



MC1763E

| | |
|---------------------------------|-----|
| RO Manual De Utilizare | 2 |
| HU Felhasználói Útmutató | 29 |
| UA Посібник Користувача | 56 |
| CS Uživatelská Příručka | 83 |
| LT Naudotojo vadovas | 110 |



AEG
perfekt in form und funktion

CONTINUT

| | |
|--|----|
| INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ | 3 |
| PREZENTAREA APARATULUI | 7 |
| PANOU DE CONTROL | 8 |
| ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE | 8 |
| OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDRE | 10 |
| DIAGRAME DE PROGRAME | 16 |
| REȚETE | 20 |
| ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE | 23 |
| CE SĂ FACEȚI DACĂ | 24 |
| SPECIFICAȚII | 24 |
| INSTALARE | 25 |
| INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL | 27 |
| SUPORT ȘI ASISTENȚĂ CLIENTI | 28 |

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim că ati achiziționat acest produs AEG. Prin folosirea tehnologiilor inovative -aparatul are funcții pe care nu le puteți găsi la alte aparate obisnuite-, cuptorul cu microunde a fost conceput pentru a asigura performanțe remarcabile mai mulți ani de zile. Vă rugăm să alocați câteva minute citirii acestui manual, pentru a putea beneficia la maxim de acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.aeg.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.aeg.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.aeg.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENTII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații. Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.

Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

Informații generale și recomandări

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

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

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 recicabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile. După folosire curătați plăcuța de protecție a ghidului de unde, 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 aşezați 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 sărmă. Pericol de incendiu în urma formării de arcuri electrice pe suprafete 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. Înaintea 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 puneti 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 suprafetele de etanșare; asigurați-vă că ele nu sunt deteriorate.**
- d) **În cavitatea cuptorului sau pe ușă; asigurați-vă că nu există urme de lovitură.**
- 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 persoana competentă să efectueze orice remediere sau reparație ce implică înlăturarea unui capac care asigură protecție împotriva expunerii energiei microundelor.

Nu puneti în funcțiune cuptorul cu ușa deschisă și nu deteriorați încuietorile de siguranță. Nu puneti în funcțiune cuptorul dacă între garniturile de etanșare ale ușii sau suprafetele de etanșare există elemente străine.

Nu permiteți acumularea de grăsime sau murdărie pe garniturile de etanșare ale ușii și componentele adiacente. Respectați instrucțiunile privind „Întretinere & 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, decupați-l imediat și scoateți ștecherul din priză, iar apoi contactați AEG serviciu agent local. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu permiteți trecerea cablului de alimentare peste suprafete 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 AEG serviciu agent. Dacă becul se arde, vă rugăm contactați furnizorul dvs. sau AEG 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 AEG serviciu agent.

Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberei instantane

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

Înaintea gătirii decojiți alimentele precum cartofi, cărneații 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 mânuși de bucătărie. Pentru evitarea arsurilor provocate de vaporii fierbinti, 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 usii 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 componente expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinti. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheati permanent.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacitate fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea

aparatului întrun mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheati, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curătarea 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 supravegheati.

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 mâncărilor, deoarece ele se pot supraîncâlzi.

Alte avertizări

Niciodată nu modificați cuptorul. Cuptorul este conceput pentru prepararea mâncărilor 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 defecțiunilor

Niciodată nu folosiți cuptorul când acesta este gol. Când folosiți o farfurie smălțuită sau un material care se autoîncălzește, 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:

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

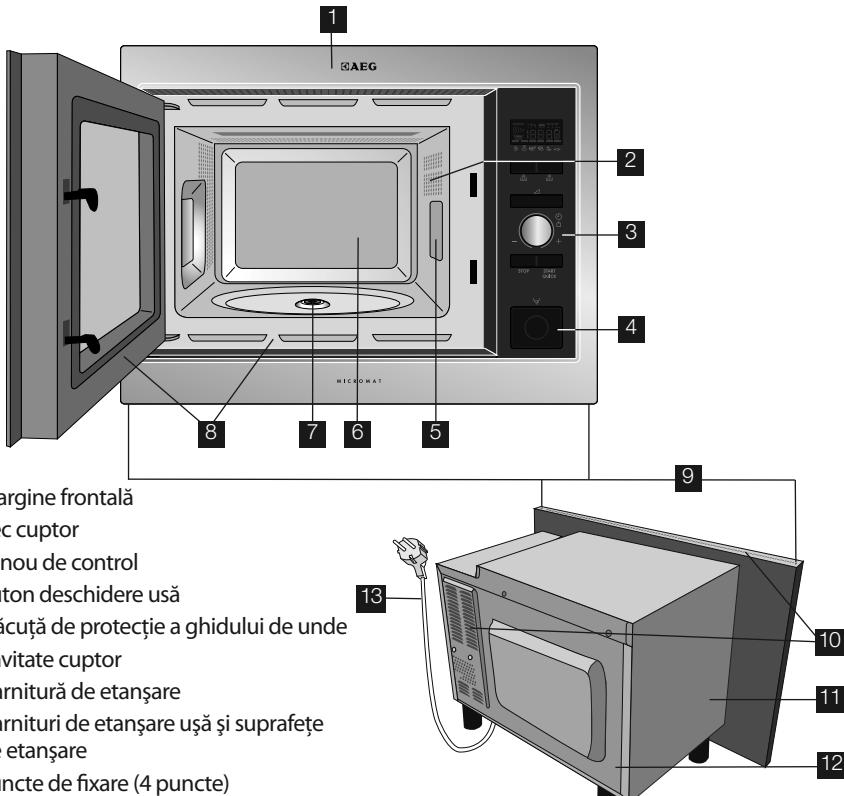
În timpul funcționării nu acoperiți apărătoarea exterioară.

⚠️ 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 nerăspicării procedurilor corecte de racordare electrică. Ocazional pot apărea vaporii de apă și picături pe peretii cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare a ușii și pe suprafetele de etanșare. Acesta este un proces normal și nu este un semn de scurgere sau defecțiune la cuptorul cu microunde.

PREZENTAREA APARATULUI

CUPTORUL CU MICROUND & ACCESORII

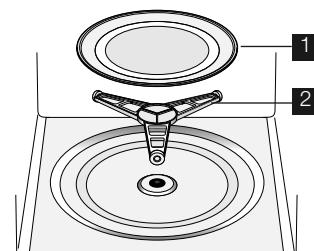


Verificați să fie livrate toate accesorile:

- 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.



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



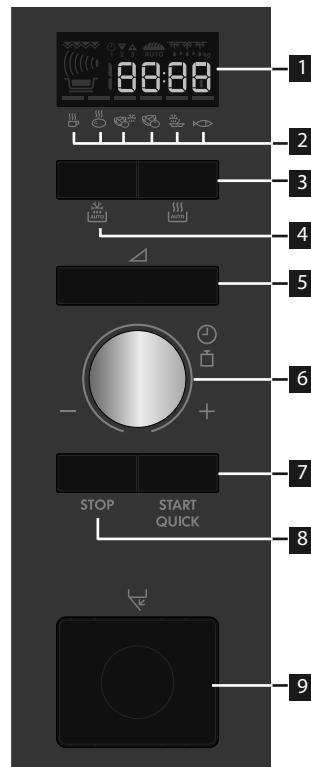
PANOU DE CONTROL

1 Indicatoare DIGITALE

| | | | |
|-------|---------------------|--|------------------------|
| | Cuptor cu microunde | | Auto decongelare pâine |
| | Ceas | | Decongelare automată |
| 1 2 3 | 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/QUICK
- 8 Buton STOP
- 9 Buton DESCHIDERE USĂ



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

REGIMUL ECON

Cuptorul este setat în regim de 'ECONOMISIRE ENERGIE' ('Econ').

1. Racordați cuptorul.
2. Apare afișajul: 'Econ'.
3. Pe afișaj începe numărătoarea inversă de la 3:00 la zero.
4. Când s-a ajuns la zero, cuptorul cuplează în regim 'Econ' și afișajul dispare de pe ecran.



- Pentru dezactivarea regimului Econ, setați ceasul.

4. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
5. Apăsați o dată butonul START/QUICK, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
6. Apăsați butonul START/QUICK.
7. Verificați afișajul:
8. Închideți ușa.



- Puteți roti butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE în sens orar sau antiorar.
- Dacă apăsați butonul STOP, ceasul nu se va seta. Apare afișajul: 'Econ'.

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. Deschideți ușa.
 2. Apare afișajul: 'Econ'.
 3. Apăsați butonul START/QUICK pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
- Apare afișajul:

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

1. Deschideți ușa.
2. Apare afișajul: 'Econ'.
3. Apăsați butonul START/QUICK pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt. Apare afișajul: 
4. Apăsați butonul START/QUICK. Apare afișajul: 
5. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
6. Apăsați o dată butonul START/QUICK, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
7. Apăsați butonul START/QUICK.
8. Verificați afișajul: 
9. Închideți ușa.



- Puteți roti butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE în sens orar sau antiorar.
- Dacă apăsați butonul STOP, ceasul nu se va seta. Apare afișajul: 'Econ'.

AJUSTAREA TIMPULUI CÂND CEASUL ESTE SETAT

Exemplu: Pentru a seta ora la 11:45.

1. Deschideți ușa.
2. Apăsați butonul START/QUICK pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt. Apare afișajul: 
- (dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul START/QUICK.)
3. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
4. Apăsați o dată butonul START/QUICK, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
5. Apăsați butonul START/QUICK.
6. Verificați afișajul: 

PENTRU A ANULA CEAS ȘI A SETA MODUL ECON

1. Deschideți ușa.
2. Apăsați butonul START/QUICK pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.

Apare afișajul: 

(dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul START/QUICK.)

3. Apăsați butonul STOP.
4. Apare afișajul: 'Econ'.
5. Închideți ușa.
6. Pe afișaj începe numărătoarea inversă de la 3:00 la zero.
7. Când s-a ajuns la zero, cupitorul cuplează în regim Econ și afișajul dispare de pe ecran.

FOLOSIREA BUTONULUI STOP

Folosiți butonul STOP pentru:

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



STOP

FUNCȚIA DE PROTECȚIE COPIII

Cuptorul are o funcție de siguranță care previne punerea în funcțiune a cupotorului de către copii. Dacă această funcție este activată, nicio componentă a cupotorului 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.



STOP

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



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

OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE

SFATURI PRIVIND GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUNDE

Pentru a găti/decongela mâncare în cuptorul cu microonde, energia microundelor trebuie să treacă prin recipient, pentru a penetra alimentul. Din acest motiv, trebuie ales un vas de gătit potrivit.

Farfurii 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 câțiva 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 microondele pot penetra din toate părțile către centru. Pentru o coacere uniformă, toate bucațile 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 microonde 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. Tăiați alimentele cu umplutură-de exemplu gogoașele-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 microonde sau capac potrivit. |
| Despicare | Alimentele cu coajă, pielită 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, cărnăți. |
| | Important! Ouăle nu trebuie încălzite sau fierte folosind microondele, 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 câțiva 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 bucati mici de folie ce reflectă microondele. |

VASE DE GĂTIT SIGURE PENTRU CUPTORUL CU MICROUNDE

| Vase de gătit | Siguranță sub acțiunea microundelor | 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 microunde nu este specificată de producători 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 fosfatic 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 microundele 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 | ✓ | Trebui să fie tăiate pentru a se permite evacuarea aburului. Asigurați-vă că pungile sunt potrivite pentru folosirea în cuptorul cu microunde. Nu folosiți elemente de legare din plastic sau metal, deoarece ele se pot aprinde sub acțiunea arcului. |
| Tâvi de hârtie, pahare și hârtie de bucătărie | ✓ | Se folosesc doar pentru încălzire sau absorbirea umedelui. 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 reciclată și ziare | ✗ | Pot conține elemente de metal care în urma arcului electric pot produce incendii. |

GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUNDE

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 mărire |
|--------------------|-------------------|
| 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.

NIVELURILE DE PUTERE ALE CUPTORULUI

Cuptorul are 6 niveluri de putere.

| Setări putere | Mod de utilizare sugerat |
|--------------------|--|
| 800 W/ PUTERE MARE | Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire 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 pandispan. La această setare cu valori reduse sosul nu va clocoi și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale. |
| 400 W | În cazul mâncărurilor dense, care necesită o perioadă de gătire mai lungă, de exemplu carne de vită, se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frâgezimea 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 gătirea cremei de ouă. |
| 80 W | Pentru decongelarea ușoară de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor. |
| 0 W | Pentru regim de așteptare/tempORIZATOR bucătărie. |

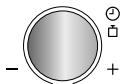
W = WATT

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

- Apăsați de două ori butonul de selectare a NIVEL PUTERE.



- Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului pînă când este afișată valoarea 2.30.



- Apăsați butonul START/QUICK.



- Verificați afișajul:



⚠️ Important!

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



- Dacă ușa este deschisă în timpul procesului de gătire, contorizarea timpul 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/QUICK.
- 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.

TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE

Exemplu: Pentru a seta temporizatorul de bucătărie la 7 minute.

- Apăsați butonul NIVEL PUTERE de 7 ori.



- Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 7.00.



- Apăsați butonul START/QUICK.



- Verificați afișajul:



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

ADĂUGAȚI 30 DE SECUNDE

Butonul START/QUICK vă permite activarea următoarelor două funcții.

1. Start Direct

Puteți porni direct gătirea la nivelul de putere 800 W/PUTERE MARE pentru 30 de secunde, dacă apăsați butonul START/QUICK.



2. Mărirea timpului de gătire

Puteți mări timpul de gătire cu perioade de 30 de secunde, dacă butonul este apăsat în timp ce cupitorul funcționează.



- 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 gătire când folosiți programele automate.

Dacă preferați cartofii fierți dar tari, folosiți MINUS .

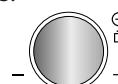
La fel, dacă preferați cartofii fierți dar moi, folosiți PLUS .

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

- Selectați meniul dorit prin apăsarea de două ori a butonului GĂTIRE AUTOMATĂ.



- Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE până când apare 0.3.



- Apăsați butonul NIVEL PUTERE o dată pentru a selecta PLUS .



- Apăsați butonul START/QUICK.



- Verificați afișajul:



- Pentru a anula PLUS/MINUS, apăsați butonul NIVEL PUTERE de 3 ori.
- Dacă selectați PLUS, pe afișaj va apărea .
- Dacă selectați MINUS, pe afișaj va apărea .

GĂTIRE MULTISECVENTIALĂ

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

- Apăsați butonul NIVEL PUTERE o dată



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



- Verificați afișajul:

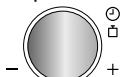


Stadiul 2

- Apăsați butonul de NIVEL PUTERE de 4 ori.



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



- Apăsați butonul START/QUICK.



- Verificați afișajul:



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

FUNCTIA DE GĂTIRE & DECONGELARE AUTOMATĂ

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

Gătire Automată

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

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

- Selectați meniuul dorit prin apăsarea de două ori a butonului GĂTIRE AUTOMATĂ.



- Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE până când pe afișaj apare 0.3.



- Apăsați butonul START/QUICK.



- 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 clipe pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul START/QUICK. La sfârșitul timpului de GĂTIRE AUTOMATĂ, programul se va opri automat. Se declanșează alarmă și simbolul pentru gătire pălpăie. După 1 minut se va declanșa sunetul de atenționare și se afișează ora zilei.

