātiskās gatavošanas un atkausēšanas tabulās norādītais svars/daudzums, izmantojiet manuālas darbības.
- Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Pārbaudiet, vai ēdiens pēc gatavošanas ir verdošs.
- Kad nepieciešama rīcība (piemēram, apgrieziet ēdianu), krāsns apstāsies un displejā mirgos atlikušais gatavošanas laiks un indikators, kā arī atskanēs zvans. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/QUICK pogu.
- Pēc mikroviļņu režīma var ieslēgties dzesēšanas ventilators.

Piezīme: Automātiskā atkausēšana

1. Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā.
2. Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.
3. Pēc apgriešanas nosedziet atkausētās daļas ar nelieliem un plakaniem alumīnija folijas gabaliņiem.
4. Putnu gaļa jāapstrādā uzreiz pēc atkausēšanas.

Receptes automātiskajai gatavošanai

Zivs fileja ar pikantu mērci

1. Samaisiet mērces sastāvdaļas.
2. Ielieciet zivs fileju apajā sautējamā traukā ar tievajiem galiem uz vidu un pārkaisiet ar sāli.
3. Uzlejiet mērci uz zivs filejas.
4. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un gatavojiet AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS režīmā "Zivs fileja ar mērci".
5. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konservētu tomātu (nosusinātu)
40 g	80 g	120 g	kukurūzas
4 g	8 g	12 g	čili mērces
12 g	24 g	36 g	sīpolu (sasmalcinātu)
1 ēdamk.	1-2 ēdamk.	2-3 ēdamk.	sarkanvīna etiķa
			sinēpes, timiāns un ass sarkanais čili pipars
200 g	400 g	600 g	zivs filejas
			sāls

Zivs fileja ar karija mērci

1. Ielieciet zivs fileju apajā sautējamā traukā ar tievajiem galiem uz vidu un pārkaisiet ar sāli.
2. Pārklājiet zivs fileju ar banānu un gatavo karija mērci.
3. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un gatavojiet AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS režīmā "Zivs fileja ar mērci".
4. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	zivs filejas
			sāls
40 g	80 g	100 g	banāna (sagriezta)
160 g	320 g	480 g	gatava karija mērcē

Gatavošanas tabulas

Izmantotie saīsinājumi

ēd.k. = ēdamkarote	glāze = pilna glāze	g = grams	ml = mililitrs	min = minūtes
tēj.k. = tējkarote	KG = kilograms	l = litrs	cm = centimetrs	

Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/ Dzēriens	Daudzums -g/ml-	Jauda -Līmenis-	Laiks -Min-	Veids
Piens 1 glāze	150	800 W	apmēram 1	nepārklāt
Ūdens 1 glāze 6 glāzes 1 bļoda	150	800 W	1-2	nepārklāt
	900	800 W	10-12	nepārklāt
	1000	800 W	11-13	nepārklāt
Viena maltīte (dārzeņi, gaļa un piedevas)	400	800 W	3-6	mērci aplasciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet
Zupa/sautējums	200	800 W	1-2	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas

Ēdiens/ Dzēriens	Daudzums -g/ml-	Jauda -Līmenis-	Laiks -Min-	Veids
Dārzeņi	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
Gaļa, 1 šķēle*	200	800 W	3-4	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja*	200	800 W	2-3	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle	150	400 W	1/2	ievietojiet to sekā cepamtraukā
Zidaiņu pārtika, 1 burciņa	190	400 W	apmēram 1	pārliciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšana labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana*	50	800 W	1/2	pārklājiet
Šokolādes kausēšana	100	400 W	2-3	laiku pa laikam apmaisiet

* no atdzēsēta stāvokļa

Atkausēšana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda -Līmenis-	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Gulašs	500	240 W	8-12	kad pagājusi pusē no atkausēšanas laika, apmaisiet	10-15
Kūka, 1 šķēle	150	80 W	2-5	ievietojiet to sekā cepamtraukā	5
Augļi, piemēram, ķirši, zemenes, avenes, plūmes	250	240 W	4-5	izkārtojiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi pusē no atkausēšanas laika, apgrieziet	5

Tabulā norādītie laiki ir vadlīnijas, kas var mainīties atkarībā no pārtikas produktu sasaldēšanas temperatūras, kvalitātes un svara.

Atkausēšana un gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda -Līmenis-	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	800 W	10-12	pārklājiet	2
Viena maltīte	400	800 W	9-11	pārklājiet, apmaisiet pēc 6 minūtēm	2

Gaļas un zivju gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda -Līmenis-	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Cepesī (cūkgaļa, teļa gaļa vai jēra gaļa)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	pievienojiet garšvielas, ielieciet sekā cepamtraukā, apgrieziet otrādi pēc*	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Rostbifs (videji cepts)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	pievienojiet garšvielas, ielieciet sekā cepamtraukā, apgrieziet otrādi pēc*	10
Zivs fileja	200	800 W	3-4	pievienojiet garšvielas, ielieciet sekā cepamtraukā,	3

RECETES

Visas šajā rokasgrāmatā ietvertās receptes ir aprēķinātas 4 porcijām, ja nav norādīts citādi.

Recepšu pielāgošana mikroviļņu krāsnij

Ja vēlaties pielāgot savas iecienītākās receptes mikroviļņu krāsnij, ievērojiet šos norādījumus: samaziniet gatavošanas laiku no vienas trešdaļas līdz pat pusei. Ievērojiet recepšu piemērus šajā grāmatā.

Pārtikas produktus ar augstu mitruma līmeni, piemēram, gaļu, zivis, putnu gaļu, dārzeņus, augļus, sautējumus un zupas, var pagatavot bez grūtībām.

Pārtikas produktiem ar zemu mitruma līmeni, piemēram, veselām maltītēm, pirms sildīšanas vai gatavošanas ieteicams samitrināt virsmu.

Sautēšanai paredzētai neapstrādātai pārtikai pievienojamā šķidruma daudzums jāsamazina par apmēram divām trešdaļām no oriģinālajā receptē norādītā. Ja nepieciešams, pievienojiet vairāk šķidruma gatavošanas laikā.

Var ievērojami samazināt pievienojamo taukvielu daudzumu. Pietiks ar nelielu daudzumu sviesta, margarīna vai eļļas, lai piešķirtu ēdienam garšu. Šī iemesla dēļ ar jūsu mikroviļņu krāsni var lieliski pagatavot ēdienus ar zemu tauku saturu.

Sēņu zupa

1. Ielieciet dārzeņus un buljonu bļodā, pārsedziet to un vāriet.
8–9 min. 800 W
2. Samaisiet visas sastāvdaļas mikserī.
3. Samaisiet miltus un sviestu viendabīgā masā un iemaisiet to zupā.
Pievienojiet sāli un piparus, pārsedziet un gatvojiet. Pēc pagatavošanas apmaisiet.
4–6 min. 800 W
4. Samaisiet olas dzeltenumus ar krējumu, pakāpeniski iemaisiet zupā. Īsu brīdi karsējiet, bet neļaujiet tai uzvārties!
1–2 min. 800 W
Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 min.

