

MANUAL DE
UTILIZARE

CUPTOR CU
MICROUNDE

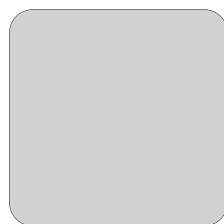
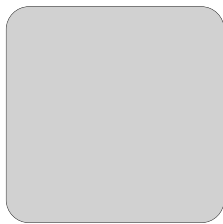
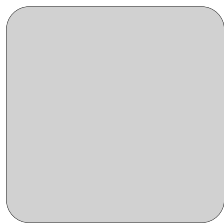
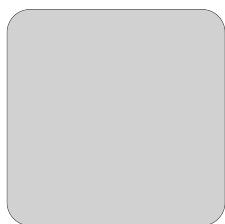
FELHASZNÁLÓI
ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMÚ
SŰTŐ

ПОСІБНИК
КОРИСТУВАЧА
МИКРОХВИЛЬОВА
ПІЧ

UŽIVATELSKÁ
PŘÍRUČKA

MIKROVLNNÁ
TROUBA



ZBM17542

CONȚINUT

Instrucțiuni importante de siguranță	5
Prezentarea aparatului	8
Înainte de prima utilizare	9
Sfaturi privind gățirea folosind cuptorul cu microunde	11
Operarea cuptorului cu microunde	12
Diagrame de programe	17
Rețete	21
Întreținere & curățare	25
Ce să faceți dacă.....	26
Specificații	26
Instalare	27
Informații privind mediul	29
Condiții de garanție	30

ЗМІСТ

Важливі вказівки з техніки безпеки	58
Загальний огляд пристрою	62
Перед першим використанням	63
Поради щодо готування у мікрохвильовій печі	65
Обслуговування мікрохвильової печі	66
Таблиці програм	71
Рецепти	75
Догляд і миття	79
Що робити, якщо.....	80
Технічні характеристики	80
Установлення	81
Екологічна довідка	83
Гарантія/сервісне обслуговування	83

TARTALOM

Fontos biztonsági utasítások	31
A készülék áttekintése	34
Az első használat előtt	35
Mikrohullámú sütési tanácsok	37
Mikrosütő használata	38
Programtáblázat	43
Receptek	47
Ápolás és tisztítás	51
Mit tegyünk ha.....	52
Előírások	52
Telepítés	53
Környezetvédelmi információ	55
Magyarország - Jótállás	56

OBSAH

Důležité bezpečnostní pokyny	84
Popis spotřebiče	87
Před prvním použitím	88
Rady pro mikrovlnné vaření	90
Ovládání mikrovlnné trouby	91
Tabulky programů	96
Recepty	100
Údržba a čištění	104
Co dělat když.....	105
Technické údaje	105
Instalace	106
Informace o životním prostředí	108
Záruka/Zákaznická služba	109

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ: CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE

Pentru evitarea incendiului

În timpul funcționării cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat.

Dacă valorile de tensiune sunt prea mari sau perioadele de gătire sunt prea lungi, mâncarea se poate supraîncălzi și se poate aprinde.

Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatului să poată fi scos ușor.

Nu depozitați și nu folosiți cuptorul în aer liber.

Valoarea curentului alternativ trebuie să fie 230 V și 50 Hz, iar pe circuitul de alimentare trebuie să se monteze o siguranță de 10 A sau un întrerupător cu o valoare minimă de 10 A.

Pentru alimentarea cu energie electrică a acestui aparat se recomandă utilizarea unui circuit separat.

Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, NU DESCHIDEȚI UȘA. Opriti cuptorul și scoateți ștecherul din priză, apoi așteptați până ce mâncarea nu mai fumegă. Pericol de incendiu, dacă deschideți ușa în timp ce mâncarea fumegă.

Folosiți doar recipiente și ustensile care prezintă siguranță la utilizarea cu cuptorul cu microunde. Nu folosiți cuptorul nesupravegheat când folosiți recipiente din plastic reciclabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile. După folosire curățați plăcuța de protecție a ghidului de undă, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Ele trebuie să fie uscate și degresate. Grăsimea acumulată se poate încălzi, poate fumega și se poate aprinde.

Nu așezați materiale inflamabile lângă cuptor sau orificiile de ventilare. Nu blocați orificiile de ventilare.

De pe alimente și ambalajele alimentelor îndepărtați elementele de etanșare și elementele de fixare din sârmă. Pericol de incendiu în urma formării de arcuri electrice pe suprafețe metalice.

Nu folosiți cuptorul cu microunde la încălzirea uleiului pentru prăjire. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde.

Pentru floricele (popcorn) folosiți aparate speciale cu microunde pentru producerea floricelelor.

Nu depozitați alimente sau orice alte produse în cuptor.

Înainte punerii în funcțiune a cuptorului, verificați setările pentru a vă convinge că el va funcționa conform dorinței dvs.

Citiți sfaturile corespunzătoare din acest manual.

Pentru evitarea accidentării

Avertizare: Nu puneți în funcțiune cuptorul, dacă acesta este deteriorat sau prezintă disfuncții. Înaintea utilizării verificați următoarele:

- a) Ușa; asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și deasemenea că nu este aliniată greșit sau deformată.
- b) Balamalele și încuietorile de siguranță; verificați-le pentru a vă asigura că nu sunt rupte ori slăbite.
- c) Garniturile de etanșare ale ușilor și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că ele nu sunt deteriorate.
- d) În cavitatea cuptorului sau pe ușă; asigurați-vă că nu există urme de lovituri.
- e) Cablul de alimentare și ștecherul; asigurați-vă că ele nu sunt deteriorate.

Niciodată nu încercați ajustarea, repararea sau modificarea cuptorului. Este periculos pentru oricine altcineva decât o persoană competentă să efectueze orice remediere sau reparație ce implică înlăturarea unui capac care asigură protecție împotriva expunerii energiei microundelor.

Nu puneți în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă și nu deteriorați încuietorile de siguranță.

Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă între garniturile de etanșare ale ușii sau suprafețele de etanșare există elemente străine.

Nu permiteți acumularea de grăsime sau murdărie pe garniturile de etanșare ale ușii și componentele adiacente. Respectați instrucțiunile privind „Întreținere & curățare”. Dacă nu mențineți cuptorul într-o stare curată, suprafața se poate deteriora și astfel durata de viață a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.

Persoanele cu PACEMAKER trebuie să se consulte cu medicul lor sau cu producătorul pacemaker-ului privind măsurile de precauție la utilizarea cuptorului.

Pentru evitarea electrocutării

În niciun caz nu îndepărtați apărătoarea exterioară.

Niciodată nu turnați lichide și nu introduceți obiecte în orificiile închizătorilor de ușă sau în orificiile de ventilare. În cazul în care în cuptor pătrunde lichid, decuplați-l imediat și scoateți ștecherul din priză, iar apoi contactați ZANUSSI serviciu agent local.

Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

Nu permiteți trecerea cablului de alimentare peste suprafețe tăioase, cum ar fi de exemplu zona de evacuare a aerului cald aflată pe partea de sus spate a cuptorului.

Nu încercați înlocuirea becului din cuptor și nu permiteți înlocuirea acestuia de către persoane neautorizate de ZANUSSI serviciu agent. Dacă becul se arde, vă rugăm contactați furnizorul dvs. sau ZANUSSI serviciu agent local.

Dacă cablul de alimentare al acestui aparat se deteriorează, el trebuie înlocuit cu un cablu corespunzător. Înlocuirea cablului trebuie să se facă de tehnicianul autorizat al ZANUSSI serviciu agent.

Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee

Avertizare: Lichidele și alimentele nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece recipientele pot exploda.

Niciodată nu folosiți recipiente etanșe. Înaintea utilizării scoateți elementele de etanșare și capacele. Recipientele etanșate pot exploda din cauza acumulării de presiune, chiar dacă cuptorul a fost deconectat.

Aveți grijă la încălzirea lichidelor în cuptorul cu microunde. Pentru a permite evacuarea bulelor, folosiți recipiente cu gură lată.

La încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea loc fierbere vulcanică întârziată, din acest motiv procedați cu grijă când manipulați recipientul.

Pentru a preveni izbucnirea bruscă în timpul fierberii a unui lichid și posibila opărire:

1. Agitați lichidul înaintea încălzirii/reîncălzirii.
2. Vă recomandăm ca la încălzire să introduceți o tijă din sticlă sau un obiect similar.
3. Pentru a preveni fierberea vulcanică întârziată, după scurgerea timpului de fierbere lăsați lichidul cel puțin 20 de secunde în cuptor.

Nu preparați ouăle în coajă și evitați încălzirea acestora în cuptoarele cu microunde, deoarece ele pot exploda

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

chiar după ce perioada de gătire s-a terminat. Pentru gătit sau încălzirea ouălor care nu au fost bătute sau amestecate, sfărâmați albușul și gălbenușul, în caz contrar ouăle pot exploda. Înaintea încălzirii în cuptorul cu microunde, decojiți și mărunțiți ouăle.

Înaintea gătirii decojiți alimentele precum cartofii, cărnații și fructele, în caz contrar ele pot exploda.

Pentru evitarea arsurilor

Pentru a evita arsurile, când scoateți alimentele din cuptor folosiți mijloace de prindere a vaselor sau mănuși de bucătărie.

Pentru evitarea arsurilor provocate de vaporii fierbinți, întotdeauna deschideți la distanță mare de față și mâini recipientele, pungile de popcorn, pungile de gătit, etc.

Pentru evitarea arsurilor, întotdeauna verificați temperatura alimentelor, agitați alimentele înainte de servire și acordați atenție temperaturii alimentelor și băuturilor, dacă ele sunt servite bebelușilor, copiilor mici și vârstnicilor.

Temperatura recipientului nu indică temperatura reală a alimentului sau a băuturilor; întotdeauna verificați temperatura alimentelor.

La deschiderea ușii întotdeauna îndepărtați-vă de cuptor, pentru a evita producerea de arsuri de la aburul și căldura excesivă eliberată.

După încălzire tăiați în felii alimentele umplute prăjite, pentru a permite eliberarea aburilor și a evita arsurile.

Țineți copiii departe de ușa cuptorului, pentru a nu se arde.

Pentru a evita folosirea necorespunzătoare a cuptorului de către copii

Avertizare: Aparatul și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în

timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinți. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați permanent.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.

Nu vă sprijiniți și nu balansați ușa cuptorului. Nu vă jucați cu cuptorul și nu-l folosiți ca jucărie.

Copiii trebuie instruiți cu privire la măsurile de siguranță importante: folosirea mijloacelor de prindere a vaselor, îndepărtarea cu grijă a capacelor de pe vasele cu mâncare; acordați atenție ambalajelor (de exemplu materiale care se autoîncălzesc) concepute pentru rumenirea mâncărurilor, deoarece ele se pot supraîncălzi.

Alte avertizări

Niciodată nu modificați cuptorul.

Cuptorul este conceput pentru prepararea mâncărurilor și poate fi folosit doar în acest scop. Nu este potrivit pentru scopuri comerciale sau folosirii în laborator.

Pentru o utilizare fără probleme și evitarea defectăunilor

Niciodată nu folosiți cuptorul când acesta este gol.

Când folosiți o farfurie smălțuită sau un material care se autoîncăleşte, întotdeauna așezați un material izolator -cum ar fi o farfurie de porțelan- sub această farfurie, cu scopul de a evita deteriorarea platoului rotativ și a suportului platoului rotativ sub influența căldurii. Timpul de preîncălzire specificat pentru fiecare fel de mâncare nu trebuie depășit.

Nu folosiți ustensile de metal, care reflectă microundele și pot cauza arc electric. Nu puneți cutii de conserve în cuptor.

Folosiți doar platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Nu puneți în funcționare cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

- a) Înaintea curățării platoului rotativ cu apă, lăsați-l să se răcească.
- b) Nu așezați alimente sau ustensile fierbinți pe platoul rotativ rece.
- c) Nu așezați alimente sau ustensile reci pe platoul rotativ fierbinte.

În timpul funcționării nu acoperiți apărătoarea exterioară.

Important:

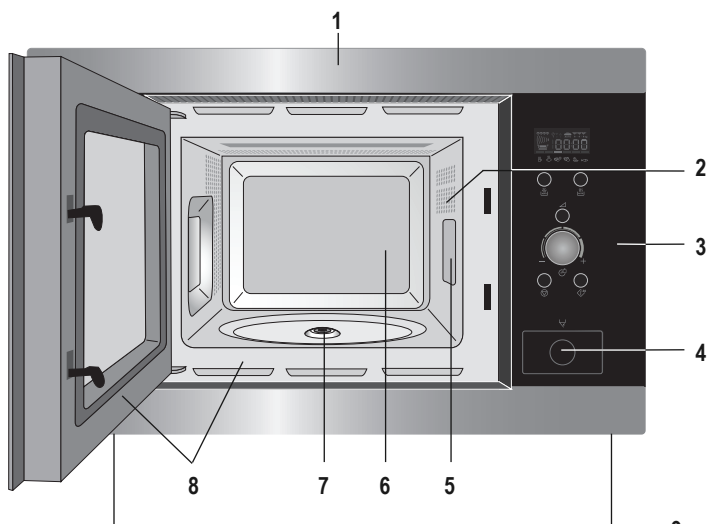
Dacă nu sunteți sigur de modul de conectare al cuptorului, va rugăm consultați un electrician calificat autorizat.

Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare electrică.

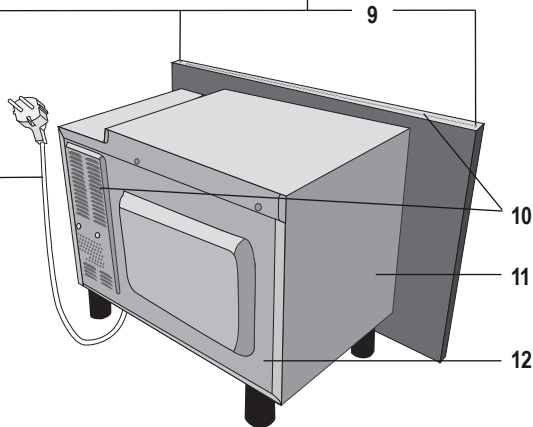
Ocazional pot apărea vapori de apă și picături pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare a ușii și pe suprafețele de etanșare. Acesta este un proces normal și nu este un semn de scurgere sau defectăune la cuptorul cu microunde.

PREZENTAREA APARATULUI

CUPTORUL CU MICROUND & ACCESORII



1. Margine frontală
2. Bec cuptor
3. Panou de control
4. Buton deschidere ușă
5. Plăcuță de protecție a ghidului de unde
6. Cavitare cuptor
7. Garnitură de etanșare
8. Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare

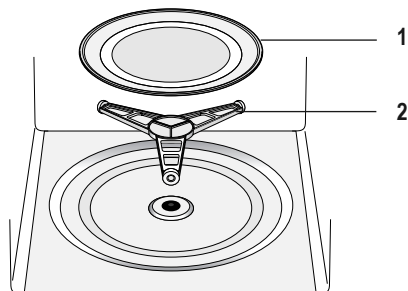


Verificați să fie livrate toate accesoriile:

1. Platou rotativ
 2. Suport platou rotativ
 3. 4 șuruburi de fixare (nu apar în poză)
- Introduceți suportul platoului rotativ în garnitura aflată pe fundul cuptorului.
 - Apoi așezați platoul rotativ pe suport.
 - Pentru a evita crăparea platoului rotativ, asigurați-vă ca vasele sau recipientele sunt ridicate destul peste marginea platoului atunci când le scoateți din cuptor.

Important:

Când comandați accesorii, vă rugăm menționați două aspecte: comunicați furnizorului local sau Centrului Service local denumirea componentei și a modelului.



PREZENTAREA APARATULUI & ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

PANOU DE CONTROL

1. Indicatoare DIGITALE



Cuptor cu microunde



Auto decongelare pâine



Ceas



Decongelare automată



Stadii de gătire



Greutate



Plus/Minus

2. Indicatoare GĂTIRE AUTOMATĂ

3. Buton GĂTIRE AUTOMATĂ

4. Buton DECONGELARE AUTOMATĂ

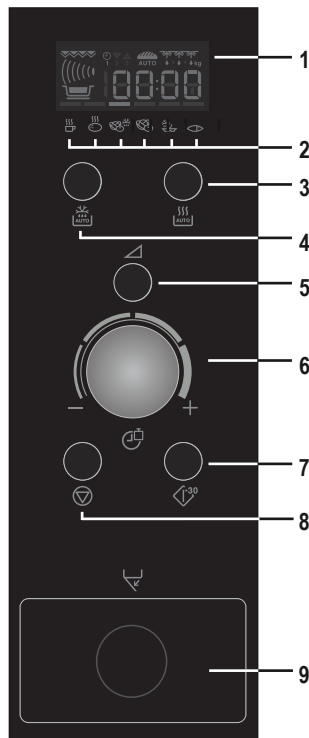
5. Buton NIVEL PUTERE

6. Buton TEMPORIZATOR/GREUTATE

7. Buton START/+30

8. Buton STOP

9. Buton DESCHIDERE USĂ



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE SETAREA CEASULUI

Cuptorul are un ceas cu 12 și 24 de ore.

Exemplu: Pentru a seta ora la 11:30 (ceas cu 12 ore).

1. Racordați cuptorul.
2. Apare afișajul:
3. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** pentru a ajusta ora.
4. Apăsați o dată butonul **START/+30**, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE**.
5. Apăsați butonul **START/+30**.
6. Verificați afișajul:

Important:

1. Puteți roti butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sens orar sau antiorar.
2. Dacă apăsați butonul **STOP**, timpul va fi setat automat pe:



Exemplu: Pentru a seta ora la 23:30 (ceas cu 24 ore).

1. Racordați cuptorul.
2. Apare afișajul:
3. Apăsați butonul **START/+30**. Apare afișajul:
4. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** pentru a ajusta ora.
5. Apăsați o dată butonul **START/+30**, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE**.
6. Apăsați butonul **START/+30**.
7. Verificați afișajul:

Important:


1. Puteți roti butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sens orar sau antiorar.
2. Dacă apăsați butonul **STOP**, timpul va fi setat automat pe:



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AJUSTAREA TIMPULUI CÂND CEASUL ESTE SETAT


Exemplu: Pentru a seta ora la 11:45 (ceas cu 12 ore).

1. Deschideți ușa.
2. Apăsați butonul **START/+30** pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** pentru a ajusta ora.
3. Apăsați o dată butonul **START/+30**, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE**.
4. Apăsați o dată butonul **START/+30**.
5. Verificați afișajul: 

Exemplu: Pentru a seta ceasul de la 12H la 24H sau 24H la 12H.

1. Deschideți ușa. Apăsați butonul **START/+30** pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt. Apăsați o dată butonul **START/+30**, apoi pentru setarea orei rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE**.

Exemplu: Pentru a seta ora la 23:45 (ceas cu 24 ore).

1. Deschideți ușa.
2. Apăsați butonul **START/+30** pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** pentru a ajusta ora.
3. Apăsați o dată butonul **START/+30**, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE**.
4. Apăsați o dată butonul **START/+30**.
5. Verificați afișajul: 

FOLOSIREA BUTONULUI STOP

Folosiți butonul **STOP** pentru:

1. A șterge o eroare de programare.
2. Prin apăsarea o dată, oprirea temporară a cuptorului în timpul gătirii.
3. Prin apăsare de două ori, anularea unui program în timpul gătirii.



FUNCȚIA DE PROTECȚIE COPII

Cuptorul are o funcție de siguranță care previne punerea în funcțiune a cuptorului de către copii. Dacă această funcție este activată, nicio componentă a cuptorului nu va funcționa până ce funcția de blocare nu este dezactivată.

Exemplu: Pentru a seta funcția de protecție copii.

1. Apăsați butonul **STOP** pentru 5 secunde.



Cuptorul va emite două sunete scurte și pe afișaj apare 'LOC':



Notă:

- Pentru a dezactiva funcția de protecție copii apăsați timp de 5 sec butonul **STOP**, atunci cuptorul va emite două sunete scurte și se afișează timpul.
- Funcția de protecție copii nu poate fi setată dacă ora nu este setată.

SFATURI PRIVIND GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUND

GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUND

Pentru a găti/decongela mâncare în cuptorul cu microunde, energia microundelor trebuie să treacă prin recipient, pentru a penetra alimentul. Din acest motiv, trebuie ales un vas de gătit potrivit. Farfuriile rotunde/ovale sunt preferate celor dreptunghiulare/lungi, deoarece alimentele din colțuri tind să se prăjească.

Pentru a asigura o încălzire uniformă, este important să amestecați mâncarea.

După gătire este important să lăsați alimentul câțva timp, astfel căldura se va dispersa în mod uniform.

CARACTERISTICILE ALIMENTELOR

Compoziție	Alimentele cu conținut mare de grăsime sau zahăr (de ex. budinca de Crăciun, plăcinte cu fructe) necesită un timp mai scurt de încălzire. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Densitate	Densitatea alimentelor afectează timpul de gătire necesar. Alimentele ușor poroase, cum ar fi prăjiturile sau pâinea, se coc mai repede decât alimentele dense precum cele prăjite și ghiveciul.
Cantitate	Timpul de gătire crește odată cu cantitatea de mâncare din cuptor. De exemplu patru cartofi se vor coace într-un timp mai lung decât doi.
Mărime	Bucățile de alimente mici sunt gătite mai repede decât cele mari, deoarece microundele pot penetra din toate părțile către centru. Pentru o coacere uniformă, toate bucățile trebuie să aibă aceeași mărime.
Formă	Alimentele care nu au o formă regulată, cum ar fi pieptul de pui și pulpa de pasăre, se gătesc într-un timp mai lung în zonele mai groase. În cuptorul cu microunde formele rotunde se gătesc mai uniform decât formele dreptunghiulare.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a alimentelor afectează timpul de gătire necesar. Alimentele congelate se vor găti mai târziu decât cele la temperatura camerei. Taiati alimentele cu umplutură-de exemplu gogoășele-pentru a elimina căldura sau aburii.

TEHNICI DE GĂTIRE

Aranjare	Așezați partea mai groasă a alimentului către exteriorul farfuriei, de exemplu pulpa de pasăre.
Capac	Folosiți folie adezivă cu aerisire pentru cuptoare cu microunde sau capac potrivit.
Despicare	Alimentele cu coajă, pieleț sau membrană trebuie tăiate în mai multe locuri înaintea gătirii sau încălzirii, deoarece poate acumula abur și alimentul poate exploda. Astfel de alimente sunt: cartofi, pește, pui, cărnați. Important: Ouăle nu trebuie încălzite sau fierte folosind microundele, deoarece pot exploda și după ce procesul de gătire a luat sfârșit.
Agitare, întoarcere și rearanjare	Pentru o gătire uniformă este esențială agitarea, întoarcerea și rearanjarea alimentului în timpul gătirii. Întotdeauna agitați și rearanjați alimentele din exterior către centru.
Perioada de repaus	După gătire este important să lăsați alimentul câțva timp, astfel căldura se va dispersa în mod egal.
Protejare	Unele zone ale alimentului decongelat pot fi supraîncălzite. Zonele predispuse supraîncălzirii -de exemplu picioarele și aripile puilor-pot fi acoperite cu bucăți mici de folie ce reflectă microundele.

SFATURI PRIVIND GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUNDDE & OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDDE

VASE DE GĂTIT SIGURE PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDDE

Vase de gătit	Siguranță sub acțiunea microunddelor	Comentarii
Folie de aluminiu/ recipiente din folie	✓ / ✗	Pentru a preveni supraîncălzirea alimentului, pot fi folosite bucăți mici de folie de aluminiu. Țineți folia la o distanță de cel puțin 2 cm față de pereții cuptorului, deoarece se poate forma un arc electric. Nu sunt recomandate recipientele din folie, dacă folosirea în cuptoare cu microundde nu este specificată de producătorii precum. Respectați întotdeauna instrucțiunile.
Farfurii smălțuite	✓	Întotdeauna respectați instrucțiunile producătorilor. Nu depășiți timpul de gătire specificat. Procedați cu grijă, deoarece aceste farfurii se pot supraîncălzi.
Porțelan și ceramice	✓ / ✗	Porțelanul, olăria, ceramicele emailate și porțelanul fosfatat sunt potrivite de obicei, exceptând cele cu decorații metalice.
Produse din sticlă, de exemplu Pyrex®	✓	Aveți grijă, deoarece produsele din sticlă se pot crăpa și sparge, dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✗	Nu se recomandă folosirea vaselor de gătit din metal, deoarece microunddele pot produce arc electric și astfel incendiu.
Plastic / polistiren, de exemplu recipientele fast food	✓	Aveți grijă deoarece unele recipiente se deformează, se topesc sau se decolorează la temperaturi înalte.
Folie adezivă	✓	Nu trebuie să atingă mâncarea și trebuie tăiată pentru a se permite evacuarea aburului.
Pungi de congelare/de prăjire	✓	Trebuie tăiate pentru a se permite evacuarea aburului. Asigurați-vă că pungile sunt potrivite pentru folosirea în cuptorul cu microundde. Nu folosiți elemente de legare din plastic sau metal, deoarece ele se pot aprinde sub acțiunea arcului.
Tăvi de hârtie, pahare și hârtie de bucătărie	✓	Se folosesc doar pentru încălzire sau absorbirea umezelii. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Recipiente din paie și lemn	✓	Întotdeauna supravegheați cuptorul când folosiți aceste materiale, deoarece prin supraîncălzire se pot produce incendii.
Hârtie recidată și ziare	✗	Pot conține elemente de metal care în urma arcului electric pot produce incendii.

OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDDE

GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUNDDE

Cuptorul poate fi programat până la 90 de minute. Valoarea introdusă pentru timpul de gătire variază între 15 secunde la cinci minute. Aceasta depinde de durata totală al timpului de gătit așa cum se prezintă în tabel.

Perioadă de gătire	Unitate de măsură
0-5 minute	15 secunde
5-10 minute	30 secunde
10-30 minute	1 minut
30-90 minute	5 minute

DECONGELARE MANUALĂ

Pentru decongelare manuală (fără activarea funcției de decongelare automată) folosiți 240 W. Simbolul de decongelare apare în fereastra afișajului, întotdeauna când se selectează nivelul de putere.

OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUND

NIVELURILE DE PUTERE ALE CUPTORULUI

Cuptorul are 6 niveluri de putere:

800 W/PUTERE MARE Utilizat pentru gătire rapidă sau încălzire ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, peste, etc.

560 W Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne și alimente pe platou, dar și pentru alimente mai sensibile cum ar fi sosurile de brânză și pandișpan. La această setare cu valori reduse sosul nu va dociți și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale.

400 W În cazul mâncărilor dense, care necesită o perioadă de gătire mai lungă, de exemplu carne de vită, se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frăgezimea cărnii.

240 W/DECONGELARE Pentru decongelare selectați acest nivel de putere, care asigură o decongelare uniformă a alimentelor. Această setare este ideală și pentru fierberea ușoară a orezului, a pastelor, a găluștelor și gătitărea creimei de ouă.

80 W Pentru decongelarea ușoară de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor.

0 W Pentru regim de așteptare/temporizator bucătărie.

W = WATT

Exemplu:

Pentru încălzirea supelor pentru 2 minute și 30 de secunde la o putere a microundelor de 560 W.

1. Apăsați de două ori butonul de selectare a **NIVEL PUTERE**.
2. Introduceți timpul prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sens orar/antiorar până când apare 2.30.
3. Apăsați butonul **START/+30**.
4. Verificați afișajul:



Important:

Dacă nivelul de putere nu este selectat, se va seta automat 800 W/PUTERE MARE.