Decongelarea Automată

| Aliment | Simbol |
|-----------------------------|--------|
| Carne/pește/carne de pasăre | |
| Pâine | AUTO |

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/QUICK.



4. Verificați afișajul:



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

DIAGRAME DE PROGRAME

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 |  | <ul style="list-style-type: none"> Așezați ceașca la marginea platoului rotativ. |
| Cartofi fierți și cartofi copți | 0,1-0,8 kg (100 g) Vas și capac |  | <p>Cartofi fierți: Decojați cartofii și tăiați-i în felii egale. Cartofi copți: Alegeți cartofi de mărime similară și spălați-i.</p> <ul style="list-style-type: none"> Puneți cartofii fierți sau copți 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 |  | <ul style="list-style-type: none"> Adăugați 1 lingură 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 minute. <p> Dacă legumele congelate sunt lipite, gătiți cu regim manual.</p> |
| Legume proaspete | 0,1-0,6 kg (100 g) Vas și capac |  | <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 |  | <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 aşa 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 | 0,4-1,2 kg* (100 g) Farfurie de copt și folie adezivă |  | <ul style="list-style-type: none"> Vezi rețetele pentru „Fileu de pește cu sos” de pe pagina 18. |

* Greutatea totală a ingredientelor.

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

| Decongelare automată | Greutate (unități de creștere)/ ustensile | Buton | Procedură |
|--|---|--|--|
| Carne/pește/carne de pasăre  | 0,2-0,8 kg (100 g) Farfurioară |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Puneți alimentul într-o farfurioară și aşezați 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 supraîncalzi cu folie de aluminiu. După decongelare, pentru 15-45 min. înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă. Carne tocată: Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul. Dacă este posibil, îndepărtați părțile decongelate. <p>i Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.</p> |
| Pâine   | 0,1-1,0 kg (100 g) Farfurioară |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Distribuiți alimentul într-o farfurioară și aşezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg aşezați alimentul direct pe platoul rotativ. Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați și îndepărtați feliiile decongelate. După decongelare înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, și pentru 5-15 min. lăsați-l până când are loc decongelarea completă. |

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

- i** Decongelare automată
- Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului.
 - În cazul alimentelor care căntăresc mai mult sau mai puțin decât greutățile/cantitățile date în diagramele pentru gătire automată & decongelare, folosiți regimul manual.
 - Temperatura finală variază conform temperaturii initiale. 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 rămăș și indicatorul se vor aprinde intermitent pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul START/QUICK.
 - După regimul de gătire cu microunde poate porni ventilatorul de răcire.

REȚETE PENTRU GĂTIRE AUTOMATĂ

| Fileu de pește cu sos picant | | | |
|-------------------------------------|---------------|-------------|---------------------------------|
| 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 linguriță | 1-2 linguriță | 2 linguriță | 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 | | | |
|---------------------------------------|--------|--------|-----------------------|
| 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 |

1. Amestecați ingredientele pentru sos.
2. Așezați fileul de pește pe farfurie 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 GĂTIRE AUTOMATĂ, „Fileu de pește cu sos”.
5. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

1. Așezați fileul de pește pe farfurie 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 GĂTIRE AUTOMATĂ, „Fileu de pește cu sos”.
4. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

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 GĂTIRE

Abrevieri folosite

| | | | |
|----------------------|-----------|-----------------|--------------|
| ceașcă = cu o ceașcă | g = gram | ml = mililitru | min = minute |
| 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, 6 căni 1 vas | 150 900 1000 | 800 W 800 W 800 W | 1-2 10-12 11-13 | nu acoperiți nu acoperiți 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 | 200 500 | 800 W 800 W | 2-3 4-5 | dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire |
| 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 |
| Prajitura, 1 felie | 150 | 400 W | ½ | așezați într-o farfurioară |
| Alimente pentru copii, 1 borcan | 190 | 400 W | aprox. 1 | puneți într-un recipient destinat folosirii în cupitorul cu microunde, iar după încălzire agitați și testați temperatura |
| Topire de margarină sau unt* | 50 | 800 W | ½ | 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 |
| Prajitura, 1 felie | 150 | 80 W | 2-5 | așezați într-o farfurioară | 5 |
| Fructe 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 | 19-21* | asezonati după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară plată și întoarceți-o după* | 10 |
| | 1500 | 400 W 800 W 400 W | 11-14 33-36* 13-17 | | 10 |
| Carne de vită prăjită (mediu) | 1000 | 800 W 400 W | 9-11* 5-7 | asezonati după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară și întoarceți-o după* | 10 |
| Fileu de pește | 200 | 800 W | 3-4 | asezonati 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 microunde

Dacă dorîți 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. Urmați 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.

Supă de ciuperci

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 ml | smântână |

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 fierite 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 grăsime.

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. Asezonăți 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 fierbă!
1-2 min. 800 W
După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

Ratatouille

Ustensile: Vas cu capac (capacitate 2 l)

5 lingură ulei de măslini

1 cățel de usturoi măruntit
usturoi

50 g ceapă tăiată

250 g vânătă, cuburi

200 g dovlecel, cuburi

200 g piper, bucăți mari

75 g anason, bucăți mari

1 buchet asortat

200 g anghinare conservată, tăiată în patru
bucăți

sare și piper

- Turnați uleiul de măslini în vas și apoi puneti 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.

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

Fileu de calcan

Ustensile: Un vas oval pentru cuptor cu folie pentru microunde (aprox. 26 cm lungime)

400 g fileuri de calcan

1 lămâie întreagă

150 g roșii

10 g unt sau margarină pentru ungerea
farfuriei

1 lingură ulei vegetal

1 lingură pătrunjel măruntit
sare și piper

4 lingură vin alb

20 g unt

- Spălați peștele și tasăți-l până ce apa se scurge. Scoateți oasele.
- Tăiați lămâie și roșile în felii subțiri.
- Ungeti farfurie cu unt. Asezați fileurile de pește în farfurie și stropiți-le cu ulei vegetal.
- Presărați pătrunjel peste fileuri, asezați feliiile de roșii peste și asezonați. Asezați feliiile de lămâie peste feliiile de roșii și turnați este ele vin alb.
- Pe feliiile de lămâie asezați bucăți mici de unt, acoperiți și gătiți.

16-19 min. 800 W

După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

Şuncă umplută

Ustensile: Vas cu capac (capacitate 2 l)

Farfurie ovală cu capac

(lungime aprox. 26 cm)

125 g frunze măruntite de spanac

125 g brânză proaspătă cu conținut de
grăsimi 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

- Amestecați spanacul cu brânză și cașcaval proaspăt, asezonați după gust.
- Asezați o lingură de umplutura pe fiecare felie de șuncă prăjită și apoi rulați felia. Pentru fixare împungeți șunca cu un băț de frigăru.
- 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 rântăș, adăugați lichid și amestecați până la dizolvare. Acoperiți și gătiți până la îngroșare.
1 min. 800 W
Agitați și gustați.
- Turnați sosul în farfurie unsă, asezați rulourile de șuncă umplete în sos și gătiți cu capacul pus.
3-4 min. 800 W

După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

Tocăniță de vițel Zürich

| | |
|------------|---|
| Ustensile: | Farfurie cu capac (capacitate 2 l) |
| 600 g | fileu de vițel |
| 10 g | unt sau margarină |
| 50 g | ceapă, tăiată mărunt |
| 100 ml | vin alb zeamă asezonată pentru aprox. ½ litri zeamă de friptură |
| 300 ml | smântână |
| 1 lingură | pătrunjel măruntit |

Lasagne

| | |
|------------|---|
| Ustensile: | Vas cu capac (capacitate 2 l) |
| | Farfurie plată dreptunghiulară cu capac (aprox. 20 x 20 x 6 cm) |
| 300 g | roșii conserve |
| 50 g | șuncă tocată |
| 50 g | ceapă, tăiată mărunt |
| 1 | usturoi măruntit |
| 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 lingură | plante aromatice mărunte |
| 1 lingură | ulei de măslini |
| 1 lingură | ulei vegetal pentru ungerea farfuriei |
| 125 g | lasagne verde |
| 1 lingură | Brânză parmezan răzuită |

Jeleu de fructe cu sos de vanilie

| | |
|------------|--------------------------------------|
| 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 | zmeuri curățați |
| 250 ml | vin alb |
| 100 g | zahăr |
| 50 ml | zeamă de lamăie |
| 8 | frunze de gelatină |
| 300 ml | lapte |
| ½ | baton de vanilie |
| 30 g | zahăr |
| 15 g | mălai |

1. Tăiați carneea de miel în fâșii.
2. Ungeti farfurie 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 smântână, 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 garnișați cu pătrunjel.
1. Măruntiți roșiile, amestecați-le cu șuncă, ceapă, usturoi, carne de vită tocată și pireu de tomate. Asezoați, acoperiți și gătiți.
7-9 min. 800 W
2. Amestecați cremele fraiche cu lapte, brânză parmezan, plantele aromatice ulei și condimente.
3. Ungeti farfurie și acoperiți fundul cu aprox. 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.
1. Așezați niște fructe pe o parte a decorației. Faceți un pireu din restul fructelor și vinul alb, apoi turnați în farfurie, acoperiți și încălziti.
7-9 min. 800 W
2. Adăugați zahăr și suc de lămâie, apoi agitați.
3. Muiatați 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.

ÎNTREȚINERE & CURĂTARE

AVERTIZARE: PENTRU CURĂTAREA ORICAREI PĂRȚI A CUPTORULUI CU MICROUNDE NU FOLOSITI DETERGENTI COMERCIALI DE CURĂTAT CUPTORUL, CURĂTĂTOR CU ABURI, PRODUSE ABRAZIVE DURE RESPECTIV NICOI SUBSTANȚĂ CU CONTINUT DE HIDROXID DE SODIU SAU ȘPĂLĂTOARE DE SÂRMĂ.

CURATATI CUPTORUL LA INTERVALE REGULATE SI ÎNLĂTURATI ORICE DEPUNERI DE ALIMENTE. Dacă nu mențineți cuptorul într-o stare curată, suprafata 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 curătat 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

Înaintea curățării deschideți ușa, pentru a dezactiva panoul de control. Atenție când curătați 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, curătați cu regularitate ambele părți ale ușii, iar garniturile de etanșare ale ușii și suprafetele de etanșare curătați-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 FACETI DACĂ

| Problema | Verificați dacă... |
|---|--|
| Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător? | <ul style="list-style-type: none"> Siguranțele din cutia de siguranță 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 ușă și suprafetele lor sunt curate. A fost apăsat butonul START/QUICK. |
| 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 siguranță. Contactați centrul local de service AEG. |
| Becul din interior nu se aprinde? | <ul style="list-style-type: none"> Contactați centrul local de service AEG. Becul interior poate fi înlocuit doar de către tehnicianul calificat al AEG. |
| 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 c.a. | 230 V, 50 Hz, monofazică |
| Curent nominal | Minim 10 A |
| Putere consumată c.a.: | 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: | MC1763E 594 mm (L) x 371 mm (î) x 316 mm (A) |
| Dimensiuni cavitate | 285 mm (L) x 202 mm (î) x 298 mm (A) ** |
| Capacitate cuptor | 17 litri ** |
| Platou rotativ | ø 272 mm, sticlă |
| Greutate | aprox. 16 kg |
| Bec cuptor | 25 W/240 - 250 V |

* Aceast produs satisfac 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 satisfac cerințele Directivelor 2004/108/EC, 2006/95/EC și 2005/32/EC.



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

INSTALARE

Cuptorul cu microunde poate fi instalat în poziția A, B, C sau D:

Poziția Dimensiunea nișei L A Î

A 560 x 550 x 360

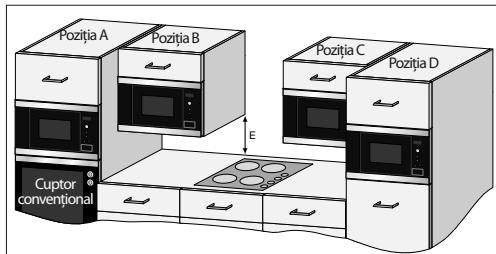
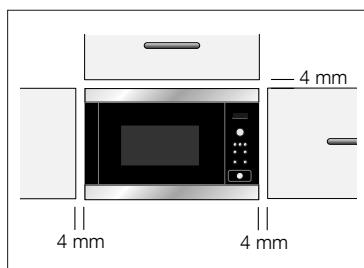
B+C 560 x 300 x 350
560 x 300 x 360

D 560 x 500 x 350
560 x 500 x 360

Unități de măsură în (mm)

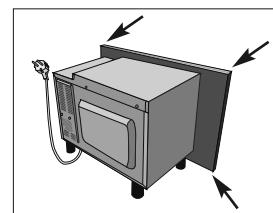
INSTALAREA APARATULUI

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: desurubați și scoateți cele 4 picioare ale cuptorului. Există 3 picioare înalte și 1 picior scurt. Înlăcuți cele 3 picioare înalte cu cele livrate ca accesorii. Nu înlocuiți piciorul scurt.
3. Potriviti 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.

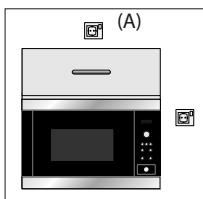
UTILIZAREA SIGURĂ A APARATULUI

Dacă fixați cuporul cu microunde în poziția B sau C (vezi diagrama de pe pagina 25):

- 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 cupor și cuporul cu microunde, pentru a se evita supraîncălzirea cuporului cu microunde, a bufetului și a accesoriilor.
- Dacă cuporul cu microunde funcționează, nu puneți în funcțiune cuporul fără a se afla tigaia pe acesta.
- Atenție când manipulați cuporul cu microunde și cuporul (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 cuporul de la rețeaua electrică prin montarea unui înterupător 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. Priză trebuie să fie legată la un circuit cu o siguranta 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 strivii 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 AEG local.

INFORMATII PRIVIND MEDIUL

Neutralizarea ecologică a ambalajelor și aparatelor vechi

MATERIALE DE AMBALAT

Cuptoarele cu microunde AEG 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 aparatelor 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 reciclarea 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 reciclarea acestui produs contactați autoritățile locale, serviciul de evacuare a deșeurilor casnice sau magazinul de unde ati achiziționat acest produs.

SUPORT ȘI ASISTENȚĂ CLINȚI

În manualul de utilizare și pe site-ul Internet www.electrolux.ro găsiți informații despre cum să remediați defecțiunile minore apărute la produsul dumneavoastră precum și indicații referitoare la utilizarea și întreținerea corespunzătoare a acestuia.

Repararea și/sau instalarea componentelor electrice sau conectarea la rețeaua de apă sau gaz trebuie efectuate de către personal autorizat și calificat.

Când contactați centrul de service, asigurați-vă că aveți la îndemâna factura de achiziție a produsului precum și următoarele informații:

Model:.....

Seria produsului:.....

Cod produs (PNC):.....

Data achiziționării:.....