Trauki	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l)
200 g	sēņu, sagrieztu
50 g	sasmalcinātu sīpolu
300 ml	gaļas buljona
300 ml	saldā krējuma
25 g	miltu
25 g	sviesta vai margarīna
	sāls un piparus
1	ola
150 g	saldā krējuma

Dārzeņu kārtojums

1. Bļodā ielejiet olīveļļu un ielieciet ķiplokus. Pievienojiet dārzeņus, izņemot artišoku serdes, un piparus. Pievienojiet zaļumu saišķīti, pārsedziet un sāciet gatavot (vienreiz apmaisiet).
19-21 min. 800 W
Kad ir atlikušas 5 minūtes, pievienojiet artišoku serdes un turpiniet gatavot.
2. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas izņemiet zaļumu saišķīti. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

Trauki	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l)
5 ēdamkarote	olīveļļas
1 daiviņa	ķiploki saspiesti
50 g	sīpolu, sagrieztu šķēlēs
250 g	baklažānu, sagrieztu kubciņos
250 g	cukīni, sagrieztu kubciņos
200 g	piparu, sagrieztu lielos kubciņos
75 g	fenheļu, sagrieztu lielos kubciņos
1	zaļumu saišķītis
200 g	konservētu artišoku seržu, sagrieztu četrās daļās
	sāls un pipari

Paltusa filejas

1. Nomazgājiet zivis un papliksķinot nosusiniet tās. Izņemiet visus kaulus.
2. Sagrieziet citronu un tomātus plānās šķēlēs.
3. Iesmērējiet krāsns trauku ar sviestu. Izvietojiet zivs filejas traukā un apslaciniet tās ar augu eļļu.
4. Pārkaisiet ēdienu ar pētersīļiem, virspusē izvietojiet tomātu šķēles un pievienojiet garšvielas. Virs tomātiem izvietojiet citronu šķēles un pārlejiet visu ar baltvīnu.
5. Virs citroniem izvietojiet nelielus sviesta gabaliņus, pārsedziet un sāciet gatavot.
16-19 min. 800 W
Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

Trauki	Salds ovāls krāsns trauks ar mikroviļņu pārtikas plēvi (apt. 26 cm garš)
400 g	paltusa filejas
1	citrons, vesels
150 g	tomātu
10 g	sviesta
1 ēdamkarote	augu eļļas
1 ēdamkarote	pētersīļu, sasmalcinātu
	sāls un pipari
4 ēdamkarotes	baltvīna
20 g	sviesta vai margarīna

Cīrihes teļa gaļas sautējums

1. Sagrieziet teļa gaļu strēmelēs.
2. Iesmērējiet trauku ar sviestu. Ievietojiet traukā gaļu un sīpolus, pāršedziet un sāciet gatavot. Gatavošanas laikā vienreiz apmaisiet. 7-10 min. 800 W
3. Pievienojiet baltvīnu, karamelu mērci un saldo krējumu, apmaisiet, pāršedziet un turpiniet gatavot. Laiku pa laikam apmaisiet. 4-5 min. 800 W
4. Pēc pagatavošanas samaisiet un ļaujiet nostāvēties apt. 5 minūtes. Garnējiet ar pētersīļiem.

Trauki	Trauks ar vāku (ar tilpumu 2 l)
600 g	teļa gaļas filejas
10 g	sviesta vai margarīna
50 g	sasmalcinātu sīpolu
100 ml	baltvīna
	karamelu mērce ar garšvielām apt. 1/2 litram gaļas mērces
300 ml	saldā krējuma
1 ēdamkarote	pētersīļu, sasmalcinātu

Pildīts šķiņķis

1. Sajauciet spinātus ar sieru un svaigo sieru un pievienojiet garšvielas.
2. Uz katras vārītā šķiņķa šķēles uzklājiet ēdamkaroti pildījuma un sarullējiet šķēles. Caurduriet šķiņķa rullīšus ar koka irbuliņiem, lai tos nostiprinātu.
3. Pagatavojiet bešamela mērci: lai to izdarītu, ielejiet bļodā ūdeni un saldo krējumu un uzsildiet. 3-4 min. 800 W
Sajauciet miltus un sviestu, lai izveidotu mērces bāzi, pievienojiet šo bāzi iepriekš izveidotajam šķidrumam un putojiet, līdz iegūstat vienmērīgu masu. Pāršedziet un gatavojiet, līdz mērce kļūst bieza. 1 min 800 W
Apmaisiet un pagaršojiet.
4. Ielejiet mērci iesmērētajā traukā, ievietojiet pildītos šķiņķa rullīšus mērcē, uzlieciet vāku un sāciet gatavot. 3-4 min. 800 W
Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 min.

Trauki	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l) Ovāls cepamtrauks ar vāku (apt. 26 cm garš)
125 g	spinātu, sasmalcinātu
125 g	svaigā siera ar 20 % tauku saturu
40 g	siers Emmental, rīvets
	pipari un paprika
6 šķēles	vārīta šķiņķa (300 g)
125 ml	vūdens
125 ml	saldā krējuma
20 g	miltu
20 g	sviesta vai margarīna
10 g	sviesta vai margarīna trauka iesmērēšanai

Lazanja

1. Sasmalciniet tomātus, sajauciet ar šķiņķi un sīpolu, ķiploku, malto liellopu gaļu un tomātu biezeni. Pievienojiet garšvielas, pāršedziet un sāciet gatavot.
7-9 min. 800 W
2. sajauciet crème fraiche ar pienu, Parmas sieru, zaļumiem, eļļu un garšvielām.
3. Iesmērējiet trauku un tā pamatni pāršedziet ar aptuveni $\frac{1}{3}$ makaronu. Uzklājiet makaroniem pusi maltās gaļas maisījuma un uzlejiet nedaudz mērces. Atkārtojiet šīs darbības ar atlikušajiem makaroniem. Uzklājiet makaroniem mērci un pārkaisiet ar Parmas sieru. Uzlieciet vāku un sāciet gatavot.
15-17 min. 560 W
Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5–10 minūtes.

Trauki	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l) Seks kvadrātveida cepamtrauks ar vāku (apt. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konservētu tomātu
50 g	sasmalcināta šķiņķa
50 g	sasmalcinātu sīpolu
1	ķiploka daiviņa, saspiesta
250 g	malts liellopu gaļas
2 ēdamk.	tomātu biezeņa
	sāls un pipari
150 ml	crème fraiche
100 ml	piena
50 g	rivēta Parmas siera
1 tējk.	sasmalcinātu zaļumu maisījuma
1 tējk.	olīveļļas
1 tējk.	augu eļļas trauka iesmērēšanai
125 g	lazanjas makaroni
1 ēdamk.	rivēta Parmas siera

Augļu želeja ar vaniļas mērci

1. Atstājiet daļu augļu ēdiena dekorēšanai. No pārējiem augļiem izveidojiet biezeni, pievienojot baltvīnu, iepildiet to traukā, pāršedziet un uzsildiet.
7-9 min. 800 W
2. Iemaisiet cukuru un citronu sulu.
3. Mērcējiet želantīnu ūdeni apt. 10 minūtes, pēc tam izņemiet to un izspiediet ūdeni. Iemaisiet želantīnu karstajā biezenī, līdz iegūstat vienmērīgu masu. Ievietojiet želeju ledusskapī un ļaujiet tai sacietēt.
4. Lai pagatavotu vaniļas mērci, otrā traukā ielejiet pienu. Atveriet vaniļas pāksti un izņemiet tās saturu. Iemaisiet to pienā kopā ar cukuru un kukurūzas miltiem. Pāršedziet un sāciet gatavot. Apmaisiet gatavošanas laikā un pēc pagatavošanas.
3-4 min. 800 W
5. Novietojiet želeju uz šķīvja un dekorējiet to ar atlikušajiem augļiem. Pārlejiet želeju ar vaniļas mērci.