Notă:

- Dacă ușa este deschisă în timpul procesului de gătire, contorizarea timpului de gătire afișat digital se întrerupe automat. Contorizarea timpului de gătire este reluată din nou dacă ușa s-a închis și s-a apăsat butonul **START/+30**.
- Dacă vreți să aflați nivelul de putere în timpul perioadei de gătire, apăsați butonul de **NIVEL PUTERE** o dată.
- În timpul gătirii puteți crește sau micșora timpul de gătire prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE**.
- Puteți să modificați nivelul de putere în timpul perioadei de gătire, apăsând butonul de **NIVEL PUTERE** o dată.
- Pentru a anula un program în timpul gătirii, apăsați butonul **STOP** de două ori.

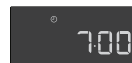
OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE

Exemplu:

Pentru a seta temporizatorul de bucătărie la 7 minute.

1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** de 7 ori.
2. Introduceți timpul prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sens orar/antiorar până când apare 7.00.
3. Apăsați butonul **START/+30**.
4. Verificați afișajul:



Notă:

- Pentru pauza temporizatorului apăsați butonul **STOP**. Pentru a reporni temporizatorul apăsați **START/+30**, iar pentru a ieși apăsați din nou **STOP**.

ADĂUGAȚI 30 DE SECUNDE

Butonul **START/+30** vă permite activarea următoarelor două funcții:

1. **Start Direct**
Puteți porni direct gătitul la nivelul de putere 800 W/PUTERE MARE pentru 30 de secunde, dacă apăsați butonul **START/+30**.
2. **Mărirea timpului de gătit**
Puteți mări timpul de gătit cu perioade de 30 de secunde, dacă butonul este apăsat în timp ce cuptorul funcționează.



Notă:

- Nu puteți folosi această funcție împreună cu funcțiile **GĂTIRE AUTOMATĂ** sau **DECONGELARE AUTOMATĂ**.

PLUS & MINUS

Funcțiile **PLUS** ▲ și **MINUS** ▼ permit creșterea sau micșorarea perioadei de gătit când folosiți programele automate.

Dacă preferați cartofii fierți dar tari, folosiți **MINUS** ▼.

La fel, dacă preferați cartofii fierți dar moi, folosiți **PLUS** ▲.

Exemplu: Pentru a găti 0,3 kg de cartofi fierți.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea de două ori a butonului **GĂTIRE AUTOMATĂ**.
2. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** până când apare 0.3.
3. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** o dată pentru a selecta **PLUS** ▲.
4. Apăsați butonul **START/+30**.



OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

5. Verificați afisajul:



Notă:

Pentru a anula **PLUS/MINUS**, apăsați butonul **NIVEL PUTERE** de 3 ori.

Dacă selectați **PLUS**, pe afișaj va apărea \triangle .

Dacă selectați **MINUS**, pe afișaj va apărea ∇ .

GĂTIRE MULTISECVENȚIALĂ

O secvență cu 3 stadii (maxime) poate fi programată folosind MICROUNDELE.

Exemplu: Pentru a găti:

5 minute la o putere de 800 W (stadiul 1)

16 minute la o putere de 240 W (stadiul 2)

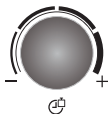
STADIUL 1

1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** o dată.

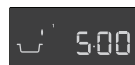


x1

2. Introduceți timpul dorit prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sens orar până când apare 5.00.



3. Verificați afisajul:



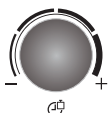
STADIUL 2

1. Apăsați butonul de **NIVEL PUTERE** de 4 ori.



x4

2. Introduceți timpul dorit de gătire prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sens orar până când apare 16.00.

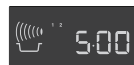


3. Apăsați o dată butonul **START/+30** pentru gătire.



x1

4. Verificați afisajul:



Cuptorul va începe să gătească pentru 5 minute la 800 W, apoi pentru 16 minute la 240 W.

FUNȚIA DE GĂTIRE & DECONGELARE AUTOMATĂ

Modurile **GĂTIRE AUTOMATĂ** și **DECONGELARE AUTOMATĂ** vor funcționa automat la modul și timpul de gătire corect. Puteți alege dintre 6 meniuri **GĂTIRE AUTOMATĂ** și 2 meniuri **DECONGELARE AUTOMATĂ**.

GĂTIRE AUTOMATĂ

Aliment	Simbol
Băuturi	
Cartofi fierți/cartofi copti	
Legume congelate	
Legume proaspete	
Mâncăruri pregătite înghețate	
Fileu de pește cu sos	

OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUND

Exemplu:



Pentru a găti 0,3 kg de cartofi fierți.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea de două ori a butonului **GĂTIRE AUTOMATĂ**.
2. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** până când apare 0.3.
3. Apăsați butonul **START/+30**.
4. Verificați afișajul:



Când e necesară o acțiune din partea dvs. (ex. întoarcerea alimentului) cuptorul se va opri din funcționare și se va auzi un sunet de clopoțel, timpul rămas și un indicator vor clipi pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul **START/+30**. La sfârșitul timpului de **GĂTIRE AUTOMATĂ**, programul se va opri automat. Se declanșează alarma și simbolul pentru gătire pâlăpie. După 1 minut se va declanșa sunetul de atenționare și se afișează ora zilei.

DECONGELAREA AUTOMATĂ

Aliment	Simbol
Carne/pește/carne de pasăre	
Pâine	

Exemplu:













Pentru a decongela 0,2 kg de pâine.

1. Selectați meniul dorit prin apăsarea de două ori a butonului **DECONGELARE AUTOMATĂ**.
2. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** până când pe afișaj apare 0.2.
3. Apăsați butonul **START/+30**.
4. Verificați afișajul:



Când e necesară o acțiune din partea dvs. (ex. întoarcerea alimentului) cuptorul se va opri din funcționare și se va auzi un sunet de clopoțel, timpul rămas și un indicator vor clipi pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul **START/+30**. La sfârșitul timpului de **DECONGELARE AUTOMATĂ**, programul se va opri automat. Se declanșează alarma și simbolul pentru gătire pâlăpie. După 1 minut se va declanșa sunetul de atenționare și se afișează ora zilei.





DIAGrame DE GĂTIRE AUTOMATĂ & DECONGELARE AUTOMATĂ

Gătire automată	Greutate (unități de creștere)/ustensile	Buton	Procedură
Băuturi (ceai/cafea) 	1 - 4 cești 1 ceașcă=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Așezați ceașca la marginea platoului rotativ.
Cartofi fierți și cartofi copti 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Vas și capac	 x2	<p>Cartofi fierți: Decojți cartofii și tăiați-i în felii egale.</p> <p>Cartofi copti: Alegeți cartofi de mărimi similare și spălați-i.</p> <ul style="list-style-type: none"> Puneți cartofii fierți sau copti într-un vas. Adăugați cantitatea necesară de apă (la 100 g), aprox. 2 linguri și puțină sare. Acoperiți vasul cu un capac. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.
Legume congelate 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Vas și capac	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Adăugați 1 linguriță de apă la 100 g și sare după dorință. (Pentru ciuperci nu este necesară apa.) Acoperiți vasul cu un capac. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire lăsați vasul aprox. 2 min. <p>Important: Dacă legumele congelate sunt lipite, gătiți cu regim manual.</p>
Legume proaspete 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Vas și capac	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Tăiați în bucăți mici, de exemplu în fâșii, cuburi sau felii. Adăugați 1 lingură de apă la 100 g și sare, după nevoi. (Pentru ciuperci nu este necesară apa.) Acoperiți vasul cu un capac. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.
Mâncăruri pregătite înghețate (care se pot agita) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Vas și capac	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Puneți alimentul într-o farfurie destinată folosirii în cuptorul cu microunde. Adăugați lichid în cantitatea necesară. Acoperiți vasul cu un capac. Gătiți fără capac, dacă producătorul așa recomandă. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire agitați vasul lăsați-l aprox. 2 minute.
Fileu de pește cu sos 	0,4 kg - 1,2 kg* (100 g) Farfurie de copt și folie adezivă	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Vezi rețetele pentru „Fileu de pește cu sos” de pe pagina 19.

* Greutate totală a ingredientelor.

Important: Alimentele răcite sunt gătite de la 5 °C, alimentele congelate de la -18 °C.

DIAGrame DE PROGRAME

Decongelare automată	Greutate (unități de creștere) / ustensile	Buton	Procedură
<p>Carne/pește/carne de pasăre</p>  <p>(pește întreg, steak-uri de pește, fileuri de pește, picioare de pui, piept de pui, carne tocată, steak, cotlet, burger, cămași)</p>	<p>0,2 - 0,8 kg (100 g) Farfurioară</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Puneți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați sau separați ingredientele. Protejați părțile mai subțiri și locurile care se pot supraîncălzi cu folie de aluminiu. După decongelare, pentru 15-45 min. înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă. Notă: Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă. Carne tocată: Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul. Dacă este posibil, îndepărtați părțile decongelate.
<p>Pâine</p> 	<p>0,1 - 1,0 kg (100 g) Farfurioară</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Distribuiți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg așezați alimentul direct pe platoul rotativ. Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați și îndepărtați felile decongelate. După decongelare înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, și pentru 5-15 min. lăsați-l până când are loc decongelarea completă.

Important: Alimentele răcite sunt gătite de la 5 °C, alimentele congelate de la -18 °C.

Notă:

- Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului.
- În cazul alimentelor care cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutatea/cantitățile date în diagramele pentru gătire automată & decongelare, folosiți regimul manual.
- Temperatura finală variază conform temperaturii inițiale. Verificați ca alimentul să nu fie fierbinte după gătire.
- Când se impune o acțiune (de exemplu întoarcerea alimentului), cuptorul se oprește și se declanșează alarma, iar timpul de gătire rămas și indicatorul se vor aprinde intermitent pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul **START/+30**.
- După regimul de gătire cu microunde poate porni ventilatorul de răcire.

Notă: Decongelare automată

- Steak-urile și cotletele pot fi congelate unitar.
- Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subțire.
- După pornirea cuptorului protejați părțile decongelate cu bucăți mici de folie de aluminiu.
- Carnea de pui trebuie procesată imediat după decongelare.

REȚETE PENTRU GĂTIRE AUTOMATĂ

Fileu de pește cu sos picant

1. Amestecați ingredientele pentru sos.
2. Așezați fileul de pește pe farfuria rotundă, cu partea mai subțire către centru, și presărați sare peste el.
3. Stropiți sosul pe fileul de pește.
4. Acoperiți fileul cu folie adezivă de protecție împotriva microundelor și gătiți cu **AUTO COOK**, „Fileu de pește cu sos”.
5. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	roșii conservate (uscate)
40 g	80 g	120 g	porumb
4 g	8 g	12 g	sos de chili
12 g	24 g	36 g	ceapă (tocată mărunt)
1 lingură	1-2 linguri	2-3 linguri	oțet din vin roșu
			muștar, cimbru și boia de ardei
200 g	400 g	600 g	fileu de pește
			sare

Fileu de pește cu sos de curry

1. Așezați fileul de pește pe farfuria rotundă, cu partea mai subțire către centru, și presărați sare peste el.
2. Presărați banana și sosul de curry pe fileul de pește.
3. Acoperiți fileul cu folie adezivă de protecție împotriva microundelor și gătiți cu **AUTO COOK**, „Fileu de pește cu sos”.
4. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	fileu de pește
			sare
40 g	80 g	120 g	banană (felii)
160 g	320 g	480 g	sos de curry pregătit

NIVEL DE PUTERE REDUS

Important: Dacă gătiți mâncarea peste perioada standard la o putere de doar 800 W, puterea cuptorului va scădea automat, pentru a se evita supraîncălzirea. (Nivelul de putere al cuptorului cu microunde se va reduce la 560 W.) După o pauză de 90 de secunde poate fi resetată puterea de 800 W.

Regim de gătire	Perioadă standard	Nivel de putere redus
Microunde 800 W	20 minute	Microunde 560 W

DIAGrame DE PROGRAME

DIAGrame DE GĂTIRE

Abrevieri folosite

tbsp = lingură	ceașcă = cu o ceașcă	g = gram	ml = mililitru	min = minute
tsp = linguriță	kg = kilogram	l = litru	cm = centimetru	

Încălzirea alimentelor & băuturilor

Alimente/Băuturi	Cantitate -g/ml-	Putere Nivel	Timp -Min-	Metodă
Lapte, 1 ceașcă	150	800 W	aprox. 1	nu acoperiți
Apă, 1 cană	150	800 W	1-2	nu acoperiți
6 căni	900	800 W	10-12	nu acoperiți
1 vas	1000	800 W	11-13	nu acoperiți
Platou (legume, carne și garnitură)	400	800 W	3-6	se stropește cu puțină apă pe sos, se pune capacul, se întorc alimentele când sunt pe jumătate gata preparate
Supă/tocană	200	800 W	1-2	acoperiți și agitați după încălzire
Legume	200	800 W	2-3	dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire
	500	800 W	4-5	
Carne, 1 felie*	200	800 W	3-4	stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți
Fileu de pește*	200	800 W	2-3	acoperiți
Prăjitură, 1 felie	150	400 W	1/2	așezați într-o farfurioară
Alimente pentru copii, 1 borcan	190	400 W	aprox. 1	puneți într-un recipient destinat folosirii în cuptorul cu microunde, iar după încălzire agitați și testați temperatura
Topire de margarină sau unt*	50	800 W	1/2	acoperiți
Topire ciocolată	100	400 W	2-3	agitați ocazional

* dacă au fost congelate

Decongelare

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Metodă	Timp de repaus -Min-
Gulaș	500	240 W	8-12	agitați la jumătatea perioadei de decongelare	10-15
Prăjitură, 1 felie	150	80 W	2-5	așezați într-o farfurioară	5
Fruite ca de exemplu cireșe, căpșuni, zmeură, prune	250	240 W	4-5	întindeți uniform și întoarceți la jumătatea perioadei de decongelare	5

Perioadele prezentate în tabel sunt valori estimative care pot varia în funcție de temperatura de congelare, calitatea și greutatea alimentelor.

Decongelare & gătire

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Metodă	Timp de repaus -Min-
Fileu de pește	300	800 W	10-12	acoperiți	2
Un platou de mâncare	400	800 W	9-11	acoperiți și agitați după 6 minute	2

Gătire carne & pește

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Metodă	Timp de repaus -Min-
Fripturi (porc, vitel, miel)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară plată și întoarceți-o după*	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Carne de vită prăjită (mediu)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară și întoarceți-o după*	10
Fileu de pește	200	800 W	3-4	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară și acoperiți-o	3

REȚETE

Toate rețetele din această carte sunt calculate pentru 4 porții cu excepția cazului în care se prevede altfel.

ADAPTAREA REȚETELOR PENTRU CUPTORUL CU MICROUND

Dacă doriți să adaptați rețetele dvs. preferate pentru cuptorul cu microunde, trebuie să aveți în vedere următoarele: Scurtați perioadele de gătire cu o treime sau cu o jumătate de perioadă. Uрмаți exemplele din rețetele acestui manual.

Alimentele care au un conținut ridicat de apă precum carnea, peștele, carnea de pasăre, legumele, fructele, tocănițele și supele pot fi preparate în cuptorul cu microunde fără dificultăți.

Suprafața alimentelor care conțin o cantitate redusă de apă- cum ar fi platourile de mâncare- trebuie umezită înainte de încălzire sau gătire.

Cantitatea de lichid de adăugat la mâncărurile crude care trebuie fierte trebuie redusă la două treimi din cantitatea de pe rețeta originală. Dacă este necesar, adăugați mai mult lichid în timpul gătirii.

Cantitatea de grăsime care trebuie adăugată trebuie redusă considerabil. O cantitate mică de unt, margarină sau ulei este suficientă pentru a da savoare mâncării. Din acest motiv cuptorul cu microunde este excelent pentru prepararea alimentelor dietetice cu conținut scăzut de grăsimi.

Supă de ciuperci

1. Așezați legumele și ciorba în vas, acoperiți și inițiați procesul de gătire.

8-9 min. 800 W

2. Amestecați toate ingredientele cu mixerul.
3. Faceți o pastă din unt și făină, apoi turnați pasta în supă. Asezonați cu sare, piper și apoi acoperiți și gătiți mâncarea. Agitați după gătire.

4-6 min. 800 W

4. Amestecați gălbenușul de ou cu smântână și apoi turnați încet în supă. Încălziți pentru o perioadă scurtă, dar nu lăsați să fiarbă!

1-2 min. 800 W

După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

Ustensile:	Vas cu capac (capacitate 2 l)
200 g	ciuperci, felii
50 g	ceapă, tăiată mărunt
300 ml	ciorbă de carne
300 ml	smântână
25 g	făină
25 g	unt sau margarină
	sare și piper
1	ouă
150 g	smântână

Ratatouille

1. Turnați uleiul de măsline în vas și apoi puneți usturoiul. Adăugați legumele preparate -în afară de anghinare-și asezonați cu piper. Adăugați buchetul asortat, acoperiți și gătiți, agitând doar o dată.

19-21 min. 800 W

În ultimele 5 minute adăugați anghinarea și gătiți.

2. Asezonați ratatouille după gust cu sare și piper. Înaintea servirii scoateți buchetul asortat. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

Ustensile:	Vas cu capac (capacitate 2 l)
5 lingură	ulei de măsline
1 cățel de usturoi	usturoi mărunțit
50 g	ceapă tăiată
250 g	vânătă, cuburi
200 g	dovlecel, cuburi
200 g	pipera, bucăți mari
75 g	anason, bucăți mari
1	buchet asortat
200 g	anghinare conservată, tăiată în patru bucăți
	sare și piper

Fileu de calcan

1. Spălați peștele și tastați-l până ce apa se scurge. Scoateți oasele.
2. Tăiați lămâia și roșiile în felii subțiri.
3. Ungeți farfuria cu unt. Așezați fileurile de pește în farfurie și stropiți-le cu ulei vegetal.
4. Presărați pătrunjel peste fileuri, așezați feliile de roșii peste și asezonați. Așezați feliile de lămâie peste feliile de roșii și turnați este ele vin alb.
5. Pe feliile de lămâie așezați bucăți mici de unt, acoperiți și gătiți.

16-19 min. 800 W

După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

Ustensile:	Un vas oval pentru cuptor cu folie pentru microunde (aprox. 26 cm lungime)
400 g	fileuri de calcan
1	lămâie întregă
150 g	roșii
10 g	unt
1 lingură	ulei vegetal
1 lingură	pătrunjel mărunțit
	sare și piper
4 lingură	vin alb
20 g	unt sau margarină

Tocăniță de vițel Zürich

1. Tăiați carnea de miel în fâșii.
2. Ungeți farfuria cu unt. Puneți carnea și ceapa în farfurie, apoi acoperiți și gătiți. În timpul gătirii agitați o dată.
7-10 min. 800 W
3. Adăugați vinul alb, zeama de friptură și smântâna, agitați, acoperiți și continuați procesul de gătire. Agitați ocazional.
4-5 min. 800 W
4. După gătire agitați amestecul, lăsați-l aprox. 5 minute și apoi garnisiți cu pătrunjel.

Ustensile:	Farfurie cu capac (capacitate 2 l)
600 g	fileu de vițel
10 g	unt sau margarină
50 g	ceapă, tăiată mărunț
100 ml	vin alb
	zeamă aseasonată pentru aprox. 1/2 litri zeamă de friptură
300 ml	smântână
1 lingură	pătrunjel mărunțit

Șuncă umplută

1. Amestecați spanacul cu brânză și cașcaval proaspăt, asezonați după gust.
2. Așezați o lingură de umplutură pe fiecare felie de șuncă prăjită și apoi rulați felia. Pentru fixare împungeți șunca cu un băț de frigărui.
3. Pregătiți un sos de béchamel: pentru asta turnați apă și smântână într-un vas și încălziți.
3-4 min. 800 W
Amestecați făina și untul pentru răntaș, adăugați lichid și amestecați până la dizolvare. Acoperiți și gătiți până la îngroșare.
1 min. 800 W
Agitați și gustați.
4. Turnați sosul în farfuria unsă, așezați rulourile de șuncă umplute în sos și gătiți cu capacul pus.
3-4 min. 800 W
După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

Ustensile:	Vas cu capac (capacitate 2 l) Farfurie ovală cu capac (lungime aprox. 26 cm)
125 g	frunze mărunțite de spanac
125 g	brânză proaspătă cu conținut de grăsime 20 %
40 g	Brânză Emmental răzuită
	piper și paprica
6 felii	șuncă prăjită (300 g)
125 ml	apă
125 ml	smântână
20 g	făină
20 g	unt sau margarină
10 g	unt sau margarină pentru ungerea farfuriei

REȚETE

Lasagne

1. Mărunțiți roșiile, amestecați-le cu șuncă, ceapă, usturoi, carne de vită tocată și pireu de tomate. Asezonați, acoperiți și gătiți.

7-9 min. 800 W

2. Amestecați creme fraiche cu lapte, brânză parmezan, plante aromatice ulei și condimente.
3. Ungeți farfuria și acoperiți fundul cu aprox. $\frac{1}{3}$ din pastă. Puneți jumătatea din amestecul cu carne tocată pe pastă și apoi turnați peste niște sos. Repetați procedeul și terminați pasta rămasă. Acoperiți pasta cu sos și presărați brânză parmezan. Gătiți cu capacul pus.

15-17 min. 560 W

După gătire lăsați vasul aprox. 5-10 minute.

Ustensile:	Vas cu capac (capacitate 2 l) Farfurie plată dreptunghiulară cu capac (aprox. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	roșii conservate
50 g	șuncă tocată
50 g	ceapă, tăiată mărunt
1	usturoi mărunțit
250 g	carne de vită tocată
2 lingură	pireu de tomate
	sare și piper
150 ml	creme fraiche
100 ml	lapte
50 g	Brânză parmezan răzuită
1 linguriță	plante aromatice mărunțite
1 linguriță	ulei de măsline
1 linguriță	ulei vegetal pentru ungerea farfuriei
125 g	lasagne verde
1 lingură	Brânză parmezan răzuită

Jeleu de fructe cu sos de vanilie

1. Așezați niște fructe pe o parte a decorației. Faceți un pireu din restul fructelor și vinul alb, apoi turnați în farfurie, acoperiți și încălziți.

7-9 min. 800 W

2. Adăugați zahăr și suc de lămâie, apoi agitați.
3. Muiati gelatina în apă rece pentru aprox. 10 min, apoi scoateți-o și stoarceți-o. Amestecați gelatina în pireul fierbinte, până când se dizolvă. Puneți jeleul în frigider și lăsați-l să se întărească.
4. Pentru a face sos de vanilie; turnați laptele în cealaltă farfurie. Tăiați batonul de vanilie și scoateți partea interioară, apoi amestecați-o în lapte cu zahăr și făină. Acoperiți și gătiți, agitând în timpul gătirii și la sfârșit.

3-4 min. 800 W

5. Turnați afară jeleul pe o tavă și decorați-l cu fructele rămase. Turnați sosul de vanilie peste jeleu.

Ustensile:	Farfurie cu capac (capacitate 2 l) Vas cu capac (capacitate 1 l)
150 g	coacăze spălate cu coada îndepărtată
150 g	căpșuni curățați
150 g	zmeură curățată
250 ml	vin alb
100 g	zahăr
50 ml	zeamă de lămâie
8	frunze de gelatină
300 ml	lapte
$\frac{1}{2}$	baton de vanilie
30 g	zahăr
15 g	mălai

ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE

AVERTIZARE: PENTRU CURĂȚAREA ORICĂREI PĂRȚI A CUPTORULUI CU MICROUND NŪ FOLOȘIȚI DETERGENȚI COMERCIALI DE CURĂȚAT CUPTORUL, CURĂȚĂTOR CU ABURI, PRODUSE ABRAZIVE DURE RESPECTIV NICIO SUBSTANȚĂ CU CONȚINUT DE HIDROXID DE SODIU SAU SPĂLĂTOARE DE SĂRMĂ.

CURĂȚAȚI CUPTORUL LA INTERVALE REGULĂTE ȘI ÎNLĂTURĂȚI ORICE DEPUNERI DE ALIMENTE. Dacă nu mențineți cuptorul într-o stare curată, suprafața se poate deteriora și astfel durata de viață a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.

Exteriorul cuptorului

Exteriorul cuptorului poate fi curățat ușor cu apă săpunită. Asigurați-vă că săpunul este șters cu o cârpă umezită și apoi ștergeți exteriorul cu un ștergar moale.

Panou de control

Înainte de curățării deschideți ușa, pentru a dezactiva panoul de control. Atenție când curățați panoul de control. Folosind o cârpă umezită doar cu apă, ștergeți ușor panoul de comandă până când devine curat. Evitați folosirea de cantități excesive de apă. Nu folosiți agenți de curățat chimici sau abrazivi.

Interiorul cuptorului

1. La curățare ștergeți petele și urmele cu o cârpă

moale sau burete după fiecare utilizare, cât timp încă cuptorul este cald. Pentru pete persistente folosiți săpun slab și ștergeți de mai multe ori cu o cârpă umezită, până când toate reziduurile sunt îndepărtate. Nu scoateți plăcuța de protecție a ghidului de unde.

2. Asigurați-vă că săpunul slab sau apa nu penetrează orificiile mici de ventilare din perete, ceea ce ar putea duce la defectarea cuptorului.
3. Nu utilizați soluții de curățat de tip pulverizator pe interiorul cuptorului.

Platou rotativ & suport platou rotativ

Scoateți platoul rotativ și suportul platoului rotativ din cuptor. Spălați platoul rotativ și suportul platoului rotativ cu apă săpunită care nu are efecte corosive. Ștergeți cu o cârpă moale. Atât platoul rotativ, cât și suportul platoului rotativ pot fi spălați cu detergent de vase.

Ușa

Pentru a îndepărta toate urmele de murdărie, curățați cu regularitate ambele părți ale ușii, iar garniturile de etanșare ale ușii și suprafețele de etanșare curățați-le cu o cârpă umezită. Nu folosiți soluții de curățat abrazive, sau curățătoare din sârmă pentru curățirea geamului cuptorului deoarece acesta se poate zgâria sticla ceea ce poate duce la spargerea ei.

Important: Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.

CE SĂ FACEȚI DACĂ... & SPECIFICAȚII

CE SĂ FACEȚI DACĂ...

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător?	<ul style="list-style-type: none"> • Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.
Regimul de microunde nu funcționează?	<ul style="list-style-type: none"> • Ușa este închisă corespunzător. • Garniturile de etanșare de la ușa și suprafețele lor sunt curate. • A fost apăsat butonul START/+30.
Platoul rotativ nu se rotește?	<ul style="list-style-type: none"> • Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare. • Vasul de pe platoul rotativ nu trece dincolo de marginea platoului. • Mâncarea nu trece dincolo de marginea platoului rotativ, împiedicând astfel rotirea acestuia. • Nu există nimic sub platoul rotativ.
Cuptorul cu microunde nu decuplează?	<ul style="list-style-type: none"> • Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Contactați centrul local de service ZANUSSI.
Becul din interior nu se aprinde?	<ul style="list-style-type: none"> • Contactați centrul local de service ZANUSSI. Becul interior poate fi înlocuit doar de către tehnicianul calificat al ZANUSSI.
Mâncarea este încălzită și gătită într-un timp mai lung ca înainte?	<ul style="list-style-type: none"> • Setați o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau, • Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o și întoarceți-o din când în când, sau, • Setați un nivel de putere mai mare.