TARTALOM

| | |
|--|----|
| FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK | 30 |
| A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE | 34 |
| VEZÉRLŐPANEL | 35 |
| AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 35 |
| MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA | 37 |
| PROGRAMTÁBLÁZAT | 43 |
| RECEPTEK | 47 |
| ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS | 50 |
| MIT TEGYÜNK HA | 51 |
| ELŐIRÁSOK | 51 |
| TELEPÍTÉS | 52 |
| KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ | 54 |
| BRIGA O KUPCU I SERVISNA PODRŠKA | 54 |

A TÖKÉLETES EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG terméket választotta. Mindennapot megkönnyítő innovatív technológiákkal alkottuk meg, olyan funkciókkal, amelyek a szokványos készülékeken nem találhatók meg, azért, hogy sok éven át kifogástalan teljesítményt nyújtsan önnel. Kérjük töltön pár percet az olvasásával, hogy a legtöbbet hozhassa ki belőle.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.aeg.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizártlag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékkel a szervizhez fordul, legyenek kézén az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK: FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZÉ 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 hozzáérhetőnek kell lennie azért, hogy a készülék vész esetén könnyen kiühítható legyen. A készülékhez 230 V-os, 50 Hz-es váltóáramú áramforrás szükséges legalább 10 amperes elosztó biztosítékkel 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 AJTAJAT.

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 elő. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Az ételekről és ételcsomagolásról távolítsan el minden fémtartalmú plombát, kötöződrótot és egyéb tárgyat. A fémes felületek szikrázása tüzet okozhat. Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat.

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárálag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon. Ne tároljon ételt se bármilyen 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 zárodik, és nincs elvetemedve.**
- A zsanérokat és biztonsági zárat; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.**
- A zsanérokat és biztonsági reteszeket; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.**
- A sütőterben és az ajtón; ellenőrizze, hogy nincs-e**

rajtuk horpadás.

e) 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.

Ne használja a sütőt nyitott ajtóval és az ajtó biztonsági zájrát 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 veszélyhely-zetet okozhat.

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

Az áramütés elkerülése érdekében

Semmiyen esetben se távolítsa el a külső burkolatot. Ne töltön és ne tegyen semmit se az ajtózár

nyílásaiiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármiben belefolyik a sütőbe, azonnal kapcsolja ki és húzza ki 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 hátlójánál.

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

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

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

A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében:

⚠ FIGYELMEZTETÉSI! A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.

Sose használjon lezárt ételtartót. Használat előtt a zárókupakokat és fedőket távolítsa el. A lezárt tárolóedények a felgyülemő 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 utolag 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.
- 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, szúrja át a sárgáját és a fehérjét, különben a tojások felrobbanhatnak. Mielőtt felmelegíti a keménytojásokat, a héjukat távolítása el szeletelez fel azokat.

A burgonya, kolbász, gyümölcs és hasonló ételek héját főzés előtt szúrja 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 mindenkor a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindenkor ellenőrizze az étel hőméréséket, és keverje fel, mielőtt felszolgálja azt, és különösen figyeljen oda a csecsemőknek, gyermeknek és

időseknek adott ételek és italok hőmérésékletrére.

A tárolóedény hőméréséklete nem jelzi megfelelően az étel vagy ital igazi hőméréséletét; mindenkor az étel hőméréséket ellenőrizze. A sütő ajtó nyitásakor mindenkor kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forróság égési sérülésekkel okozzon. A töltött sütések melegítés után szeletelez fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.

A gyermeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégesse 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 gyermeket 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 játszson a sütővel, és ne használja játékszerként. A gyermeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági útmutatást: az edényalátétek használatát, az ételfedők óvatos leemelését; különös tekintettel az ételek ropogóssá tételere tervezett csomagolásra (pl. önmelegítő anyagok), mivel ezek rendkívül felforrósodhatnak.

Egyéb figyelmeztetések

Semmiilyen módon ne alakítsa át a sütőt. A sütő kizárolag 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 túllépní. Ne használjon olyan fémeszközöket, amelyek visszaverik a mikrohullámokat és elektromos szikrát vethetnek. 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 kihúlni.
- Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányéra.
- Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányéra.

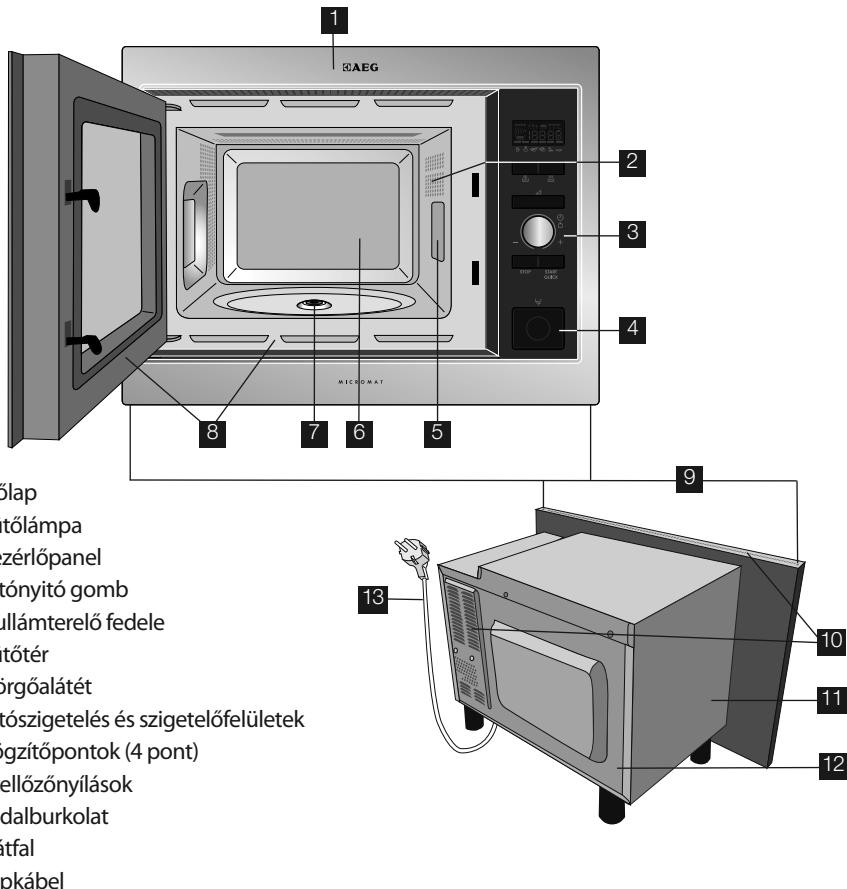
Működés közben ne tegyen semmit a külső burkolatra.

⚠️ Fontos!

Ha bizonytalan a sütő bekötését illetően, lépjön kapcsolatba engedélyel 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



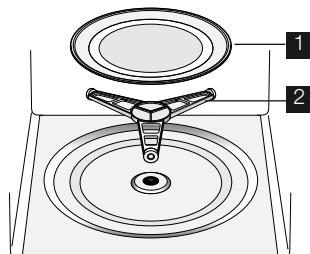
Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- 1** Forgatónyér
- 2** Forgatónyértartó
- 3** 4 rögzítőcsavar (ábrán nem szerepel)

- Helyezze a forgatónyértartót a mélyedésében lévő görgőalátétre.
- Ezután helyezze a forgatónyértartót a forgatónyér-tartóra.
- A forgatónyér épsége érdekében a tálakat és tárolóedényeket kellően emelje a forgatónyér pereme fölé, amikor kiveszi azokat a sütőből.



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



VEZÉRLŐPANEL

1 A DIGITÁLIS KIJELZŐN lévő ikonok

| | | | |
|--|----------------|--|-------------------------------|
| | Mikrohullám | | Automatikus kenyérkiolvasztás |
| | Óra | | Automatikus kiolvasztás |
| | Sütési fázisok | | Súly |
| | Plusz-mínusz | | |

2 AUTOMATIKUS FŐZÉS jelzések

3 AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb

4 AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS gomb

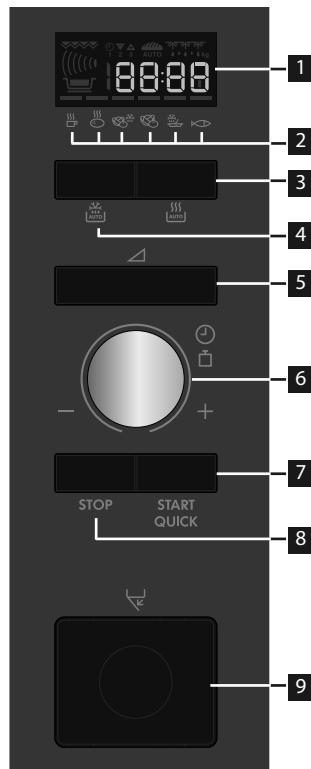
5 TELJESÍTMÉNYSZINT gomb

6 IDŐ/SÚLY beállító gomb

7 START/QUICK gomb

8 STOP gomb

9 AJTÓNYITÓ gomb



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

ECON (GAZDASÁGOS) MÓD

A sütő „ENERGIATAKARÉKOS” („Econ”) módra van állítva.

- Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz a sütőt.
- A kijelző erre a következőt jeleníti meg: „Econ”.
- A kijelző 3:00-tól nulláig számol vissza.
- A nulla elérésekor a sütő Econ módra vált, és a kijelzője kikapcsol.



- Az Econ mód törléséhez állítsa be az órát.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A sütő órája 12 és 24 órás kijelzésre is beállítható.

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

- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- A kijelző erre a következőt mutatja: „Econ”.

3. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/QUICK gombot. A sütő erre egy hangjelést ad. A kijelző erre a következő mutatja: 12 H

- Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
- Nyomja meg egyszer a START/QUICK gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
- Nyomja meg a START/QUICK gombot.
- Ellenőrizze a kijelzőt: 11:30
- Csukja be a sütő ajtaját.



- A IDŐ/SÚLY gombot minden irányba forgathatja.
- Ha megnyomja a STOP gombot, akkor az óra beállítását megszakítja. A kijelző erre a következőt mutatja: „Econ”.

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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. A kijelző erre a következőt mutatja: „Econ”.
3. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/QUICK gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 
4. Nyomja meg a START/QUICK gombot. Ellenőrizze a kijelzőt: 
5. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
6. Nyomja meg egyszer a START/QUICK gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
7. Nyomja meg a START/QUICK gombot.
8. Ellenőrizze a kijelzőt: 
9. Csukja be a sütő ajtaját.



- A IDŐ/SÚLY gombot minden irányba forgathatja.
- Ha megnyomja a STOP gombot, akkor az óra beállítását megszakítja. A kijelző erre a következőt mutatja: „Econ”.

IDŐ BEÁLLÍTÁSA MÁR BEÁLLÍTOTT ORÁNÁL

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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/QUICK gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 
- (Ha az órát 24 órás kijelzésre szeretné váltani, akkor nyomja meg újra a START/QUICK gombot.)
3. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
4. Nyomja meg egyszer a START/QUICK gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
5. Nyomja meg a START/QUICK gombot.
6. Ellenőrizze a kijelzőt: 

HA MEG AKARJUK SZAKÍTANI AZ ÓRA, ÉS ÁLLÍTSA ECON ÜZEMMÓD

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/QUICK gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 
- (Ha az órát 24 órás kijelzésre szeretné váltani, akkor nyomja meg újra a START/QUICK gombot.)
3. Nyomja meg a STOP gombot.
4. A kijelző erre a következőt mutatja: „Econ”.
5. Csukja be a sütő ajtaját.
6. A kijelző 3:00-tól nulláig számol vissza.
7. A nulla elérésekor a sütő Econ módra vált, és a kijelzője kikapcsol.

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. 

STOP

GYERMEKBIZTONSÁGI ZÁRKÉNT

A sütő biztonsági funkcióval van ellátva, amely megakadályozza, hogy a sütőt véletlénül bekapsolja egy gyermek. Ha a zár aktiválva van, a mikró 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. 

STOP

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



- 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.

MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA

MIKROHULLÁMÚ SÜTÉSI TANÁCSOK

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 túlsültü.

Fontos az ételt átforgatni, átrendezgetni vagy megkeverni az egyenletes átmelegédés 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 vágáltak. |
| Mennyiség | A sütési időt a sütőbe helyezett étel mennyiségének növelésével együtt növelni kell. Például négy burgonya sütési ideje hosszabb lesz, mint kettő. |
| 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. lekvárosfánkon, 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. |
| Átszúrás | A héjas, bőrös vagy hártyás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szúrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrebbanhat, pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében.  Fontos! Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrebbanhat, 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 közepé felé kell keverni vagy átrendezni. |
| Pihentetés | Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni. |
| Letakarás | Felolvastás közben az étel némely része felmelegedhet. A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, pl. csirkelábak és szárnynak esetében. |

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐEDÉNYKÉSZLET

| Edénykészlet | Mikrosütő- álló | Megjegyzések |
|--|-----------------|---|
| Alufólia/fóliaedények | ✓ / ✗ | Az ételek túlmelegedés elleni védelméről 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 alkalmassak, 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 tanacsos 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 szúrni. |
| Fagyasztó/sütőzacskók | ✓ | A gőz kiengedéséhez át kell szúrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtasak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szíkrázása miatt. |
| Papírtányér, pohár és papírtörölő | ✓ | Csak megmelegítéshez vagy pára felitatasához 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 | ✗ | Fémtartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szíkrázhat), és ezzel tüzet okozhat. |

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

Sütőjét legfeljebb 90 percre programozhatja. A sütési idő 15 másodperctől 5 percig terjedő egységekben adható meg. A sütési idő teljes hosszától függ, ahogyan a táblázaton 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 KIOLVASSTÁS

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

MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINTEK

A sütőnek 6 teljesítményszintje van.

| Teljesítmény beállítás | Használati javaslat |
|------------------------|---|
| 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, pecsényék, fasírtok, egytáletelek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszószok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szószok nem forrnak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnek át, hogy a széleken megégnének. |
| 400 W | A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, pl. a marhból készülő ételekhez tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon. |
| 240 W/ KIOLVASZTÁS | Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tézsza-, nudli párolásához vagy a tojáspudding főzéshez. |
| 80 W | Enyhe kiolvasztáshoz, pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez. |
| 0 W | Pihentetéshez/sütőórának. |

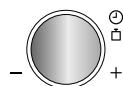
W = WATT

Például: Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 560 W-os mikrohullámú teljesítménnel.

1. Kétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT 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/QUICK gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

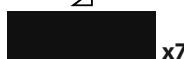


Fontos!
Ha a teljesítményszint nincs kiválasztva, automatikusan a 800 W/MAGAS lesz beállítva.

SÜTŐÓRA

Például: A sütőóra 7 percre állításához.

- Hétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



- Adja meg az időt: forgassa az IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg a 7.00 felirat meg nem jelenik a kijelzőn.



- Nyomja meg az START/QUICK gombot.



- Ellenőrizze a kijelzőt:



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

30 MÁSODPERC HOZZÁADÁSA

A START/QUICK gombbal a következő két funkciót működtetheti.

1. Gyorsindítás

A START/QUICK 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.



- 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 .

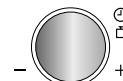
Vagy, ha puhaabb főtt burgonyát szeretne, használja a PLUSZ .

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

- Válassza ki a kívánt menüt az AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb kétszeri megnyomásával.



- Forgassa az IDŐ/SÚLY gombot, amíg a 0.3 felirat meg nem jelenik.