Trauki	Trauks ar vāku (ar tilpumu 2 l) Bļoda ar vāku (1 l ietilpība)
150 g	jāņogu, nomazgātu un bez kātiņiem
150 g	zemenes, nomazgātas un bez serdēm
150 g	aveņu, nomazgātu un bez serdēm
250 ml	baltvīna
100 g	cukura
50 ml	citronu sulas
8	želantīna, plāksnītes
300 ml	piena
$\frac{1}{2}$	vaniļas pāksts
30 g	cukura
15 g	kukurūzas miltu

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



UZMANĪBU!

NEVIENU MIKROVIĻŅU KRĀSNS DAĻU NEDRĪKST APSTRĀDĀT AR KOMERCIĀLI PIEJAMAJIEM KRĀNS TĪRĪTĀJIEM, TVAIKA TĪRĪTĀJIEM, ĻŪTI ABRAZĪVIEM TĪRĪTĀJIEM, TĪRĪTĀJIEM, KAS SATUR NĀTRIJA HIDROKSĪDU, VAI RAUPIEM MAZGĀŠANAS SŪKĻIEM.

REGULĀRI TĪRIET KRĀSNI, LAI TAJĀ NEUZKRĀTOS PĀRTIKAS PRODUKTU PĀRPALIKUMI. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Krāsns ārējās virsmas

Krāsns ārējo virsmu tīrīšanai var izmantot maigas ziepes un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar samitrinātu drāniņu un nosusiniet ārējās virsmas ar sausu dvieli.

Vadības panelis

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli. Tīrot vadības paneli, ir jārikojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdeni samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

Krāsns iekšējās virsmas

1. Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mikstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet vilņvada pārsegu.
2. Pārlicinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus.
3. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.

Rotējošā pamatne un tās balsts

Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepjūdeni. Nosusiniet ar mikstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Durvis

Lai pilnībā notīrītu visus netīrumus, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blīvējuma virsmas ar mikstu, samitrinātu drāniņu. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nedrīkst izmantot ļoti abrazīvos tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

Svarīgi. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

SAMAZINĀTAIS JAUDAS LĪMENIS

Svarīgi.

Ja gatavojat ēdienu ilgāk par norādīto standarta laiku un jaudas līmenis ir tikai 800 W, krāsns jaudas līmenis tiek automātiski samazināts, lai novērstu pārkaršanu. (Mikroviļņu jaudas līmenis tiek samazināts līdz 560 W.) Pēc 90 sekunžu pārtraukuma var atiestatīt 800 W līmeni

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi — 800 W	20 minūtes	Mikroviļņi — 560 W

KO DARĪT, JA...

Problēma	Rīcība...
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	<ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. • Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. • Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	<ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. • Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. • Pārbaudiet, vai nav nospiesta START/QUICK poga.
Negriežas rotējošā virsma?	<ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. • Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. • Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. • Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni?	<ul style="list-style-type: none"> • Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. • Sazinieties pilnvaroto AEG servisa pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	<ul style="list-style-type: none"> • Sazinieties pilnvaroto AEG servisa pārstāvi. Iekšējā apgaismojuma spuldzi drīkst nomainīt tikai AEG apmācīts tehniķis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	<ul style="list-style-type: none"> • Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). • Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. • Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.

TEHNISKIE DATI

Maīnstrāvas tīkla spriegums	230 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju / slēdzīem	Minimālais 10 A
Nepieciešamā maīnstrāvas jauda:	mikroviļņu režīmā 1,2 kBr
Izejas jauda:	mikroviļņu režīmā 800 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz* (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	MC1763E 594 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (Dz)
Iekšējie izmēri	285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (Dz)
Krāsns ietilpība	17 litri**
Rotējošā pamatne	Ø 272 mm, stikla
Svars	apt. 16 kg
Krāsns lampa	25 W/240–250 V

* Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām.

Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupa B klase ierīce.

2. grupa nozīmē to, ka ierīces darbības laikā ar nolūku tiek radīta radiofrekvences enerģija elektromagnētiskā starojuma veidā, kuru izmanto pārtikas produktu termiskai apstrādei.

B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājās apstākļos.

** Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, izmērot maksimālo platumu, dziļumu un augstumu.

Faktiskā ietilpība, kuru var izmantot ēdiena ievietošanai, ir mazāka.



Šis plīts atbilst direktīvu 2004/108/EK, 2006/95/EK un 2005/32/EK prasībām.

TEHNISKIE DATI VAR TIKT MAINĪTI BEZ IEPRIEKŠĒJA BRĪDINĀJUMA, JO IERĪCE TIEK NEPĀRTRAUKTI UZLABOTA

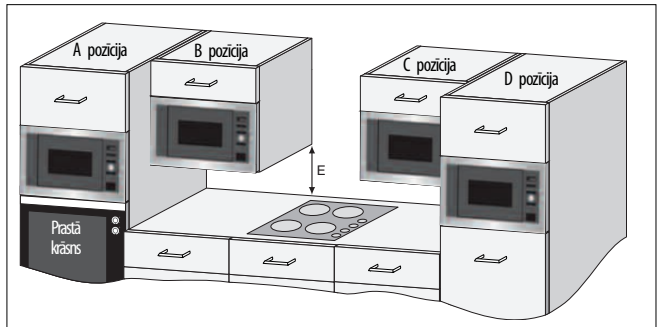


UZSTĀDĪŠANA

Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A, B, C vai D pozīcijā.

Pozīcija	Nišas izmēri P Dz A
A	560 x 550 x 360
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

Izmēri (mm)



Ierīces uzstādīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Šī krāsns ir paredzēta ievietošanai 360 mm augstā virtuves skapī. Ja ievietojat krāsni 350 mm augstā virtuves skapī: noskrūvējiet un noņemiet 4 krāsns apakšā esošās kājiņas. Krāsnij ir 3 garas kājiņas un 1 īsa kājiņa. Aizstājiet 3 garās kājiņas ar piederumu komplektā ietvertajām. Neaizstājiet īso kājiņu.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nelietojot spēku, līdz krāsns priekšējais rāmis atspiežas pret skapja priekšējo malu.
4. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskārušies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

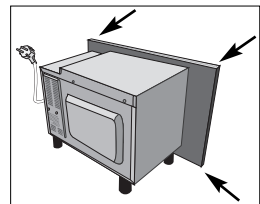


1. nostiprināšanas iespēja:

Nostipriniet krāsni tai paredzētajā vietā, izmantojot komplektācijā ietvertās skrūves. Stiprināšanas vietas atrodas krāsns augšējos un apakšējos stūros .

2. nostiprināšanas iespēja:

lūdzu, skatiet krāsns komplektācijā ietverto parauga lapu.