SPECIFICAȚII

Tensiune ca.		: 230 V, 50 Hz, monofazică
Curent nominal		: Minim 10 A
Putere consumată ca.:	Cuptor cu microunde	: 1,2 kW
Putere de ieșire:	Cuptor cu microunde	: 800 W (IEC 60705)
Frecvență microunde		: 2450 MHz * (Grup 2/Clasă B)
Dimensiuni exterioare:	ZBM17542	: 594 mm (L) x 371 mm (l) x 316 mm (A)
Dimensiuni cavitate		: 285 mm (L) x 202 mm (l) x 298 mm (A) **
Capacitate cuptor		: 17 litri **
Platou rotativ		: ø 272 mm, stidă
Greutate		: aprox. 16 kg
Bec cuptor		: 25 W/240 - 250 V

* Acest produs satisface cerințele Standardului European EN55011.

Conform acestui Standard, acest produs este încadrat ca echipament în grupul 2, clasa B.

Echipamentul aparținând grupului 2 generează în mod intenționat energie de radiofrecvență sub forma radiației electromagnetice, necesară pentru tratarea termică a alimentelor.

Echipamentul aparținând clasei B este potrivit uzului casnic.

** Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii și a înălțimii, maxime.

Capacitatea efectivă pentru alimente este mai mică.

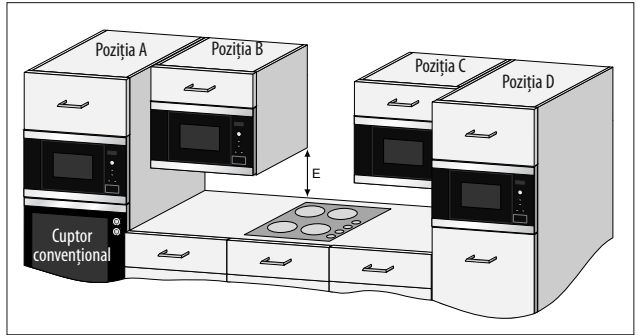
Acest cuptor satisface cerințele Directivelor 2004/108/EC, 2006/95/EC și 2005/32/EC.

CA URMARE A ÎMBUNĂȚĂRII CONTINUE, SPECIFICAȚIILE POT FI MODIFICATE FĂRĂ NOTIFICARE PREALABILĂ



CUPTORUL CU MICROUNDE POATE FI INSTALAT ÎN POZIȚIA A, B, C SAU D:

POZIȚIA	DIMENSIUNEA NIȘII		
	L	Ă	Î
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



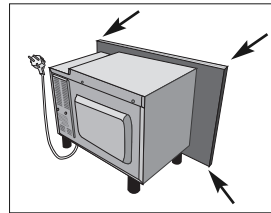
Unități de măsură în (mm)

INSTALAREA APARATULUI

1. Scoateți ambalajul și verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Acest cuptor este conceput pentru a intra într-un bufet cu înălțimea standard de 360 mm.
Când îl introduceți într-un bufet cu înălțimea de 350 mm: deșurubați și scoateți cele 4 picioare ale cuptorului. Există 3 picioare înalte și 1 picior scurt. Înlocuiți cele 3 picioare înalte cu cele livrate ca accesorii. Nu înlocuiți piciorul scurt.
3. Potriviviți încet și fără aplicarea forței aparatul în bufetul de bucătărie, până când cadrul frontal al cuptorului se suprapune peste deschizătura frontală a bufetului.
4. Asigurați-vă că aparatul este stabil și nu este înclinat. Asigurați un spațiu liber de 4 mm între ușa de sus a bufetului și partea de sus a cadrului de cuptor (vezi diagrama).

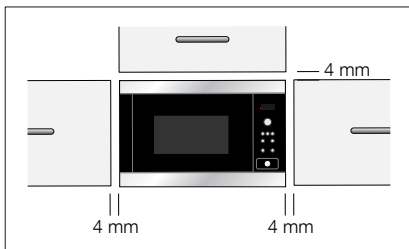
Opțiune de fixare 1:

Fixați cuptorul în poziție cu șuruburile livrate. Punctele de fixare sunt localizate pe colțurile de sus și de jos ale cuptorului.



Opțiune de fixare 2:

Vă rugăm să consultați fișa de dimensiuni furnizată.



INSTALARE

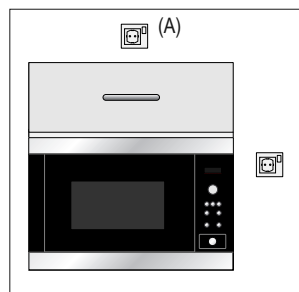
UTILIZAREA SIGURĂ A APARATULUI

Dacă fixați cuptorul cu microunde în poziția B sau C (vezi diagrama de pe pagina 27):

- Bufetul trebuie să fie cu cel puțin 500 mm (E) deasupra spațiului de lucru (deasupra plitelor) & nu trebuie montat **direct** deasupra aragazului.
- Acest aparat a fost testat și aprobat pentru a fi folosit doar în apropiere de cuptoare cu gaz, electrice și de inducție.
- Trebuie asigurat un spațiu suficient între cuptor și cuptorul cu microunde, pentru a se evita supraîncălzirea cuptorului cu microunde, a bufetului și a accesoriilor.
- Dacă cuptorul cu microunde funcționează, nu puneți în funcțiune cuptorul fără a se afla tigaia pe acesta.
- Atenție când manipulați cuptorul cu microunde și cuptorul (electric sau de gaz) aflat sub acesta este în funcțiune.

RACORDAREA APARATULUI LA REȚEAUA ELECTRICĂ

- **Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatul să poată fi scos ușor. Sau se poate izola cuptorul de la rețeaua electrică prin montarea unui întrerupător în cablul fix, conform normelor de cablare.**
- **Priza nu trebuie pusă în spatele bufetului.**
- Cea mai bună poziție este deasupra bufetului, vezi (A).
- Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 230 V/50 Hz, printr-o priză montată corect și legată la pământ. Priza trebuie să fie legată la un circuit cu o siguranță de 10 A.
- **Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.**
- Înaintea instalării, legați un șnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceți aparatul în bufet, NU striviți cablul de alimentare.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.



RACORDURI ELECTRICE



AVERTIZARE:

ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT

Producătorul își declină orice responsabilitate, dacă măsurile de siguranță nu sunt respectate.

Dacă ștecherul aparatului nu se potrivește la priza de alimentare, trebuie să vă apelați la un electrician autorizat sau la un centru de service ZANUSSI local.

Neutralizarea ecologică a ambalajelor și aparatelor vechi

Materiale de ambalat

Cuptoarele cu microunde ZANUSSI necesită ambalaj eficient, pentru a oferi protecție în timpul transportului. Se folosește cantitatea minimă de material pentru ambalare. Materialele de ambalaj (de ex. folii sau spumă de polistiren) pot pune în pericol copiii.

Pericol de sufocare. Țineți departe materialele de ambalaj de copii.

Toate materialele de ambalare folosite sunt biodegradabile și pot fi reciclate. Cartonul este făcut din hârtie reciclată, iar părțile de lemn nu sunt tratate. Componentele din plastic sunt marcate precum urmează:

„PE” polietilenă, de exemplu folie de ambalare

„PS” polistiren, de exemplu material de ambalaj (nu conține CFC)


„PP” polipropilenă, de exemplu curele de ambalare

Prin utilizarea și reutilizarea materialelor de ambalat, materia primă este economisită și este redus volumul deșeurilor. Materialele de ambalat trebuie duse la cel mai apropiat centru de colectare. Pentru informații contactați autoritățile locale.

Neutralizarea aparatelor vechi

Înainte de neutralizare aparatele vechi trebuie dezafectate prin scoaterea ștecherului și tăierea cablului (care apoi este neutralizat la rândul său).

Aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reciclare. Pentru recidarea aparatului și informații privind centrele de colectare luați legătura cu autoritățile publice sau Oficiul de Protecție a mediului.

Simbolul  de pe produs sau de pe ambalajul său indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca produs menajer. În schimb, el trebuie dus la un centru de colectare apropiat, unde se reciclează echipamentele electrice și electronice. Prin asigurarea unei neutralizări corespunzătoare, veți contribui la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății publice, ce pot fi cauzate de tratarea necorespunzătoare a acestui produs ca deșeu. Pentru informații detaliate privind recidarea acestui produs contactați autoritățile locale, serviciul de evacuare a deșeurilor casnice sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.

CONDIȚII DE GARANȚIE

CONDIȚII DE GARANȚIE

De drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile L449/2003 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, republicată, precum și cu modificările introduse de OUG174/2008.

Aceste drepturi nu sunt afectate prin garanția oferită.

1. Durata medie de utilizare a produselor este de 10 ani de la data achiziționării. Pe această perioadă cumpărătorul beneficiază, în afara perioadei de garanție, de service post-garanție, contra cost, cu piese de schimb originale.
2. Vânzătorul este răspunzător față de consumator pentru orice lipsă a conformității produselor, existentă la momentul livrării acestora.
3. În cazul lipsei conformității, consumatorul are dreptul de a solicita vânzătorului, ca măsură reparatorie, în primul rând repararea produsului sau în situația când aceasta nu este posibilă, înlocuirea acestuia, în fiecare caz fără plată, exceptând situația în care solicitarea este imposibilă sau disproporționată.
4. Repararea sau înlocuirea produsului va fi făcută în cadrul unei perioade de timp rezonabile, stabilite de comun acord între vânzător și consumator. Perioada de timp stabilită nu poate depăși 15 zile calendaristice de la data la care consumatorul a adus la cunoștință vânzătorului, lipsa de conformitate a produsului.
5. Produsul beneficiază de o garanție legală de conformitate de 2 ani, de la momentul livrării acestuia către consumator.
6. Consumatorul poate solicita o reducere corespunzătoare a prețului sau rezoluțiunea contractului în conformitate cu prevederile legale. Rezoluțiunea contractului nu poate fi solicitată de către consumator dacă lipsa conformității este minoră.
7. Termenul de garanție comercială este de 24 de luni pentru toate produsele electrocasnice comercializate de către Electrolux România S.A., din momentul vânzării acestora. Nu beneficiază de această garanție articolele consumabile (filtre, saci, becuri, baterii, acumulatori, etc.).
8. În cadrul termenului de garanție, producătorul: repară, înlocuiește sau restituie contravaloarea produsului, în această ordine, după caz, în conformitate cu prevederile legale, fără nici un cost din partea consumatorului. Consumatorul are dreptul și la despăgubiri pentru pierderile suferite ca urmare a deficiențelor constatate în cadrul termenului de garanție.
9. Înlocuirea, în interiorul termenului de garanție, a produselor a căror reparație nu mai este posibilă din motive tehnice, se va face cu aprobarea Departamentului Service al Electrolux România S.A., pe baza unei constatări scrise, întocmită de către tehnicianul din cadrul rețelei de service Electrolux.
10. Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produse defecte în cadrul termenului de garanție beneficiază de aceleași condiții de garanție ca și produsul inițial.
11. Garanția nu se extinde asupra accesoriilor, consumabilelor precum și asupra subsansamblurilor casabile ce intră în componența produsului achiziționat (geamuri, garnituri, rafturi de sticlă sau plastic, mănere, butoane de plastic, etc.) și care se pot deteriora printr-o utilizare sau întreținere necorespunzătoare.
12. Deteriorările de genul zgârieturilor (desprinderi mecanice ale emailului sau vopselei), deformărilor sau rupturilor elementelor demontabile sau nedemontabile ce nu au fost aduse la cunoștință vânzătorului în momentul achiziționării produsului, nu fac obiectul garanției. De asemenea, lipsa accesoriilor ce nu a fost adusă la cunoștința vânzătorului în momentul achiziționării, nu face obiectul garanției.
13. Instalarea aparatelor de aer condiționat trebuie să fie efectuată cu firme acreditate de către Electrolux România S.A. sau sub-contractori ai acestora, caz în care aceștia vor asigura atât instalarea cât și service la aparatele instalate.
14. În cazul aparatelor de aer condiționat cu instalare gratuită, aceasta se va face în conformitate cu condițiile de montaj standard afișate la vânzător (magazin).

PIERDEREA GARANȚIEI

Produsul achiziționat pierde garanția în momentul constatării oricăreia dintre situațiile de mai jos:

- neprezentarea în momentul solicitării unei măsuri reparatorii, a documentelor ce dovedesc garanția produsului, respectiv certificatul de garanție completat și factura/chitanța (în original) cu care a fost achiziționat produsul;
- nerespectarea de către cumpărător a condițiilor de transport, manipulare, instalare/montare, utilizare și întreținere, prevăzute în instrucțiunile de utilizare ce însoțesc produsul la livrare și despre care cumpărătorul a luat cunoștință;
- nerespectarea parametrilor de alimentare specificați în instrucțiunile de utilizare (tensiune electrică, presiune gaz, presiune apă, temperatura mediului ambiant, umiditate, etc.);
- la constatarea, de către tehnicianul de service autorizat, că defectul reclamat este în exclusivitate produs din vina cumpărătorului;
- în situația în care asupra produsului aflat în garanție se acționează în vederea reparării, de către persoane neautorizate, din afara rețelei de service Electrolux;
- în cazul utilizării produsului în alt regim de folosire decât cel casnic pentru care a fost proiectat și realizat;
- în cazul modificării produsului de către persoane necalificate/neautorizate de către Electrolux România S.A.;
- în situația schimbării neautorizate a stării originale a produsului, stocării sau instalării în condiții improprie de mediu, expunerii la substanțe chimice corozive sau intemperii, deteriorării produsului sau a subsansamblurilor acestuia de către rozătoare, insecte, etc.

Cumpărătorul este obligat, conform normelor în vigoare, să pună la dispoziția service-ului autorizat Electrolux, actele necesare (factură, proces verbal de predare a lucrării, etc.), emise de către firma autorizată pentru lucrările efectuate (gaz / electric / sanitare) pentru instalarea aparatului respectiv. În cazul neprezentării acestor documente, reprezentantul service Electrolux poate refuza punerea în funcțiune a produsului respectiv. Punerea în funcțiune pentru centralele termice Electrolux se face numai de către centrele service autorizate Electrolux.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK: FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG

Tűzveszély elkerülése érdekében

A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja felügyelet nélkül. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

A konnektornak hozzáférhetőnek kell lennie azért, hogy a készülék vész esetén könnyen kihúzható legyen.

A készülékhez 230 V-os, 50 Hz-es váltóáramú áramforrás szükséges legalább 10 amperes elosztó biztosítékkal vagy legalább 10 amperes megszakítóval.

Javasolt egy külön csak a készüléket kiszolgáló áramkört kiépíteni. Ne használja és ne tárolja a sütőt kültéren.

Ha a melegített étel füstölni kezd, NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTAJÁT. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat. Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon. Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatakor kísérje figyelemmel a sütés folyamatát. Használat után tisztítsa le a hullámterelő lemezt, a sütő belsejét, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.

Ne helyezzen gyúlékony anyagot a sütő közelébe illetve szellőzőnyílásai elé. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat.

Az ételekről és ételcsomagolásról távolítsa el minden fémtartalmú plombát, kötöződrótot és egyéb tárgyat. A fémes felületek szikrázása tüzet okozhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban

sütéshez. A hófoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon.

Ne tároljon ételt se bármi egyebet a sütőben.

A sütő elindítása után ellenőrizze a beállításokat és győződjön meg arról, hogy a sütő megfelelően működik.

Nézze át a kezelési útmutató idevonatkozó tanácsait.

Baleset elkerülése érdekében

Figyelmeztetés: Ne használja a sütőt ha sérült vagy elromlott. Használat előtt ellenőrizze a következőket:

- Az ajtót; győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően, résmentesen záródik, és nincs elvetemedve.**
- A zsanérok és biztonsági zárat; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.**
- A zsanérok és biztonsági reteszeket; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.**
- A sütőtérben és az ajtón; ellenőrizze, hogy nincs-e rajtuk horpadás.**
- A tápkábelt és csatlakozó dugót; ellenőrizze, hogy nincs-e rajtuk sérülés.**

Semmiképpen se alakítsa át, javítsa vagy módosítsa a sütőt. A hozzáértő személyen kívül a mikrohullámú energia elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával elvégzett szervizelés vagy javítás mindenki másra veszélyt jelent.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ne használja a sütőt nyitott ajtóval és az ajtó biztonsági zárját semmiképpen se módosítsa.

Ne használja a sütőt, ha az ajtó szigetelése és a szigetelő felületek között bármilyen tárgy van.

Ne hagyja hogy zsír és szennyeződés gyűljön össze az ajtó szigetelésén és a vele érintkező részeken. Kövesse az „Ápolás és tisztítás” fejezet utasításait. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat.

SZÍVRITMUSZABÁLYZÓVAL rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

Az áramütés elkerülése érdekében

Semmilyen esetben se távolítsa el a külső burkolatot.

Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózárr nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármi belefolylk a sütőbe, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból, és hívja a területi szervizközpontot.

A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba. A tápkábelt forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

Ne próbálja saját maga kicserélni a sütő lámpáját, és ne engedje meg más a szervizközpont által nem felhatalmazott személynek sem.

Ha a sütőlámpa kiég, lépjen kapcsolatba a forgalmazóval vagy a területi szervizközponttal.

Ha a készülék tápkábele sérült, csak speciális kábellel szabad helyettesíteni. A cserét csak felhatalmazott szerviztechnikus végezheti el.

A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében:

Figyelmeztetés: A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.

Sose használjon lezárt ételtartót. Használat előtt a zárókapukokat és fedőket távolítsa el. A lezárt tárolóedények a felgyülemelő nyomás miatt még a sütő kikapcsolása után is felrobbanhatnak.

Legyen körültekintő a folyadékok mikrózásakor. A buborékok szabad távozása érdekében nagy nyílású edényt használjon.

Italok mikrohullámú melegítése után utólag is kifuthat a folyadék, ezért az edény kézbevételekor legyen körültekintő.

A forró folyadékok hirtelen kifutása és a forrázás elkerülése érdekében:

1. Melegítés/újra melegítés előtt keverje fel a folyadékot.
2. Az újramelegítés során javasolt egy üvegrudat vagy hasonló eszközt tenni a folyadékba.
3. Az utólagos kifutás megelőzéséhez a sütési idő leteltével hagyja a sütőben állni a folyadékot még legalább 20 másodpercig.

A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak. Tojásfőzéshez vagy melegítéshez, ha az nem rántotta vagy nincs felkeverve, szűrje át a sárgáját és a fehérjét, különben a tojások felrobbanhatnak. Mielőtt felmelegíti a keménytojásokat, a héjukat távolítsa el szelletesen fel azokat.

A burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját főzés előtt szűrje át, mert felrobbanhatnak.

Égési sérülések elkerülése érdekében

Amikor ételt vesz ki a sütőből, az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényalátétet és sütőkesztyűt.

A gőz okozta égések elkerülése érdekében mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét, és keverje fel, mielőtt felszolgálja azt, és különösen figyeljen oda a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére.

A tárolóedény hőmérséklete nem jelzi megfelelően az étel vagy ital igazi hőmérsékletét; mindig az étel hőmérsékletét ellenőrizze.

A sütő ajtó nyitásakor mindig álljon kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forróság égési sérüléseket okozzon.

A töltött sülteteket melegítés után szeletelje fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.

A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.

A gyermekek általi helytelen használat megelőzése

Figyelmeztetés: A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak. Ügyeljen, hogy a fűtőtesteket ne érintse meg. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől, vagy biztosítsa folyamatos felügyeletüket.

8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették.

Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Ne támaszkodjon vagy hintázzon a sütőajtón. Ne játsszon a sütővel, és ne használja játékszerként.

A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági útmutatást: az edényalátétek használatát, az ételfedők óvatos leemelését; különös tekintettel az ételek ropogóssá tételére tervezett csomagolásra (pl. önmelegítő anyagok), mivel ezek rendkívül felforrósodhatnak.

Egyéb figyelmeztetések

Semmilyen módon ne alakítsa át a sütőt. A sütő kizárólag otthoni ételkészítésre való és csak ételfőzésére használható. Kereskedelmi vagy laboratóriumi használatra nem alkalmas.

A sütő problémamentes használatához és kármegelőzés érdekében

Sose kapcsolja be a sütőt üresen.

Ha sütőtálat használ vagy önmelegítő anyagot, mindig tegyen alá hőálló alátétet, pl. porcelán tányért a fogótányér és forgótányértartó hőterhelés miatti sérülésének megelőzése érdekében. A tál útmutatójában meghatározott előmelegítési időt nem szabad túllépni.

Ne használjon olyan fémeszközöket, amelyek visszaverik a mikrohullámokat és elektromos szikrárt vehetnek. Ne tegyen a sütőbe konzervet.

Csak a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

A forgótányér összetörését megelőzendő:

- Mielőtt vízzel megtisztítaná a forgótányért, hagyja azt kihűlni.
 - Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányérra.
 - Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányérra.
- Működés közben ne tegyen semmit a külső burkolatra.

Fontos:

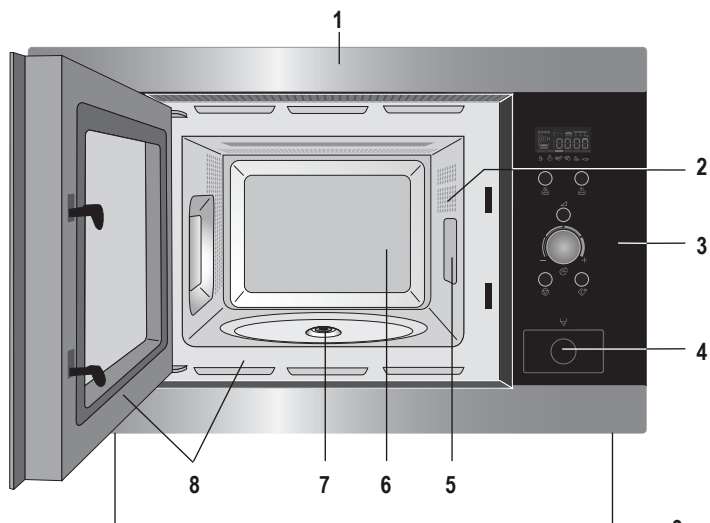
Ha bizonytalan a sütő bekötését illetően, lépjen kapcsolatba engedéllyel rendelkező, szakképzett villanyszerelővel.

A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért.

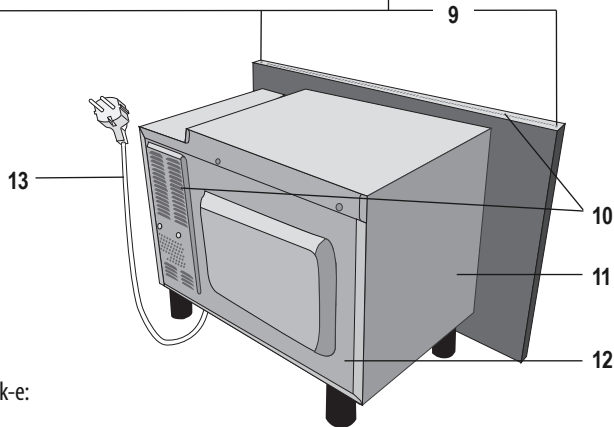
Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog, és nem jelenti azt, hogy ereszt a mikrohullámú sütő vagy hibásan működik.

A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÉS KIEGÉSZÍTŐI



1. Előlap
2. Sütőlámpa
3. Vezérlőpanel
4. Ajtónyitó gomb
5. Hullámtérelő fedele
6. Sütőtér
7. Görgőalátét
8. Ajtószigetelés és szigetelőfelületek

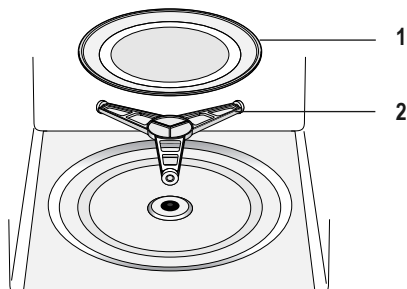


Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

1. Forgótányér
 2. Forgótányértartó
- 4 rögzítőcsavar (ábrán nem szerepel)
 - Helyezze a forgótányértartót a mélyedésében lévő görgőalátételre.
 - Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
 - A forgótányér épsége érdekében a tálakat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kivesszi azokat a sütőből.

Fontos:

Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie: a forgalmazónak vagy ZANUSSI szervizközpontnak, az alkatrész nevét és a modell nevét.



A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE ÉS AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

VEZÉRLŐPANEL

1. A DIGITÁLIS KIJELEZŐN lévő ikonok



Mikrohullám



Automatikus kenyérkiolvastás



Óra



Automatikus kiolvastás



Sütési fázisok



Súly



Plusz-mínusz

2. AUTOMATIKUS FŐZÉS jelzések

3. AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb

4. AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS gomb

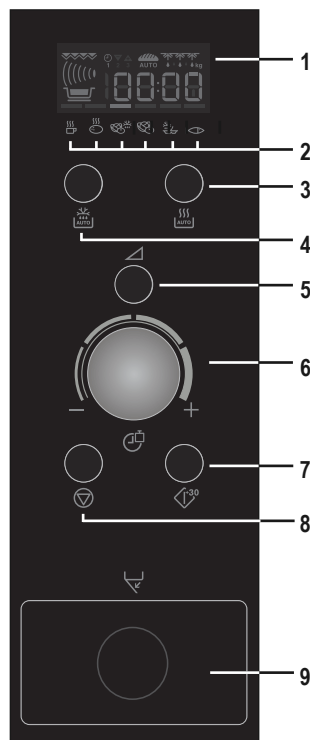
5. TELJESÍTMÉNYSZINT gomb

6. IDŐ/SÚLY beállító gomb

7. START/+30 gomb

8. STOP gomb

9. AJTÓNYITÓ gomb



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A sütő órája 12 és 24 órára is állítható.

Például: Az óra 11:30-ra állításához (12 óras kijelzés).

1. Csatlakoztassa a konnektorhoz a sütőt.
2. A kijelző a következőt mutatja:
3. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot az óra beállításához.
4. Egyszer nyomja meg az **START/+30** gombot, majd forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot a perc beállításához.
5. Nyomja meg az **START/+30** gombot.
6. Ellenőrizze a kijelzőt:

Fontos:

1. Az **IDŐ/SÚLY** gombot mindkét irányba forgathatja.
2. Ha megérinti a **STOP** billentyűt, az idő automatikusan erre az értékre lesz beállítva:

Például: Az óra 23:30-ra állításához (24 óras kijelzés).

1. Csatlakoztassa a konnektorhoz a sütőt.
2. A kijelző a következőt mutatja:
3. Nyomja meg az **START/+30** gombot. A kijelző a következőt mutatja:
4. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot az óra beállításához.
5. Egyszer nyomja meg az **START/+30** gombot, majd forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot a perc beállításához.
6. Nyomja meg az **START/+30** gombot.
7. Ellenőrizze a kijelzőt:

Fontos:

1. Az **IDŐ/SÚLY** gombot mindkét irányba forgathatja.
2. Ha megérinti a **STOP** billentyűt, az idő automatikusan erre az értékre lesz beállítva:

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

IDŐ BEÁLLÍTÁSA MÁR BEÁLLÍTOTT ÓRÁNÁL

Például: Az óra 11:45-ra állításához (12 órás kijelzés).

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva az **START/+30** gombot. A sütő egyet sípol. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot az óra beállításához.
3. Egyszer nyomja meg az **START/+30** gombot, majd forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot a perc beállításához.
4. Nyomja meg az **START/+30** gombot egyszer.
5. Ellenőrizze a kijelzőt: 

Például: Az óra 23:45-ra állításához (24 órás kijelzés).