- Egyszer nyomja meg a teljesítményszint gombot a PLUSZ beállítás eléréséhez.



- Nyomja meg az START/QUICK gombot.



- Ellenőrizze a kijelzőt:



- 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:

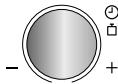
- 5 perc 800 W teljesítményen (1-es fázis)
16 perc 240 W teljesítményen (2-es fázis)

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:

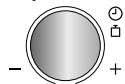


2-es fázis

1. Négyszer 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. Nyomja meg az START/QUICK gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



A sütő elkezdi a főzést 5 percig 800 watton, majd 16 percig 240 watton.

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ

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

Automatikus főzés

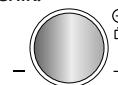
| Étel | Szimbólum |
|-------------------------------------|-----------|
| Ital | |
| Főtt burgonya/héjában főtt burgonya | |
| Fagyasztott zöldség | |
| Friss zöldség | |
| Fagyasztott készétel | |
| Halfilé szóssal | |

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/QUICK 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/QUICK 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

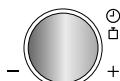
| Étel | Szimbólum |
|-----------------|-----------|
| Hús/hal/baromfi | ↑↑↑↑ |
| Kenyér | AUTO ↑↑↑↑ |

Például: 0,2 kg kenyér kiolvasztása.

- Válassza ki a kívánt menüt az AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS gomb kétszeri megnyomásával.



- Forgassa az IDŐ/SÚLY gombot, amíg a 0.2 felirat meg nem jelenik.



- Nyomja meg az START/QUICK gombot.



- Ellenőrizze a kijelzőt:



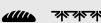
Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani), a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg az START/QUICK gombot. Az AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁSI idő leteltével a program automatikusan befejeződik. A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

PROGRAMTÁBLÁZAT

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS TÁBLÁZATA

| Automatikus főzés | Súly (növelendő mennyiségek)/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) tállal és fedő |  x2 | <p>Főtt burgonya: Hámorra meg a burgonyákat és aprítása 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 g), nagyából 2 evőkanállal és egy kis sót. Tegyen rá fedőt. Hangjelzéskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni. |
| Fagyasztott zöldség | 0,1–0,6 kg (100 g) tállal 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. Hangjelzéskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni. <p> Ha a fagyasztott zöldség pépesített manuálisan főzze meg.</p> |
| Friss zöldség | 0,1–0,6 kg (100 g) tállal és fedő |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Vágja apró darabokra, pl. csíkokra, kockákra vagy szeletekre. Egy evőkanál vizet tegyen minden 100 g, és igény szerint sózza meg. (Gombához nem kell vizet adni.) Tegyen rá fedőt. Hangjelzéskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni. |
| Fagyasztott késztelek (keverhető) | 0,3–1,0 kg (100 g) tállal 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. Hangjelzéskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után keverje meg, és kb. 2 percig hagyja állni. |
| Halfilé szóssal | 0,4–1,2 kg* (100 g) Sütőtál és mikrohullámú sütőfólia |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Lásd a 45. oldalon a „Halfilé szóssal” recepteket. <p>* Az összetevők teljes súlya.</p> |

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

| Automatikus Kiolvasztás | Súly (növelendő mennyiség)/Eszközök | Gomb | Eljárás |
|--|-------------------------------------|--|---|
| Hús/hal/baromfi  (Egész hal, halszelet, halfilé, 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 sütőtában 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. Vagadt hús: amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki. |
| Kenyér  | 0,1–1,0 kg (100 g) Sütőtál |  x2 | <p>i Egész baromfihoz nem alkalmas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtában. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányeron. 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. |

i A hűtött ételek főzése 5 °C-tól, a fagyaszott ételeké -18 °C-tól történik.

- i** Automatikus kiolvasztás
- 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 végző hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől 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/QUICK gombot.
 - A mikrohullámú üzemmód után beindulhat a hűtőventillátor.

RECEPTEK AUTOMATIKUS FŐZÉSHEZ

Halfilé pikáns szósszal

| | | | |
|--------|--------|--------|-------------------------------------|
| 0,4 kg | 0,8 kg | 1,2 kg | |
| 140 g | 280 g | 420 g | konzerv paradicsom (lecsépegtetett) |
| 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 tk | 1-2 tk | 2 tk | vörösbor ecet |
| | | | mustár, kakukkfű és cayenne-i bors |
| 200 g | 400 g | 600 g | halfilé |
| | | | só |

Halfilé curry szósszal

| | | | |
|--------|--------|--------|-------------------|
| 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 |

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

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

CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNYSZINT

⚠️ Fontos!

Ha az éltet a szokásos időn túl kizárálag 800 wattal süti, a túlmelegedés megelőzésére a sütő teljesítménye automatikusan lecsökken. (A

mikrohullámú teljesítményszint lecsökken 560 wattra.) 90 másodperc szünet után a 800 W újra beállítható.

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Használt rövidítések

| | | | | |
|--------------|--------------------|-----------|-----------------|----------|
| ek=evőkanál | pohár = teli pohár | g = gramm | ml = mililiter | 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 |
| Egytálcétel (zöldségek, hús és köret) | 400 | 800 W | 3-6 | hintsen egy kis vizet a szószra, 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, |
| | 500 | 800 W | 4-5 | melegítés közben keverje meg |
| Hús, 1 szelet* | 200 | 800 W | 3-4 | vékonyan terítsen szószat a tetejére, fedje le |
| Halfilé* | 200 | 800 W | 2-3 | fedje |
| Sütémény, 1 szelet | 150 | 400 W | ½ | 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 | ½ | 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 |
| Sütémény, 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 |

i A táblázatban látható idők útmutatásul szolgálnak, az ételféleségek fagyasztási hőmérsékletétől, mennyiségtől 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 |
| Egytálcétel | 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- |
|-------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Pecsenye (sertés, borjú, bárány) | 1000 | 800 W | 19-21* | fűszerezze ízlés szerint, tegye egy | 10 |
| | | 400 W | 11-14 | alacsony sütő tálba, utána | |
| | 1500 | 800 W | 33-36* | fordítsa meg* | 10 |
| | | 400 W | 13-17 | | |
| Marhasült (közepesen) | 1000 | 800 W | 9-11* | fűszerezze ízlés szerint, tegye egy | 10 |
| | | 400 W | 5-7 | sütő tálba, utána fordítsa meg* | |
| Halfilé | 200 | 800 W | 3-4 | fűszerezze ízlés szerint, tegye egy | 3 |
| | | | | sütő tálba, fedje le | |

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 egyhartmadával 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 egyláblelek, meg kell nedvesíteni a felületet melegítés vagy főzés előtt.

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

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

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 borossal, fedje le és kezdje főzni. Főzés után keverje meg.
4–6 p. 800 W
 4. Keverje el a tojássárgáját a tejszánnal, majd fokozatosan keverje a levesbe. Kevés ideig melegítse, ne forralja fel!
1–2 p. 800 W
- Főzés után kb. 5 percig hagyja állni.

Gombaleves

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 ml | tejszín |

Ratatouille

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

| | |
|---------------|---|
| 5 ek | olívaolaj |
| 1 szeg-fűszeg | 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, felnegyedelvė só és bors |

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, borsossal. A fűszercsokrot tállalás előtt vegye ki. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Lepényhal filé

Eszközök: Lapos ovális sütőedény mikrohullámú sütőfóliával (kb. 26 cm hosszú)

| | |
|-------|--|
| 400 g | lepenyhal filé |
| 1 | citrom, egész |
| 150 g | paradicsom |
| 10 g | vajvaj vagy margarin a tál kivajazásához |
| 1 ek | növényi olaj |
| 1 ek | petrezselyem, vágott só és bors |
| 4 ek | fehérbor |
| 20 g | vaj |

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 süsse meg.
16–19 p. 800 W
Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Töltött sonka

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

Ovális sütőtál tetővel (kb. 26 cm hosszú)

| | |
|----------|--|
| 125 g | parajlevél, felvágya |
| 125 g | krémsajt, 20 % zsírtalmú |
| 40 g | Ementáli sajt, rezervelte 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 |

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 szűrja át a sonkatekercseket fanyárssal.
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 tekercseket tegye a mártásra, és lefedve főzze.
3–4 p. 800 W
Főzés után kb. 5 percig hagyja állni.

Zürich-i borjúragu

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. ½ liter raguhoz |
| 300 ml | tejszín |
| 1 ek | petrezselyem, vágott |

Lasagne

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

Lapos négyzetes 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 | darát 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

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 | zelatinlevelek |
| 300 ml | tej |
| ½ | vaníliarúd |
| 30 g | cukor |
| 15 g | kukoricaliszt |

- Vágja csíkokra a borjút.
- Kenje be vajjal a tálat. Tegye a húst és a hagymát a tálba, fedje le, és süsse meg. Főzés közbe egyszer keverje meg.
7–10 p. 800 W
- Tölts rá a fehérbort, a ragualapot és tejszínt, keverje, fedje le, és folytassa a párolást. Időnként keverje.
4–5 p. 800 W
- Főzés után az egészet keverje meg, hagyja állni kb. 5 percig, petrezselyemmel díszítse.
- 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
- Keverje össze a tejszínt a tejjal, parmezánnal, fűszernövényekkel, olajjal és fűszerekkel.
- Kenje ki a tálat és fedje le az alját a téiszta kb. $\frac{1}{3}$ részével. A darálthús-keverék felét tegye a tésszárba, és öntsön rá valamennyi mártást. Ismételje meg az egészet, és fejezzé be a maradék tésszával. A téssztát fedje be mártással, és szórja meg parmezánnal. Lefedve süsse.
15–17 p. 560 W
- Sütés után kb. 5 – 10 percig hagyja állni.
- Dekoráció gyanánt helyezzen a gyümölcsből az egyik oldalra. Pépesítse a maradék gyümölcsöt fehérborban, tegye tálba, fedje le, és melegítse.
7–9 p. 800 W
- Keverje hozzá a cukrot és a citromlevet.
- Áztassa a zselatin hideg vízbe kb. 10 percig, majd vegye ki és préselje szárazra. Keverje a zselatinat a meleg püréhez, amíg teljesen elkeveredik. Helyezze hűtőbe a zselét, és hagyja pihenni.
- 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
- A zselét fordítsa ki egy tányérra, és a maradék gyümölccsel díszítse. Öntse le a zselét vaníliamártással.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

RENDSZERES IDŐKÖZÖNKÉNT TAKARÍTSA MEG A 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 inaktiválásához. 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.

Sütőter

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 mosószer, és többször törölje le 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 sütőterben.

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 minden 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

| 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, lépjön 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/QUICK 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 forgótányerről. 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. Lépjön 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"> Állítsan be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyisége = majd kétszer annyi idő) vagy, ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, állítsan be magasabb teljesítményt. |

ELŐÍRÁSOK

| | |
|--|---|
| Váltakozó hálózati feszültség | 230 V, 50 Hz, egy fázisú |
| Elosztó hálózati biztosíték/áramkör megszakító | Minimális 10 A |
| Felvett teljesítmény: | Mikrohullám 1,2 kW |
| Leadott teljesítmény: | Mikrohullám 800 W (IEC 60705) |
| Mikrohullám frekvenciája | 2450 MHz * (B kategória 2-es csoport) |
| Külső méretek: | MC1763E 594 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 316 mm (Mé) |
| Sütőtéri mérete | 285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) ** |
| Capacitate captor | 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 háztartásbeli 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 RÉSZEKÉNT ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL
MÓDOSULHATNAK



TELEPÍTÉS

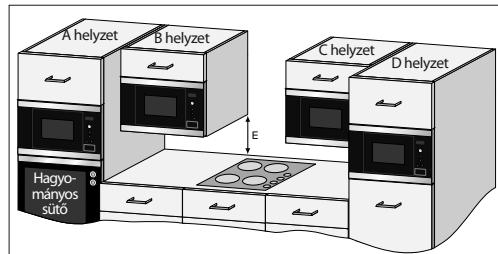
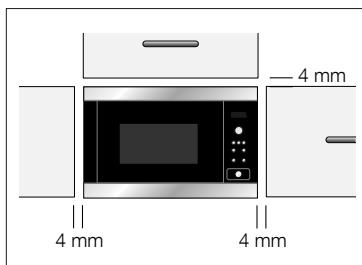
A mikrohullámú sütő A, B C vagy D helyzetben rögzíthető.

| 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 | |

Méretek (mm)

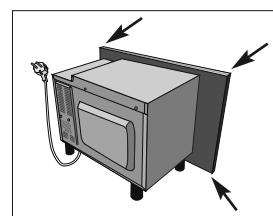
A BERENDEZÉS ÜZEMBE HELYEZÉSE

- Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
- 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 találhatók. A rövid lábat ne cserélje le.
- Lassan, erőltetés nélkül tolja a készüléket a konyhaszekrénybe, amíg a sütő előlapja rá nem fekszik a szekrény elejére.
- 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 találhatók.



2. Rögzítési lehetőség:

Kérjük tekintse meg a sütőhöz mellékelt sablon lapot.

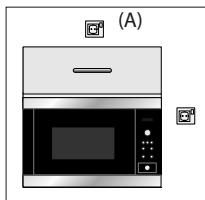
A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

Ha a mikrót a B vagy C helyzetbe rögzíti (lásd az ábrát a 52. oldalon):

- A konyhaszekrények legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül **főzőlap** fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva écsak 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 HALÓZATRA

- **A konnektor mindenkorban hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségeként az elektromos hálózatba szabályosan 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 villanyserelő cserélheti ki.**

- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinór a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozhassa 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 VÉDŐFÖLDELÉssel

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 AEG szervizhez.

KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

A csomagolóanyagok és régi készülékek ökológiaileg felelős ártalmatlanítása

CSOMAGOLÓANYAGOK

Az AEG 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.

BRIGA O KUPCU I SERVISNA PODRŠKA

U uputama za korištenje i na www.electrolux.hr nalaze se informacija kako riješiti moguće greške i uputa kako održavati proizvod.
 Servisiranje i/ili instalaciju električnih komponenti i/ili spajanje na vodovodnu instalaciju mora biti obavljen od strane stučnog osoblja. Kada kontaktirate servis, osigurajte račun/jamčevnu izjavu za proizvod te slijedeće podatke:

Model:.....

Serijski broj:.....

Proizvodni broj:.....

Datum kupnje:.....

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 önkormányzatról vagy környezetvédelmi hatóságnál, 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 következményit, amelyek máskülönben a terméki helytelen hulladékkezeléséből adódhatnak. További részletes információért a termék újrahasznosításával kapcsolatban forduljon a helyi önkormányzathoz, a kommunális hulladékgyűjtő szolgáltatócéghez vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | 57 |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ | 61 |
| ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ | 62 |
| ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | 62 |
| ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ | 64 |
| ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ | 70 |
| РЕЦЕПТИ | 74 |
| ДОГЛЯД І МИТТЯ | 77 |
| ЩО РОБИТИ, ЯКЩО | 79 |
| ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 79 |
| УСТАНОВЛЕННЯ | 80 |
| ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА | 82 |
| СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ | 82 |

ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТИВ

Дякуємо, що вибрали цей продукт компанії AEG. Ми створили його, щоб він без проблем служив вам роками, і застосували інноваційні технології, які зроблять ваше життя простішим – функції, які ви не завжди знайдете у звичайних пристроях. Будь ласка, присвятіть кілька хвилин і прочитайте цей посібник, щоб максимально використати можливості продукту.