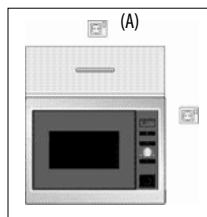
Droša ierīces lietošana

Ja mikroviļņu krāsns ir uzstādīta B vai C pozīcijā (skatiet 149. lpp. sniegto attēlu), ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Skapim ir jāatrodas vismaz 500 mm (E) virs darba virsmas, un to nedrīkst uzstādīt **tieši** virs plīts virsmas.
- Šī ierīce ir pārbaudīta un apstiprināta lietošanai tikai māsājniecības gāzes, elektrisko un indukcijas plīts virsmu tuvumā.
- Lai nepieļautu mikroviļņu krāsns, tās skapja un piederumu pārkaršanu, starp plīts virsmu un mikroviļņu krānsi ir jāatstāj pietiekami daudz brīvas vietas.
- Mikroviļņu krāsns darbības laikā nedrīkst darbināt plīts virsmu, ja uz tās neatrodas panna.
- Kad darbojas plīts virsma, mikroviļņu krāsnij ir jātuvojas, ievērojot īpašu piesardzību.

Ierīces pievienošana strāvas avotam

- **Elektrības kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krānsi no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.**
- **Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.**
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci vienfāzes 230 V/50 Hz maiņstrāvai, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 10 A drošinātāju.
- **Strāvas padeves vada nomainu drīkst veikt tikai elektriķis.**
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci skapī ar augstām malām, uzmanieties, lai NESASPIESTU strāvas padeves vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķīdumā.



Pievienošana elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!

ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ

Ražotājs noraida jebkāda veida atbildību gadījumā, ja netiek veikts šis piesardzības pasākums.

- Ja ierīcei uzstādītā kontaktdakša nav piemērota pieejamajai kontaktrozetei, jums ir jāizsauc pilnvarotais AEG servisa pārstāvis.

VIDES INFORMĀCIJA

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem un nolietotajām ierīcēm videi draudzīgā veidā



Iepakojuma materiāli

Lai nodrošinātu aizsardzību transportēšanas laikā, AEG mikroviļņu krāsnis ir efektīvi jāiepako. Tiek lietoti tikai paši nepieciešamākie iepakojuma materiāli. Iepakojuma materiāli (piem., folija vai putuplasts) ir bīstami bērniem.



Nosmakšanas risks. Neglabājiet iepakojuma materiālus bērniem pieejamā vietā.



Visi izmantotie iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami. Kartons ir ražots no pārstrādāta papīra, un koka daļas nav apstrādātas. Plastmasas priekšmetiem ir šādi apzīmējumi:

“PE” — polietilēns, piemēram, iepakojuma plēve;

“PS” — poliestirēns, piemēram, iepakojums (bez CFC);

“PP” — polipropilēns, piemēram, iepakojuma lentes.

Izmantojot un atkārtoti izmantojot iepakojumu, tiek ietaupīti izejmateriāli un samazināts atkritumu apjoms. Iepakojums ir jānogādā tuvākajā pārstrādes punktā. Lai iegūtu informāciju, sazinieties ar pilsētas domi.




Atbrīvošanās no nolietotām ierīcēm

Pirms atbrīvošanās no nolietotām ierīcēm, tās ir jāpadara drošas, atvienojot kontaktdakšu, kā arī nogriežot strāvas padeves vadu un atbrīvojoties no tā.

Pēc tam ierīce ir jānogādā tuvākajā pārstrādes centrā. Sazinieties ar pilsētas domi vai vides aizsardzības biroju, lai uzzinātu, vai jūsu apkaimē ir pieejamas iestādes, kas nodrošina ierīces pārstrādi.



Simbols  uz izstrādājuma vai tā iepakojuma nozīmē, ka no šī izstrādājuma nedrīkst atbrīvoties kā no majsaimniecības atkritumiem. Izstrādājums ir jānogādā atbilstošajā savākšanas punktā, kas nodrošina elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādi. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī izstrādājuma, jūs palīdzat novērst negatīvu ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza atbrīvošanās no šī izstrādājuma. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar pilsētas domi, majsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas iestādi vai veikal, kurā iegādājāties šo izstrādājumu.

GARANTIJA/KLIENTU APKALPOANA

Electrolux pateicas par mūsu produktu izvēli un cer, ka tie kalpos ilgus gadus un attaisnos Jūsu cerības. Mūsu kompānijas mērķis – būt tirgus līderim ar jaunu produktu un pakalpojumu radīšanu, tādējādi, atvieglējot mūsu pircēju ikdienu, darīt to ērtāku un drošāku. Mēs vēlamies, lai mūsu produkti, pakalpojumi un ražošanas kļūtu par sakārtotas vides sastāvdaļu. Visas preces, kuras Electrolux piegādā Latvijai, ir ražotas, izmantojot kompānijas pieredzi, tās atbilst ES un Latvijas Republikas likumdošanas prasībām par iekārtu elektrodrošību un elektromagnētisko saderību. (73/23 EEC, 89/336 EEC; LR Ministru kabineta noteikumi Nr. 187 un 188) Electrolux Latvia Ltd darbojas saskaņā ar Latvijas Republikas likumdošanu. Patērētājam ir tiesības iesniegt sūdzību ražotājam vai pārdevējam, ja prece neatbilst paredzētajām prasībām. Šajos gadījumos Electrolux iesaka vērsties jebkurā tuvākajā Electrolux servisa centrā. Servisa centru adreses atrodamas iekārtu lietošanas instrukcijās, Internetā (www.electrolux.lv un www.aeg-electrolux.lv) kā arī mūsu preču tirdzniecības vietās. Lai saņemtu ātru servisa palīdzību, mēs iesakām saviem pircējiem nosaukt elektroierīces modeli, produkta un sērijas numuru, kā arī pēc iespējas plašāk aprakstīt ierīces bojājumu. Pircējam ir jāuzrāda pirkuma čeks vai līdzvērtīgs dokuments par preces iegādi un Electrolux klienta karte. Electrolux likumā noteiktajā termiņā nes atbildību par tehnikas bojājumiem, kuru cēlonis ir pieļauta kļūda ražošanas procesā rūpnīcā. Electrolux neuzņemas atbildību par tehnikas bojājumiem, kuri radušies:

- to transportējot;
- nepareizi uzstādot vai izmantojot;
- dabiskas nolietojšanās rezultātā;
- grauzēju vai kukaiņu iedarbības rezultātā;
- labošanas darbu, ko veikušas trešās personas, rezultātā;
- tīkla sprieguma maiņas rezultātā;
- iestājoties force majeure apstākļiem.

Iekārtas uzstādīšana, apkalpošana un tīrīšana, filtru, u. c. detaļu nomaiņa, kuru nolietojšanās ir normāla parādība, ir maksas pakalpojums. Maksas pakalpojums ir arī pircēja konsultēšana par iekārtas lietošanu un apkopi.