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva az **START/+30** gombot. A sütő egyet sípol. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot az óra beállításához.
3. Egyszer nyomja meg az **START/+30** gombot, majd forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot a perc beállításához.
4. Nyomja meg az **START/+30** gombot egyszer.
5. Ellenőrizze a kijelzőt: 

Például: Az óra 12-ről 24-re vagy 24-ről 12 órára állításához.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva az **START/+30** gombot. A sütő egyet sípol. Egyszer nyomja meg az **START/+30** gombot, majd forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot az óra beállításához.

A STOP GOMB HASZNÁLATA

A **STOP** gombot használja:

1. A programozás közben ejtett hiba törlésére.
2. A sütő ideiglenes megállítására sütés közben, egyszer nyomja meg.
3. Sütés közben a program törléséhez, nyomja meg kétszer.



GYERMEKBIZTONSÁGI ZÁRKÉNT

A sütő biztonsági funkcióval van ellátva, amely megakadályozza, hogy a sütőt véletlenül bekapcsolja egy gyermek. Ha a zár aktiválva van, a mikro funkciói mindaddig nem működtethetők, amíg a zár funkció be van kapcsolva.

Például: A gyermekbiztonsági zár aktiválása.

1. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a **STOP** gombot.



A sütő kétszer sípol, és a 'LOC' felirat jelenik meg a kijelzőn:



Megjegyzés:

- A gyermekbiztonsági zár kikapcsolásához nyomja meg és 5 másodpercig tartsa nyomva a **STOP** gombot, a sütő kétszer sípol, és a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.
- Ha az óra nincs beállítva, a gyermekbiztonsági zárat nem lehet aktiválni.

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

A mikrohullámú sütővel történő ételfőzéshez/kiolvasztáshoz a mikrohullámú energiának át kell jutnia az edényen falán, hogy az ételbe juthasson. Éppen ezért fontos a megfelelő főzőedény kiválasztása.

A kör alakú/ovális edények előnyösebbek mint a szögletes/hosszúkás

fajták, mivel az étel a sarkokban hajlamos túlsülni.

Fontos az ételt átforgatni, átrendezgetni vagy megkeverni az egyenletes átmelegedés érdekében.

Fontos a sütés utáni pihentetés, mivel így a hő egyenletesen át tudja járni az ételt.

ÉTELEK TULAJDONSÁGAI

Összetétel	A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat.
Sűrűség	Az étel sűrűsége kihat a szükséges sütési időre. A könnyű, levegős ételek, például sütemények vagy kenyerek gyorsabban sülnek meg mint a nehéz, sűrű ételek, például sülték és vagdaltak.
Mennyiség	A sütési időt a sütőbe helyezett étel mennyiségének növelésével együtt növelni kell. Például négy burgonya sütési ideje hosszabb lesz, mint kettőé.
Méret	A kis ételek és darabok gyorsabban sülnek meg, mint a nagyobbak, mivel a mikrohullámok minden oldalról a közepükig tudnak hatolni. Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek.
Forma	A csirkemellhez vagy csirkecombhoz hasonló, egyenetlen formájú ételek sütése a vastagabb részeken tovább tart. A kör alakú ételek mikrohullámú sütés esetén egyenletesebben sülnek, mint a szögletesek.
Ételhőmérséklet	Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. A hűtött ételek sütése tovább tart, mint a szobahőmérsékletű ételeké. Bevágással biztosítsa a töltelékes ételeken, pl. lekvárosánkon, a hő vagy gőz távozását.

SÜTÉSI TECHNIKÁK

Elrendezés	Az étel vastagabb darabjait, például a csirkecombokat, az edény szélére helyezze.
Fedés	Használjon légáteresztő mikrohullámú celofánt vagy egy alkalmas fedőt.
Átszűrés	A héjas, bőros vagy hártás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szűrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrobbanhat, pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében. Fontos: Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, pl. buggyantott tojást, kemény tojást.
Keverés, átfordítás és átrendezés	Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni.
Pihentetés	Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni.
Letakarás	Felolvasztás közben az étel némely része felmelegedhet. A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, pl. csirkelábak és szárnyak esetében.

MIKROHULLÁMÚ SÜTÉSI TANÁCSOK ÉS MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐEDÉNYKÉSZLET

Edénykészlet	Mikrosütő- álló	Megjegyzések
Alufólia/fóliaedények	✓ / ✗	Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat.
Sütőtálak	✓	Mindig kövesse a gyártó útmutatásait. Ne lépje túl a megadott sütési időket. Legyen nagyon óvatos, mert ezek a tálak nagyon felmelegedhetnek.
Porcelán és kerámia	✓ / ✗	A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van.
Üvegtálak pl. Pyrex®	✓	Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek.
Fém	✗	Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat.
Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák	✓	Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek.
Sütőfólia	✓	Nem szabad az ételhez érnie, és a gőz kiengedéséhez át kell szűrni.
Fagyasztó/sütőzacskók	✓	A gőz kiengedéséhez át kell szűrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtásak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt.
Papírtányér, pohár és papírtörő	✓	Csak meglegetéshez vagy pára felvitásához használja. Oda kell rá figyelni, mert a túlhevülése tüzet okozhat.
Nád- és faedények	✓	Csak felügyelet mellett használja ezeket az anyagokat a sütőben, mert a túlhevülésük tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	Fém tartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat.

MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

Sütőjét legfeljebb 90 percre programozhatja. A sütési idő 15 másodperctől 5 percig terjedő egységekben adható meg. A sütési idő teljes hosszától függ, ahogy a táblázat is látható.

Sütési idő	Növekvő egység
0-5 perc	15 másodperc
5-10 perc	30 másodperc
10-30 perc	1 perc
30-90 perc	5 perc

MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

A manuális kiolvasztáshoz (az automatikus kiolvasztás funkció használata nélkül) 240W-ot alkalmazzon. Ennél a teljesítményszint beállításnál a kiolvasztás szimbólum mindig megjelenik a kijelzőn.

MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNSZINTEK

A sütőnek 6 teljesítményszintje van:

800 W/MAGAS Gyors főzésre vagy melegítésre használható, pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében.

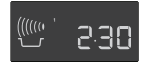
560 W Hosszabb ideig tartó főzésére használható, pecsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszósok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szósok nem fornak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnék át, hogy a széleken megégnének.

400 W A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, pl. a marhából készülő ételekhez tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.

Például:

Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Kétszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNSZINT** gombot.
2. Adja meg az időt, forgassa a **IDŐ/SÚLY** gombot jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a 2.30 felirat.
3. Nyomja meg az **START/+30** gombot.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:



Fontos:

Ha a teljesítményszint nincs kiválasztva, automatikusan a 800 W/MAGAS lesz beállítva.

Megjegyzés:

- Ha a sütési folyamat közben kinyitják az ajtót, a sütési idő a digitális kijelzőn automatikusan megáll. A sütési idő visszaszámlálása innen folytatódik, amikor az ajtót becsukják és a **START/+30** gombot megnyomják.
- Ha sütés közben szeretné meg tudni a teljesítményszintet, egyszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNSZINT** gombot.
- Az **IDŐ/SÚLY** gomb forgatásával sütés közben növelheti vagy csökkentheti a sütési időt.
- A teljesítmény gomb megnyomásával sütés közben változtathat a **TELJESÍTMÉNSZINT**.
- Sütés közben a program törléséhez nyomja meg kétszer a **STOP** gombot.

SÜTŐÓRA

Például:

A sütőóra 7 percre állításához.

1. Hétszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNSZINT** gombot.
2. Adja meg az időt: forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot jobbra/balra, amíg a 7.00 felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START/+30** gombot.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:



MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA

Megjegyzés:

- Az óra megállításához nyomja meg a **STOP** gombot. Az időzítés folytatásához nyomja meg a **START/+30** gombot, kilépéshez ismét nyomja meg a **STOP** gombot.

30 MÁSODPERC HOZZÁADÁSA

A **START/+30** gombbal a következő két funkciót működtetheti:

1. Gyorsindítás

A **START/+30** gomb megnyomásával azonnal 30 másodperces 800 W/MAGAS mikrohullám-teljesítményű sütést indíthat.



2. Sütési idő növelése

A sütési időt 30 másodperces lépésekkel növelheti ha a sütő működése közben megnyomja a gombot.



Megjegyzés:

- Ez a funkció nem használható **AUTOMATIKUS FŐZÉS** vagy **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** közben.

PLUSZ-MÍNUSZ

A **PLUSZ** ▲ és **MÍNUSZ** ▼ funkció az automatikus programok használatakor lehetővé teszi a sütési idő növelését vagy csökkentését.

Ha átfőtt de keményebb főtt burgonyát szeretne, használja a **MÍNUSZ** ▼ .

Vagy, ha puhább főtt burgonyát szeretne, használja a **PLUSZ** ▲ .

Például: 0,3 kg főtt burgonya elkészítése jól átfőzve.

1. Válassza ki a kívánt menüt az **AUTOMATIKUS FŐZÉS** gomb kétszeri megnyomásával.
2. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot, amíg a 0.3 felirat meg nem jelenik.
3. Egyszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot a **PLUSZ** ▲ beállítás eléréséhez.
4. Nyomja meg az **START/+30** gombot.



5. Ellenőrizze a kijelzőt:



Megjegyzés:

A **PLUSZ/MÍNUSZ** visszavonásához nyomja meg a teljesítményszint gombot háromszor.

Ha a **PLUSZ** választja, a kijelzőn ez látható: ▲ .

Ha a **MÍNUSZ** választja, a kijelzőn ez látható: ▼ .

TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

A MIKROHULLÁM használatával három (maximum) sütési fázisú folyamat programozható be.

Például: Főzéshez:

5 perc 800 W teljesítményen (1-es fázis)

16 perc 240 W teljesítményen (2-es fázis)

1-ES FÁZIS

1. Egyszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.
2. Adja meg a kívánt időt: forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot jobbra, amíg az 5.00 felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Ellenőrizze a kijelzőt:



2-ES FÁZIS

1. Négyeszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.
2. Adja meg a kívánt főzési időt úgy, hogy az **IDŐ/SÚLY** gombot jobbra forgatja, amíg a 16.00 felirat meg nem jelenik a kijelzőn.
3. A főzés indításához nyomja meg az **START/+30** gombot egyszer.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:



A sütő elkezd a főzést 5 percg 800 watton, majd 16 percg 240 watton.

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ

Az **AUTOMATIKUS FŐZÉS** és **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** funkció automatikusan kiválasztja a megfelelő főzési módot és főzési időt. 6 **AUTOMATIKUS FŐZÉS** és 2 **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** menüből lehet választani.

AUTOMATIKUS FŐZÉS

Étel	Szimbólum
Ital	
Főtt burgonya/héjában főtt burgonya	
Fagyasztott zöldség	
Friss zöldség	
Fagyasztott készétel	
Halfilé szósszal	

MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA

Például:

0,3 kg főtt burgonya elkészítése.

1. Válassza ki a kívánt menüt az **AUTOMATIKUS FŐZÉS** gomb kétszeri megnyomásával.
2. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot, amíg a 0.3 felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START/+30** gombot.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:



Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani), a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg a **START/+30** gombot. Az **AUTOMATIKUS FŐZÉSI** idő leteltével a program automatikusan befejeződik. A csengő megszólal, a főzés szimbólum pedig villog. Egy perc és egy emlékeztető sípolás után a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.

AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS

Étel	Szimbólum
Hús/hal/baromfi	
Kenyér	

Például:













0,2 kg kenyér kiolvasztása.

1. Válassza ki a kívánt menüt az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** gomb kétszeri megnyomásával.
2. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot, amíg a 0.2 felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START/+30** gombot.
4. Ellenőrizze a kijelzőt:




Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani), a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg az **START/+30** gombot. Az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁSI** idő leteltével a program automatikusan befejeződik. A csengő megszólal, a főzés szimbólum pedig villog. Egy perc és egy emlékeztető sípolás után a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS TÁBLÁZATA

Automatikus főzés	Súly (növelendő mennyiség)/Eszközök	Gomb	Eljárás
Ital (tea/kávé) 	1 – 4 pohár 1 pohár = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze a poharat a forgótányér szélére.
Főtt és héjában főtt burgonya 	0,1 – 0,8 kg (100 g) tál és fedő	 x2	<p>Főtt burgonya: Hámozza meg a burgonyákat és aprítsa fel egyforma darabokra.</p> <p>Héjában főtt burgonya: Válasszon ki hasonló méretű burgonyákat és mossa meg azokat.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tegye a felaprított vagy héjas burgonyát egy tálba. Adja hozzá a szükséges vízmennyiséget, (100 grammonként), nagyjából 2 evőkanállal és egy kis sót. Tegyen rá fedőt. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.
Fagyasztott zöldség 	0,1 – 0,6 kg (100 g) tál és fedő	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Egy evőkanál vizet tegyen minden 100 grammhoz, és igény szerint sózza meg. (Gombához nem kell vizet adni.) Tegyen rá fedőt. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni. <p>Fontos: Ha a fagyasztott zöldség pépesített manuálisan főzze meg.</p>
Friss zöldség 	0,1 – 0,6 kg (100 g) tál és fedő	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Vágja apró darabokra, pl. csíkokra, kockákra vagy szeletekre. Egy evőkanál vizet tegyen minden 100 grammhoz, és igény szerint sózza meg. (Gombához nem kell vizet adni.) Tegyen rá fedőt. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.
Fagyasztott készételek (keverhető) 	0,3 – 1,0 kg (100 g) tál és fedő	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Tegye át az ételt mikrosütőálló tálba. Adjon hozzá némi folyadékot, ha a gyártó javasolja. Tegyen rá fedőt. Főzze fedő nélkül, ha a gyártó úgy javasolja. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után keverje meg, és kb. 2 percig hagyja állni.
Halfilé szószsal 	0,4 – 1,2 kg* (100 g) Sütőtál és mikrohullámú sütőfólia	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a 45. oldalon a „Halfilé szószsal” recepteket. <p>* Az összetevők teljes súlyá.</p>

Fontos: A hűtött ételek főzése 5 °C-tól, a fagyasztott ételeké -18 °C-tól történik.

PROGRAMTÁBLÁZAT

Automatikus Kiolvasztás	Súly (növelendő mennyiség)/Eszközök	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi  (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0,2 – 0,8 kg (100 g) Sütőtál	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával. Kiolvasztást követően csomagolja 15-45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad. Megjegyzés: egész baromfihoz nem alkalmas. Vagdalt hús: amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki.
Kenyér  AUTO	0,1 – 1,0 kg (100 g) Sütőtál	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket. Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5-15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

Fontos: A hűtött ételek főzése 5 °C-tól, a fagyasztott ételeké -18 °C-tól történik.

Megjegyzés:

- Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát.
- Az automatikus főzési és kiolvasztási táblázat szerinti súlyoknál/mennyiségeknél nagyobb súlyú ételek esetén használja a manuális funkciót.
- A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettel függően változhat. Főzés után ellenőrizze, hogy az étel nem tűzforró-e.
- Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani) a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg az **START/+30** gombot.
- A mikrohullámú üzemmód után beindulhat a hűtőventillátor.

Megjegyzés: automatikus kiolvasztás

1. A steakek és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva.
2. A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.
3. Átfordítás után a kiolvadt részeket lapos kis alufólia darabokkal takarja le.
4. A baromfit kiolvasztás után azonnal fel kell dolgozni.

RECEPTEK AUTOMATIKUS FŐZÉSHEZ

Halfilé pikáns szósszal

1. Keverje össze a szósz összetevőit.
2. Tegye a halfilét egy kerek sütőtálba a vékonyabb végével a közepe felé, és szórja meg sóval.
3. Terítse szét a szószot a halfilén.
4. Takarja be mikrohullámú sütőfóliával, és főzze az **AUTOMATIKUS FŐZÉS** „Halfilé szósszal” beállítása mellett.
5. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konzerv paradicsom (lecsepegtetett)
40 g	80 g	120 g	kukorica
4 g	8 g	12 g	chili szósz
12 g	24 g	36 g	hagyma (apróra vágott)
1 ek	1-2 ek	2-3 ek	vörösbor ecet
			mustár, kakukkfű és cayenne-i bors
200 g	400 g	600 g	halfilé
			só

Halfilé curry szósszal

1. Tegye a halfilét egy kerek sütőtálba a vékonyabb végével a közepe felé, és szórja meg sóval.
2. Terítse rá a banánt és a kész curry szószot a halfilére.
3. Takarja be mikrohullámú sütőfóliával, és főzze az **AUTOMATIKUS FŐZÉS** „Halfilé szósszal” beállítása mellett.
4. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	halfilé
			só
40 g	80 g	120 g	banán (szeletelt)
160 g	320 g	480 g	kész curry szósz

CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNYSZINT

Fontos: Ha az ételt a szokásos időn túl kizárólag 800 watton sűti, a túlmelegedés megelőzésére a sütő teljesítménye automatikusan lecsökken. (A mikrohullámú teljesítményszint lecsökken 560 watt-ra.) 90 másodperc szünet után a 800 W újra beállítható.

Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
800W mikrohullám	20 perc	560W mikrohullám

PROGRAMTÁBLÁZAT

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Használt rövidítések

ek=evőkanál	pohár = teli pohár	g= gramm	ml= milliliter	p=perc
tk=teáskanál	kg= kilogramm	l= liter	cm= centiméter	

Étel és ital melegítése

Étel/ital	Mennyiség -g/ml-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej, 1 pohár	150	800 W	kb. 1	ne fedje le
Víz, 1 pohár	150	800 W	1-2	ne fedje le
6 pohár	900	800 W	10-12	ne fedje le
1 tál	1000	800 W	11-13	ne fedje le
Egytálétel (zöldségek, hús és köret)	400	800 W	3-6	hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu	200	800 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek	200	800 W	2-3	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg
	500	800 W	4-5	
Hús, 1 szelet*	200	800 W	3-4	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé*	200	800 W	2-3	fedje
Sütemény, 1 szelet	150	400 W	1/2	tegye sütőtálba
Babaétel, 1 üveg	190	400 W	kb. 1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása*	50	800 W	1/2	fedje
Csokoládé olvasztása	100	400 W	2-3	időnként keverje

* fagyasztásból

Kiolvasztás

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Gulyás	500	240 W	8-12	kiolvasztás közben keverje meg	10-15
Sütemény, 1 szelet	150	80 W	2-5	tegye sütőtálba	5
Gyümölcs pl. cseresznye, eper, málna, szilva	250	240 W	4-5	egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg	5

A táblázatban látható idők útmutatásul szolgálnak, az ételféleségek fagyasztási hőmérsékletétől, mennyiségétől és súlyától függően változhatnak.

Kiolvasztás és főzés

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Halfilé	300	800 W	10-12	fedje	2
Egytálétel	400	800 W	9-11	fedje, 6 perc után keverje	2

Hús és hal főzése

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Pecsénye (sertés, borjú, bárány)	1000	800 W	19-21*	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy alacsony sütő tálba, utána fordítsa meg*	10
	1500	400 W 800 W 400 W	11-14 33-36* 13-17		10
Marhasült (közepesen)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, utána fordítsa meg*	10
Halfilé	200	800 W	3-4	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, fedje le	3

RECEPTEK

A könyvben lévő összes recept, ha másként nincs jelezve, 4 adagra lett kiszámítva.

RECEPTEK MIKROHULLÁMÚ SÜTŐHÖZ IGAZÍTÁSA

Ha kedvenc receptjeit szeretné mikrohullámhoz igazítani, a következőket kell figyelembe vennie: Rövidítse a főzési időt az egyharmadával vagy a felével. Kövesse a könyvben lévő receptek példáit.

Az olyan magas nedvesség tartalmú ételek, mint a hús, hal, baromfi, zöldség, gyümölcs, ragu és leves, gond nélkül elkészíthetők a mikrohullámú sütőben.

A kis nedvességtartalmú ételeknek, mint az egytálételek, meg kell nedvesíteni a felületét melegítés vagy főzés előtt.

A párolni kívánt nyersételekhez adandó folyadék mennyiségét az eredeti recept mennyiségének nagyjából a kétharmadára kell csökkenteni. Sütés közben, ha szükséges, adjon még hozzá folyadékot.

A szükséges zsír mennyisége jelentősen csökkenthető. Az étel ízesítéséhez elég egy kevés vaj, margarin vagy olaj. Éppen ezért a mikrohullámú sütő kiválóan alkalmas diéta részét képező alacsony zsírtartalmú ételek készítésére.

Gombaleves

1. Tegye a zöldséget és a húst a tálba, fedje le és főzze.
8–9 p. 800 W
2. Keverővel pépesítse az összetevőket.
3. Keverje össze a lisztet és a vajat, és paszírozza és keverje a levesbe. Ízesítse sóval és borssal, fedje le és kezdje főzni. Főzés után keverje meg.
4–6 p. 800 W
4. Keverje el a tojássárgáját a tejszínnel, majd fokozatosan keverje a levesbe. Kevés ideig melegítse, ne forralja fel!
1–2 p. 800 W
Főzés után kb. 5 perccel hagyja állni.

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás)
200 g	gombák, szeletelt
50 g	hagyma, apróra vágott
300 ml	húsleves
300 ml	tejszín
25 g	liszt
25 g	vaj vagy margarin
	só és bors
1	tojás
150 g	tejszín

RECEPTEK

Ratatouille

1. Tegye az olívaolajat és a fokhagymát a tálba. Tegye hozzá az előkészített zöldségeket, kivéve az articsóka szíveket, majd fűszerezze borssal. Tegye hozzá a fűszercsokrot, fedje le és főzze, egyszer keverje.

19–21 p. 800 W

Az utolsó 5 percre tegye bele az articsóka szíveket, és főzze meg.

2. Tetszés szerint ízesítse a ratatouille-t sóval, borssal. A fűszercsokrot tálalás előtt vegye ki. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás)
5 ek	olívaolaj
1 szegfűszeg	fokhagyma, zúzott
50 g	hagyma, szeletelt
250 g	padlizsán, felkockázva
200 g	cukkini, felkockázva
200 g	paprika, nagy kockák
75 g	ánizskapor, nagy kockák
1	fűszercsokor
200 g	konzerv articsóka szívek, felnegyedelve
	só és bors

Lepényhal filé

1. Mossa meg a halat, és itassa le róla a vizet. Távolítsa el a csontokat.
2. Vágja vékony szeletekre a citromot és a paradicsomot.
3. Kenje be vajjal a sütőtálat. Tegye a halfilét a tálba, és hintse meg növényi olajjal.
4. Szórjon petrezselymet a tetejére, helyezze a paradicsomszeleteket a tetejére, és fűszerezze. Tegye a citromkarikákat a paradicsomra, és öntse rá a fehérbort.
5. Tegyen vajdarabkákat a citrom tetejére, fedje le, és süssse meg.

16–19 p. 800 W

Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Eszközök:	Lapos ovális sütőedény mikrohullámú sütőfóliával (kb. 26 cm hosszú)
400 g	lepényhal filé
1	citrom, egész
150 g	paradicsom
10 g	vaj
1 ek	növényi olaj
1 ek	petrezselyem, vágott
	só és bors
4 ek	fehérbor
20 g	vaj vagy margarin

Zürich-i borjúragu

1. Vágja csíkokra a borjút.
2. Kenje be vajjal a tálát. Tegye a húst és a hagymát a tálba, fedje le, és süsse meg. Főzés közbe egyszer keverje meg.

7–10 p. 800 W

3. Töltse rá a fehérbort, a ragualapot és tejszínt, keverje, fedje le, és folytassa a párolást. Időnként keverje.

4–5 p. 800 W

4. Főzés után az egészet keverje meg, hagyja állni kb. 5 perig, petrezselyemmel díszítse.

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás)
600 g	borjúfilé
10 g	vaj vagy margarin
50 g	hagyma, apróra vágott
100 ml	fehérbor
	fűszeres ragualap, kb. 1/2 liter raguhoz
300 ml	tejszín
1 ek	petrezselyem, vágott

Töltött sonka

1. Keverje össze a parajt a sajttal és krémsajttal, ízlés szerint fűszerezze.
2. Tegyen egy evőkanálnyi tölteléket minden szelet főtt sonka tetejére, és tekerje össze azokat. Rögzítéshez szúrja át a sonkatekerceket fanyárrsal.
3. Készítsen besamel mártást: az elkészítéséhez töltse a vizet és a tejszínt a tálba és melegítse.

3–4 p. 800 W

A lisztet és a vajat összekeverve készítsen rántást, és adja hozzá a folyadékhoz majd keverje el teljesen. Fedje le, főzze, amíg besűrűsödik.

1 perc 800 W

Keverje és kóstolja meg.

4. Tegye a mártást egy kivajazott tálba, a megtöltött sonka tekerceket tegye a mártásra, és lefedve főzze.

3–4 p. 800 W

Főzés után kb. 5 perig hagyja állni.

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás) Ovális sütőtál tetővel (kb. 26 cm hosszú)
125 g	parajlevél, felvágva
125 g	krémsajt, 20% zsírtartalmú
40 g	Ementáli sajt, reszelve
	bors és paprika
6 szelet	főtt sonka (300 g)
125 ml	főtt sonka
125 ml	tejszín
20 g	liszt
20 g	vaj vagy margarin
10 g	vaj vagy margarin a tál kivajazásához

RECEPTEK

Lasagne

1. Vágja fel a paradicsomot, keverje össze a sonkás hagymával, fokhagymával, darált marhahúsos paradicsom pürével. Ízesítse, fedje le, és süsse meg.
7–9 p. 800 W
2. Keverje össze a tejszínt a tejjel, parmezánnal, fűszernövényekkel, olajjal és fűszerekkel.
3. Kenje ki a tálát és fedje le az alját a tészta kb. $\frac{1}{3}$ részével. A darálthús-keverék felét tegye a tésztára, és öntsön rá valamennyi mártást. Ismétlje meg az egészet, és fejezze be a maradék tésztával. A tésztát fedje be mártással, és szórja meg parmezánnal. Lefedve süsse.
15–17 p. 560 W
Sütés után kb. 5 – 10 percig hagyja állni.

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás) Lapos négyszögletes sütőtál fedővel (kb. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	paradicsom konzerv
50 g	sonka, felvágva
50 g	hagyma, apróra vágott
1	gerezd fokhagyma, zúzott
250 g	darált marhahús
2 ek	paradicsompüré
	só és bors
150 ml	tejszín
100 ml	tej
50 g	parmezán sajt, reszelve
1 tk	vágott fűszernövény keverék
1 tk	olívaolaj
1 tk	növényi olaj a tál kivajazásához
125 g	zöld lasagne
1 ek	parmezán sajt, reszelve

Gyümölcszelé vaníliaöntettel

1. Dekoráció gyanánt helyezzen a gyümölcsből az egyik oldalra. Pépesítse a maradék gyümölcsöt fehérborban, tegye tálba, fedje le, és melegítse.
7–9 p. 800 W
2. Keverje hozzá a cukrot és a citromlevet.
3. Áztassa a zselatint hideg vízbe kb. 10 percig, majd vegye ki és préselje szárazra. Keverje a zselatint a meleg püréhez, amíg teljesen elkeveredik. Helyezze hűtőbe a zselét, és hagyja pihenni.
4. A vaníliaöntet elkészítéséhez tegye a tejet a másik tálba. Vágja fel a vaníliarudat, és a belsejét a cukorral és kukoricaliszttel együtt keverje hozzá a tejhez. Fedje le és főzze, főzés közben keverje meg, majd a végén ismét.
3–4 p. 800 W
5. A zselét fordítsa ki egy tányérra, és a maradék gyümölcszelé díszítse. Öntse le a zselét vaníliamártással.