Звертайтесь на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.aeg.com/productregistration



Придання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.

Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

Загальна інформація й рекомендації

Інформація щодо захисту навколошнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

⚠ 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 користуйтесь піччю на вулиці.

Якщо їжа, що підігривається, 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.

Користуйтесь 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 підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритторі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтесь лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах. Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети. Перевірте настройки печі після вимикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить. Див. відповідні поради у цьому посібнику.

Щоб запобігти травмуванню

⚠ **УВАГА! Не користуйтесь піччю, якщо вона пошкоджена чи несправна. Перш ніж користуватися, перевірте:**

- Дверцята - вони повинні бути добре і щільно закриватися та не перекошуватися.**
- Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.**
- 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 користуйтесь піччю із відчиненими дверцятами і жодним чином не змінюйте замка дверцят. Не користуйтесь піччю, якщо між ущільнювачем дверцят і поверхнею його прилягання є якийсь предмет.

Не дозволяйте жирові та бруду збиратися на ущільнювачі дверцят та поруч. Дотримуйтесь 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 намагайтесь самостійно замінити лампу печі і не дозволяйте це робити будь-кому іншому, окрім авторизованих AEG фахівців. Якщо лампа печі перегорить, зверніться до дилера або у місцевий AEG сервіс-центр.

Якщо кабель живлення пристрою пошкодиться, його потрібно замінити спеціальним кабелем. Заміну має AEG 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 користуйтесь закритими контейнерами. Перед використанням знімайте кришки та упаковку. Закриті контейнери можуть вибухнути через підвищений тиск навіть після вимкнення печі. Будьте обережні, підігрівуючи рідину. Користуйтесь посудом із широкою шийкою, щоб бульбашки мали вихід.

Підігрівання напоїв у мікро-вильовій печі може

спричинити їх переливання через край, тому будьте обережні, вимаючи 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 постійти у печі щонайменше 20 секунд після завершення часу готування, щоб запобігти її переливанню.

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохильовій 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, проколіть жовток і білок, інакше яйця можуть вибухнути. Почистіть і поріжте зварені «в круту» яйця, перш ніж підігрівати їх у мікрохильовій печі.

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

Щоб запобігти можливим опікам

Вимаючи їжу, користуйтесь прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рік, щоб не обпектися парою.

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 парою та жаром. Нарізайте фаршировані запеченні страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

Не дозволяйте дітям наблизатися до дверцят, щоб вони не обпеклися. Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми

⚠ УВАГА! Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! Не торкайтесь 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 з ним.

Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.

Не висіть і не гойдайтесь на дверцях печі. Не грайтесь піччю 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 пошкодження

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.

Користуйтесь лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтесь піччю без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

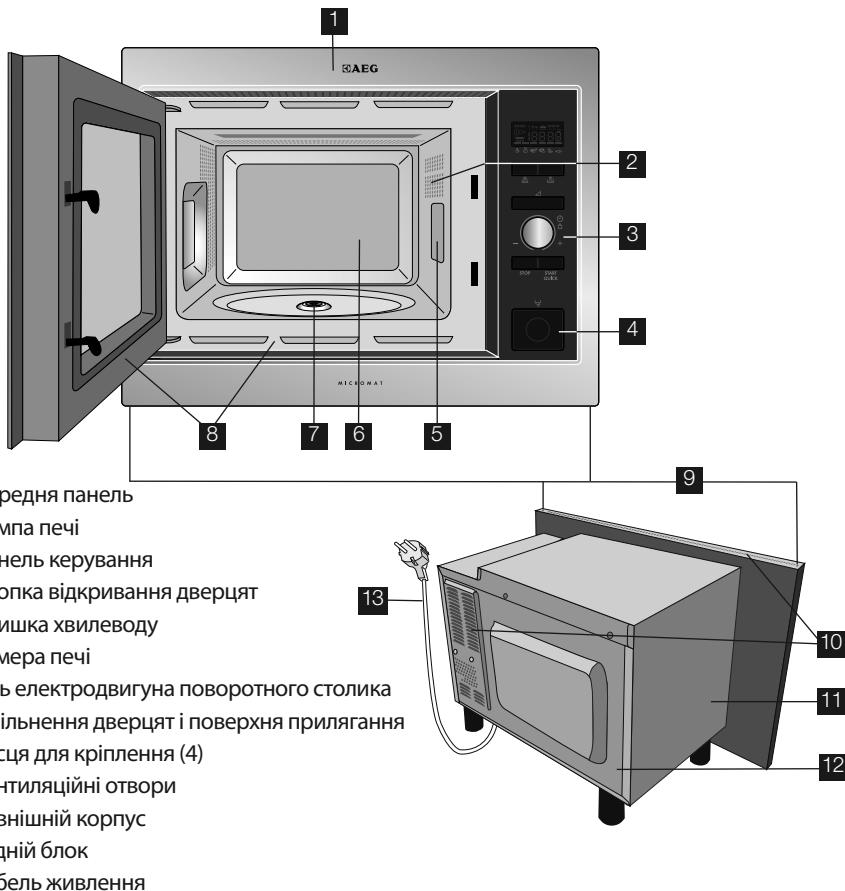
Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі.

⚠️ 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 нормальнé явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ТА ДОДАТКИ

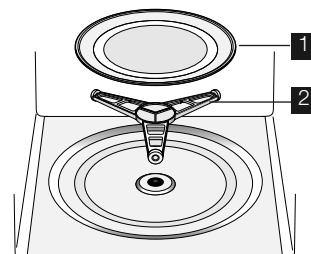


Перевірте наявність таких додатків:

- 1** Поворотний столик (Turntable)
 - 2** Підставка поворотного столика (Turntable stand)
 - 3** 4 шурупи для кріплення (не зображенено) (4 screws for mounting (not shown))
- Розташуйте підставку поворотного столика на вісі електродвигуна на дні камери.
 - Установіть поворотний столик на підставку.
 - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтесь, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.



Замовляючи додатки, вказуйте дилерові чи сервіс-центрі номер частини і назву моделі.



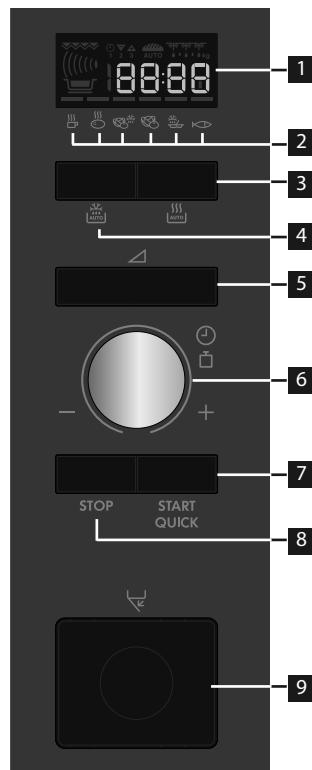
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1 Індикатори НА ЦИФРОВОМУ ЕКРАНІ

| | | | |
|--|-------------------|--|----------------------------------|
| | Мікрохвилі | | Автоматичне розморожування хліба |
| | Годинник | | Автоматичне розморожування |
| | Етапи готовування | | Вага |
| | Плюс/мінус | | |

2 Індикатори АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

- 3 Кнопка АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ
- 4 Кнопка АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ
- 5 Кнопка РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ
- 6 Регулятор ТАЙМЕР/ВАГА
- 7 Кнопка START/QUICK
- 8 Кнопка STOP
- 9 Кнопка ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

РЕЖИМ «ECON»

Переведення печі в режим «Заощадження енергії» («Econ»).

1. Підключіть піч до мережі живлення.
2. На екрані з'явиться: «Econ».
3. На дисплей почнеться відлік від 3:00 до нуля.
4. Коли відлік буде завершено, піч перейде в режим Econ, а дисплей вимкнеться.



- Щоб скасувати режим Econ, настройте годинник.

ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Під показує час у форматі 12 і 24 годин.

Приклад: настроювання годинника на 11:30 (у форматі 12 год).

1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: «Econ».

3. Натисніть і утримуйте кнопку START/QUICK протягом 5 секунд. Після подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться:
4. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
5. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
6. Натисніть кнопку START/QUICK.
7. Переївірте екран:
8. Закріть дверцята.



- Ви можете повернути регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою і проти.
- Якщо натиснути кнопку STOP, годинник не буде настроєно. На екрані з'явиться: «Econ».

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

1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: «Econ».
3. Натисніть і утримуйте кнопку START/QUICK протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
4. Натисніть кнопку START/QUICK. На екрані з'явиться: 
5. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
6. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
7. Натисніть кнопку START/QUICK.
8. Перевірте екран: 
9. Закрийте дверцята.



- Ви можете повертати регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою і проти.
- Якщо натиснути кнопку STOP, годинник не буде настроєно. На екрані з'явиться: «Econ».

КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

Приклад: щоб виставити годинник на 11:45.

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку START/QUICK протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
- (Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку START/QUICK знову.)
3. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
4. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
5. Натисніть кнопку START/QUICK.
6. Перевірте екран: 

ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку START/QUICK протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 

(Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку START/QUICK знову.)

3. Натисніть кнопку STOP.
4. На екрані з'явиться: «Econ».
5. Закрийте дверцята.
6. На дисплей почнеться відлік від 3:00 до нуля.
7. Коли відлік буде завершено, піч перейде в режим Econ, а дисплей вимкнеться.

КНОПКА STOP

Використовуйте кнопку STOP, щоб:

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



STOP

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.



STOP

Піч дівчі подасть звуковий сигнал і з'явиться напис «LOC»: 



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

ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

ПОРАДИ ЩОДО 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 прямоугольному,

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, різдвяний 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 печена чи запіканка. |
| Кількість | Час приготування потрібно збільшити, якщо кількість їжі у мікрохвильовій печі збільшується. Наприклад, чотири картоплинні готоватимуться 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 готоватиметься 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 близче 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 крутую». |
| Мішайте, перевертайте і перекладайте | Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з краю 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 відбивають мікрохвилі, наприклад ніжки і крильця курки. |

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

| Кухонне приладдя | Безпека використання з мікрохвильами | Коментар |
|--|--------------------------------------|---|
| Алюмінієва фольга/ контейнери з фольги | ✓ / X | Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не більше за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначене виробником. уважно дотримуйтесь вказівок. |
| Посуд для обсмаження | ✓ | Завжди дотримуйтесь вказівок виробника. Не перевищуйте зазначений час нагрівання. Будьте дуже обережними, оскільки такий посуд може надзвичайно сильно нагріватися. |
| Порцеляна і кераміка | ✓ / X | Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку та кістяну порцеляну зазвичай можна використовувати, якщо на ній немає металевих оздоб. |
| Скляний посуд, наприклад Pyrex® | ✓ | Користуватися скляним посудом слід обережно, оскільки скло від різкого нагрівання може розбитися чи тріснутися. |
| Метал | X | Не рекомендується користуватися металевим кухонним приладдям у мікрохвильовій печі, оскільки воно іскрить, що може привести до пожежі. |
| Пластик/полістирол, наприклад контейнери з фаст-фудів | ✓ | Будьте обережні, оскільки деякі контейнери під час нагрівання можуть деформуватися, розплыватися чи втратити колір. |
| Харчова плівка | ✓ | Не повинна торкатися їжі і повинна мати отвори, щоб виходила пара. |
| Торбинки для заморожування/ запікання | ✓ | Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтесь, 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 | X | Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і привести до пожежі. |

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.

| Рівень потужності | Пропонується використовувати |
|--------------------------------|--|
| 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 печеної м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжких страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженному рівні соус не перекипить, а їжа готовуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях. |
| 400 Вт | Для щільної їжі, що вимагає довгого готовування звичайним способом, наприклад страв з яловичини, рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжким. |
| 240 Вт/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ | Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готовання омлетів. |
| 80 Вт | Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки. |
| 0 Вт | Для очікування/кухонного таймера. |

Вт = BATT

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/QUICK.



4. Перевірте екран:



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

⚠ Важливо!

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

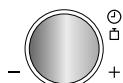
ТАЙМЕР

Приклад: щоб виставити таймер на 7 хвилин.

- Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 7 разів.



- Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинникою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 7.00.



- Натисніть кнопку START/QUICK.



- Перевірте екран:



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

ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

Кнопка START/QUICK дає змогу керувати такими двома функціями.

1. Швидкий запуск

Натиснувши кнопку START/QUICK ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 800 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.



2. Продовжити час готування

Натискаючи кнопку під час роботи печі, час готування можна неодноразово продовжити на 30 секунд.



- 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.

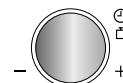
Якщо вам більше смакує варена картопля готова, але твердіша, скористайтеся МІНУС . Якщо ж ви віддаєте перевагу м'якішій картоплі, скористайтеся ПЛЮС .

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

- Виберіть необхідне меню,двічі натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ.



- Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, доки на екрані не висвітиться 0.3.



- Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ один раз, щоб вибрати настройку ПЛЮС .



- Натисніть кнопку START/QUICK.



- Перевірте екран:



- Щоб скасувати ПЛЮС/МІНУС, натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 3 рази.
- Якщо вибрали ПЛЮС, на екрані з'явиться .
- Якщо вибрали МІНУС, на екрані з'явиться .

ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

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

Приклад: щоб готовити:

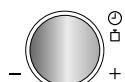
- | | |
|--------------------------------|----------|
| 5 хвилин на потужності 800 Вт | (Етап 1) |
| 16 хвилин на потужності 240 Вт | (Етап 2) |

Етап 1

- Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ один раз.



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



- Перевірте екран:

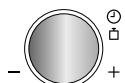


Етап 2

- Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 4 рази.



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



- Натисніть кнопку START/QUICK.



- Перевірте екран:



Після готування 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 | 🐟 |

Приклад: щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

- Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ.



- Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, доки на екрані не висвітиться 0.3.



- Натисніть кнопку START/QUICK.



- Перевірте екран:



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

Автоматичне Розморожування

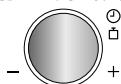
| Продукти | Символ |
|------------------|--------|
| М'ясо/Риба/Птиця | |
| Хліб | AUTO |

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/QUICK.



4. Перевірте екран:



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

ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

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 100г приблизно 2 ст. л. і трохи солі). Накройте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накройте. 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 ст. л води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду непотрібно.) Накройте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накройте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини. <p> Якщо заморожені овочі змерзлися в шматок, готовьте 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.) Накройте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накройте. 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 мікрохвильової печі посуд. Додайте трохи рідини, якщо так рекомендує виробник. Накройте кришкою. Готуйте не накриваючи, якщо так радить виробник. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накройте. Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 2 хвилини. |
| Рибне філе в соусі | 0,4 -1,2 кг* (100 г) Форма для запікання і харчова пілівка для мікрохвильової печі |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Див. рецепт «Рибне філе в соусі» на стор. 72. <p>* Загальна вага інгредієнтів.</p> |

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

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

 Охолоджена їжа готовується від температури 5°C, заморожена від -18°C.



- 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 відрізнятися від початкової. Переконайтесь, 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/QUICK.
- Після режиму мікрохвиль може увімкнутися вентилятор охолодження.