Šī procedūra neierobežo likumā par patērētāju tiesību aizsardzību noteiktās patērētāja tiesības. SIA „Electrolux Latvia Ltd” informatīvais tālrūņa numurs 67313626

Electrolux servisa centri lielākajās Latvijas pilsētās:

Rīga SIA AKTIVSERVISS, 67506373; SIA ABRIS SERVISS, 67297821; SIA "Baltijas servisa centrs", 67070536; SIA "Verners Discount Electrical Plus", 67389025

Daugavpils SIA "Andre sadzīves tehnikas serviss", 22332090

Liepāja SIA "AKMELA", 63426885; Sadzīves tehnika "Gulbis", 63426510

Jelgava SIA "ZET-R", 63026247

Eiropas Garantija: Šai ierīcei Electrolux garantija ir nodrošināta katrā no valstīm, kas uzrādītas šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē, uz periodu, kas norādīts ierīces garantijas talonā vai citādi ar likumu. Ja jūs pārvietojaties no vienas no šīm valstīm uz citu zemāk minēto valsti, ierīces garantija tiek piemērota citā valstī ar sekojošiem nosacījumiem:

- Iekārtas garantija sākas no dienas, kad jūs pirmo reizi iegādājāties ierīci, ko varēs pierādīt, uzrādot derīgu ierīces pārdevēja izdotu pirkuma dokumentu.
 - Ierīces garantija ir uz to pašu periodu un attiecībā uz tāda paša apjoma darbu un detaļām, kāds tas pastāv šim konkrētajam modelim vai ierīču veidam jūsu jaunajā mītnes valstī.
 - Ierīces garantija ir izsniegta sākotnējam ierīces pircējam un nevar tikt nodota citam lietotājam.
 - Ierīce tiek uzstādīta un tiek izmantota atbilstoši Electrolux izsniegtajai instrukcijai un tiek izmantota tikai mājās, t.i., netiek izmantota komerciāliem mērķiem.
 - Ierīce tiek uzstādīta saskaņā ar visiem attiecīgajiem noteikumiem, kas ir spēkā jūsu jaunajā mītnes valstī.
- Šīs Eiropas garantijas noteikumi neietekmē jebkuras tiesības, ko jums nodrošina likums.

RU - ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р	
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ	
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	
	№ РОСС GB.ME10.B11039
Срок действия с 21 июля 2010 по 21 июля 2013	
№ 0290473	
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ	
РОСС RU.0001.11ME10	
ОС ТЕСТБЭТ	
119334, Москва, Андреевская наб., 2, т/ф (495)665 7929 http://www.testbet.ru/	
ПРОДУКЦИЯ	КОД ОК 005 (ОКП): 346826
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ	
марки АЕО – Electrolux	
моделей: МС1763Е-М, МС2664Е-М, МСD2664Е-М	
серийное производство	
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ	
Безопасности, ЭМС, санитарно-эпидемиологическим	
ГОСТ Р 52161.2.25-2007, ГОСТ Р 51318.11-2006,	
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4), ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7),	
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7), ГОСТ Р 51317.3.3-2008	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	
Sharp Manufacturing Co of UK	
Sharp House, Davy Way, Llay, Wrexham, Clwyd, LL12 0PL, Wales, UK (Соединенное Королевство)	
СЕРТИФИКАТ ВЫДАН	
ООО "Электролюкс Рус", ИНН 7804159731	
Олимпийский проспект, д. 16, 129090, Москва, Россия	
НА ОСНОВАНИИ	
Протокол № 1143 от 21.07.10 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21MЮ06,	
Протокол № 1144 от 21.07.10 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21MЮ06,	
Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.01.06.515.П.048672.06.10 от 30.06.2010 выд. Управление	
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве,	
г. Москва, Россия	
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	
	О.Л.Дранецкий
Руководитель органа	
Эксперт	М.В.Якушев
Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации	

Микроволновая печь Сделано в Китае

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



Напряжение 230В ~ 50 Гц

ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

Данный документ не ограничивает определённые законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговорённые законом обязательства, предполагающие соглашение сторон либо договор.

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

- Внимательно ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штампы магазина. При отсутствии штампов и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия, либо в соответствии с иными установленными законом доказательствами даты начала исчисления гарантийного срока.
- Тщательно проверьте внешний вид изделия, а также его комплектность согласно описанию или договору купли-продажи, претензии по внешнему виду и комплектности предъявляйте незамедлительно при принятии товара.
- Для установки (подключения) мы рекомендуем обращаться в наши сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или сделать это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями Инструкции по эксплуатации, однако изготовитель не несёт ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки.
- Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
- По Всем вопросам технического обслуживания и приобретения аксессуаров обращайтесь в наши сервисные центры.

Подробная информация о компаниях, уполномоченных изготовителем на ремонт и техническое обслуживание, прилагается отдельным списком.

Дополнительную информацию об этом и других изделиях группы Электролюкс - мирового лидера в производстве бытовой техники, об изготовителях, входящих в группу Электролюкс, и другие сведения вы можете получить у продавца или по нашей информационной линии

8 (800) 200 3589 (звонок бесплатный)
факс в Москве (495) 626 55 13
e-mail customer.care@electrolux.fi

Адрес для писем:

Россия 129090 Москва, Олимпийский проспект, дом 16, бизнес-центр «Олимпик»

Наш адрес в Интернет

www.electrolux.ru; www.aeg-electrolux.ru; www.zanussi.ru

Наша бытовая техника официально поставляется на территорию России ООО «Электролюкс Рус»

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, такие изменения не влекут ответственность по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

Модель • Model

Продуктовый номер • Product number

□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Серийный номер • Serial number

□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Дата приобретения

« » 201 г.

С условиями гарантии ознакомлен

..... Потребитель



ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

№ 305045 E

Модель _____

Продуктовый номер

□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Серийный номер

□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Дата приобретения _____



ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

№ 305045 E

Модель _____

Продуктовый номер

□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Серийный номер

□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Дата приобретения _____



АВТОРИЗОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ АЕВ Electrolux Zanussi
(Россия и Беларусь)