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás) Tál fedővel (1 l kapacitás)
150 g	ribizli, megmosva és lecipkázva
150 g	eper, megmosva és megtisztítva
150 g	málna, megmosva és megtisztítva
250 ml	fehérbor
100 g	cukor
50 ml	citromlé
8	zselatinlevelek
300 ml	tej
$\frac{1}{2}$	vaníliarúd
30 g	cukor
15 g	kukoricaliszt

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS: NE HASZNÁLJON ÁLTALÁNOS FORGALOMBAN LÉVŐ TISZTÍTÓSZEREKET, GŐZTISZTÍTÓ BERENDEZÉST, SÚROLÓ, DURVA TISZTÍTÓSZEREKET, SEMMIFÉLE NÁTRUM-HIDROXID TARTALMÚ SZERT VAGY SÚROLÓ ESZKÖZT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉN SEM.

RENDSZERES IDŐKÖZÖNKÉNT TAKARÍTSA MEGA SÜTŐT, ÉS TÁVOLÍTSON EL MINDEN ÉTELLERAKÓDÁST. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat.

Sütő külseje

A sütő külseje enyhe mosószeres vízzel könnyen tisztítható. Gondoskodjon arról, hogy a mosószer puha ronggyal le legyen törölve.

Vezérlőpanel

Tisztítás előtt nyissa ki az ajtaját a vezérlőpanel inaktíválásához. A vezérlőpanel tisztításakor oda kell figyelni. Egy vizes ronggyal gyengéden törölgesse a panelt, amíg tiszta nem lesz. Ne használjon túl sok vizet. Ne használjon semmilyen vegyszert vagy súrolószert.

Sütőtér

1. Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt

ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le a nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát.

2. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben.
3. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben.

Forgótányér és forgótányértartó

Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből. Mosogassa el a forgótányért és a tartóját enyhe mosószeres vízben. Puha ruhával törölgesse le. A forgótányér és forgótányértartó is tisztítható mosogatógépben.

Ajtó

A szennymaradványokat az ajtó mindkét oldalának, tömítéseinek és tömítőfelületeinek nedves puha ronggyal történő rendszeres tisztításával távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat, mert megkarcolhatják a felületét, amitől az üveg összetörhet.

Fontos: Gőztisztítót nem szabad használni.

MIT TEGYÜNK HA... ÉS ELŐÍRÁSOK

MIT TEGYÜNK HA...

Probléma	Ellenőrizze, hogy...
A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?	<ul style="list-style-type: none"> A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e. Nem volt-e áramszünet. Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.
A mikrohullámú üzemmód nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> Az ajtó megfelelően záródik-e. Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e. Az START/+30 gomb meg lett-e nyomva.
A forgótányér nem forog?	<ul style="list-style-type: none"> A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz. A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról. Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását. Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.
A mikró nem akar kikapcsolni?	<ul style="list-style-type: none"> Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból. Lépjen kapcsolatba a területi szervizközponttal.
A belső világítás nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> Hívja a területi szervizközpontot. A belső izzót csak képzett szerviztechnikus cserélheti ki.
Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy, ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, állítson be magasabb teljesítményt.

ELŐÍRÁSOK

Váltakozó hálózati feszültség	: 230 V, 50 Hz, egy fázisú
Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító	: Minimális 10 A
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám : 1,2 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám : 800W (IEC 60705)
Mikrohullám frekvenciája	: 2450 MHz * (B kategória 2-es csoport)
Külső méretek:	ZBM17542 : 594 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 316 mm (Mé)
Sütőtér mérete	: 285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) **
Capacitate cuptor	: 17 liter**
Forgótányér	: ø 272 mm, üveg
Súly	: kb. 16 kg
Sütőlámpa	: 25 W/240 – 250 V

* A termék megfelel az EN55011 EU szabvány követelményeinek.

A szabvány értelmében a termék B kategória 2-es csoport alá tartozik.

A 2-es csoport azt jelenti, hogy a készülék az ételek hőkezelésére a belső terében elektromágneses sugárzás formájában rádióhullámú energiát gerjeszt.

A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbéli használatra alkalmas.

** A belső térfogat számításának alapja a teljes szélesség, mélység és magasság.

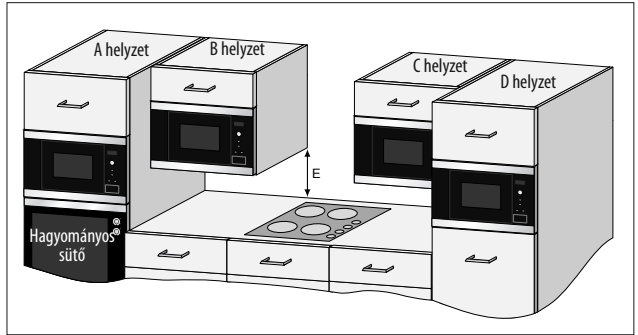
Az étel számára rendelkezésre álló tényleges térfogat kevesebb.



A sütő megfelel a 2004/108/EC, a 2006/95/EC és a 2005/32/EC direktívák követelményeinek.
A MŰSZAKI PARAMÉTEREK A FOLYAMATOS FEJLESZTÉS RÉSZÉKÉNT ÉRTESETÉS NÉLKÜL MÓDOSULHATNAK

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ A, B C VAGY D HELYZETBEN RÖGZÍTHETŐ.

HELYZET	MÉRETIGÉNY Sz Mé Ma
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



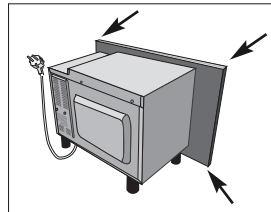
Méretetek (mm)

A BERENDEZÉS ÜZEMBE HELYEZÉSE

1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A sütő úgy lett megtervezve, hogy szabvány szerint beférjen egy 360 mm-es konyhaszekrénybe.
Ha 350 mm-es konyhaszekrénybe szerelik-
Le kell csavarozni és le kell venni a 4 lábat a sütő alján. 3 hosszú láb van és 1 rövid. A 3 hosszú lábat cserélje le azokra, amik a kiegészítő csomagban találhatóak. A rövid lábat ne cserélje le.
3. Lassan, erőltetés nélkül tolja a készüléket a konyhaszekrénybe, amíg a sütő előlapja rá nem fekszik a szekrény elejére.
4. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 4 mm-es hézag maradjon a fölötté lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).

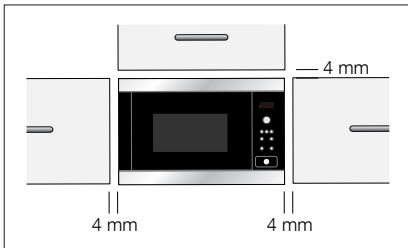
1. rögzítési lehetőség:

A mellékelt csavarokkal rögzítse a sütőt a megfelelő helyzetben. A rögzítőpontok a sütő felső és alsó sarkaiban találhatóak.



2. rögzítési lehetőség:

Kérjük tekintse meg a sütőhöz mellékelt sablon lapot.



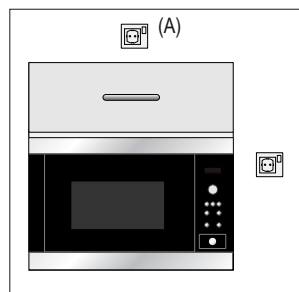
A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

Ha a mikró a B vagy C helyzetbe rögzíti (lásd az ábrát a 53. oldalon):

- A konyhaszekrénynek legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül **főzőlap** fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva és csak a gáz-, villamos és indukciós tűzhely közelében történő használata engedélyezett.
- Biztosítani kell a megfelelő távolságot a főzőlap és a mikró között a mikrohullámú sütő, a körülötte lévő szekrény és a kiegészítők túlmelegedésének elkerülése érdekében.
- A mikrohullámú sütő működése közben ne használja a főzőlapot serpenyő nélkül.
- Körültekintőnek kell lenni, ha működő főzőlap mellett felügyel a mikrohullámú sütőre.

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A VILLAMOS HÁLÓZATRA

- **A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatra szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.**
- **A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.**
- A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).
- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 230 V/50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 10 A-es biztosíték.
- **A tápkábelt csak villanszerelő cserélheti ki.**
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.



ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOK



FIGYELMEZTETÉS:

A KÉSZÜLÉKET VÉDŐFÖLDELÉSSSEL KELL ELLÁTNI

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha ezt a biztonsági előírást nem tartják be.

Ha a készülékre szerelt dugó a konnektorhoz nem megfelelő, meg kell hívni a helyi ZANUSSI szervizhez.

A csomagolóanyagok és régi készülékek ökológiailag felelős ártalmatlanítása

Csomagolóanyagok

Az ZANUSSI mikrohullámú sütők a szállítás közbeni védelemhez hatékony csomagolást igényelnek. Csomagolás a minimálisan szükséges mennyiségben lett felhasználva. A csomagolóanyagok (pl. fólia vagy habszivacs) veszélyt jelenthetnek a gyermekekre.

Fulladásveszély. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

Az összes felhasznált csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A hullámkarton újrahasznosított papírból készül, a fa részek pedig vegyszermentesek. A műanyag alkatrészek a következők szerint vannak megjelölve:

„PE” polietilén pl. csomagolófólia

„PS” polisztirol pl. csomagolás (CFC-mentes)


„PP” polipropilén pl. csomagoló pántok

A csomagolás használat utáni újrahasznosításával a nyersanyagok megmaradnak és a hulladék mennyisége csökken. A csomagolást az Önhöz legközelebbi újrahasznosító központba kell eljuttatni. Információért forduljon a helyi önkormányzathoz.

Régi készülékek ártalmatlanítása

A régi készülékeket kidobás előtt a dugó és a tápkábel levágásával biztonságossá kell tenni.

Ezután el kell vinni a legközelebbi újrahasznosító telepre. Ellenőrizze a helyi önkormányzatnál vagy környezetvédelmi hatóságánál, hogy van-e a közelben a készülék újrahasznosítására szakosodott létesítmény.

A  szimbólum a terméken vagy a csomagoláson azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Hanem az elektromos és elektronikus eszközök újrahasznosítása céljából el kell juttatni a megfelelő gyűjtőpontra. Azzal, hogy a terméket megfelelő módon dobja ki segít megelőzni annak a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciálisan negatív következményeit, amelyek máskülönben a termék helytelen hulladékkezeléséből adódnának. További részletes információért a termék újrahasznosításával kapcsolatban forduljon a helyi önkormányzathoz, a kommunális hulladékgyűjtő szolgáltatócéghez vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

MAGYARORSZÁG - JÓTÁLLÁS

MAGYARORSZÁG - JÓTÁLLÁS

Az Electrolux Lehel Kft. (5101 Jászberény, Fémnyomó u. 1.) mint a jelen jótállási jegyen feltüntetett típusú és gyártási számú készülék gyártója vagy importőre, a termékre jótállást vállal az alábbi feltételek szerint:

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

1. A jótállási idő: a 151/2003 (IX. 22.) sz. korm. rendeletben a fogyasztói szerződés alapján vásárolt tartós fogyasztáscikkre kötelezően előírt, a vásárlás napjától számított 12 hónap. A hűtőszekrények, fagyasztók, klímaberendezések, gáztűzhelyek, gáz-elektromos kombinált tűzhelyek és gázüzemű vízmelegítők esetében az Electrolux Lehel Kft 24 hónap jótállást vállal.
2. Valamennyi gázenergiával működő készülék, valamint a több fázisra kötéendő berendezések esetében a jótállási igény csak akkor érvényesíthető, ha a térítésköteles üzembe helyezést az erre feljogosított szerviz (ld. a mellékelt szervizlistán) elvégezte, és a jótállási jegyen ezt igazolta. Az üzembe helyezés előfeltétele az, hogy a szabvány szerinti elektromos, gáz- és kéménybekötési lehetőség rendelkezésre álljon. Ebben az esetben a jótállás az üzembe helyezés napjától kezdődik. A nem megfelelő üzembe helyezésből adódó meghibásodásokra a garancia nem terjed ki.
3. A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (Fogyasztó: a gazdasági, vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célből szerződést kötő személy – Ptk. 685.§ d) pont). Amennyiben a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet 2.§ alapján. Mindezek érdekében kérjük tisztelt Vásárlóinkat, hogy őrizze meg a fizetési bizonylatot is, amelyet a fogyasztói szerződés igazolásához kérhet a szerelő.
4. A jótállási igény érvényesítéséhez az értekesítő szerv által az összes szelvényen hitelesített jótállási jegy szükséges.

A hitelesített jótállási jegynek tartalmaznia kell:

- a készülék típusát és gyártási számát,
- az eladás keltét,
- a kereskedelmi cég (kereskedő) bélyegzőjét.

ELVESZETT JÓTÁLLÁSI JEGYET CSAK AZ ELADÁS NAPJÁNAK HITELT ÉRDEMLŐ IGAZOLÁSA (pl. dátummal és bélyegzővel ellátott számla) ESETÉN PÓTOLUNK.

5. Nem érvényesíthető a jótállási igény, ha:
 - a hiba rendeltetésellenes (pl. nem háztartási célú) vagy a keze-lési tájékoztatóban foglaltaktól eltérő használat, szakszerűtlen szállítás vagy tárolás eredménye,
 - a készüléken kívül álló ok (pl. hálózati feszültség vagy gáz-nyomás megengedettnél nagyobb ingadozása, illetve a gáz szennyezettségének) következménye,
 - a jótállási jegy a valóságnak nem megfelelő adatokat tartalmaz,
 - a készüléket a címlistában feltüntetett szervizek szakemberein kívül más már javította,
 - a készülék javítása lehetetlenné válik a gyártó, az értekesítő vagy a szerviz működési körén kívül álló okból (pl. ha a fogyasztó a szükséges javítás elvégzését bármilyen okból megakadályozza; ha a készüléket olyan helyen üzemeltetik, amely a javító felszerelést szállító gépkocsival nem közelíthető meg, illetve onnan a készülék elszállítása nem lehetséges; ha a szabadon álló készüléket házilagosan olyan helyre építették be, amely a készülék javításához szükséges mozgást lehetetlenné teszi).

ÉRVÉNYESÍTHETŐ IGÉNYEK

1. Hibás teljesítés esetén a fogyasztó elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve ha a választott jótállási igény teljesítés lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnak a másik szavatossági igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és az igény teljesítésével a jogosultnak okozott kényelmetlenségét.

JAVÍTÁS

2. Ha a fogyasztónak sem a kijavításra, sem a kicserélésre nincs joga, vagy ha a szerviz a kijavítást, illetve kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezett-ségének a dolog tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni – választása szerint – megfelelő árszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.
3. A fogyasztó a választott jogáról másra térhet át. Az áttéréssel okozott kárt köteles az Electrolux Lehel Kft-nek megtéríteni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett magatartása adott okot (pl. a hiba rövid idő alatt, vagy értékcsökkenés nélkül nem javítható ki, és a javítás a fogyasztó érdekeit sértene), vagy az áttérés egyébként indokolt volt.
4. Ha a szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát az Electrolux Lehel Kft. költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja. (Az Electrolux Lehel Kft. ezen jótállási igény alkalmazását a javítás speciális feltételeire tekintettel és balesetvédelmi okokból NEM AJÁNLIJA)

5. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait nem érinti.
 1. Ha a fogyasztó javítást kér, a javításra a mellékelt címlistán feltüntetett szervizek vehetők igénybe.
 2. A szerviznek törekednie kell arra, hogy az igény bejelentésétől számított 15 munkanapon belül a javítást elvégezze.
6. Javítás esetén a jótállás meghosszabbodik a szerviz részére történő átadástól – helyszíni javítás esetén a hiba bejelentésétől – kezdve azzal az idővel, amely alatt a készülék a hiba miatt rendeltetészerűen nem használható.
7. A készülék jelentős részének (fődarabjának) kicserélése esetén a jelentős rész tekintetében a jótállás újra kezdődik. Az egyes készülékek fődarabjegyzéke a következő oldalon található.
8. Rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a szerviz gondoskodik.
9. A jótállási időben végzett javítás elvégzése után a szerviz szerelője a soron következő „Jótállási javítási szelvény”-t és annak tőpéldányát kitölti, és a szelvényt levásárlja a tőpéldányról. A jótállási jegyen a jótálláson alapuló javítás esetén a szerviznek fel kell tüntetnie:
 - a javítási igény bejelentésének és a termék átvételének időpontját, továbbá a javított termékeknek a vevő részére történő visszaadása időpontját,
 - a hiba okát és a javítás módját, kódszámmal és szöveggel, a javítás időpontját, valamint a munkalap számát,
 - a jótállás új határidejét,
 - jelentős rész cseréjét és az arra vonatkozó új jótállási időt.

KÉSZÜLÉKCSERE

1. A fogyasztó kérheti a készülék cseréjét akkor is, ha az a vásárlástól számított 3 munkanapon belül a rendeltetészerű használatot akadályozó módon meghibásodott. A csere iránti igényt a vásárlás helyén lehet érvényesíteni. A kereskedő a meghibásodás tényét a szerviz bevonásával ellenőrizheti.
2. Csere esetén a termék visszaszolgáltatásával egyidejűleg új, ugyanolyan típusú készüléket kell a fogyasztónak átadni. Ha ez nem lehetséges, a vételárát vissza kell fizetni, vagy a vételár-különbözet elszámolása mellett más típusú terméket kell részére kiadni.
3. Készülékcsere akkor is lehet kérni, ha a fogyasztó a korábban választott javítási vagy más igényről áttér a csere iránti igényre.

FONTOS TUDNIVALÓK

1. A fogyasztók jogait, valamint a gyártó és kereskedelmi cégek kötelezettségeit a Polgári Törvénykönyv, a 49/2003. (VII. 30.) GKM sz. rendelet, valamint a 151/2003 (IX. 22.) Kom. sz. rendelet tartalmazza.
2. A fogyasztó a termékkel kapcsolatos kifogásait a kereskedőhöz vagy a szervizhez intézheti, akinek egy jegyzőkönyvet kell erről felvennie a 49/2003 GKM sz. rendelet szerint. Amennyiben a fogyasztó a kereskedőhöz fordul, a forgalmazó fenntartja magának azt a jogot, hogy a szervizhálózata bevonásával ellenőriztetheti a hibás teljesítés meglétét.
3. A javítással kapcsolatos reklamációval a szerviz vezetőjéhez lehet fordulni. Ha a panasz így nem rendeződne, az Electrolux Lehel Kft. Vevőszolgálatához lehet fordulni (cím: 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87., tel.: 252-1773).
4. Ha a hiba jellege (pl. a termék kijavíthatósága, a javítás módja, az árszállítás mértéke stb.) tekintetében vita merül fel, a jótállásra kötelezett jogszabályban az erre feljogosított minőségvizsgáló szerv (pl. Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) szakvéleményét köteles beszerezni. Ha a kötelezett ezen kötelezettségét nem teljesíti, a vásárló maga is fordulhat a minőségvizsgáló intézethez.

ZANUSSI, ZANUSSI-ELECTROLUX, ELECTROLUX, ZANUSSI, PROGRESS VEVŐSZOLGÁLAT

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. Tel.: 252-1773 Fax: 251-0533

EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA LUX-PARTS Kft.

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. Tel.: 467-3250

VALAMINT A SZERVIZLISTÁBAN *-GAL JELÖLT SZERVIZEKBEN.

Európai Jótállás: A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepíthető: -

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékfőcsoportra érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történik, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe. A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ НА МАЙБУТНЄ

Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу.

Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі.

Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 10 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 10 А.

Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм.

Не зберігайте і не користуйтеся пічкою на вулиці.

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ.

Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу.

Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі.

Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.

Не тримайте займистих предметів біля печі чи її вентиляційних отворів. Не закривайте вентиляційні отвори.

Знімайте усі металічні пломби, дротяні фіксатори тощо з їжі та упаковки. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу.

Не підігривайте в мікрохвильовій печі олію для смаження у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися.

Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах.

Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети.

Перевірте настройки печі після вмикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить.

Див. відповідні поради у цьому посібнику.

Щоб запобігти травмуванню

Увага: Не користуйтеся пічкою, якщо вона пошкоджена чи несправна. Перш ніж користуватися, перевірте:

- а) Дверцята - вони повинні добре і щільно закриватися та не перекошуватися.**
- б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.**
- в) Ущільнювач дверцят та поверхню його прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.**
- г) Камеру печі та внутрішню поверхню дверцят - на них не повинно бути вм'ятин.**
- г) Кабель живлення і вилку - на них не повинно бути пошкоджень.**

Ніколи самостійно не змінюйте, не ремонтуйте і не модифікуйте піч. Якщо ви не фахівець, небезпечно проводити будь-які сервісні чи ремонтні роботи, під час яких потрібно зняти кришку, що захищає від мікрохвильового випромінювання.

Не користуйтеся піччю із відчиненими дверцятами і жодним чином не змінюйте замка дверцят.

Не користуйтеся піччю, якщо між ущільнювачем дверцят і поверхнею його прилягання є якийсь предмет.

Не дозволяйте жирові та бруду збиратися на ущільнювачі дверцят та поруч. Дотримуйтеся вказівок у розділі «Догляд і миття». Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, повинні проконсультуватися зі своїм лікарем чи виробником кардіостимулятора щодо заходів безпеки у зв'язку з мікрохвильовими печами.

Щоб запобігти ураженню струмом

У жодному разі не знімайте зовнішній корпус.

Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. Якщо рідина потрапила у ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться у місцевий сервіс-центр.

Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину. Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

Не намагайтеся самостійно замінити лампу печі і не дозволяйте це робити будь-кому іншому, окрім авторизованих ZANUSSI фахівців. Якщо лампа печі перегорить, зверніться до дилера або у місцевий ZANUSSI сервіс-центр.

Якщо кабель живлення пристрою пошкодиться, його потрібно замінити спеціальним кабелем. Заміну має ZANUSSI здійснити авторизований технік.

Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

Увага: Не підігрівайте рідину та іншу їжу у закритому посуді, оскільки вони можуть вибухнути.

Ніколи не користуйтеся закритими контейнерами. Перед використанням знімайте кришки та упаковку. Закриті контейнери можуть вибухнути через підвищений тиск навіть після вимкнення печі.

Будьте обережні, підігрівуючи рідину. Користуйтеся посудом із широкою шийкою, щоб бульбашки мали вихід.

Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити їх переливання через край, тому будьте обережні, виймаючи тару.

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

1. Перемішайте рідину, перш ніж підігрівати її чи підігрівати повторно.
2. Рекомендується занурити у рідину скляну паличку чи щось подібне під час повторного нагрівання.
3. Залиште рідину постояти у печі щонайменш 20 секунд після завершення часу готування, щоб запобігти її переливанню.

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування. Щоб приготувати чи підігріти яйця, які не були розбиті чи розмішані, проколiть жовток і білок, інакше яйця можуть вибухнути. Почистіть і поріжте зварені «в круту» яйця, перш ніж підігрівати їх у мікрохвильовій печі.

Проколюйте шкірку таких продуктів, як картопля, сосиски і фрукти перед готуванням, інакше вони можуть вибухнути.

Щоб запобігти можливим опікам

Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам.

Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рiк, щоб не обпектися паром.

Щоб уникнути опіків, завжди перевіряйте температуру їжі і перемішуйте її, перш ніж подати. Особливу увагу звертайте на температуру їжі та напоїв для немовлят, дітей та старших осіб.

Температура посуду не є надійним показником температури їжі чи напою, завжди перевіряйте температуру їжі.

Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром.

Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

Не дозволяйте дітям наблизитися до дверцят, щоб вони не обпеклися. Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми
Увага: Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! Не торкайтеся нагрівальних елементів. Забороняється використання дітям молодше 8 років без постійного нагляду дорослих.

Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями; особам без досвіду роботи з пристроєм або не знаючим, як його використовувати, за винятком коли пристрій використовується зазначеними особами під наглядом або керуванням осіб, які забезпечують безпечне використання і розуміння ризиків, пов'язаних з ним. Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним. Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.

Не висіть і не гойдайтесь на дверцятах печі. Не грайтеся пічкою і не використовуйте її як іграшку.

Дітей слід навчити важливим правилам техніки безпеки: користуватися прихватками, обережно знімати кришки з їжі, звертати особливу увагу на упаковку (наприклад, матеріали, що можуть самонагріватися), що має додати страві хрусткості, оскільки вона може сильно нагріватися.

Додаткові застереження

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.

Ця піч призначена лише для домашнього готування і може використовуватися лише для приготування їжі. Вона не підходить для комерційного чи лабораторного використання.

Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень

Ніколи не вмикайте порожню піч.

Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагріваються, завжди підкладайте під них термостійкий ізолятор, наприклад порцелянову тарілку, щоб уникнути пошкодження поворотного столика та його підставки від перенагрівання. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті.

Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки.

Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся пічкою без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:

- а) Перш ніж протерти поворотний столик водою, дозвольте йому охолонути.
- б) Не ставте гарячу їжу чи гарячий посуд на холодний поворотний столик.
- в) Не ставте холодну їжу чи холодний посуд на гарячий поворотний столик.

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі.

Важливо:

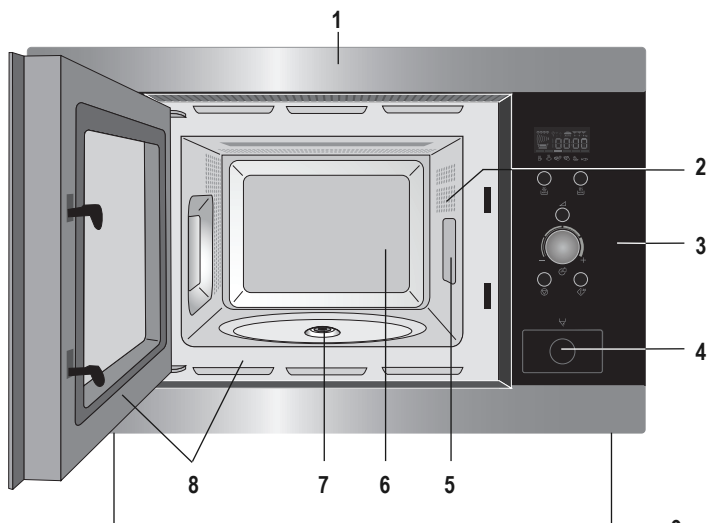
Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до кваліфікованого електрика.

Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення.