Автоматичне розморожування

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

РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Рибне філе в пікантному соусі

| 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 ч. л. | 1-2 ч. л. | 2 ч. л. | червоний винний оцет |
| | | | гірчиця, чебрець і каенський перець |
| 200 г | 400 г | 600 г | рибне філе |
| | | | сіль |

Рибне філе в соусі карі

| 0,4 кг | 0,8 кг | 1,2 кг | |
|--------|--------|--------|-------------------|
| 200 г | 400 г | 600 г | рибне філе |
| | | | сіль |
| 40 г | 80 г | 120 г | банан (порізаний) |
| 160 г | 320 г | 480 г | готовий соус карі |

- Змішайте інгредієнти для соусу.
- Покладіть рибне філе у круглу форму для запікання тоншою частиною всередину і посоліть.
- Намажте рибне філе соусом.
- Накройте плівкою для мікрохвильової печі і готовьте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Рибне філе в соусі».
- Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

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

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 готовування

Мікрохвилі 800 Вт

Стандартний час

20 хвилин

Зниження рівня потужності

Мікрохвилі 560 Вт

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, 6 чаюшок | 150 900 | 800 Вт 800 Вт | 1-2 10-12 | Не накривати 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/рагу | 200 | 800 Вт | 1-2 | Накройте, перемішайте після нагрівання |
| Овочі | 200 500 | 800 Вт 800 Вт | 2-3 4-5 | Якщо необхідно, додайте трохи води, накройте, перемішайте в середині процесу нагрівання |
| М'ясо, 1 шматок* | 200 | 800 Вт | 3-4 | Намажте тонким шаром соусом, накройте |
| Рибне філе* | 200 | 800 Вт | 2-3 | Накройте |
| Торт, 1 шматок | 150 | 400 Вт | ½ | 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. |
| Розтоплювання маргарину чи масла* | 50 | 800 Вт | ½ | Накройте |
| Розтоплювання шоколаду | 100 | 400 Вт | 2-3 | Час від часу перемішуйте |

*охолоджене

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 | Накройте | 2 |
| Одна порція | 400 | 800 Вт | 9-11 | Накройте, 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 400 1500 400 | 800 Вт 400 Вт 800 Вт 400 Вт | 19-21* 11-14 33-36* 13-17 | Приправте на власний смак, покладіть у неглибоку форму для запікання, переверніть через* | 10 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, накрійте | 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. Спиряйтесь 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

іжею, слід попередньо зволожити поверхню, перш ніж розігрівати чи готувати.

Кількість рідини, яку слід додавати до сиріх 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

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 мл жирні вершки

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

Рататуй

| | |
|------------|---|
| Посуд: | Миска з кришкою (на 2 л) |
| 5 ст. л. | олівкова олія |
| 1 гвоздика | подрібнений часник |
| 50 г | порізана цибуля |
| 250 г | баклажан, порізаний кубиками |
| 200 г | чукіні, порізаний кубиками |
| 200 г | перець, порізаний великими кубиками |
| 75 г | фенхель, порізаний великими кубиками |
| 1 | пучок трав |
| 200 г | консервовані артишоки, порізані четвертінками |
| | сіль і перець |

Філе камбали

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

Фарширована шинка

| | |
|-------------|--|
| 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 |

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.

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 збрізньте 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, накройте і готуйте.

16-19 хв. 800 Вт

Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

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 нагрітьте.

3-4 хв. 800 Вт

Змішайте борошно з маслом, щоб заправити, додайте до рідини і вимішуйте до однорідності. Накройте кришкою, готуйте, доки не загусне.

1 хв. 800 Вт

Перемішайте і спробуйте.

4. Перекладіть соус у змащений форму, покладіть у нього рулетики з шинки і готуйте під кришкою.

3-4 хв. 800 Вт

Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилини.

Теляче рагу по-цюрихськи

| | |
|----------|--|
| 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 ½ літра підливи |
| 300 мл | вершки |
| 1 ст. л. | петрушка, дрібно посічена |

Лазанья

| | |
|----------|---|
| 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 лазаньї |
| 1 ст. л. | сир «Пармезан», тертий |

Фруктове желе з 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 | лімонний сік |
| 8 | пластини желатину |
| 300 мл | молоко |
| ½ | стручок ванілі |
| 30 г | цукор |
| 15 г | кукурудзяне борошно |

1. Поріжте телятину смужками.
 2. Змастіть форму маслом. Викладіть м'ясо і цибулю у форму, накрійте і готуйте. У процесі готування перемішайте.
7-10 хв. 800 Вт
 3. Додайте біле вино, темну підливу і вершки, перемішайте, накрійте і продовжуйте готувати. Час від часу перемішуйте.
4-5 хв. 800 Вт
 4. Після приготування перемішайте і залиште постояні приблизно 5 хвилин. Присипте петрушкою.
 1. Поріжте помідори, змішайте з шинкою, цибулею, часником, яловичим фаршем і томатним пюре. Приправте, накрійте 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 десь ¼ пластин. Викладіть половину м'ясної начинки на пластини і залийте частину соусу. Повторіть те ж саме з рештою пластин. Залийте все соусом і притрусіть «Пармезаном». Готуйте під кришкою.
15-17 хв. 560 Вт
- Після приготування залиште постійти приблизно 5-10 хвилин
1. Відкладіть частину фруктів для прикрашання. Зробіть пюре з решти фруктів і білого вина, викладіть у посуд, накрійте 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. Накрійте 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.

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. Переконайтесь, 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 користуйтесь жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

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

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

дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, через що скло може розбитися.

⚠ Важливо! Не користуйтесь паровим пристроєм для миття.

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 користуйтесь агресивними абразивними засоби для чищення чи металевими губками для чищення

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/QUICK. |
| Поворотний столик не обертася? | <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"> Ізольуйте пристрій від блоку запобіжників. Зверніться до уповноваженого service AEG агента. |
| Внутрішнє освітлення не працює? | <ul style="list-style-type: none"> Зверніться до уповноваженого service AEG агента. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центрі. |
| Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше? | <ul style="list-style-type: none"> Встановіть довший час готовування (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 мікрохвиль | 1,2 кВт |
| Вихідна потужність: Режим мікрохвиль | 800 Вт (IEC 60705) |
| Частота мікрохвиль | 2450 МГц * (Групи 2/Класу В) |
| Зовнішні габарити: | MC1763E 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/EC, 2006/95/EC і 2005/32/EC.

В РАМКАХ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



УСТАНОВЛЕННЯ

Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А, Б, В і Г:

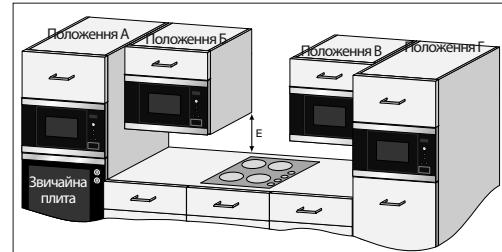
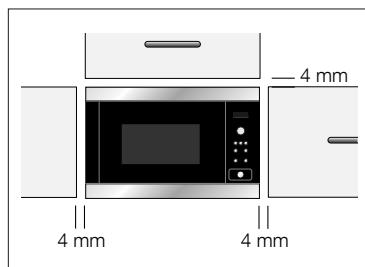
Положення Виміри ніші Ш Г В

| | |
|-------|-----------------|
| A | 560 x 550 x 360 |
| Б + В | 560 x 300 x 350 |
| | 560 x 300 x 360 |
| Г | 560 x 500 x 350 |
| | 560 x 500 x 360 |

Габарити (мм)

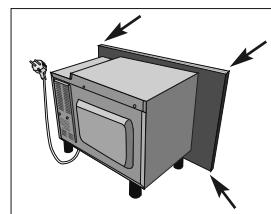
УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
- 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.
- Не поспішаючи і без зусиль установіть пристрій у кухонну шафу, доки передня панель печі не прилягатиме до передньої частини шафи.
- Переконайтесь, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтесь, 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.

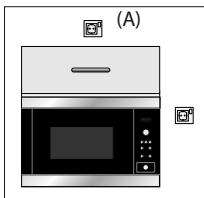
БЕЗПЕЧНЕ КОРИСТУВАННЯ ПРИСТРОЄМ

Якщо піч установлюється в положення В чи Г (див. малюнок на стор. 80):

- Шафа повинна знаходитися на висоті не менше 500 мм (E) над робочою поверхнею і не повинна встановлюватись **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 конфорку.

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. (A).



- 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 запобіжником.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.**

- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (A) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загиняйте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



УВАГА!
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНІЙ
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 AEG агента.

ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Екологічна утилізація упаковки та старих пристройів

УПАКОВКА

Мікрохвильові печі AEG 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 прязними для довкілля і підлягають переробці. Коробку виготовлено з переробленого паперу без використання деревини. Пластикові елементи позначені 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 відрізавши 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.

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Сервісне обслуговування та запасні частини Якщо виникне необхідність в ремонті або в купівлі запасних частин, звертайтесь 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.

OBSAH

| | |
|--|-----|
| DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 84 |
| POPIS SPOTŘEBIČE | 88 |
| OVLÁDACÍ PANEL | 89 |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM | 89 |
| OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY | 91 |
| TABULKY PROGRAMŮ | 97 |
| RECEPTY | 101 |
| ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ | 104 |
| CO DĚLAT KDYŽ | 105 |
| TECHNICKÉ ÚDAJE | 105 |
| INSTALACE | 106 |
| INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ | 108 |
| BRIGA O KUPCU I SERVISNA PODRŠKA | 108 |

PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

Děkujeme vám za výběr tohoto výrobku společnosti AEG. Tento výrobek byl vytvořen tak, aby vám dokonale sloužil po řadu let s inovativními technologiemi, které činí život jednodušším díky funkcím, které u běžných spotřebičů pravděpodobně nenaleznete. Věnujte prosím několik minut čtení tohoto návodu, abyste se o něm co nejvíce dozvěděli.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

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 ohřívaného pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍRKA.

Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvírka, může dojít k požáru. Používejte pouze nádobí, 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 nádobí vyrobené pro tento účel. Uvnitř trouby neskladujte žádné potraviny ani předměty. Po uvedení trouby do provozu zkонтrolujte její nastavení, abyste se ujistili, že pracuje podle vašeho přání. Přečtěte si tipy uvedené v tomto návodu k obsluze.

Zamezení možnosti zranění

⚠ VAROVÁNÍ! Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji. Před spuštěním zkонтrolujte následující:

- a) dvírka:** ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá;
- b) závěsy a bezpečnostní západky dvírek:** ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné;
- c) těsnění dvírek a utěsněné povrchy:** ujistěte se, že nejsou poskozeny;
- d) ohřívací prostor a vnitřní strana dvírek:** ujistěte se, že nejsou promáčknuté;
- e) síťový kabel a zásuvky:**

ujistěte se, že nejsou poškozené.

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

Troubu nespouštějte s otevřenými dveřky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dveřek.

Pokud je mezi těsněním dveřek a těsnicími povrchy nějaký předmět, troubu nespouštějte.

Zamezte tvoření nánosů mastnoty nebo špín na těsnění dveřek a na přiléhajících částech.

Postupujte podle pokynů v kapitole „Udržba 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 dveřek ani do větracích otvorů nevlezíte žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojet ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti. Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

Zajistěte, aby se síťový 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 AEG. Pokud přestane osvětlení ohřívacího prostoru fungovat, obrátě se na svého prodejce AEG nebo servisní středisko.

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

Zamezení možnosti exploze a náhlého varu:

⚠ VAROVÁNÍ! Tekutiny ani jiné potraviny nesměj 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 budete opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

1. Před ohříváním/opakováním 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 ohřívejte v troubě bez skořápek.

Před ohříváním potravin, jako jsou brambory, páry 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 chňapky, 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 zkонтrolujte skutečnou teplotu jídla. Při otevírání dvírek 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 chňapky, 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 zchladnout.
- Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádobí na studený otočný talíř.
- Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádobí na horký otočný talíř.

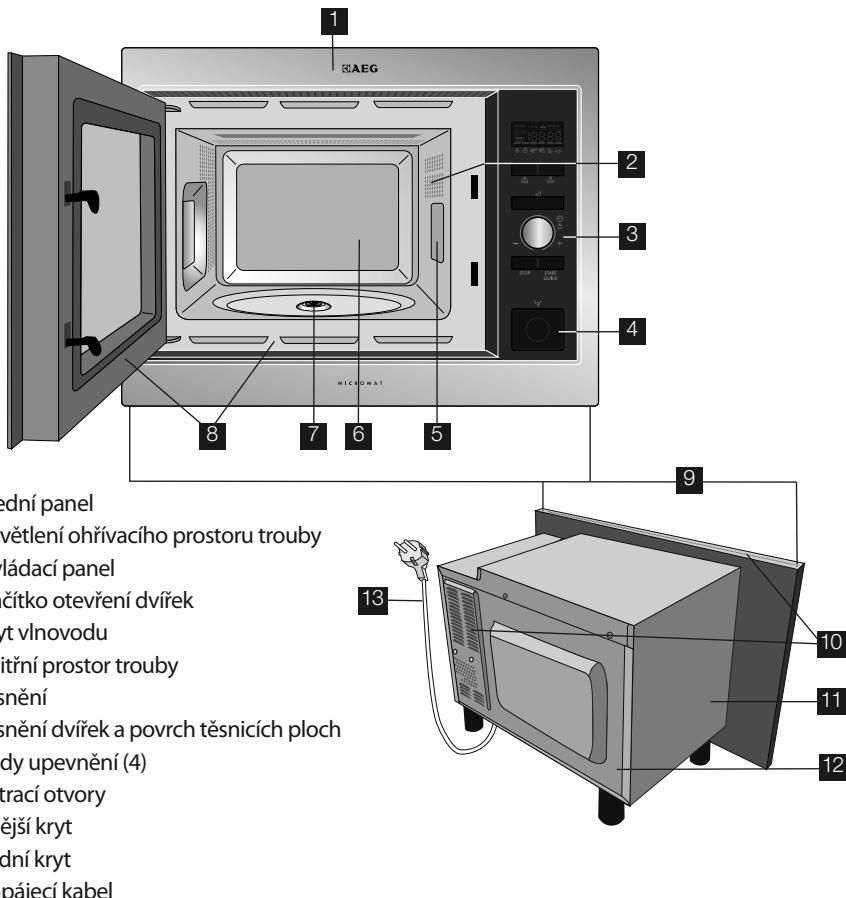
Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.

Důležité!

Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poradte 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.

POPIS SPOTŘEBIČE

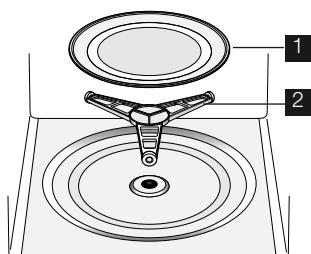
MIKROVLNNÁ TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ



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.