- Абкан ООО
ВидеоТехника-сервис (390)
2266364/ 2279132
- Абкан СЦ СІТУ-сервис
(390-22) 66564
- Ангарск Байкал-сервис
(395-1) 550536
- Ангарск ЧП Жолудев В.В.
(395-1) 652505/ 698858
- Арзамас СЦ Техносервис
(831-47) 77382/ 30740
- Армавир Омега-сервис
(861-37) 94061
- Арсеньев Центр сервиса
(423) 6130391
- Архангельск Архсервис-
центр (818-2) 661866/
659071
- Архангельск пбюол
Ульянов А.Н. (818-2)
276912.
- Астрахань Атлант-2001
(851-22) 382867/ 251232
- Астрахань ИП Пушкин
А.С. (851-2) 630081/ 729261
- Балаково Техноцентр
(8453) 331434
- Балаково ИП Барышников
Е.В. (453) 447531
- Балашов ИП Рыженкина
Н.С. (917) 2131778
- Барнаул СВ-Мастер
(385-2) 323332/ 484211
- Барнаул Таганай (385-2)
484211
- Барнаул Хелми-Сервис
(385-2) 639402/ 635988
- Барнаул ООО НСК
8 (800) 5551000
- Барнаул ЗАО
Региональный сервис центр
(385-2) 485067/ 485094/
484328
- Белгород ИП Богущева
Е.И. (472-2) 253400
- Белгород ООО Выбор
(472-2) 228188/ 211170/
320460
- Белово СЦ Радиосвязь
(384-5) 226183
- Белогорск ИП Десятник
В.В. (416-41) 25202
- Белореченск ИП Бублик
С.В. (861-55) 22940 / 8 (918)
4816143
- Бердск ООО Юджин
(383-41) 21114
- Бийск ЛИГА-Мастер
(385-4) 327802
- Благовещенск АМИТ-
Сервис (416-2) 522917/
376024
- Благовещенск СЦ Контур
(416-2) 524225/ 527398/
521299
- Бобруйск СЦ
Электроника-сервис 375
(225) 520691
- Братск Сервис-центр
Смарт (395-3) 433700
- Братск СЦ Домосервис
(395-3) 409517/ 314226
- Брест Золак +375 (162)
426394
- Брянск Рембытаппарат
(483-2) 645716
- Брянск ООО МТК-Сервис
(483-2) 756900/ 756842
- Бузулук СЦ Альянс
(353-42) 57147/ 57787
- Великий Устюг
УстюгТехСервисЦентр
(817-38) 27537
- Витебск ЧП Сикора С.Г.
+375 (212) 229228
- Владивосток ООО НСК
8 (800) 5551000
- Владивосток ИП
Юзефович (423) 2206600
- Владикавказ Арктика-
Сервис (867-2) 757777/
250107
- Владикавказ ООО Альфа-
Сервис (867-2) 640460
- Владимир Домовой
сервис (492-2) 447280/
447281
- Владимир Мастер-Сервис
(492-2) 331079/ 333152
- Владимир ООО РОСТ-
сервис (492-2) 305055
- Волгоград ООО НСК
8 (800) 5551000
- Волгоград СЦ Классика
(844-2) 975010
- Волгоград ТЦ
Приборсервис (844-2)
232028/ 240255/
8-902-3647553
- Волгодонск ИП
Ибрагимов М.А. (863-92)
52929
- Волжский СЦ
ВолгаСервис (84432) 15580
(817-2) 539939/ 539969
- Вологда Мастер-Вологда
(817-2) 721115/769670
- Вологда АСЦ Вологда
(817-2) 539939/ 539969
- Вологда АСЦ Домашняя
техника (817-2) 535700
- Ворука Центр
технической поддержки
(821-51) 30360
- Ворука ИП Львова Т.В.
(821-51) 57767/ (821-81)
70895
- Воронеж СП Сервис
(473-2) 392945
- Воронеж ООО НСК
8 (800) 5551000
- Воронеж ООО
Технопрофсервис (473-2)
567461/463179
- Глазов Сервисный центр
Ваш Дом (341-41) 40737
- Гомель Нора-Сервис +375
(232) 740916
- Гомель ИП Езерский +375
(232) 553276/ 512482
- Горно-Алтайск пбюоол
Силицких А.В. (388-22)
26880
- Гродно Салби-Плюс 375
(015-2) 315113/ 399259
- Гудермес СЦ Комфорт
сервис (871-52)
23678/ 8-928-9457500/
8-928-9457448
- Димитровград АСЦ
ЭлКом Сервис (842-35)
28659/ 91464
- Екатеринбург М.Видео-
сервис (343) 2646276/
2646277
- Екатеринбург ИП
Шайдаров И.А. (343)
3819993/ 3819994/ 3819995
- Екатеринбург Сервисный
центр Норд (343) 3100091/
3357405
- Елец СЦ Полос (474-67)
41208
- Ессентуки ИП Крученков
Е.С. (879-34) 25090/ 28861
- Иваново Луч-сервис
(493-2) 472985
- Иваново ООО Центр
ремонтных услуг (493-2)
291738
- Иваново ООО
Спектр-Сервис (4932)
335185/335249/335236
- Ивандеевка Берингов
пролив - Магнум (495)
5000560 (253) 61194/ 62401
- Ижевск Аргус-сервис
(341-2) 787685/ 307979/
780664/ 308307
- Ижевск ООО РИТ-Сервис
(341-2) 430667
- Ижевск Сервисный центр
Ваш Дом (341-2) 948686
- Ижевск Сервисный центр
ДС (341-2) 431662
- Иркутск АСЦ Альфа-
Сервис (395-2) 799150/
970394
- Иркутск АСЦ Комту-
Сервис (395-2) 222732
- Иркутск ООО НПФ ТИС
(395-2) 513109
- Иркутск СЦ Телетон
(395-2) 426627/ 427015/
423417
- Йошкар-Ола Мидас
(836-2) 213910
- Йошкар-Ола ООО
Позитрон (836-2) 112389
- Казань Техно-сервис (843)
5549015/ 2905866/ 5541146/
2903499
- Казань ГСЦ
АТремонтлируем всё (843-2)
5554992/ 5554927
- Казань ООО НСК
8 (800) 5551000
- Калининград
РемТехСервис (411-2)
272054/ 273151/ 273432
- Калининград ЧП Галюттин
(411-2) 538528
- Калуга Бизнес-Сервис
(484-2) 548333/ 548222
- Калуга ООО Мастер-
Сервис (4842) 561821/
561822
- Калуга СервисГрад (4842)
750124
- Каменск-Уральский
Техноцентр-Сервис (343-9)
347440
- Каменск-Уральский СЦ
НАШ СЕРВИС (3439)
370203/ (950) 547105
- Каменск-Шахтинский
Диорит-сервис (863-65)
42851/ 40455/ 41027/ 40719
- Камышин СЦ Альфа
(844-57) 90075
- Канаш Лидер-сервис
(835-33) 41619/ 41327
- Карасук СЦ Сибирский
сервис 8 (913) 9513419
- Кемерово Квант Плюс
(384-2) 332003/ 8 (902)
9832003
- Кемерово ИП Мишура
С.Д. (384-2) 582020/ 585555
/ 8 (923) 6143969
- Кемерово ООО Кузбасс-
Импорт-Сервис (384-2)
510533
- Кемерово Сервисный
центр КВЭЛ (384-2) 358319
- Кинешма ООО
Рембыттехника (493-31)
21639
- Киров ТВКОМ (833-2)
546956
- Киров ЦПС-Киров (833-2)
355513
- Киров СЦ Квадрат-
Сервис (833-2) 513554/
513555
- Киселевск ООО КСК
(923) 6205555
- Коломна Про-Сервис (496)
6186476/ 6186236