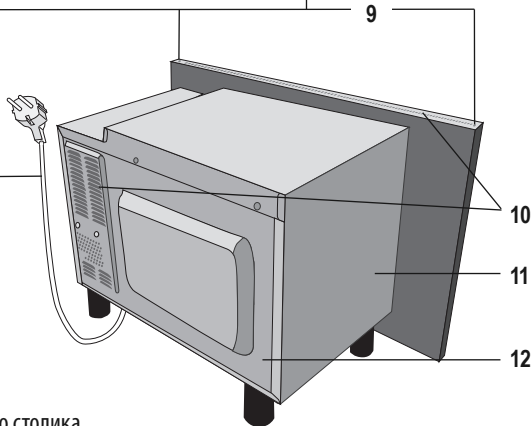
На стінах печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з'являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ТА ДОДАТКИ



1. Передня панель
2. Лампа печі
3. Панель керування
4. Кнопка відкривання дверцят
5. Кришка хвилеводу
6. Камера печі
7. Вісь електродвигуна поворотного столика
8. Ущільнення дверцят і поверхня прилягання
9. Місця для кріплення (4)
10. Вентиляційні отвори
11. Зовнішній корпус
12. Задній блок
13. Кабель живлення

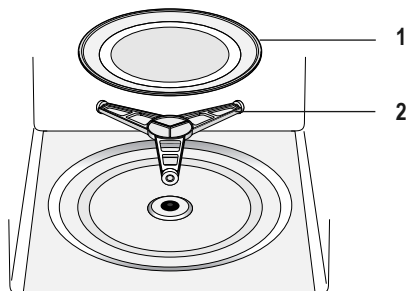


Перевірте наявність таких додатків:

1. Поворотний столик
 2. Підставка поворотного столика
3. 4 шурупи для кріплення (не зображено)
- Розташуйте підставку поворотного столика на вісі електродвигуна на дні камери.
 - Установіть поворотний столик на підставку.
 - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

Важливо:

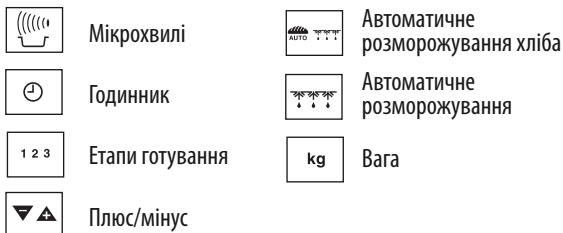
Замовляючи додатки, вкажіть дилерові чи сервіс-центру номер частини і назву моделі.



ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ І ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1. Індикатори НА ЦИФРОВОМУ ЕКРАНІ



2. Індикатори АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

3. Кнопка АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

4. Кнопка АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

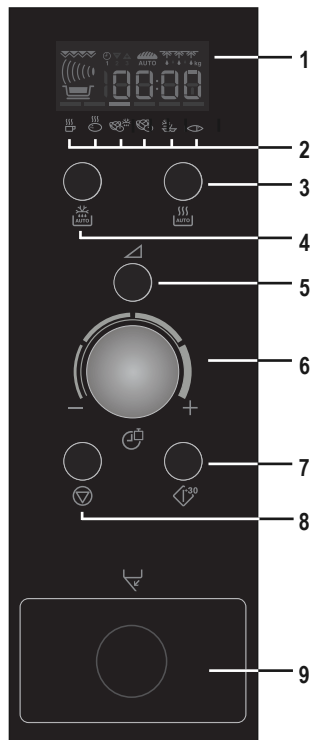
5. Кнопка РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

6. Регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

7. Кнопка START/+30

8. Кнопка STOP

9. Кнопка ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ





ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ


ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 год та 24 год.




Приклад: щоб виставити годинник на 11:30 (у форматі 12 год).

1. Підключіть піч до мережі.
2. На екрані з'явиться: 
3. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити годину.
4. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити хвилини.
5. Натисніть кнопку **START/+30**.
6. Перевірте екран: 


Важливо:

1. Ви можете повертати регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою і проти.
2. Якщо натиснути кнопку **STOP**, час автоматично виставиться на: 

Приклад: щоб виставити годинник на 23:30 (у форматі 24 год).

1. Підключіть піч до мережі.
2. На екрані з'явиться: 
3. Натисніть кнопку **START/+30**. На екрані з'явиться: 
4. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити годину.
5. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити хвилини.
6. Натисніть кнопку **START/+30**.
7. Перевірте екран: 


Важливо:

1. Ви можете повертати регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою і проти.
2. Якщо натиснути кнопку **STOP**, час автоматично виставиться на: 


ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

Приклад: щоб виставити годинник на 11:45 (у форматі 12 год).

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити годину.
3. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити хвилини.
4. Натисніть один раз кнопку **START/+30**.
5. Перевірте екран: 

Приклад: щоб виставити годинник на 23:45 (у форматі 24 год).

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити годину.
3. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити хвилини.
4. Натисніть один раз кнопку **START/+30**.
5. Перевірте екран: 

Приклад: щоб змінити формат часу з 12 год на 24 год і навпаки.

1. Відкрийте дверцята. Натисніть і утримуйте кнопку **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб виставити годину.

КНОПКА STOP

Використовуйте кнопку **STOP**, щоб:

1. Усунути помилку під час програмування;
2. Зупинити тимчасово піч під час готування - одне натиснення;
3. Скасувати програму під час готування - два натиснення.



БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Піч оснащено функцією безпеки, яка запобігає випадковому увімкненню печі дитиною. Якщо блокування активоване, жоден елемент печі не працюватиме, доки блокування не буде знято.

Приклад: щоб увімкнути блокування від дітей:

1. Натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 5 секунд.



Примітка:

- Щоб зняти блокування від дітей, натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 5-и секунд, піч двічі подасть звуковий сигнал і висвітлиться годинник.
- Блокування від дітей не можна увімкнути, якщо годинник не виставлено.

Піч двічі подасть звуковий сигнал і з'явиться напис 'LOC':



ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Щоб готувати/розморожувати їжу у мікрохвильовій печі, енергія мікрохвиль повинна проходити крізь контейнер, щоб проникати в їжу. Тому важливо підібрати відповідний посуд.

Перевагу варто надати круглому чи овальному посуду, а не квадратному чи прямокутному, оскільки їжа в кутах зазвичай перегрівається.

Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перевертати, перекладати чи перемішувати їжу.

Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, рідзвяний пудинг чи солодкі пиріжки) потрібно гріти коротше. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Густина	Густина їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Легкі продукти, наприклад торти чи хліб, готуються швидше, ніж важкі, густі страви, наприклад печеня чи запіканка.
Кількість	Час приготування потрібно збільшити, якщо кількість їжі у мікрохвильовій печі збільшується. Наприклад, чотири картоплини готуватимуться довше, ніж дві.
Порції	Невеликі порції і шматки готуються швидше, ніж великі, оскільки мікрохвилі можуть проникати з усіх боків до центру. Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Форма	Якщо їжа неправильної форми, наприклад це куряче філе чи ніжки, їх товща частина готуватиметься довше. Круглі шматки готуються у режимі мікрохвиль рівномірніше за квадратні.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Охолоджена їжа готується довше, ніж їжа кімнатної температури. Розрізайте їжу з начинкою, наприклад пончики з джемом, щоб випустити жар і пару.

ТЕХНОЛОГІЇ ГОТУВАННЯ

Розташування	Розташуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, наприклад курячі ніжки.
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски. Важливо: Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, наприклад яйця-пашот чи «в круту».
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, наприклад ніжки і крильця курки.

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ І ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	Коментар
Алюмінієва фольга/контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не ближче за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначено виробником. Уважно дотримуйтеся вказівок.
Посуд для обсмаження	✓	Завжди дотримуйтеся вказівок виробника. Не перевищуйте зазначений час нагрівання. Будьте дуже обережними, оскільки такий посуд може надзвичайно сильно нагріватися.
Порцеляна і кераміка	✓ / ✗	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку та кістяну порцеляну зазвичай можна використовувати, якщо на ній нема металевих оздоб.
Скляний посуд, наприклад Ругех®	✓	Користуватися скляним посудом слід обережно, оскільки скло від різкого нагрівання може розбитися чи тріснути.
Метал	✗	Не рекомендується користуватися металевим кухонним приладдям у мікрохвильовій печі, оскільки воно іскритиме, що може призвести до пожежі.
Пластик/полістирол, наприклад контейнери з фаст-фудів	✓	Будьте обережні, оскільки деякі контейнери під час нагрівання можуть деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Харчова плівка	✓	Не повинна торкатися їжі і повинна мати отвори, щоб виходила пара.
Торбинки для заморозування/запікання	✓	Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтеся, що торбинки можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові чи металеві фіксатори, оскільки вони можуть розплавитися чи загорітися через іскри.
Папір - тарілки, стакани і кухонні рушники	✓	Використовуйте лише для нагрівання або вбирання вологи. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Солом'яні і дерев'яні контейнери	✓	Не залишайте піч без нагляду, використовуючи ці матеріали, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Перероблений папір і газети	✗	Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і призвести до пожежі.

ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Вашу піч можна запрограмувати на 90 хвилин. Крок часу готування, що вводиться, може бути від 15 секунд до 5 хвилин. Як показано в таблиці, він залежить від загального часу готування.

Час готування	Крок
0-5 хвилин	15 секунд
5-10 хвилин	30 секунд
10-30 хвилин	1 хвилина
30-90 хвилин	5 хвилин

РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Для розморожування вручну (не використовуючи функцію авторозморожування) установлюйте потужність 240 Вт. Щоразу, коли ви обиратимете цей рівень потужності, на екрані з'являтиметься символ розморожування.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬ

Ваша піч має 6 рівнів потужності:

800 Вт/ВИСОКА Для швидкого приготування або підігрівання, наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо.

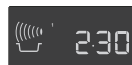
560 Вт Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжних страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.

400 Вт Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, наприклад страв з яловичини, рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.

Приклад:

щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 560 Вт.

1. Двічі натисніть кнопку **РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ**.
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 2.30.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.
4. Перевірте екран:



Важливо:

Якщо рівень потужності не вибрано, автоматично встановлюється 800 Вт/ВИСОКА.

Примітка:

- Якщо відчинити дверцята під час готування, відлік часу готування на цифровому екрані автоматично зупиняється. Відлік часу продовжується, якщо зачинити дверцята і натиснути кнопку **START/+30**.
- Щоб дізнатися, на якій потужності відбувається готування, натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз.
- Час готування можна змінити в процесі, повернувши регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**.
- Рівень потужності можна змінити в процесі готування, натиснувши кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**.
- Щоб скасувати програму під час готування, двічі натисніть кнопку **STOP**.

ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

ТАЙМЕР

Приклад:

щоб виставити таймер на 7 хвилин.

1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 7 разів.
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 7.00.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.
4. Перевірте екран:



Примітка:

- Щоб призупинити таймер, натисніть кнопку **STOP**. Щоб знову запустити таймер, натисніть кнопку **START/+30**, щоб вимкнути таймер натисніть кнопку **STOP** ще раз.

ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

Кнопка **START/+30** дає змогу керувати такими двома функціями:

1. **Швидкий запуск**
Натиснувши кнопку **START/+30** ви можете одразу почати готування на потужності мікrohвиль 800 Вт/**ВИСОКА** протягом 30 секунд.
2. **Продовжити час готування**
Натискаючи кнопку під час роботи печі, час готування можна неодноразово продовжити на 30 секунд.




Примітка:

- Ця функція недоступна під час режимів **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ** та **АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ**.


ПЛЮС ТА МІНУС

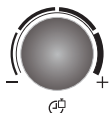
Функції **ПЛЮС**  і **МІНУС**  дають змогу зменшувати і збільшувати час готування для автоматичних програм.

Якщо вам більше смакує варена картопля готова, але твердіша, скористайтеся **МІНУС** .

Якщо ж ви віддасте перевагу м'якшій картоплі, скористайтеся **ПЛЮС** .

Приклад: щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі, добре розвареної.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітиться 0.3.
3. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз, щоб вибрати настройку **ПЛЮС** .
4. Натисніть кнопку **START/+30**.




ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ


5. Перевірте екран:



Примітка:

Щоб скасувати **ПЛЮС/МІНУС**, натисніть кнопку **РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ** 3 рази.

Якщо вибрати **ПЛЮС**, на екрані з'явиться .

Якщо вибрати **МІНУС**, на екрані з'явиться .

ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

Для режиму МІКРОХВИЛІ можна запланувати 3 (не більше) етапи готування.

Приклад: щоб готувати:

5 хвилин на потужності 800 Вт (Етап 1)

16 хвилин на потужності 240 Вт (Етап 2)

ЕТАП 1

1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз.



2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 5.00.



3. Перевірте екран:



ЕТАП 2

1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 4 рази.



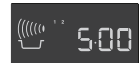
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 16.00.



3. Натисніть один раз кнопку **START/+30**, щоб почати готування.



4. Перевірте екран:



Піч готуватиме 5 хвилин на потужності 800 Вт, потім 16 хвилин на потужності 240 Вт.

АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Функції **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ** і **АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖЕННЯ** автоматично підбирають правильний режим і час готування. Ви можете вибрати серед 6 меню **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ** і 2 меню **АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ**.

АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Продукти	Символ
Напій	
Варена картопля/Картопля в мундирах	
Заморожені овочі	
Свіжі овочі	
Заморожена готова їжа	
Рибне філе в соусі	

ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Приклад:

щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітиться 0.3.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.
4. Перевірте екран:



Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **START/+30**. Коли закінчиться час **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ**, програма автоматично зупиниться. Пролунає дзвінок і блиматиме символ готування. Через 1 хвилину і після сигналу нагадування на екрані висвітиться годинник.

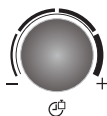
АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Продукти	Символ
М'ясо/Риба/Птиця	
Хліб	

Приклад:













щоб розморозити 0,2 кг хліба.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітиться 0.2.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.
4. Перевірте екран:



Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **START/+30**. Коли закінчиться час **АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ**, програма автоматично зупиниться. Пролунає дзвінок і блиматиме символ готування. Через 1 хвилину і після сигналу нагадування на екрані висвітиться годинник.

ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава) 	1 - 4 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставте чашку на край поворотного столика.
Варена картопля і картопля в мундирах 	0,1 - 0,8 кг (100 г) Миска і кришка	 x2	<p>Варена картопля: Почистіть картоплю і поріжте її на приблизно однакові шматки.</p> <p>Картопля в мундирах: Виберіть картоплини приблизно одного розміру і помийте їх.</p> <ul style="list-style-type: none"> Покладіть підготовану картоплю в миску. Додайте необхідну кількість води (на 100 г) приблизно 2 ст. л. і трохи солі. Накрийте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожені овочі 	0,1 - 0,6 кг (100 г) Миска і кришка	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Додайте 1 ч. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду непотрібно.) Накрийте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини. <p>Важливо: Якщо заморожені овочі змерзлися в шматок, готуйте в ручному режимі.</p>
Свіжі овочі 	0,1 - 0,6 кг (100 г) Миска і кришка	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Поріжте на шматочки, наприклад, смужечками, кубиками чи скибочками. Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду непотрібно.) Накрийте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожена готова їжа (можна перемішати) 	0,3 - 1,0 кг (100 г) Миска і кришка	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Перекладіть їжу на підходящий для використання у мікрохвильовій печі посуд. Додайте трохи рідини, якщо так рекомендує виробник. Накрийте кришкою. Готуйте не накриваючи, якщо так радить виробник. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Рибне філе в соусі 	0,4 кг - 1,2 кг* (100 г) Форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Див. рецепт «Рибне філе в соусі» на стор. 73. <p>* Загальна вага інгредієнтів.</p>

Важливо: Охолоджена їжа готується від температури 5°C, заморожена від -18°C.

ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

Автоматичне розморожування	Вага (крок збільшення)/Посуд	Кнопка	Процедура
<p>М'ясо/риба/птиця</p>  <p>(Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)</p>	<p>0,2 - 0,8 кг (100 г) Форма для запікання</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. <p>Примітка: Не стосується тушок птиці.</p> <ul style="list-style-type: none"> Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини.
<p>Хліб</p>  	<p>0,1 - 1,0 кг (100 г) Форма для запікання</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 5-15 хв., доки добре не відтане.

Важливо: Охолоджена їжа готується від температури 5°C, заморожена від -18°C.

Примітка:

- Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду.
- Для їжі, вага чи об'єм якої менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами.
- Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Переконайтеся, що їжа дуже гаряча після готування.
- Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **START/+30**.
- Після режиму мікрохвиль може увімкнутися вентилятор охолодження.

Примітка: Автоматичне розморожування

- Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром.
- Фарш заморозуйте тонким пластом.
- Перевернувши, прикривайте розморожені частини маленькими плоскими шматочками алюмінієвої фольги.
- Птицю слід готувати одразу після розмороження.

РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Рибне філе в пікантному соусі

1. Змішайте інгредієнти для соусу.
2. Покладіть рибне філе у круглу форму для запікання тоншою частиною всередину і посоліть.
3. Намажте рибне філе соусом.
4. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі і готуйте в режимі **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ** «Рибне філе в соусі».
5. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервовані помідори (в'ялені)
40 г	80 г	120 г	кукурудза
4 г	8 г	12 г	соус чілі
12 г	24 г	36 г	цибуля (дрібно посічена)
1 ст. л.	1-2 ст. л.	2-3 ст. л.	червоний винний оцет
			гірчиця, чебрець і касенський перець
200 г	400 г	600 г	рибне філе
			сіль

Рибне філе в соусі карі

1. Покладіть рибне філе у круглу форму для запікання тоншою частиною всередину і посоліть.
2. Розкладіть банан і намажте все готовим соусом карі.
3. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі і готуйте в режимі **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ** «Рибне філе в соусі».
4. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	0,4 кг	600 г	рибне філе
			сіль
40 г	80 г	120 г	банан (порізаний)
160 г	320 г	480 г	готовий соус карі

ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

Важливо: Якщо ви готуєте на потужності 800 Вт довше стандартного часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання. (Рівень потужності буде зменшено до 560 Вт.) Після зупинки на 90 секунд потужність 800 Вт можна ввімкнути знову.

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 800 Вт	20 хвилин	Мікрохвилі 560 Вт

ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

ТАБЛИЦІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

Скорочення

ст. л. = столова ложка	ч. = чашка	г = грам	мл = мілілітр	хв. = хвилини
ч. л. = чайна ложка	кг = кілограм	л = літр	см = сантиметр	

Підігрівання їжі та напоїв

Продукти/Напій	Кількість -г/мл-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Спосіб
Молоко, 1 чашка	150	800 Вт	Прибл. 1	Не накривати
Вода, 1 чашка	150	800 Вт	1-2	Не накривати
6 чашок	900	800 Вт	10-12	Не накривати
1 тарілка	1000	800 Вт	11-13	Не накривати
Одна порція (овочі, м'ясо і гарнір)	400	800 Вт	3-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/пагу	200	800 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі	200	800 Вт	2-3	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
	500	800 Вт	4-5	
М'ясо, 1 шматок*	200	800 Вт	3-4	Намажте тонким шаром соуса, накрийте
Рибне філе*	200	800 Вт	2-3	Накрийте
Торт, 1 шматок	150	400 Вт	1/2	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка	190	400 Вт	Прибл. 1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплення маргарину чи масла*	50	800 Вт	1/2	Накрийте
Розтоплення шоколаду	100	400 Вт	2-3	Час від часу перемішуйте

*охлаоджене

Розморожування

Продукти	Кількість -г-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистоювання -хв.-
Гуляш	500	240 Вт	8-12	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-15
Торт, 1 шматок	150	80 Вт	2-5	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти, наприклад вишні, полуниця, малина, сливи	250	240 Вт	4-5	Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморожування	5

Час у таблиці є орієнтовним і може залежати від температури замороження, кількості і ваги продуктів.

Розморожування і готування

Продукти	Кількість -г-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистоювання -хв.-
Рибне філе	300	800 Вт	10-12	Накрийте	2
Одна порція	400	800 Вт	9-11	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

Готування м'яса і риби

Продукти	Кількість -г-	Потужність -Рівень-	Час -хв.-	Спосіб	Час вистоювання -хв.-
Печена (свинина, телятина, баранина)	1000	800 Вт	19-21*	Приправте на власний смак, покладіть у неглибоку форму для запікання, переверніть через*	10
	1500	400 Вт 800 Вт 400 Вт	11-14 33-36* 13-17		10
Ростбіф (середньої пропеченості)	1000	800 Вт 400 Вт	9-11* 5-7	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, переверніть через*	10
Рибне філе	200	800 Вт	3-4	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, накрийте	3

РЕЦЕПТИ

Усі рецепти у цій книзі розраховані на 4 порції, якщо не зазначено інакше.

ПРИСТОСУВАННЯ РЕЦЕПТІВ ДО МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Якщо ви бажаєте пристосувати улюблені рецепти для мікрохвильової печі, врахуйте таке: скоротіть час готування на третину чи наполовину. Спирайтеся на зразки рецептів у цій книжці.

Продукти із високим вмістом вологи, наприклад м'ясо, риба, птиця, овочі, фрукти, рагу і супи готуються у мікрохвильовій печі без проблем.

У менш вологих продуктів, наприклад тарілок з їжею, слід попередньо зволожити поверхню, перш ніж розігрівати чи готувати.

Кількість рідини, яку слід додавати до сирих продуктів для тушкування, потрібно зменшити на третину порівняно з оригінальним рецептом. Якщо необхідно, рідину можна додати в процесі готування.

Кількість жиру, що додається, можна помітно зменшити. Трохи масла, маргарину чи олії достатньо, щоб додати страві аромату. Завдяки цьому мікрохвильова піч досконало підходить для готування страв із низьким вмістом жиру в рамках дієтичного харчування.

Грибний суп

1. Покладіть овочі і налейте бульйон в миску, накрийте і готуйте.
8-9 хв. 800 Вт
2. Змішайте усі складники блендером.
3. Змішайте борошно з маслом до однорідного стану і змішайте в суп. Посоліть і поперчіть, накрийте і готуйте. Після приготування перемішайте.
4-6 хв. 800 Вт
4. Змішайте жовток із вершками, поступово введіть в суп. Швидко нагрійте, але не доводьте до кипіння!
1-2 хв. 800 Вт
Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л)
200 г	гриби, порізані
50 г	цибуля, дрібно посічена
300 мл	м'ясний бульйон
300 мл	вершки
25 г	борошно
25 г	масло чи маргарин
	сіль і перець
1	яйце
150 г	вершки

РЕЦЕПТИ

Рататуй

1. Налийте оливкову олію і покладіть часник в миску. Додайте підготовані овочі, окрім серцевини артишоків, поперчіть. Додайте пучок трав, накрийте і готуйте, перемішайте раз.
19-21 хв. 800 Вт
За 5 хв. до готовності додайте артишоки і готуйте.
2. Посоліть і поперчіть рататуй на свій смак. Перед подаванням вийміть трави. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л)
5 ст. л.	оливкова олія
1 гвоздика	подрібнений часник
50 г	поріzana цибуля
250 г	баклажан, порізаний кубиками
200 г	цукіні, порізаний кубиками
200 г	перець, порізаний великими кубиками
75 г	фенхель, порізаний великими кубиками
1	пучок трав
200 г	консервовані артишоки, порізані четвертинками
	сіль і перець

Філе камбали

1. Промийте рибу і обсушіть її серветкою. Вийміть кістки.
2. Поріжте лимон і помідори тонкими скибочками.
3. Змастіть форму маслом. Викладіть рибне філе у форму і збризніть олією.
4. Притрусіть страву петрушкою, зверху розкладіть скибочки помідорів і приправте. На помідори покладіть скибочки лимона і полийте білим вином.
5. Покладіть на лимон маленькі грудочки масла, накрийте і готуйте.
16-19 хв. 800 Вт
Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

Посуд:	Неглибока овальна форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі (приблизно 26 см довжиною)
400 г	філе камбали
1	лимон, цілий
150 г	помідори
10 г	масло
1 ст. л.	олія
1 ст. л.	петрушка, дрібно посічена
	сіль і перець
4 ст. л.	біле вино
20 г	масло чи маргарин

Теляче рагу по-цоріхськи

1. Поріжте телятину смужками.
2. Змастіть форму маслом. Викладіть м'ясо і цибулю у форму, накрийте і готуйте. У процесі готування перемішайте.
7-10 хв. 800 Вт
3. Додайте біле вино, темну підливу і вершки, перемішайте, накрийте і продовжуйте готувати. Час від часу перемішуйте.
4-5 хв. 800 Вт
4. Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 5 хвилин. Присипте петрушкою.

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л)
600 г	теляче філе
10 г	масло чи маргарин
50 г	цибуля, дрібно посічена
100 мл	біле вино
	приправлена темна підлива, приблизно 1/2 літра підливи
300 мл	вершки
1 ст. л.	петрушка, дрібно посічена

Фарширована шинка

1. Змішайте шпинат із сиром і м'яким сиром, приправте на свій смак.
2. Покладіть столову ложку начинки на пластинку готової шинки і закрутіть. Закріпіть шинку зубочисткою.
3. Приготуйте соус бешамель: змішайте воду з вершками в мисці і нагрійте.
3-4 хв. 800 Вт
Змішайте борошно з маслом, щоб заправити, додайте до рідини і вимішуйте до однорідності. Накрийте кришкою, готуйте, доки не загусне.
1 хв. 800 Вт
Перемішайте і спробуйте.
4. Перекладіть соус у змащену форму, покладіть у нього рулетки з шинки і готуйте під кришкою.
3-4 хв. 800 Вт
Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилини.

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л) Овальна форма для запікання з кришкою (приблизно 26 см довжиною)
125 г	листя шпинату, дрібно посічене
125 г	м'який сир, 20 % жирності
40 г	сир «Ементаль», тертий
	перець і паприка
6 пластинок	готової шинки (300 г)
125 мл	готової шинки`
125 мл	вершки
20 г	борошно
20 г	масло чи маргарин
10 г	масло чи маргарин для змащення форми

РЕЦЕПТИ

Лазанья

1. Поріжте помідори, змішайте з шинкою, цибулею, часником, яловичим фаршем і томатним пюре. Приправте, накрийте і готуйте.
7-9 хв. 800 Вт
2. Змішайте жирні вершки з молоком, сиром «Пармезан», приправами та олією.
3. Змастіть форму і викладіть на дно десть $\frac{1}{3}$ пластин. Викладіть половину м'ясної начинки на пластини і залийте частиною соусу. Повторіть те ж саме з рештою пластин. Залейте все соусом і притрусіть «Пармезаном». Готуйте під кришкою.

15-17 хв. 560 Вт

Після приготування залиште постояти приблизно 5 - 10 хвилин.

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л) Неглибока квадратна форма для запікання з кришкою (приблизно 20 x 20 x 6 см)
300 г	консервовані помідори
50 г	шинка, дрібно посічена
50 г	цибуля, дрібно посічена
1	зубок часнику, подрібнений
250 г	яловичий фарш
2 ст. л.	томатне пюре
	сіль і перець
150 мл	жирні вершки
100 мл	молоко
50 г	сир «Пармезан», тертий
1 ч. л.	суміш приправ
1 ч. л.	оливкова олія
1 ч. л.	олія для змащення форми
125 г	пластини для лазанї
1 ст. л.	сир «Пармезан», тертий

Фруктове желе з ванільним соусом

1. Відкладіть частину фруктів для прикрашання. Зробіть пюре з решти фруктів і білого вина, викладіть у посуд, накрийте і нагрійте.
7-9 хв. 800 Вт
2. Змішайте цукор і лимонний сік.
3. Замочіть желатин у холодній воді приблизно на 10 хв, потім вийміть і витисніть його. Вмішайте желатин у гаряче пюре, доки він не розчиниться. Поставте желе у холодильник застигати.
4. Для ванільного соусу: налийте молоко в іншу миску. Розріжте стручок ванілі і вийміть серединку, вмішайте її в молоко з цукром і кукурудзяним борошном. Накрийте і готуйте, перемішайте в процесі і ще раз в кінці.

3-4 хв. 800 Вт

5. Переверніть желе на тарілку і прикрасьте залишками фруктів. Полийте желе ванільним соусом.

Посуд:	Посуд з кришкою (на 2 л) Миска з кришкою (на 1 л)
150 г	червона смородина, промита, без плодоніжок
150 г	полуниця, промита і почищена
150 г	малина, промита і почищена
250 мл	біле вино
100 г	цукор
50 мл	лимонний сік
8	пластини желатину
300 мл	молоко
$\frac{1}{2}$	стручок ванілі
30 г	цукор
15 г	кукурудзяне борошно

ДОГЛЯД І МИТТЯ

УВАГА: НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ КОМЕРЦІЙНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОК, ПАРОВІ ПРИСТРОЇ ДЛЯ МИТТЯ, АБРАЗИВНІ ТА АГРЕСИВНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, ТАКІ, ЩО МІСТЯТЬ ГІДРОКСИД НАТРІЮ, А ТАКОЖ ЖОРСТКІ ГУБКИ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА БУДЬ-ЯКИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ.