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

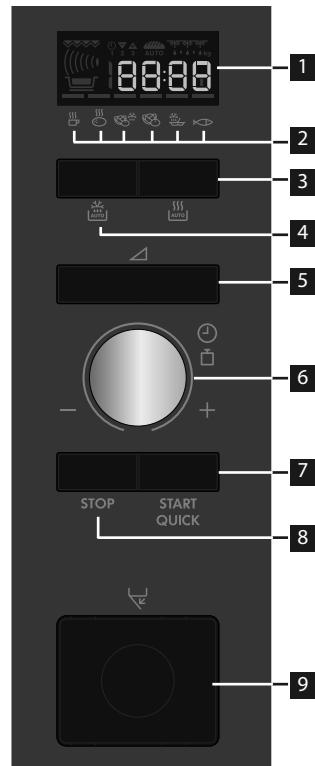
OVLÁDACÍ PANEL

1 Indikátory DIGITÁLNÍHO displeje

| | |
|--|---------------------------------|
| | Mikrovlnný režim |
| | Hodiny |
| | Automatické rozmrazování chleba |
| | Automatické rozmrazování |
| | Stupeň vaření |
| | Hmotnost |
| | Plus/Minus |

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/QUICK
- 8 Tlačítko STOP
- 9 Tlačítko OTEVŘENÍ DVÍŘEK



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

REŽIM ECON

Trouba je nastavena do režimu „ÚSPORA ENERGIE“ („Econ“).

1. Zapojte troubu do elektrické sítě.
2. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.
3. Na displeji se spustí odpočítávání od 3:00 do nuly.
4. Po dosažení nuly se trouba přepne do režimu Econ a displej se vymaže.



- Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

NASTAVENÍ HODIN

Trouba má hodiny ve 12hodinovém a 24hodinovém režimu.

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

1. Otevřete dvířka.
2. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.

3. Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj:
4. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodiny.
5. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
6. Stiskněte tlačítko START/QUICK.
7. Zkontrolujte displej:
8. Zavřete dvířka.



- Ovladačem ČASU/HMOTNOSTI můžete otáčet doprava nebo doleva.
- Pokud stisknete tlačítko STOP, hodiny se nenastaví. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.

- Příklad:** Chcete nastavit hodiny na 23:30 (24hodinový režim).
- Otevřete dvířka.
 - Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.
 - Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj:
 - Stiskněte tlačítko START/QUICK. Na displeji se zobrazí údaj:
 - Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
 - Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
 - Stiskněte tlačítko START/QUICK.
 - Zkontrolujte displej:
 - Zavřete dvířka.



- Ovladačem ČASU/HMOTNOSTI můžete otáčet doprava nebo doleva.
- Pokud stisknete tlačítko STOP, hodiny se nenastaví. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.

ZMĚNA NASTAVENÍ ČASU

- Příklad:** Chcete nastavit hodiny na 11:45.
- Otevřete dvířka.
 - Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj:
 - (Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko START/QUICK.)
 - Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
 - Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
 - Stiskněte tlačítko START/QUICK.
 - Zkontrolujte displej:

CHCETE-LI ZRUŠIT HODINY A NASTAVTE REŽIM ECON

- Otevřete dvířka.
- Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po

- dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj:
- (Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko START/QUICK.)
- Stiskněte tlačítko STOP.
 - Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.
 - Zavřete dvířka.
 - Na displeji se spustí odpočítávání od 3:00 do nuly.
 - Po dosažení nuly se trouba přepne do režimu „Econ“ a displej se vymaže.

POUŽITÍ TLAČÍTKA STOP

Pomocí tlačítka STOP lze:

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



DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

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

Příklad: Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

- Stiskněte a podržte tlačítko STOP po dobu 5 sekund.



Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se údaj 'LOC':



- 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.

OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

RADY PRO 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 převarit.

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

| | |
|---------------|--|
| Složení | Pokrmy s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční pudink, 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 | Menší 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 okrají nádoby. |
| Zakrytí | Používejte 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 páry, propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.  Důležité! Vejce ve skořápách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívat pomocí mikrovlny, 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 odráží mikrovlny. |

NÁDOBÍ BEZPEČNÉ PRO VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

| Nádobí | Bezepečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky |
|---|---------------------------------|---|
| Alobal/nádoby s fólií | ✓ / ✗ | Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky allobalu. 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 témtu účelům označeny výrobcem, jehož pokyny pečlivě dodržujte. |
| Zapékací misky | ✓ | Dodržujte vždy pokyny výrobce. Neprekračujte uvedené doby ohřevu. Budte velmi opatrní, protože tyto misky mohou být velmi horké. |
| Porcelán a keramika | ✓ / ✗ | Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení. |
| Skleněné nádobí, např. Pyrex® | ✓ | Pokud používáte tenké skleněné nádobí, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí. |
| Kovové nádobí | ✗ | Při mikrovlném ohřevu nedoporučujeme používat kovové nádobí, 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 propichnout, aby mohla unikat pára. |
| Sáčky do mrazničky/pečící sáčky | ✓ | Je třeba je propichnout, 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. Budte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár. |
| Slaměné a dřevěné nádoby | ✓ | Při použití téhoto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár. |
| Recyklovaný papír a noviny | ✗ | Mohou obsahovat výtažky z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár. |

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.

VÝKONOVÉ STUPNĚ MIKROVLNNÉHO OHŘEVU

Trouba má 6 stupňů výkonu.

| Nastavení výkonu | Doporučené použití |
|----------------------|--|
| 800 W/VYSOKÝ | Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd. |
| 560 W | Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcovaného masa, dále chouloustivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provádí 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/ROZM- RAZOVÁNÍ | Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému. |
| 80 W | Používá se pro pomalé rozmrazování, např. šlehačkového dortu nebo pečiva. |
| 0 W | Pro odstání/časovač. |

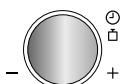
W = WATT

Příklad: Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minut 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/QUICK.



4. Zkontrolujte displej:



- 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/QUICK.
- 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.

⚠️ Důležité!

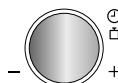
Pokud není vybrán stupeň výkonu, bude automaticky nastaveno 800 W/VYSOKÝ.

ČASOVAČ

- Příklad:** Chcete nastavit časovač na 7 minut.
- Stiskněte sedmkrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



- Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 7.00.



- Stiskněte tlačítko START/QUICK.



- Zkontrolujte displej:



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

PŘIDÁNÍ 30 SEKUND

Tlačítko START/QUICK umožňuje použití dvou následující funkcí.

1. Přímý start

Stisknutím tlačítka START/QUICK 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/QUICK během provozu trouby.



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

PLUS A MINUS

Funkce PLUS \triangle a MINUS ∇ umožňuje zvýšení nebo snížení doby vaření při použití automatických programů.

Pokud chcete, aby vařené brambory byly stálé tvrdé, použijte MINUS ∇ .

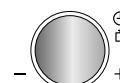
Chcete-li, aby byly vařené brambory měkčí, použijte PLUS \triangle .

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 \triangle .



- Stiskněte tlačítko START/QUICK.



- Zkontrolujte displej:



- Chcete-li zrušit funkci PLUS/MINUS, stiskněte třikrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.
- Pokud vyberete PLUS, zobrazí se na displeji symbol \triangle .
- 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

1. Stiskněte tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.



3. Zkontrolujte displej:

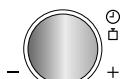


Krok 2

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



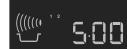
2. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 16.00.



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



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/QUICK.



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 zbyvající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko START/QUICK. 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.

Automatické Rozmrazování

| Pokrm | Symbol |
|------------------|--------------|
| Maso/drůbež/ryby | ↑↑↑↑ |
| Chléb | AUTO ↓↓↓↓ |

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/QUICK.



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/QUICK. 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)/nádobi | 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: Olouejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti. 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 lžice a trochu soli. Zakryjte víkem. Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znova 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 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) Zakryjte víkem. Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znova přikryjte. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. <p> Je-li zelenina přimražena 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 znova 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 znova přikryjte. Po dokončení vaření zamíchejte a odstavte na cca 2 minuty. |
| Rybí filety s omáčkou | 0,4-1,2 kg* (100 g) Gratinovač nádoba a potravinová fólie pro mikrovlnné trouby |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Viz recepty na rybí filety s omáčkou na straně 99. <p>* Celková hmotnost přísad.</p> |

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

| Automatické rozmrazování | Hmotnost (interval)/nádobí | Tlačítko | Postup |
|--|-------------------------------------|---|---|
| Maso/ryby/drůbež ↑↑↑↑ (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, pásky) | 0,2 - 0,8 kg (100 g) Plochá mísa |  | <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 alobarem. Po rozmaření zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmaření. Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmařené části vyndejte. <p>i Není vhodné pro celou drůbež.</p> |
| Chléb  ↑↑↑↑ | 0,1 - 1,0 kg (100 g) Plochá mísa |  | <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 rozmařené plátky. Po rozmaření zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmaření. |

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

- i** Automatické rozmrazování
- Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
 - Pro pokrm, který váží více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulkách pro automatické vaření a rozmařování, použijte ruční postup.
 - Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Po dokončení vaření zkонтrolujte, 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 zbyvající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko START/QUICK.
 - Po skončení mikrovlnného režimu se může spustit ventilátor.
- i** Automatické rozmrazování
- Steaky a kotlety by měly být zmraženy v jedné vrstvě.
 - Mleté maso by mělo být zmraženo v tenké podobě.
 - Po obrácení přikryjte rozmařené části malými plochými kousky alobalu.
 - Drůbež by se měla po rozmaření ihned zpracovat.

RECEPTY PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

| Rybí filety s pikantní omáčkou | | | |
|---------------------------------------|---------------|----------|-------------------------------------|
| 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 (najemno nakrájená) |
| 1 lžička | 1-2 lžička | 2 lžička | ocet z červeného vína |
| | | | hořčice, tymián a kajenský pepř |
| 200 g | 400 g | 600 g | rybí filety |
| | | | sůl |

| Rybí filety s kari omáčkou | | | |
|-----------------------------------|--------|--------|--------------------------------|
| 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 |

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

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

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 VARENÍ

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 vrstvu omáčky na horní část, přikryjte |
| Rybí filety* | 200 | 800 W | 2-3 | přikryjte |
| Koláč, 1 plátek | 150 | 400 W | ½ | vložte do ploché misky |
| Dětská výživa, 1 sklenice | 190 | 400 W | přibližně 1 | najlete do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu |
| Rozpuštěný margarín nebo máslo* | 50 | 800 W | ½ | 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 misky | 5 |
| Ovoce, např. třešně, jahody, maliny, švestky | 250 | 240 W | 4-5 | rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obratě | 5 |

 Doby uvedené v tabulce jsou vodítka a mohou se měnit podle teploty zmražení, 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 |

Vaření masa a ryb

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

RECEPTY

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

Přizpůsobení receptů pro mikrovlnnou troubu

Chcete-li přizpůsobit své oblíbené recepty pro mikrovlnnou troubu, měli byste vzít v úvahu následující informace: Zkrátte dobu 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 tácy 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

Nádobí: Hrnec s pokličkou (objem 2 l)

- 200 g nakrájené houby
- 50 g cibule (najemno nakrájená)
- 300 ml maso
- 300 ml smetana
- 25 g mouka
- 25 g máslo nebo margarín
- sůl a pepř
- 1 vejce
- 150 ml zakysaná smetana creme fraîche

1. Vložte zeleninu do hrnce, přikryjte ji a nechte vařit.
8-9 min. 800 W
 2. Rozmixujte všechny přísady v mixéru.
 3. Smíchejte mouku a máslo, vložte tu směs do polévky a rozmíchejte. Polévku osolte a opepřete, přikryjte a dejte vařit. Po skončeném vaření zamíchejte.
4-6 min. 800 W
 4. Smíchejte žloutek se zakysaná smetana creme fraîche a postupně zamíchejte do polévky. Krátky povářte, ale nepřivádějte k varu!
1-2 min. 800 W
- Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Ratatouille

| | |
|----------|---|
| Nádobí: | Hrnek s pokličkou (objem 2 l) |
| 5 lžíce | olivový olej |
| 1 | rozetřený česnek |
| hřebíček | |
| 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

| | |
|---------|--|
| Nádobí: | Mělká oválná pečící 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 nebo margarín na vymaštění nádoby |
| 1 lžíce | rostlinný olej |
| 1 lžíce | nakrájená petržel |
| | sůl a pepř |
| 4 lžíce | bílé víno |
| 20 g | máslo |

Plněná šunka

| | |
|----------|---|
| Nádobí: | Hrnek 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 | voda |
| 125 ml | smetana |
| 20 g | mouka |
| 20 g | máslo nebo margarín |
| 10 g | máslo nebo margarín na vymaštění nádoby |

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

- Omyjte rybu a oklepáním ji osušte. Odstraňte kosti.
- Nakrájejte citrón a rajčata na tenké plátky.
- Vymáste pečící nádobu máslem. Vložte do ní rybí filety a pokapejte je rostlinným olejem.
- Do nádoby nasypete petrželku, nahoru dejte plátky rajčat a ochuťte. 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.

- Smíchejte špenát se sýrem a čerstvým sýrem (fromage frais) a ochuťte.
- Dejte jednu polévkovou lžici náplně na každý plátek vařené šunky a plátky srolujte. Propichněte šunku dřevěnou špejli.
- 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. Hrnek přikryjte a dejte vařit, dokud nebude omáčka hustá.
1 min. 800 W
Zamíchejte a ochutnejte.
- 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.

Curyšské telecí

| | |
|---------|--|
| Nádobí: | Hrnek s pokličkou (objem 2 l) |
| 600 g | telecí filet |
| 10 g | máslo nebo margarín |
| 50 g | cibule (najemno nakrájená) |
| 100 ml | bílé víno |
| | ochucená karamelová omáčka, pro cca ½ litru šťávy |
| 300 ml | smetana |
| 1 lžice | nakrájená petržel |

Lasagne

| | |
|----------|---|
| Nádobí: | Hrnek 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 (najemno nakrájená) |
| 1 | rozdracený stroužek česneku |
| 250 g | mleté hovězí maso |
| 2 lžice | rajčatový protlak |
| | sůl a pepř |
| 150 ml | zakysaná smetana creme fraîche |
| 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

| | |
|---------|--|
| 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 |
| ½ | vaniilkový lusk |
| 30 g | cukr |
| 15 g | kukuřičná mouka |

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.

1. Nakrájejte rajčata, smíchejte je se šunkou a cibulí, česnekem, mletým hovězím masem a rajčatovým protlakem. Ochutte, přikryjte a dejte vařit. 7-9 min. 800 W
2. Smíchejte zakysanou smetanu (creme fraîche) 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 zbyvající 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.

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 lusk a vyjměte vnitřek, zamíchejte ho do mléka s cukrem a kukuřičnou moukou. Nádobu přikryjte a dejte vařit, během vaření zamíchejte a poté znova na konci. 3-4 min. 800 W
5. Vysypete želé na talíř a ozdobte zbyvajícím ovocem. Na želé nalijte vanilkovou omáčku.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

UPozornění: na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní čističe, drsné a hrubé čističe, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátenky.

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 vycistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

Ovládací panel

Deaktivujte ovládací panel otevřením dvírek trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otržete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhnete se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí 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 odstraněte 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 čisticí prostředky ve spreji.

Otočný talíř a unášecí podnos

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

Dvířka

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

⚠ **Důležité!** Neměli byste používat parní čistič.