- Коломна СЦ Росинка-2 (496) 6131332 6151591
- Комсомольск-на-Амуре ИП Касаткин (821-72) 53131/ 70859
- Кострома ЗАО Аксон Сервис (494-2) 220512/ 220382
- Кострома ИП Молодкин В.Л. (494-2) 300107/ 518073
- Кострома ООО Гелард Сервис (494-2) 312501
- Котлас КомТел (81837) 32510
- Краснодар Юг-сервис (861) 2743458
- Краснодар ЧП Пузенко С.В. (861-2) 521281
- Красноярск Сервисный центр Близначев (391-2) 276720/ 653441/ 296595 (многоканальный)
- Красноярск СЦ ТехноДоктор (391-2) 555063/ 555062/ 669869
- Курган ИП Горланов (352-2) 461542/ 421577
- Курган ООО Т-во предпринимателей (352-2) 457683
- Курск Сервисный центр Суңцов (471-2) 393800/ 393747
- Кызыл СЦ Видикон-сервис (394-22) 10322
- Лида СЦ Профи Тех +375 15 61 34806
- Липецк СЦ Быгтехника (474-2) 276612/ 391125
- Липецк СЦ Том-Сервис (474-2) 346750/ 355646
- Липецк СЦ Фолиум (4742) 340713/ 327548
- Липецк ООО Эксперт-Сервис (4742) 398789
- Лиски ИП Туровина И.В. (473-91) 42155
- Лянтор СЦ Холод-сервис 8 (904) 4892094
- Магадан ЦентрВидеоСервис (413-22) 75706
- Майкоп Джун Лтд (877-22) 47527
- Майкоп Электрон-сервис (877-2) 575837/ 556238
- Махачкала Саида-Сервис 8 (928) 9895634
- Махачкала Техник ISE (872-2) 647133
- Махачкала АОЗТ Люке Лтд. (872-2) 682582
- Медногорск ИП Сапрыкин А.В. (3532) 979063 / (987) 8479063
- Минеральные Воды Телевид-сервис (879-22) 76518/ (879-33) 76137/ (865-2) 913574
- Минск Катрикс 375 (17) 2856922
- Минск Тотлер-сервис +375 17 2011664/ +375 29 6263866
- Минск ЦБТСервис 375 (17) 2626671 (многоканальный)
- Минск СЦ Тибериум 375 (17) 2942037/ (17) 2946355/ (29) 6062037/ (29) 6869355
- Минск ЧП Звонко А.Н. 8-0297-512837/ 8-0294-030507
- Могилёв ЭвоТехСервис 8 (0222) 229394/ GSM 8 (029) 6229394
- Москва Аттика-Сервис (495) 1252780; (495) 7929206; (499) 1248428
- Москва М.Видео-сервис (495) 7440110
- Москва Партия-Сервисцентр (495) 9133939/ 4857875/ 4857865
- Москва Сиги сервис (495) 7958793/ 7959631
- Москва Эл Ко-сервис (495) 2587549/ 2587592
- Москва ООО Мир и Сервис (495) 7440014
- Москва ООО НСК 8 (800) 5551000
- Москва Совинсервис-Электротрек (495) 9179108
- Москва СЦ Техносила (495) 7254195/ 7254196
- Мурманск ООО Лидер-Сервис (815-2) 455031
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 535775
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 220490
- Муром ТехноДруг Сервис (492-34) 33554
- Набережные Челны ИП Мамедова Т.А. (855-2) 532496
- Набережные Челны ООО НСК 8 (800) 5551000
- Нальчик Альфа-Сервис (866-2) 420430
- Находка Спектр-сервис (423-6) 630362/ 644929/ 656078
- Нефтекамск Техно-Мастер (347-13) 34344
- Нефтеюганск СЦ АИС (346-12) 48596/ 54233
- Нефтеюганск СЦ Юганск (346-12) 52232
- Нижний Новгород М.Видео-сервис (831) 2657185/ 2657092/ 2657307
- Нижний Новгород Нижегородский сервисный центр (8312) 939620
- Нижний Новгород ЗАО Полаир (831) 2730880 - холодильники; (831) 2739378 - стиральные машины, плиты
- Нижний Новгород ИП Корыгина (831) 4120029 (дисп.) 4123601/ 4163141
- Нижний Новгород ООО Симона (831) 2414720/ 2413885/ 2754457/ 2411920
- Нижний Новгород СЦ Бытовая Автоматика (831) 4618848/ 50/ 51
- Нижний Тагил Радиопмпорт (343-5) 451180
- Нижний Тагил ЦТО Ока (343-5) 410008/ 410009
- Новгород ТКТ (816-2) 611200/ 335918
- Новгород СЦ Электроника (816-2) 643654
- Новгород ЧП Богдасаров Б.Г. (816-2) 615805/ 199684
- Новокузнецк НК-Сервис (384-3) 375988
- Новокузнецк Сибсервис (384-3) 333735/ 330735
- Новокузнецк ТОП-Сервис (384-3) 773206
- Новокузнецк ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новомосковск АВС Центр (487-62) 69920
- Новороссийск ООО Аргон-сервис (861-7) 630395/ 631115
- Новосибирск К-техника (383-2) 772320/ 772369/ 772559/ 772343
- Новосибирск ЛнсКО центр (383) 2866235
- Новосибирск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новосибирск ООО Сибирский Сервис (383-2) 924712/ 431638/ 571995
- Новосибирск СЦ Фрегат-сервис (383) 3251904/ 3251903
- Норильск АСЦ Тайсервис (391-9) 491212
- Норильск СЦ А.И.С.Т. (391-9) 481080
- Обнинск ООО Радиотехника (484-39) 53131
- Омск Бытсервис (381-2) 249964
- Омск Евротек-сервис (381-2) 530881/ 580687
- Омск ООО Бытовая техника (3812) 579540/ 579541
- Омск ООО Сервис Бытовой Техники (381-2) 251610/ (913) 9645626
- Орёл МастерЪ (486-2) 751480
- Орёл Феникс-Электронике (486-2) 408681/ 408682
- Орёл Сервисный центр Гранд (486-2) 436765
- Оренбург ООО ТЦ Ликос-Сервис (353-2) 572491/ 572494/ 572668/ 792368
- Оренбург ООО ТехЦентр (3532) 300030/ 300060
- Орск Айс-Сервис плюс (353-7) 351318/ 356989
- Орск Аста-сервис (353-7) 213666/ 259803
- Орск СЦ Альянс-С (353-7) 266266
- Пенза ЗАО Техсервис (841-2) 558598/ 646856/ 621149
- Пенза ООО Евростиль-Пенза (841-2) 544301
- Пенза ООО Орбита-Сервис (8412) 422726
- Пенза ООО Мир Сервиса (8412) 681999/ 686699
- Первоуральск Оптима-сервис (343-92) 56566/ 57413/ (343-97) 31888
- Пермь Евро-Сервис (342-2) 135333
- Пермь ООО Импорт-Сервис (342-2) 656983
- Пермь ООО НСК 8 (800) 5551000
- Петрозаводск Акант-сервис (814-2) 722056
- Петрозаводск Альфа-Сервис (814-2) 636320/ 261614
- Петропавловск-Камчатский СЦ Дружба-Сервис (415-22) 54902/ 36054
- Пинск ИП Кузубарь Г.Н. +375 29 6921419
- Поворноно ИП Чигарёв П.Н. (476-73) 23110
- Подольск Интеграл-сервис (496-7) 533609
- Прокопьевск Альфа (384-6) 626264
- Псков Сервис-центр САМ (811-2) 165527