РЕГУЛЯРНО МИЙТЕ ПІЧ ТА УСУВАЙТЕ ЗАЛИШКИ ЇЖІ. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Зовнішня поверхня печі

Зовнішня поверхня печі легко миється рідким милом з водою. Переконайтеся, що мило витерте вологою ганчірочкою, і протріть зовнішню поверхню насухо м'яким рушником.

Панель керування

Відкривайте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою лише у воді ганчірочкою обережно протріть панель начисто. Не намочуйте занадто ганчірочки. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

1. Щоб очистити, витирайте брызки чи плями

м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для складніших плям скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімай кришку хвилеводу.

2. Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч.
3. Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі.

Поворотний столик і його підставка

Витягніть поворотний столик і підставкою під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у м'якій мильній воді. Протріть насухо. Поворотний столик і підставку можна мити в посудомийній машині.

Дверцята

Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчірочкою. Не користуйтеся агресивними абразивними засоби для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, через що скло може розбитися.

Важливо: Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО... І ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО...

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	<ul style="list-style-type: none"> Запобіжники у блоці запобіжників працюють. Не було збою електромережі. Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	<ul style="list-style-type: none"> Дверцята добре зачинені. Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. Ви натиснули кнопку START/+30.
Поворотний столик не обертається?	<ul style="list-style-type: none"> Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. Посуд не виходить за межі поворотного столика. Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	<ul style="list-style-type: none"> Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. Зверніться до уповноваженого srevise ZANUSSI агента.
Внутрішнє освітлення не працює?	<ul style="list-style-type: none"> Зверніться до уповноваженого srevise ZANUSSI агента. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центру.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або Встановіть більшу потужність.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	: 230 В, 50 Гц, окрема фаза
Розподіл запобіжник/вимикач	: Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму:	Режим ікрохвиль : 1,2 кВт
Вихідна потужність:	Режим мікрохвиль : 800 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	: 2450 МГц * (Групи 2/Класу В)
Зовнішні габарити:	ZBM17542 : 594 mm (Ш) x 371 mm (В) x 316 mm (Г)
Внутрішні габарити	: 285 mm (Ш) x 202 mm (В) x 298 mm (Г) **
Об'єм камери	: 17 літрів **
Поворотний столик	: ø 272 mm, скло
Вага	: прибл. 16 кг
Лампа печі	: 25 Вт/240 - 250 В

* Цей продукт відповідає вимогам Європейського стандарту якості EN55011.

Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2, класу В.

Приналежність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі.

Приналежність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.

** Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти.

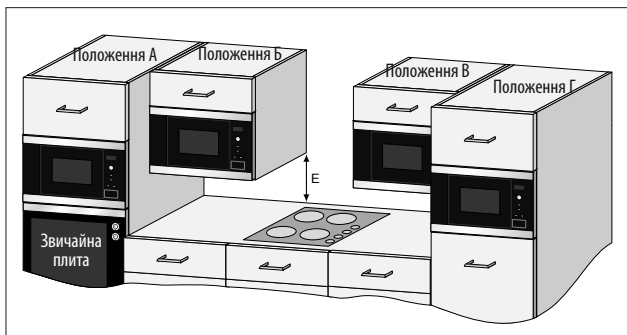
Фактичний об'єм для закладення їжі менший.



Ця піч відповідає вимогам Директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС і 2005/32/ЕС.
В РАМКАХ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

МІКРОХВИЛЬОВУ ПІЧ МОЖНА ВСТАНОВИТИ В ПОЛОЖЕННЯХ А, Б, В І Г:

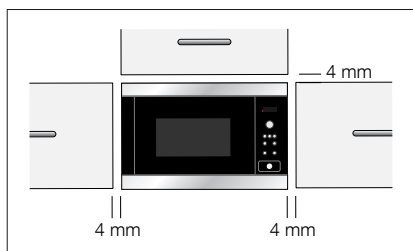
ПОЛОЖЕННЯ	ВИМІРИ НІШІ		
	Ш	Г	В
А	560	550	360
Б + В	560	300	350
	560	300	360
Г	560	500	350
	560	500	360



Габарити (мм)

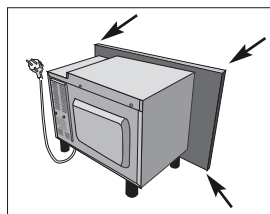
УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Ця піч призначена для стандартного встановлення у шафу висотою 360 мм.
Установлюючи у шафу висотою 350 мм:
Відкрутіть і зніміть 4 ніжки внизу печі. Це 3 довгі і 1 коротка ніжка. Замініть 3 довгі ніжки тими, що знаходяться у комплекті додатків. Не замінюйте короткої ніжки.
3. Не поспішаючи і без зусиль установіть пристрій у кухонну шафу, доки передня панель печі не прилягатиме до передньої частини шафи.
4. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).



Варіант кріплення 1:

Закріпіть положення печі за допомогою шурупів, наданих у комплекті. Точки кріплення розташовані вгорі і внизу кутів печі.



Варіант кріплення 2:

Див. шаблон, що постачається з вашою піччю.

УСТАНОВЛЕННЯ

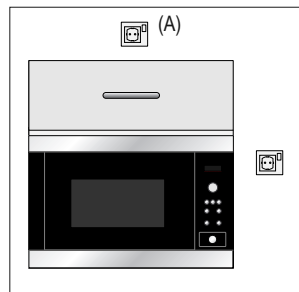
БЕЗПЕЧНЕ КОРИСТУВАННЯ ПРИСТРОЄМ

Якщо піч встановлюється в положення В чи Г (див. малюнок на стор. 81):

- Шафа повинна знаходитися на висоті не менше 500 мм (Е) над робочою поверхнею і не повинна встановлюватися **безпосередньо** над конфоркою.
- Цей пристрій перевірено і дозволено для використання поблизу лише домашніх газових, електричних та індукційних конфорок.
- Щоб запобігти перегріванню мікрохвильової печі, шафи та додатків, слід зберігати достатню відстань між ними і конфоркою.
- Не вмикайте порожню конфорку, коли працює мікрохвильова піч.
- Будьте обережні, користуючись мікрохвильовою піччю, коли працює конфорка.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

- **Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.**
- **Розетка не повинна знаходитись за шафою.**
- Найкраще її положення - над шафою, див. (А).
- Підключіть пристрій до окремої фази 230 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- **Кабель живлення може замінити лише електрик.**
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час встановлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.



ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



УВАГА:
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ
Виробник не несе жодної відповідальності,
якщо цього правила безпеки не дотримано.

Якщо вилка на вашому пристрої не підходить до розетки, Ви повинні зателефонувати в місцеву службу ZANUSSI агента.

Екологічна утилізація упаковки та старих пристроїв

Упаковка

Мікрохвильові печі ZANUSSI потребують якісного пакування, щоб захистити їх від пошкоджень під час транспортування. Використовується лише необхідний мінімум упаковки. Пакувальні матеріали (наприклад плівка і пінопласт) можуть бути небезпечними для дітей через.

Загроза задихнутися. Тримайте упаковку подалі від дітей.

Усі використані для пакування матеріали є приязними для довкілля і підлягають переробці. Коробку виготовлено з переробленого паперу без використання деревини. Пластикові елементи позначено таким чином:

«PE» поліетилен, наприклад пакувальна плівка

«PS» полістирол, наприклад упаковка (не містить фреону)


«PP» поліпропілен, наприклад пакувальна стрічка

Завдяки використанню і повторному використанню такої упаковки заощаджується сировина і скорочуються відходи. Пакування слід здати у найближчий центр утилізації. Зверніться до місцевого самоврядування за довідкою.

Утилізація старого пристрою

Перед утилізацією старий пристрій слід забезпечити, знявши вилку і відрізвавши кабель живлення.

Після цього його слід віднести у найближчий центр утилізації. Зверніться до органу місцевого самоврядування чи відділу з екологічних питань, щоб дізнатися, чи у вашій місцевості є можливості утилізації пристрою.

Цей символ  на продукті чи упаковці вказує, що продукт не входить у категорію побутових відходів. Його слід віднести до найближчого пункту прийому електричного та електронного обладнання для переробки. Правильно утилізуючи продукт, ви допомагаєте уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що їх може спричинити неправильна утилізація цього продукту. Щоб дізнатися більше про переробку цього продукту, зверніться до органів місцевого самоврядування, служби утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали цей продукт.

ГАРАНТІЯ/СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Сервісне обслуговування та запасні частини Якщо виникне необхідність в ремонті або в купівлі запасних частин, звертайтеся в найближчий уповноважений сервісний центр, перелік яких знаходиться в гарантійному свідоцтві Офіційного постачальника продукції на територію України. Якщо у Вас виникли питання по сервісному обслуговуванню телефонуйте за номером (044) 586 20 60 або (044) 586 20 61.

Європейська Гарантія: На цей пристрій у вказаних наприкінці цього посібника країнах діє гарантія від Electrolux протягом періоду, який визначається гарантією на пристрій або законом. Якщо Ви переїжджаєте з однієї з цих країн до іншої з вказаних нижче країн, гарантія на пристрій продовжує діяти за таких умов:

- Гарантія на пристрій починається з дати, коли Ви купили пристрій. Вона підтверджується дійсним документом про купівлю, який було видано продавцем пристрою.
- Гарантія на пристрій діє протягом такого самого періоду і в такому самому обсязі щодо робочого часу та деталей, які діють для цієї спеціальної моделі або цієї спеціальної серії пристроїв у новій країні перебування.
- Гарантія на пристрій є особою, тобто, діє по відношенню до першого покупця пристрою і не може бути передана іншому користувачеві.
- Пристрій установлюється й експлуатується згідно з інструкцією Electrolux і використовується лише в домашньому господарстві, тобто, не є призначеним для промислового застосування.
- Пристрій установлюється згідно з усіма відповідними нормами, які діють у новій країні його перебування. Норми цієї європейської гарантії не впливають на права, які належать Вам за законом.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A PŘÍRUČKU USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ

Zamezení nebezpečí požáru

Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru.

Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit.

Zdroj napájení musí mít 230 V, 50 Hz a minimálně 10 A pojistku v distribučním vedení nebo 10 A jistič pro rozvod.

Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu.

Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

Pokud začne z ohřivaného pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA.

Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit.

Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.

Používejte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Pokud vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů,

nenechávejte troubu bez dozoru. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos.

Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Do okolí trouby a větracích otvorů nestavte hořlavé materiály. Neblokujte žádné větrací otvory.

Z jídel a obalů odstraňte všechny kovové uzávěry, těsnění, atd. Vznik elektrického oblouku na kovovém povrchu může způsobit požár.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení.

Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit.

Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádoby vyrobené pro tento účel.

Uvnitř trouby neskladujte žádné potraviny ani předměty.

Po uvedení trouby do provozu zkontrolujte její nastavení, abyste se ujistili, že pracuje podle vašeho přání.

Přečtěte si typy uvedených v tomto návodu k obsluze.

Zamezení možnosti zranění

Varování: Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji. Před spuštěním zkontrolujte následující:

- dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá;**
- závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné;**
- těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny;**
- ohřívací prostor a vnitřní strana dvířek: ujistěte se, že nejsou promáčknuté;**
- sítový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.**

Troubu nikdy neupravujte, ani neopravujte sami. Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmut kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

Troubu nespouštějte s otevřenými dvířky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dvířek.

Pokud je mezi těsněním dvířek a těsnícími povrchy nějaký předmět, troubu nespouštějte.

Zamezte tvoreni nánosů mastnoty nebo špíny na těsnění dvířek a na přiléhajících částech. Postupujte podle pokynů v kapitole „Údržba a čištění“. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by se měli poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o opatřeních v souvislosti s používáním mikrovlnné trouby.

Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby.

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti.

Sítový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny. Zajistěte, aby se sítový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

Nepokoušejte se vyměnit osvětlení ohřívacího prostoru, ani to nedovolte nikomu jinému kromě osoby autorizované ZANUSSI. Pokud přestane osvětlení ohřívacího prostoru fungovat, obraťte se na svého prodejce ZANUSSI nebo servisní středisko.

Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel. Výměnu musí provést autorizovaný ZANUSSI technik.

Zamezení možnosti exploze a náhlého varu:

Varování: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených obalech, protože by mohlo dojít k jejich explozi.

Nikdy nepoužívejte uzavřené potravinové obaly. Před ohřevem odstraňte víčko. Uzavřené potravinové obaly mohou z důvodu akumulace tlaku explodovat, a to i po vypnutí trouby.

Při ohřívání tekutin buďte opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

1. Před ohříváním/opakovaným ohříváním tekutinu zamíchejte.
2. Doporučujeme vložit do ohřívané tekutiny skleněnou tyčinku nebo nějaký podobný předmět.
3. Po ukončení ohřívání nechte na minimálně 20 sekund tekutinu v troubě, abyste předešli náhlému varu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Při ohřívání vajec, která nejsou míchaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak mohou vejce explodovat. Natvrdo uvařená vejce ohřívajte v troubě bez skořápek.

Před ohříváním potravin, jako jsou brambory, párky nebo ovoce, propíchněte jejich slupku, protože by mohly explodovat.

Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské čňapky, abyste se nespálili.

Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou.

Popáleninám se vyhnete pravidelnou kontrolou teploty jídla a jeho zamícháním před podáváním. Zvláštní pozornost věnujte jídlům a nápojům podávaným kojencům, dětem a starším osobám.

Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla.

Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem.

Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.

Zamezení nesprávnému použití dětmi
Varování: Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. Je třeba se vyhnout styku s horkými částmi. Děti ve věku do 8 let je třeba udržovat mimo dosah, nejsou-li pod trvalým dohledem.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát.

Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.

O dvířka trouby se neopírejte, ani se na ně nezavěšujte. Trouba není hračka, proto si s ní nehrajte.

Naučte děti dodržovat všechna bezpečnostní pravidla: používat kuchyňské čňapky, opatrně odstraňovat z jídel pokličku, věnovat zvláštní pozornost obalům (např. z materiálů, které se samy zahřívají) vytvořeným pro získání křupavého jídla, protože ty mohou být obzvláště horké.

Další upozornění

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

Tato trouba je určena pouze pro domácí přípravu jídel, proto ji používejte pouze za tímto účelem. Není vhodná pro komerční a laboratorní využití.

Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

Troubu nikdy neuvádějte do provozu prázdnou.

Používáte-li nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod ně umístěte tepelný izolátor jako např. porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození otočného talíře a unášecího podnosu z důvodu tepelného šoku. Doba ohřevu uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena.

Nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky.

Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby. Neuvádějte troubu do provozu bez otočného talíře. Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

- Před omytím otočného talíře vodou jej nechte vychladnout.
- Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádobí na studený otočný talíř.
- Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádobí na horký otočný talíř.

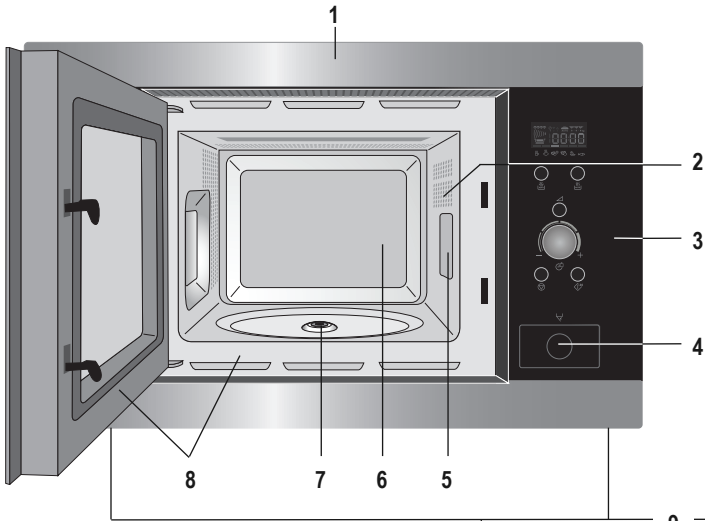
Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.

Důležité:

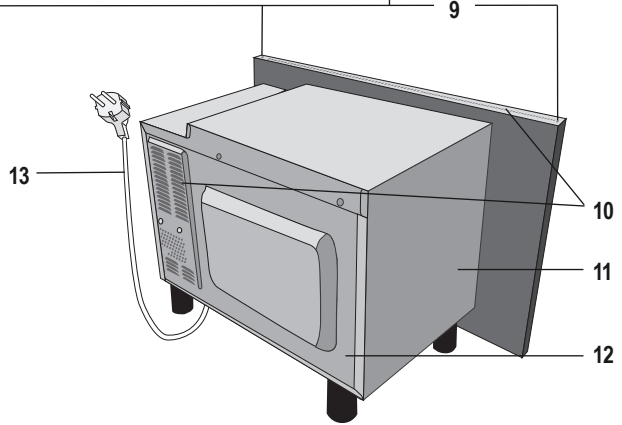
Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

MIKROVLNNÁ TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ



- 1. Přední panel
- 2. Osvětlení ohřívacího prostoru trouby
- 3. Ovládací panel
- 4. Tlačítko otevření dvířek
- 5. Kryt vlnovodu
- 6. Vnitřní prostor trouby
- 7. Těsnění
- 8. Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch

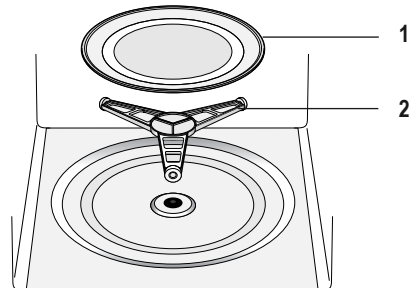


Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1. Otočný talíř
- 2. Unášecí podnos
- 3. 4 upevňovací šrouby (nejsou zobrazeny)
- Vložte unášecí podnos v těsnění na dno vnitřního prostoru.
- Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
- Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

Důležité:

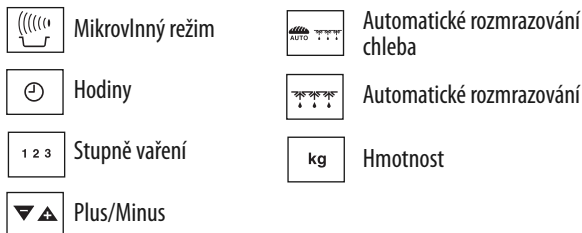
Při objednávce příslušenství uveďte prosím svému prodejci ZANUSSI nebo zástupci dvě položky: číslo součástky a název modelu.



POPIS SPOTŘEBIČE A PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

OVLÁDACÍ PANEĽ

1. Indikátory **DIGITÁLNÍHO DISPLEJE**



2. Indikátory funkce **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**

3. Tlačítko **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**

4. Tlačítko **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**

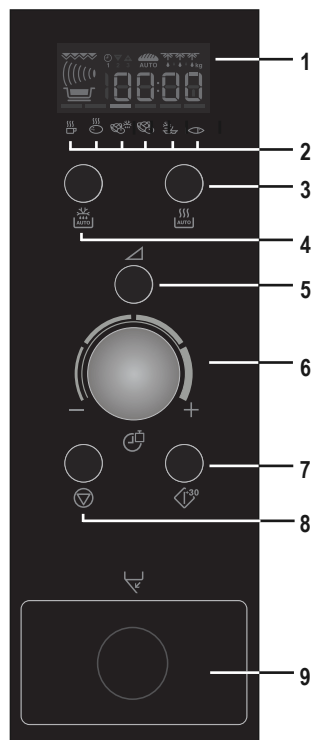
5. Tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**

6. Ovladač nastavení **ČASU/HMOTNOSTI**

7. Tlačítko **START/+30**

8. Tlačítko **STOP**

9. Tlačítko **OTEVŘENÍ DVÍŘEK**



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

NASTAVENÍ HODIN

Trouba má hodiny ve 12hodinovém a 24hodinovém režimu.

Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:30 (12 hodinový režim).

1. Zapojte troubu do elektrické sítě.
2. Na displeji se zobrazí údaj:
3. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
4. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30**.
6. Zkontrolujte displej:

Důležité:

1. Ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** můžete otáčet doprava nebo doleva.
2. Stisknete-li tlačítko **STOP**, bude čas automaticky nastaven na:

Příklad: Chcete nastavit hodiny na 23:30 (24hodinový režim).


1. Zapojte troubu do elektrické sítě.
2. Na displeji se zobrazí údaj:
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**. Na displeji se zobrazí údaj:
4. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
5. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
6. Stiskněte tlačítko **START/+30**.
7. Zkontrolujte displej:

Důležité:

1. Ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** můžete otáčet doprava nebo doleva.
2. Stisknete-li tlačítko **STOP**, bude čas automaticky nastaven na:

ZMĚNA NASTAVENÍ ČASU

Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:45 (12hodinový režim).

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
3. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
4. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30**.
5. Zkontrolujte displej: 

Příklad: Chcete změnit režim hodin z 12H na 24H nebo z 24H na 12H.

1. Otevřete dvířka. Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.

POUŽITÍ TLAČÍTKA STOP

Pomocí tlačítka **STOP** lze:

1. Vymazat chybu při programování.
2. Dočasně zastavit troubu během vaření (stiskněte jedenkrát).
3. Zrušit program během vaření (stiskněte dvakrát).



DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

Trouba obsahuje bezpečnostní funkci, která znemožňuje nechtěné uvedení do provozu trouby dětmi. Po nastavení pojistky nelze ovládat žádnou část trouby, dokud nebude tato funkce zrušena.


Příklad: Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

1. Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** po dobu 5 sekund.



Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se údaj LOC: 

Příklad: Chcete nastavit hodiny na 23:45 (24hodinový režim).

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
3. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
4. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30**.
5. Zkontrolujte displej: 

Poznámka:

- Chcete-li zrušit dětskou bezpečnostní pojistku, stiskněte a podržte tlačítko **STOP** po dobu 5 sekund, Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se aktuální čas.
- Dětskou bezpečnostní pojistku nelze nastavit, pokud není nastaven čas.

RADY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Chcete-li vařit nebo rozmrazovat potraviny v mikrovlnné troubě, je nutné, aby mikrovlnná energie prošla nádobou a pronikla do pokrmu. Z tohoto důvodu je důležité zvolit vhodné nádoby. Doporučujeme použít kulaté a oválné nádoby než nádoby s rohy, protože mikrovlnná energie se hromadí v rozích a jídlo se může převařit.

Abyste zajistili rovnoměrné ohřátí jídla, je nutné jej otáčet, přerovnat nebo zamíchat.

Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.

VLASTNOSTI JÍDLA

Sození	Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Budte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.
Hustota	Hustota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Lehké porézní potraviny, jako jsou koláče nebo chléb, se vaří rychleji než těžší a hutnější potraviny, např. pečené maso a dušené pokrmy.
Množství	S rostoucím množstvím jídla vloženého do trouby je nutné zvýšit i dobu vaření. Například uvaření čtyř brambor bude trvat déle než dvou.
Velikost	Ménší jídla a malé kousky se vaří rychleji než větší, protože mikrovlny mohou proniknout ze všech stran do středu. Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.
Tvar	Potraviny s nepravidelným tvarem, například kuřecí prsa a stehna, je nutné vařit v silnějších částech déle. Při mikrovlnném vaření se oblé tvary vaří rovnoměrněji než tvary hranaté.
Teplota jídla	Počáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Chlazené potraviny se vaří déle než potraviny s pokojovou teplotou. Potraviny s náplní, např. koblihy s džemem propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.

TECHNIKY VAŘENÍ

Rozmístění	Nejsilnější části jídla, např. kuřecí stehna, umístěte směrem k vnějšímu okraji nádoby.
Zakrytí	Použijte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.
Propíchnutí	Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky, propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat. Důležité: Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu.
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Některé části rozmraženého pokrmu mohou být horké. Horké části, např. nohy a křídla na kuřeti, lze přikrýt malými kousky fólie, které odrazí mikrovlny.

RADY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ A OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

NÁDOBÍ BEZPEČNÉ PRO VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal/nádoby s fólií	✓ / ✗	Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. Jeho pokyny pečlivě dodržujte.
Zapékací mísy	✓	Dodržujte vždy pokyny výrobce. Nepřekračujte uvedené doby ohřevu. Buďte velmi opatrní, protože tyto mísy mohou být velmi horké.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Skleněné nádoby, např. Pyrex®	✓	Pokud používáte tenké skleněné nádoby, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí.
Kovové nádoby	✗	Při mikrovlnném ohřevu nedoporučujeme používat kovové nádoby, protože může způsobit vznik elektrického oblouku a následně požár.
Plastové/polystyrenové nádoby (např. na potraviny rychlého občerstvení)	✓	U některých nádob je třeba dávat pozor, neboť se mohou při vysokých teplotách zkroutit, roztavit nebo ztratit barvu.
Potravinová fólie	✓	Tato fólie by neměla být v kontaktu s pokrmem a je třeba ji propíchnout, aby mohla unikat pára.
Sáčky do mrazničky/pečicí sáčky	✓	Je třeba je propíchnout, aby mohla unikat pára. Zkontrolujte, zda jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové ani kovové sponky, neboť se mohou roztavit či vznítit z důvodu vzniku elektrického oblouku.
Papír – talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Buďte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Slaměné a dřevěné nádoby	✓	Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✗	Mohou obsahovat výtahy z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.

OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

Troubu lze naprogramovat až na 90 minut. Časový interval nastavení doby vaření se pohybuje v rozmezí 15 sekund až 5 minut. Závisí na celkové délce vaření podle následující tabulky.

Doba vaření	Interval
0 - 5 minut	15 sekund
5 - 10 minut	30 sekund
10 - 30 minut	1 minuta
30 - 90 minut	5 minut

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Pro ruční rozmrazování (bez použití funkce automatického rozmrazování) použijte 240 W. Při každém výběru stupně výkonu se na displeji zobrazí symbol pro rozmrazování.

OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

VÝKONOVÉ STUPNĚ MIKROVLNNÉHO OHŘEVU

Trouba má 6 stupňů výkonu:

800 W/VYSOKY Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, např. polévky, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd.

560 W Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcované masa, dále choulolistivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích.

400 W Používá se pro husté pokrmy vyžadující delší dobu vaření (při běžné přípravě v troubě), např. hovězí. Doporučujeme použít tento výkon, abyste zajistili, že bude maso dostatečně měkké.

240 W/ROZMRAZOVÁNÍ Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření ryže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.

80 W Používá se pro pomalé rozmrazování, např. šlehačkového dortu nebo pečiva.

0 W Pro odstání/časovač.

W = WATT

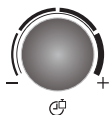
Příklad:

Chcete ohřívát polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 560 W.

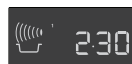
1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 2.30.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.
4. Zkontrolujte displej:



x2



x1



Důležité:

Pokud není vybrán stupeň výkonu, bude automaticky nastaveno 800 W/VYSOKÝ.

Poznámka:

- Pokud během vaření otevřete dvířka, doba ohřívání na digitálním displeji se automaticky zastaví. Čas se opět začne odpočítávat, jakmile dvířka zavřete a stisknete tlačítko **START/+30**.
- Pokud chcete během vaření zjistit **STUPEŇ VÝKONU**, stiskněte jedenkrát tlačítko výkonu.
- Během vaření můžete dobu ohřevu zvýšit nebo snížit pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI**.
- Během přípravy pokrmu můžete změnit výkonový stupeň otočením ovladače nastavení **STUPEŇ VÝKONU**.
- Chcete-li během vaření zrušit nastavený program, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP**.

ČASOVAČ

Příklad:

Chcete nastavit časovač na 7 minut.

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 7.00.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.
4. Zkontrolujte displej:



x7



x1



Poznámka:

- Časovač můžete pozastavit stisknutím tlačítka **STOP**. Chcete-li časovač opět spustit, stiskněte tlačítko **START/+30**. Chcete-li jej ukončit, stiskněte znovu tlačítko **STOP**.

PŘIDÁNÍ 30 SEKUND

Tlačítko **START/+30** umožňuje použití dvou následujících funkcí.

1. Přímý start

Stisknutím tlačítka **START/+30** můžete přímo spustit proces mikrovlnného vaření po dobu 30 sekund se stupněm výkonu 800 W/VYSOKÝ.



2. Prodloužení doby vaření

Doba úpravy může být prodloužena o násobek 30 sekund stisknutím tlačítka **START/+30** během provozu trouby.




Poznámka:

- Tuto funkci nelze použít během režimu **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ** nebo **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.


PLUS A MINUS

Funkce **PLUS**  a **MINUS**  umožňuje zvýšení nebo snížení doby vaření při použití automatických programů.

Pokud chcete, aby vařené brambory byl stále tvrdé, použijte **MINUS** .

Chcete-li, aby byly vařené brambory měkčí, použijte **PLUS** .

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

- Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**.
- Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.
- Stisknutím tlačítka pro výběr **STUPEŇ VÝKONU** zvolte nastavení **PLUS** .
- Stiskněte tlačítko **START/+30**.



x2



x1




x1

- Zkontrolujte displej:



Poznámka:

Chcete-li zrušit funkci **PLUS/MINUS**, stiskněte třikrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.

Pokud vyberete **PLUS**, zobrazí se na displeji symbol .

Pokud vyberete **MINUS**, zobrazí se na displeji symbol .

VÍCEKROKOVÉ VAŘENÍ

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence.

Příklad: Když chcete vařit:

5 minut na výkon 800 W (krok 1)

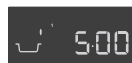
16 minut na výkon 240 W (krok 2)

KROK 1

- Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
- Zadejte požadovaný čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.
- Zkontrolujte displej:



x1



OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

KROK 2

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 16.00.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.
4. Zkontrolujte displej:



Trouba zahájí vaření po dobu 5 minut při výkonu 800 W a poté po dobu 16 minut při výkonu 240 W.

FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ** a **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ** automaticky nastaví správný režim a dobu vaření. Na výběr máte z šesti nabídek funkce **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ** a ze dvou nabídek **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ**.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Pokrm	Symbol
Nápoj	
Vařené brambory/brambory ve slupce	
Mražená zelenina	
Čerstvá zelenina	
Hotové mražené pokrmy	
Rybí filety s omáčkou	

Příklad:

Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**.
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.
4. Zkontrolujte displej:



Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko **START/+30**. Po skončení doby **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ** se program automaticky zastaví. Zazní zvukový signál a začne blikat symbol vaření. Po 1 minutě a zvukovém signálu se zobrazí aktuální čas.

OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

Pokrm	Symbol
Maso/drůbež/ryby	
Chléb	

Příklad:

Rozmrazení 0,2 kg chleba.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ**.
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.2.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.
4. Zkontrolujte displej:



x2















x1



Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko **START/+30**. Po skončení doby **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ** se program automaticky zastaví. Zazní zvukový signál a začne blikat symbol vaření. Po 1 minutě a zvukovém signálu se zobrazí aktuální čas.






TABULKY PROGRAMŮ

TABULKY FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Automatické vaření	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva) 	1 - 4 šálky 1 šálek = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Položte šálek k okraji otočného talíře.
Vařené brambory a brambory ve slupce 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Miska a víko	 x2	<p>Vařené brambory: Olupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti.</p> <p>Brambory ve slupce: Vyberte brambory podobné velikosti a umyjte je.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do misky. Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli. Zakryjte víkem. Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Mražená zelenina 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Miska a víko	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Přidejte 1 lžičku vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) Zakryjte víkem. Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. <p>Důležité: Je-li zelenina přimražená k sobě, uvařte ji ručně.</p>
Čerstvá zelenina 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Miska a víko	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Nakrájejte ji na malé kousky, např. proužky, kostičky nebo plátky. Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) Zakryjte víkem. Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Hotové mražené pokrmy (míchatelné) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Miska a víko	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Vložte pokrm do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. Přidejte tekutinu, pokud to doporučuje výrobce. Zakryjte víkem. Vařte bez poklice, pokud je to uvedeno v pokynech výrobce. Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. Po dokončení vaření zamíchejte a odstavte na cca 2 minuty.
Rybí filety s omáčkou 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Gratinovací nádoba a potravinová fólie pro mikrovlnné trouby	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Viz recepty na rybí filety s omáčkou na straně 98. <p>* Celková hmotnost přísad.</p>

Důležité: Chlazené potraviny se vaří od 5°C a mražené potraviny se vaří -18°C.

TABULKY PROGRAMŮ

Automatické rozmrazování	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
<p>Maso/ryby/drůbež</p>  <p>(celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)</p>	<p>0,2 - 0,8 kg (100 g) Plochá mísa</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmražení. <p>Poznámka: Není vhodné pro celou drůbež.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.
<p>Chléb</p>   <p>AUTO</p>	<p>0,1 - 1,0 kg (100 g) Plochá mísa</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmražení.

Důležité: Chlazené potraviny se vaří od 5°C a mražené potraviny se vaří -18°C.

Poznámka:

- Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
- Pro pokrm, který váží více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulkách pro automatické vaření a rozmrazování, použijte ruční postup.
- Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Po dokončení vaření zkontrolujte, zda je pokrm ohřátý.
- Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko **START/+30**.
- Po skončení mikrovlnného režimu se může spustit ventilátor.

Poznámka: Automatické rozmrazování

1. Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
2. Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké podobě.
3. Po obrácení přikryjte rozmražené části malými plochými kousky alobalu.
4. Drůbež by se měla po rozmražení ihned zpracovat.

TABULKY PROGRAMŮ

RECEPTY PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Rybí filety s pikantní omáčkou

1. Smíchejte přísady pro omáčku.
2. Vložte rybí filety do kulaté gratinovací nádoby tenkými konci směrem ke středu a osolte je.
3. Rozetřete omáčku na rybí filety.
4. Prikryjte pokrm potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a vařte v režimu pro **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ** „Rybí filety s omáčkou“.
5. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konzervovaná rajčata (bez šťávy)
40 g	80 g	120 g	kukuřice
4 g	8 g	12 g	chilli omáčka
12 g	24 g	36 g	cibule (nejemno nakrájená)
1 lžice	1-2 lžice	2-3 lžice	ocet z červeného vína
			hořčice, tymián a kajenský pepř
200 g	400 g	600 g	rybí filety
			sůl

Rybí filety s kari omáčkou

1. Vložte rybí filety do kulaté gratinovací nádoby tenkými konci směrem ke středu a osolte je.
2. Na rybí filety kousky banánu a rozetřete připravenou kari omáčku.
3. Prikryjte pokrm potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a vařte v režimu pro **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ** „Rybí filety s omáčkou“.
4. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	rybí filety
			sůl
40 g	80 g	120 g	banán (nakrájený na kousky)
160 g	320 g	480 g	hotová kari omáčka

SNÍŽENÝ STUPEŇ VÝKONU

Důležité: Pokud vaříte jídlo déle než po standardní dobu, avšak při výkonu 800 W, výkon trouby se automaticky sníží, aby se tak předešlo jejímu přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se sníží na 560 W.) Po pozastavení na 90 sekund bude opět obnoven výkon 800 W.

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 800 W	20 minut	Mikrovlnné vaření 560 W

TABULKY VAŘENÍ

Použité zkratky

Cup = cupful	g = gram	ml = mililitr	min = minuty
kg = kilogram	l = litr	cm = centimetr	

Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství -g/ml-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda
Mléko, 1 šálek	150	800 W	přibližně 1	nezakrývejte
Voda, 1 šálek	150	800 W	1-2	nezakrývejte
6 šálků	900	800 W	10-12	nezakrývejte
1 nádoba	1000	800 W	11-13	nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř (zelenina, maso a přílohy)	400	800 W	3-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte
Polévka/dušený	200	800 W	1-2	přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	200	800 W	2-3	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte
	500	800 W	4-5	
Maso, 1 plátek*	200	800 W	3-4	rozetřete tenkou vrstvou omáčky na horní část, přikryjte
Rybí filety*	200	800 W	2-3	přikryjte
Koláč, 1 plátek	150	400 W	1/2	vložte do ploché mísy
Dětská výživa, 1 sklenice	190	400 W	přibližně 1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo*	50	800 W	1/2	přikryjte
Rozpuštěná čokoláda	100	400 W	2-3	občas zamíchejte

* z chlazeného

Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Guláš	500	240 W	8-12	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-15
Koláč, 1 plátek	150	80 W	2-5	vložte do ploché mísy	5
Ovoce, např. třešně, jahody, maliny, švestky	250	240 W	4-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

Doby uvedené v tabulce jsou vodítka a mohou se měnit podle teploty zmrazení, kvality a hmotnosti potravin.

Rozmrazování a vaření

Pokrm	Množství -g-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Rybí filet	300	800 W	10-12	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	800 W	9-11	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

TABULKY PROGRAMŮ A RECEPTY

Vaření masa a ryb

Pokrm	Množství -g-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	ochutíte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, otočte po*	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Hovězí pečeně (středně propečená)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	ochutíte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, otočte po*	10
Rybí filet	200	800 W	3-4	ochutíte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte	3

RECEPTY

Všechny recepty v této příručce jsou určeny pro 4 porce, pokud není uvedeno jinak.

PŘÍZPŮSOBENÍ RECEPTŮ PRO MIKROVLNNOU TROUBU

Chcete-li přizpůsobit své oblíbené recepty pro mikrovlnnou troubu, měli byste vzít v úvahu následující informace: Zkrátte doby vaření o třetinu na polovinu. Projděte si příklad receptů v této příručce.

Potraviny s vysokým obsahem vlhkosti, jako jsou maso, ryby, drůbež, zelenina, ovoce, dušené pokrmy a polévky, lze bez problému připravovat v mikrovlnné troubě.

Povrch potravin s nízkou vlhkostí, například tacy s jídlem, by měl být před ohříváním nebo vařením zvlhčen.

Množství tekutiny, kterou je třeba přidat na syrové potraviny, které se mají dusit, by se mělo snížit asi na dvě třetiny množství v původním receptu. V případě potřeby přilijte během vaření více tekutiny.

Množství přidávaného tuku může být značně sníženo. K ochucení jídla stačí malé množství másla, margarínu nebo oleje. Z tohoto důvodu je tato mikrovlnná trouba skvělá pro přípravu nízkotučných pokrmů jako součást diety.

Houbová polévka

- Vložte zeleninu do hrnce, přikryjte ji a nechte vařit.
8-9 min. 800 W
 - Rozmixujte všechny přísady v mixéru.
 - Smíchejte mouku a máslo, vložte tuto směs do polévky a rozmíchejte. Polévku osolte a opepřete, přikryjte a dejte vařit. Po skončení vaření zamíchejte.
4-6 min. 800 W
 - Smíchejte žloutek se smetanou a postupně zamíchejte do polévky. Krátce povařte, ale nepřivádějte k varu!
1-2 min. 800 W
- Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Nádobí:	Hrnc s pokličkou (objem 2 l)
200 g	nakrájené houby
50 g	cibule (nejemno nakrájená)
300 ml	maso
300 ml	smetana
25 g	mouka
25 g	máslo nebo margarín
	sůl a pepř
1	vejce
150 g	smetana

Ratatouille

- Nalijte olivový olej do hrnce a přidejte česnek. Přidejte připravenou zeleninu, kromě artyčokových srdíček a opepřete. Přidejte bouquet garni, přikryjte a dejte vařit, přičemž jednou zamíchejte.
19-21 min. 800 W
Posledních pět minut přidejte artyčoková srdíčka a povařte.
- Pokrm dochutěte solí a pepřem. Před podáváním odstraňte bouquet garni. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Nádobí:	Hrnc s pokličkou (objem 2 l)
5 lžice	olivový olej
1 hřebíček	rozetřený česnek
50 g	nakrájená cibule
250 g	na kostičky nakrájený lilek
200 g	na kostičky nakrájená cuketa
200 g	pe př, velké kostky
75 g	fenykl, velké kostky
1	bouquet garni
200 g	artyčková srdíčka z konzervy nakrájená na čtvrtky
	sůl a pepř

Filety z platýse

- Omyjte rybu a oklepáním ji osušte. Odstraňte kosti.
- Nakrájejte citrón a rajčata na tenké plátky.
- Vymastěte pečicí nádobu máslem. Vložte do ní rybí filety a pokapejte je rostlinným olejem.
- Do nádoby nasypete petrželku, nahoru dejte plátky rajčat a ochutěte. Na rajčata dejte plátky citrónu a polijte je bílým vínem.
- Na citrón dejte malé kousky másla, nádobu přikryjte a dejte vařit.
16-19 min. 800 W
Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Nádobí:	Mělká oválná pečicí nádoba s potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby (délka asi 26 cm)
400 g	filety z platýse
1	Celý citrón
150 g	rajčata
10 g	máslo
1 lžice	rostlinný olej
1 lžice	nakrájená petržel
	sůl a pepř
4 lžice	bílé víno
20 g	máslo nebo margarín

RECEPTY

Čuryšské telecí

1. Nakrájejte telecí maso na nudličky.
2. Vymastěte nádobu máslem. Do nádoby vložte maso a cibuli, přikryjte ji a dejte vařit. Během vaření jednou zamíchejte.
7-10 min. 800 W
3. Přilijte bílé víno, karamelovou omáčku a smetanu, zamíchejte, přikryjte a pokračujte ve vaření. Občas zamíchejte.
4-5 min. 800 W
4. Po skončení vaření směs zamíchejte, nechte asi na 5 minut odstát. Ozdobte petrželkou.

Nádobí:	Hrnc s pokličkou (objem 2 l)
600 g	telecí fileť
10 g	máslo nebo margarín
50 g	cibule (nejemno nakrájená)
100 ml	bílé víno
	ochucená karamelová omáčka, pro cca 1/2 litru šťávy
300 ml	smetana
1 lžice	nakrájená petržel

Plněná šunka

1. Smíchejte špenát se sýrem a čerstvým sýrem (fromage frais) a ochutťe.
2. Dejte jednu polévkovou lžici náplně na každý plátek vařené šunky a plátky srolujte. Propíchněte šunku dřevěnou špejlí.
3. Udělejte bešamelovou omáčku: nalijte vodu a smetanu do hrnce a dejte vařit.
3-4 min. 800 W
Smícháním mouky a másla vytvořte jíšku, přidejte ji do hrnce a rozmíchejte ji. Hrnc přikryjte a dejte vařit, dokud nebude omáčka hustá.
1 min. 800 W
Zamíchejte a ochutnejte.
4. Nalijte omáčku do vymaštěné nádoby, vložte naplněné šunkové rolky na omáčku a dejte vařit s pokličkou.
3-4 min. 800 W
Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Nádobí:	Hrnc s pokličkou (objem 2 l) Oválná gratinovací nádoba (délka cca 26 cm)
125 g	nasekaný listový špenát
125 g	fromage frais, s obsahem tuku 20 %
40 g	nastrouhaný ementál
	pepř a paprika
6 plátků	vařená šunka (300 g)
125 ml	vařená šunka
125 ml	smetana
20 g	mouka
20 g	máslo nebo margarín
10 g	máslo nebo margarín na vymaštění nádoby

Lasagne

1. Nakrájejte rajčata, smíchejte je se šunkou a cibulí, česnekem, mletým hovězím masem a rajčatovým protlakem. Ochutťe, přikryjte a dejte vařit.
7-9 min. 800 W
2. Smíchejte zakysanou smetanu (creme fraiche) s mlékem, parmezánem, bylinkami, olejem a kořením.
3. Vymastěte nádobu a na dno dejte asi $\frac{1}{3}$ těstovin. Na těstoviny dejte půlku směsi mletého masa a přilijte omáčku. Postup zopakujte a nakonec přidejte zbývající těstoviny. Těstoviny polijte omáčkou a posypte parmezánem. Dejte vařit s pokličkou.
15-17 min. 560 W
Po dokončení vaření odstavte na cca 5-10 minut.

Nádobí:	Hrnc s pokličkou (objem 2 l) Mělká gratinovací nádoba s pokličkou (cca 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konzervovaná rajčata
50 g	nakrájená šunka
50 g	cibule (nejemno nakrájená)
1	rozdrcený stroužek česneku
250 g	mleté hovězí maso
2 lžíce	rajčatový protlak
	sůl a pepř
150 ml	zakysaná smetana creme fraiche
100 ml	mléko
50 g	nastrouhaný parmezán
1 lžička	směs nasekaných bylinek
1 lžička	olivový olej
1 lžička	rostlinný olej pro vymaštění nádoby
125 g	lasagne
1 lžice	nastrouhaný parmezán

Ovocné želé s vanilkovou omáčkou

1. Na jednu stranu dejte nějaké ovoce jako ozdobu. Polijte zbytek ovoce bílým vínem, vložte je do nádoby, přikryjte a dejte vařit.
7-9 min. 800 W
2. Vmíchejte cukr a citrónovou šťávu.
3. Namočte želatinu ve studené vodě na 10 minut, poté ji vytáhněte a vodu vymačkejte. Vmíchejte želatinu do horkého pyré, aby se rozpustila. Vložte želé do lednice a nechte odstát.
4. Chcete-li vytvořit vanilkovou omáčku, vložte mléko do jiné nádoby. Rozřízněte vanilkový luska a vyjměte vnitřek, zamíchejte ho do mléka s cukrem a kukuřičnou moukou. Nádobu přikryjte a dejte vařit, během vaření zamíchejte a poté znovu na konci.
3-4 min. 800 W
5. Vysypte želé na talíř a ozdobte zbývajícím ovocem. Na želé nalijte vanilkovou omáčku.

Nádobí:	Nádoba s pokličkou (objem 2 l) Nádoba s pokličkou (objem 1 l)
150 g	maliny, omyté a bez stopky
150 g	jahody, omyté a bez stopky
150 g	červený rybíz, omyté a bez stopky
250 ml	bílé víno
100 g	cukr
50 ml	citrónová šťáva
8	želatinové plátky
300 ml	mléko
$\frac{1}{2}$	vanilkový luska
30 g	cukr
15 g	kukuřičná mouka

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: NA ŽÁDNOU Z ČÁSTÍ MIKROVLNNÉ TROUBY NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTIČÍ PROSTŘEDKY PRO TROUBY, PARNÍ ČISTIČE, DRSNÉ A HRUBÉ ČISTIČE, JAKÉKOLI ČISTIČÍ PROSTŘEDKY OBSAHUJÍCÍ HYDROXID SODNÝ NEBO DRÁTĚNKY.

TROUBU ČISTĚTE V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRAŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Vnější části trouby

Vnější část trouby můžete snadno vyčistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

Ovládací panel

Deaktivujte ovládací panel otevřením dvířek trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čističí prostředky, ani čističí prostředky s pískem.

Vnitřek trouby

1. Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu.
2. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.
3. Na vnitřní část trouby nepoužívejte čističí prostředky ve spreji.

Otočný talíř a unášecí podnos

Vyndejte otočný talíř a unášecí podnos z trouby. Omyjte je v mýdlové vodě. Otřete je měkkou utěrkou. Otočný talíř i unášecí podnos můžete mýt v myčce na nádobí.

Dvířka

Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i těsnící povrchy jemným vlhkým hadříkem od všech nečistot. Nepoužívejte agresivní brusné čističí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Důležité: Neměli byste používat parní čistič.

CO DĚLAT KDYŽ... A TECHNICKÉ ÚDAJE

CO DĚLAT KDYŽ...

Problém	Kontrolované položky...
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	<ul style="list-style-type: none"> Nefungují pojistky v pojistkové skříni. Došlo k přerušení napájení. Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> Dvířka nejsou řádně zavřená. Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. Nebylo stisknuto tlačítko START/+30.
Otočný talíř se neotáčí?	<ul style="list-style-type: none"> Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	<ul style="list-style-type: none"> Izolujte spotřebič od pojistkové skříně. Kontaktujte místní servisní ZANUSSI středisko.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte místní servisní ZANUSSI středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici ZANUSSI.
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	<ul style="list-style-type: none"> Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně Nastavte vyšší nastavení výkonu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	: 230 V, 50 Hz, jednofázové
Distribuce line pojistka/jistič	: Minimálně 10 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny : 1,2 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny : 800W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln	: 2450 MHz * (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	ZBM17542 : 594 mm (Š) x 371 mm (V) x 316 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	: 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H) **
Objem trouby	: 17 litrů **
Otočný talíř	: ø 272 mm, skleněný
Hmotnost	: cca 16 kg
Osvětlení ohřívacího prostoru trouby	: 25 W/240 - 250 V

* Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011.

V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B.

Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla. Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti. Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.

** Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.

Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

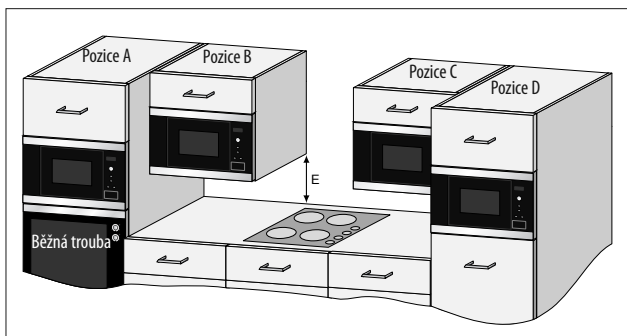


Skutečný objem pro uložení jídla je menší. Tato trouba je v souladu s požadavky směrnic 2004/108/EC, 2006/95/EC a 2005/32/EC. V RÁMCI NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ MŮŽE DOJÍT U TECHNICKÝCH ÚDAJŮ KE ZMĚNĚ BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ

INSTALACE

TROUBU LZE NAINSTALOVAT DO POZICE A, B, C NEBO D:

Pozice	Rozměry výklenku Š H V
A	560x550x360
B+C	560x300x350 560x300x360
D	560x500x350 560x500x360



Měření v (mm)

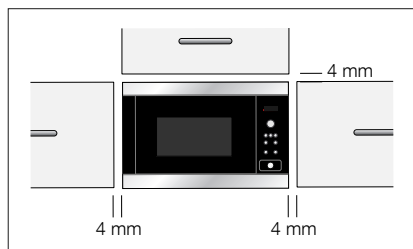
INSTALACE SPOTŘEBIČE

1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Tato trouba je určena pro montáž do kuchyňské skříňky s výškou 360 mm.

Při montáži do skříňky o výšce 350 mm:

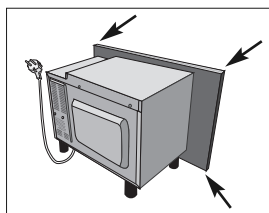
Odšroubujte a odstraňte 4 patky ze spodní části trouby. Trouba má 3 dlouhé patky a 1 krátkou. Nahradte 3 dlouhé patky patkami z balíku příslušenství. Krátkou patku nevyměňujte.

3. Vložte spotřebič pomalu do kuchyňské linky bez použití síly, dokud se přední rám trouby nebude dotýkat předního otvoru linky.
4. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).



Možnost upevnění 1:

Pomocí šroubů, které jsou součástí balení, upevněte troubu na místo. Body upevnění jsou umístěny v horních a dolních rozích trouby.



Možnost upevnění 2:

Podívejte se na šablonu dodanou s troubou.

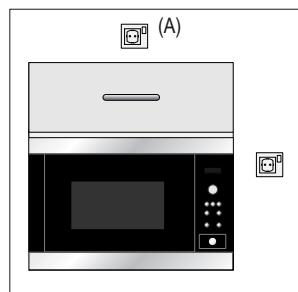
BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Při upevnění trouby v pozici B nebo C (viz nákres na straně 106):

- Skříňka musí být minimálně 500 mm (E) pracovní plochou a nesmí být nainstalována **přímo** nad varnou deskou.
- Spotřebič byl otestován a schválen pouze pro použití v blízkosti domácího plynu, elektrických a indukčních varných desek.
- Mezi varnou deskou a mikrovlnnou troubou by měl být dostatečný prostor, aby se zabránilo přehřátí trouby, okolní skříňky a příslušenství.
- Nepoužívejte varnou desku bez nádobí, pokud je mikrovlnná trouba v provozu.
- Pokud je zapnutá varná deska je při péči o troubu třeba dávat pozor.

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE KE ZDROJI ELEKTRICKÉ ENERGIE

- **Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.**
- **Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.**
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jistě 10 A pojistku.
- **Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.**
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.



ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



UPOZORNĚNÍ:

TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za případy, kdy nejsou tato bezpečnostní opatření dodržena.

Pokud se zástrčka, která je k troubě připevněna, nehodí do zásuvky, musíte zavolat na místní ZANUSSI servisu.

Ekologická likvidace obalových materiálů a starých spotřebičů

Obalové materiály

Mikrovlnné trouby ZANUSSI vyžadují k ochraně během přepravy účinný obal. Pro tyto účely je použito minimálně nezbytné množství obalového materiálu. Obalové materiály (např. fólie nebo polystyren) může znamenat pro děti určité riziko.

Nebezpečí udušení. Udržujte obalový materiál mimo dosah dětí.

Všechny použité obalové materiály jsou ekologické a lze je recyklovat. Lepenka je vyrobena z recyklovatelného papíru a dřevěné části jsou chemicky neošetřeny. Plastové části jsou označeny takto:

„PE“ polyetylén, např. obalová fólie


„PS“ polystyren, např. obal (bezfreonový)

„PP“ polypropylen, např. pásky

Použití a opakované použití obalu představuje úsporu surovin a snížení množství odpadu. Obal by měl být zlikvidován ve vašem nejbližším středisku pro sběr nebo recyklaci odpadů. Další informace získáte na místním obecním úřadě.

Likvidace starých spotřebičů

Staré spotřebiče je třeba před likvidací zabezpečit odstraněním zástrčky a odříznutím a zlikvidováním napájecího kabelu. Kabel by pak měl být zlikvidován ve vašem nejbližším středisku pro sběr nebo recyklaci odpadů. Informujte se na svém obecním úřadě nebo na úřadě pro zdravé životní prostředí, zda jsou ve vaší oblasti nějaká zařízení pro recyklaci spotřebičů.

Symbol  umístěný na výrobku nebo jeho balení upozorňuje, že by s výrobkem po ukončení jeho životnosti nemělo být nakládáno jako s běžným odpadem z domácnosti. Místo toho by měl být odložen do sběrného místa, určeného k recyklaci elektronických výrobků a zařízení. Dodržením této instrukce zabráníte negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí, které naopak může být ohroženo nesprávným nákladním s výrobkem při jeho likvidaci. Pro získání dalších informací o recyklaci tohoto výrobku kontaktujte, prosím, místní orgány státní správy, místní firmu zabezpečující likvidaci a sběr odpadů nebo prodejnu, v níž jste výrobek zakoupili.

ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícím spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti. Prodávající poskytuje Kupujícím spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.

Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká. Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamacie a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku. Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu. Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu.

Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte. Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou. Záruka výrobku z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek požitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Zářece a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4, tel: 261302111
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

Evropská Záruka: Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používán v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Ceská republika	+420 2 61 12 61 12	Budejovická 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, Warsaw
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	Trzaska 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebičky 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