- Пятигорск ИП Машко А.Е. (879-33) 45085
- Пятигорск ИП Чернявский Е.В. (8793) 331729/ 339369
- Пятигорск ИП Батуриин А.Э. (8793) 328895/ (905) 4141490
- Раменское ООО Сервис-центр Техника (496-46) 73499/ 32127
- Ржев РеалТайм 8 (905) 1274978
- Россошь ИП Дубровин С.А. (473-96) 48911
- Ростов-на-Дону Понск-сервис (863) 2552017/ 2552018/ 2552019
- Ростов-на-Дону ООО Абрис плюс (863-2) 443590
- Ростов-на-Дону ООО Эптех (863) 2312032/ 2312033
- Ростов-на-Дону ООО НСК 8 (800) 5551000
- Ростов-на-Дону ТОО РТЦ Совинсервис (863-2) 405782
- Рубцовск ООО Аргут (385-57) 66195/ 22815
- Рыбинск ООО Транс-экспедиция (485-5) 556572
- Рязань Арктика-сервис (491-2) 254096/ 215720
- Рязань Фонограф-Сервис (491-2) 246854
- Рязань ООО Сервисный центр (491-2) 210734/ 251580
- Рязань ООО Транссервис-Рязань (491-2) 277070/ 278615/ 278620/ 278621
- Самара М.Видео-сервис (846) 9511645/ 9511645
- Самара ООО Фирма Сервис-Центр (846) 2637575/ 2637474
- Самара ООО Экспресс-Сервис (846) 2287218
- Самара ООО НСК 8 (800) 5551000
- Санкт-Петербург Партия-Сервис-Балтик (812) 3742116/ 3742117
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 5541117/ 5541188
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 3682205
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2520329/ 3208293
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2750571/ 2750121
- Саранск Сарансктехприбор-Сервис (834-2) 242255/ 328034
- Саранск Холод-сервис (341-47) 40804/ 40360
- Саратов Волга-Сервис (845-2) 523774/ 272268
- Саратов Сар-сервис (845-2) 510099
- Саратов Эп-сервис (845-2) 721069/ 984324
- Саратов ООО НСК 8 (800) 5551000
- Севеодвинск пбюол Ульянов А.Н. (818-42) 583184
- Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. (496) 5493279
- Серпухов ТЦ Топаз (496) 7354300
- Смоленск СЦ Гарант (845-2) 618800/ 683500
- Сочи ТОО Технсервис (862-2) 620295
- Ставрополь Техно-сервис (865-2) 393030
- Старый Оскол ИП Щуплов (472-5) 440599/ 441082
- Сургут Интерсервис (346-2) 252563/ 256970
- Сургут Орбита-Сервис (346-2) 347662
- Сургут МП Холодильная техника (346-2) 712971
- Сургут ИП Полукаров (3462) 667079 / 683350
- Сызрань Сервис-электро (846-4) 910692
- Сыктывкар Атлант-Центр (821-2) 310580
- Сыктывкар Домосервис (821-2) 211532/ 211832/ 211399
- Сыктывкар Сервисный центр Ваш Дом (821-2) 212848
- Таганрог ООО АСЦ КРИСТИ (86343) 83048
- Тамбов Атлант-сервис (475-2) 726346
- Тамбов ООО ОТИС (475-2) 796968/ 721073
- Тверь ООО СТЭКО (482-2) 320023
- Тверь ООО ТПЦ Весы-Веста (482-2) 423389/ 428494
- Тобольск Евросервис (345-6) 253399/ 247002
- Тольятти Волга-Техника-Сервис (848-2) 227185/ 500567
- Тольятти Елена Сервис (848-2) 511777/ 730717
- Томск Регион-Сервис (382-2) 210480
- Томск ООО СБ-сервис (382-2) 527772
- Томск ООО Антрем (3822) 255166
- Троицк ИП Кочкин В.В. (495) 7495808/ (903) 5495808/ (926) 1947877
- Тула Архимед-сервис (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Бытовая техника (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Дуэт-сервис (487-2) 561737/ 556096
- Тюмень Евросервис (3452) 978252
- Тюмень Элит-сервис (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ООО АЮЗ и К (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ТЦ Тюмень-Импорт-Сервис (345-2) 255382
- Тюмень ООО НСК 8 (800) 5551000
- Улан Удэ ИП Голева (301-2) 415045/ 233109/ 235442
- Улан Удэ ООО Кондор-сервис (301-2) 442344
- Ульяновск Новый Мир-сервис 374232/ 724522
- Ульяновск Техно-Сервис (842-2) 262899
- Ульяновск АСЦ РИО (842-2) 646236
- Ульяновск ООО ТПЦ Лиддинг (842-2) 209781
- Ульяновск СЦ Лика Сервис (842-2) 453762
- Урай СЦ Пип-Мастер (346-76) 22261
- Усолье-Сибирское Электро-Быт-Сервис-Анг (395-43) 43016
- Усурийск ООО Полуке (423-41) 40039
- Усть-Илимск Мастер Сервис (395-35) 60057
- Уфа ИП Сальнов А. В. (347) 2352755/ 2331677
- Уфа ООО Планета Люкс (347-2) 734485
- Уфа Сервис-центр Техно (347-2) 799070
- Уфа ООО НСК 8 (800) 5551000
- Уфа фирма Лагуна (347-2) 600379
- Уфа Центр Импорт Сервис (347-2) 281710/ 281701
- Ухта СЦ Быттехника (821-47) 47099/ 69660
- Учалы РемТехСервис (347-91) 61010
- Хабаровск ООО СЦ ЭНКА техника (421-2) 233333
- Хабаровск Парад Электроники (421-2) 328320
- Ханты-Мансийск ЦТО Альфа-Сервис (346-7) 326499
- Чебоксары ООО Центр обслуживания сложной техники (835-2) 431211
- Чебоксары ООО Мастер-сервис-Ч (8352) 460939/ 462099
- Челябинск ООО Логос-Сервис (351) 7413403
- Челябинск ООО ТПЦ Рембыттехника (351) 2802020/ 2802070/ 2802424/ 2802444/ 2802345
- Челябинск СЦ Электро-Н (351) 7410141/ 7410151
- Челябинск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Череповец ПIONEER-сервис 8 (921) 7231922/ (820-2) 286994
- Чистополь ИП Кириллова И.В. (843-42) 45151
- Чита Славел-Сервис (302-2) 415101/ 415107
- Чита ООО Архимед (302-2) 364701
- Чита ООО НСК 8 (800) 5551000
- Чусовой Рембыттехника (34256) 31311
- Шкёлко Мастер-Быт (487-51) 50107
- Элиста ООО Интерлайн (847-22) 38859
- Южно-Сахалинск ИП Шубин Д.А. (424-2) 274149
- Южно-Сахалинск СЦ Контур (424-2) 743439
- Якутск Техно-Сервис (914-2) 757578
- Ярославль Компания Тензор (485-2) 406400
- Ярославль Рослан-сервис (485-2) 725722/ 304669
- Ярославль ЗАО ТАУ (485-2) 266537

Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения, рекомендованные в соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров»

Бытовые электробытовые приборы, машины и инструменты, бытовое газовое оборудование и устройства, другие технически сложные товары бытового назначения до подачи в торговый зал должны пройти предпродажную подготовку, которая включает: распаковку товара, удаление заводской смазки, пыли, стружек; осмотр товара, проверку качества изделия, наличия необходимой информации о товаре и его изготовителе; при необходимости сборку изделия и его наладку.

Образцы предлагаемых для продажи товаров должны быть размещены в торговом зале, иметь оформленные ярлыки с указанием наименования, марки, модели, артикула, цены товара, а также краткие аннотации, содержащие его основные технические характеристики.

По требованию покупателя он должен быть ознакомлен с устройством и действием товаров, которые должны демонстрироваться в собранном, технически исправном состоянии. Товары, не требующие специального оборудования для подключения, демонстрируются в действующем состоянии.

Лицо, осуществляющее продажу, по требованию покупателя проверяет в его присутствии качество товара, наличие относящихся к нему документов, правильность цены.

При передаче технически сложных бытовых товаров покупателю одновременно передаются установленные изготовителем товара комплект принадлежностей, инструкция по эксплуатации и другие документы.




Вместе с товаром покупателю передается также товарный чек, содержащий сведения, указанные в Правилах продажи отдельных видов товаров.

Продавец или организация, выполняющая функции продавца по договору с ним или уполномоченная производителем, обязаны осуществить сборку и (или) установку (подключение) на дому у покупателя технически сложного товара, самостоятельная сборка и (или) подключение которого покупателем в соответствии с требованиями стандартов или технической документацией, прилагаемой к товару, не допускается.

Информацию об организациях, выполняющих указанные работы, продавец обязан довести до сведения покупателя при продаже товаров.

Если стоимость сборки и (или) установки товара включена в его стоимость, то указанные работы должны выполняться продавцом или соответствующей организацией бесплатно.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67 313 626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 09	Ozo 10A, 08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte-Edifício Gonçalves Zarco - Q 35-2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Gava Progresului Nr. 2, S4, 040671, Bucuresti
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