CO DĚLAT KDYŽ

| Problém | Kontrolované položky... |
|--|---|
| Mikrovlnná trouba nefunguje správně? | <ul style="list-style-type: none"> Nefungují pojistky v pojistkové skříně. Došlo k přerušení napájení. Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. |
| Mikrovlnný režim nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> Dvírka nejsou rádně zavřená. Těsnění dvírek a jejich povrch není čistý. Nebylo stisknuto tlačítka START/QUICK. |
| 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 AEG středisko. |
| Světlo vnitřku trouby nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte místní servisní AEG středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici AEG. |
| Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dřívě? | <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 obráťte, 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 800 W (IEC 60705) |
| Frekvence mikrovln | 2450 MHz * (Skupina 2/třída B) |
| Vnější rozměry: | MC1763E 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

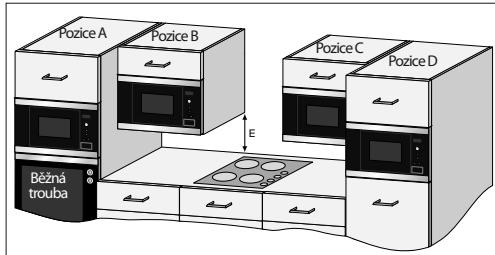


INSTALACE

Troubu lze nainstalovat do pozice A, B, C nebo D:

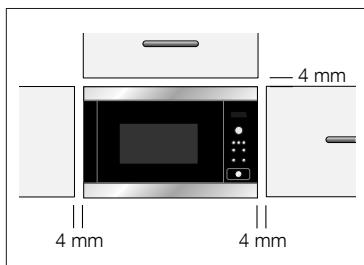
| Pozice | Rozměry výklenku | S | H | V |
|--------|------------------|---|---|---|
| A | 560 x 550 x 360 | | | |
| B+C | 560 x 300 x 350 | | | |
| | 560 x 300 x 360 | | | |
| D | 560 x 500 x 350 | | | |
| | 560 x 500 x 360 | | | |

Měření v (mm)



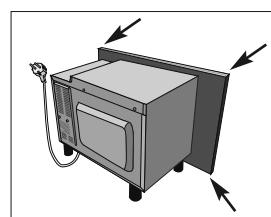
INSTALACE SPOTŘEBIČE

- Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
- 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.
Nahraďte 3 dlouhé patky patkami z balíku příslušenství. Krátkou patku nevyměňujte.
- Vložte spotřebič pomalu do kuchyňské linky bez použití síly, dokud se přední rám trouby nebude dotýkat předního otvoru linky.
- 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 trouhou.

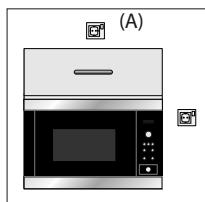
BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

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 skřínkou.**
- Nejlepší pozice je nad skřínkou, viz (A).



- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 10 A pojistkou.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.**

- Před zahájením instalace přiveďte 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 nenesе 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 AEG servisu.

INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Ekologická likvidace obalových materiálů a starých spotřebičů

OBALOVÉ MATERIÁLY

Mikrovlnné trouby AEG 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 chemiky 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.

BRIGA O KUPCU I SERVISNA PODRŠKA

U uputama za korištenje i na www.electrolux.hr nalaze se informacija kako riješiti moguće greške i uputa kako održavati proizvod.

Servisiranje i/ili instalaciju električnih komponenti i/ili spajanje na vodovodnu instalaciju mora biti obavljenja od strane stučnog osoblja. Kada kontaktirate servis , osigurajte račun/jamčevnu izjavu za proizvod te sljedeće podatke:

Model:.....

Serijski broj:.....

Proizvodni broj:.....

Datum kupnje:.....

TURINYS

| | |
|---|-----|
| SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS | 111 |
| PRIETAISO APŽVALGA | 114 |
| VALDYMO SKYDELIS | 115 |
| PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI | 115 |
| MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS | 117 |
| PROGRAMŲ LENTELĖS | 123 |
| RECEPTAI | 127 |
| PRIEŽIŪRA IR VALYMAS | 130 |
| KĄ DARYTI, JEI | 131 |
| SPECIFIKACIJOS | 131 |
| ĮRENGIMAS | 132 |
| INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI | 133 |
| GARANTIJOS SĀLYGOS | 134 |

GERIAUSIEMS REZULTATAMS

Dėkojame, kad pasirinkote šį AEG produktą. Sukurėme jį taip, kad daugelį metų turėtumėte nepriekaištingai veikiantį, pažangiosiomis technologijomis pagrįstą prietaisą, palengvinsiantį jums būti – tokią funkciją įprastuose prietaisuose nerasisite. Skirkite kelias minutes ir perskaitykite, kad galėtumėte geriausiai išnaudoti visas krošnelės funkcijas.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.aeg.com



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.aeg.com/productregistration



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamies į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštéléje. Modelis, PNC, serijos numeris.

! Jspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be jspėjimo.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

! SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIOJOS: ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD GALĒTUMĒTE NAUDOTI ATEITYJE

Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dél per didelę galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą. Elektros lizdas turi būti bet kada pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Turi būti tiekiamas 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį. Rekomenduojama ši prietaisą jungti prie atskiro grandinės. Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės laukę.

Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŪ. Išjunkite krosnele, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai.

Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.

Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartines plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas. Pasinaudojė mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamaji padėklą ir jo atrama. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

Prie krosnelės arba vėdinimo angų nelaikykite degių medžiagų. Neuždenkite vėdinimo angų. Nuo maisto ir

maisto pakuočių nuimkite visus metalinius sandarinimo tarpiklius, susuktas vielutes ir pan. Kibirkštys ant metalinio paviršiaus gali sukelti gaisrą. Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš kepat ūdinti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo induš. Nelaikykite krosnelėje maisto ar ko nors kito. Įjungę krosnelę patikrinkite nustatytus parametrus, kad įsitikintumėte, jog ji veikia taip, kaip norite. Skaitykite atitinkamus šio naudojimo vadovo patarimus.

Kaip nesusizaloti

! ISPĖJIMAS! Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudodami, patikrinkite:

- a) dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nera nelygios ar kreivos;**
- b) vyrius ir durelių saugos sklaščius; patikrinkite, ar jie nesulūžę ir neatsilaisvinę;**
- c) durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius; įsitikinkite, kad jie nesugadinti;**
- d) krosnelės ar durelių vidų; įsitikinkite, kad nera jokių ilenkimų;**
- e) maitinimo laidą ir kištuką; patikrinkite, ar jie nesugadinti.**

Nereguliuokite, netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Techninės priežiūros

arba remonto darbus, kuriuos atliekant nuimamas dangtis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, nekompetentingiams asmenims atlikti pavojinga.

Nenaudokite krosnelės atidarytomis durelėmis, nekeiskite durelių saugos sklaščių. Nesinaudokite krosnele, jei tarp durelių sandarinimo tarpiklių ir sandarinimo paviršiu yra koks nors objektas.

**Neleiskite ant durelių
sandarinimo tarpiklių ir gretimų
dalių kaupcis riebalams ar
nešvarumams. Vadovaukitės
„Priežiūra ir valymas“
instrukcijomis. Jei krosnelė bus
laikoma nešvari, ilgainiui gali
būti sugadintas jos paviršius,
dėl to gali sutrumpeti prietaiso
naudojimo laikas arba
susidaryti pavojingų situaciją.**

ŠIRDIES STIMULATORIUS turintys asmenys turėtų pasitarti su gydytoju arba širdies stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosneles.

Kaip apsaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Nieko nepilkite ir nekiuskite į durelių užrakto angas ar védinimo angas. Jei išsilieja skysčio, nedelsdama išjunkite krosnele, atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir skambinkite į vietinių aptarnavimo centrą. Nemerkitė maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skysčių. Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštriių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

**Nebandykite keisti krosnelės
lemputės patys ar leisti to daryti
asmenims, kurie nėra įgalioti
AEG. Jei sugenda krosnelės
lemputę, pasitarkite su
platintoju arba kreipkitės į
vietinių AEG aptarnavimo centrą.**

Jei sugadinamas šio prietaiso maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu. Tai turi daryti įgaliotas AEG technikas.

Kaip išvengti sprogimo ir staigaus užvirimo



! ŠPEJIMAS! Skysčių ar kitokio maisto negalima šildyti sandariose talpyklose, nes jie gali sprogti.

Niekada nenaudokite sandarių talpyklų. Prieš naudodami nuimkite sandarinimo tarpiklius ir dangtelius. Sandarios talpyklos gali sprogti dėl susidariusio slėgio net ir išjungus krosnelę. Būkite atsargūs šildydami skysčius. Naudokite talpyklą plačiais kraštais, kad galėtų išeiti burbulai.

**Mikrobangų krosnelėje šildomi
gérimai gali pavėluotai staiga
užvirti, todėl reikia būti
atsargiems imant talpyklą.**

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

1. Prie šildydami/pakartotinai šildydami išmaišykite skysčių.
2. I šildomą skysčių patariaama įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų daikštą.
3. Pašildytą skysčių palikite krosnelėje bent 20 sekundžių, kad pavėluotai staiga užviręs skysčis neišbėgtų.

**Nevirkite kiaušinių su lukštais,
nešildykite kietai virtų
kiaušinių, nes jie gali sprogti net
ir baigus naudotis mikrobangų
krosnele. Jei norite kepti ar
šildyti neplaktus ir neišmaišytus
kiaušinius, išleiskite trynį ir
baltymą, nes kitaip kiaušiniai
gali sprogti. Prieš šildydami
kietai virtus kiaušinius
mikrobangų krosnelėje,
nulupkite juos ir perpjaukite.**

Prieš šildydami pradurkite bulvių, dešerlių, vaisių ir panašių produktų odeles, nes kitaip jie gali sprogti.

Kaip išvengti nudegimo pavojaus

Imdami maistą iš krosnelės naudokiteis indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės maišelius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų.

Kad nenusidegintumėte, prieš

patiekdami maistą visada patikrinkite jo temperatūrą ir pamaišykite, ypač jei tai kūdikiams, vaikams ar vyresnio amžiaus žmonėms skirtas maistas ar gérimas.

Talpyklos temperatūra nėra tikslus maisto ar gérimo temperatūros rodiklis; visada patikrinkite maisto temperatūrą. Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą idarystą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidegintumėte.

Tiūrėkite, kad prie durelių nebūtų vaikų, kad jie netycia nenusidegintų.

Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu

⚠️ ISPĖJIMAS! Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų. Prietaisą laikykite jaunesniems nei 8 m. vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Ši prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamas patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta

galimus pavojuς. Reikia žiūrėti, kad vaikai nezaistų su prietaisu. Valyti ir prižiūrėti prietaisą gali ne jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo. Vaikus reikia išmokyti svarbių saugos taisykių: naudotis indų rankenomis, atsargiai nuimti maisto danga; ypač atkreipti dėmesį į pakuočę (pvz., savaime kaistančias medžiagas), skirtą traukiams maistui gaminti, nes ji gali būti ypač karšta.

Kiti įspėjimai

Niekaip nemodifikuokite krosnelės. Ši krosnelė skirta gaminti maistui namie ir gali būti naudojama tik šiuo tikslu. Ji netinkama naudoti komerciniais tikslais ar laboratorijoje.

Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktu sklandžiai ir nesugesčia?

Nesinaudokite krosnele, jei ji tuščia. Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, po jomis visada padėkite karščiu atsparų indą, pvz., porcelianinę lėkštę, kad dėl karščio nesugadintumėte sukamojo padéklo ir jo atramos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijose nurodyto šildymo laiko. Nenaudokite metalinių reikmenų, kurie atspindinėti mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkštis.

Nedékite į krosnelę skardinių.

Naudokite tik šiai krosnelei skirtą sukamajį padékla ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padéklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padékla neįskiltų:

- Prieš plaudami sukamajį padékla vandeniu, palaukite, kol jis atvés.
- Nedékite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padéklo.
- Nedékite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padéklo.

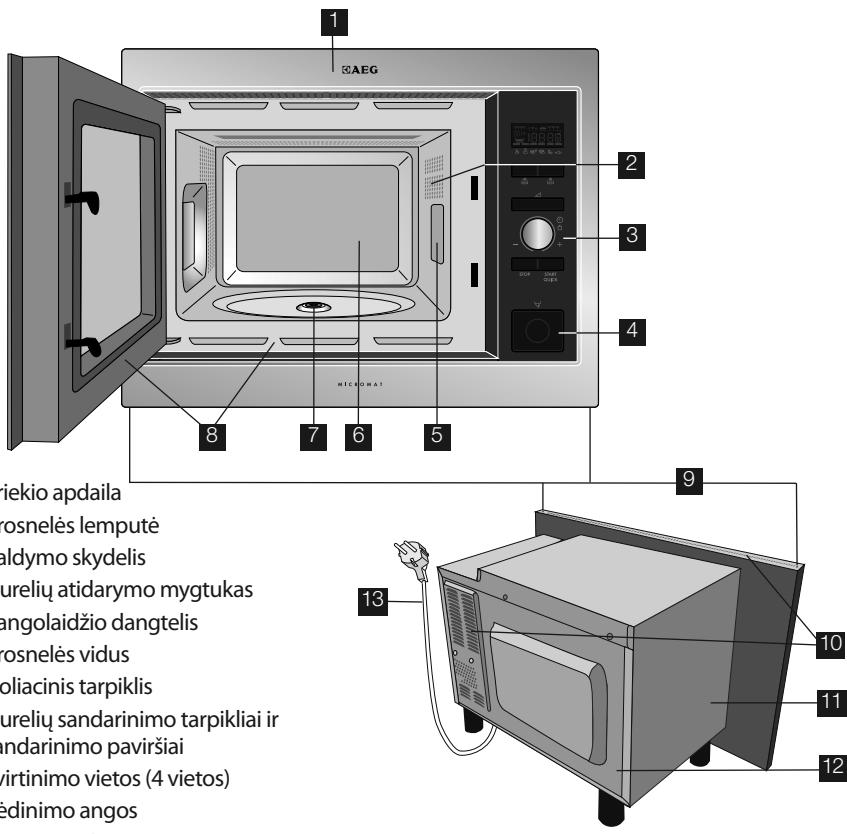
Krosnelei veikiant nedékite nieko ant jos išorinio korpuso.

⚠️ Svarbu!

Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuoju elektriku. Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienuelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių. Tai normalu ir tai nereiškia, kad mikrobangų krosnelėje ivyko nuotekis ar ji veikia netinkamai.

PRIETAISO APŽVALGA

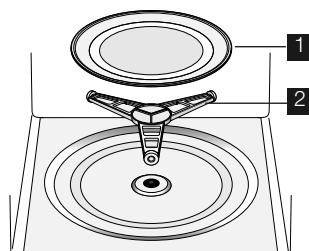
MIKROBANGŲ KROSNELĖ IR PRIEDAI



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padéklas
- 2 Sukamojo padéklo atrama
- 3 4 tvirtinimo varžtai (neparodyta)

- Sukamojo padéklo atramą (su izoliaciiniu tarpikliu) padékite ant vidaus pagrindo.
- Tada uždékite su kamajį padékľą ant atramos.
- Kad sukamasis padéklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo su kamomojo padéklo prieš išimant iš krosnelės.



Užsisakant priedų platintojui arba vietiniam AEG aptarnavimo centru reikia nurodyti: dalies ir modelio pavadinimą.

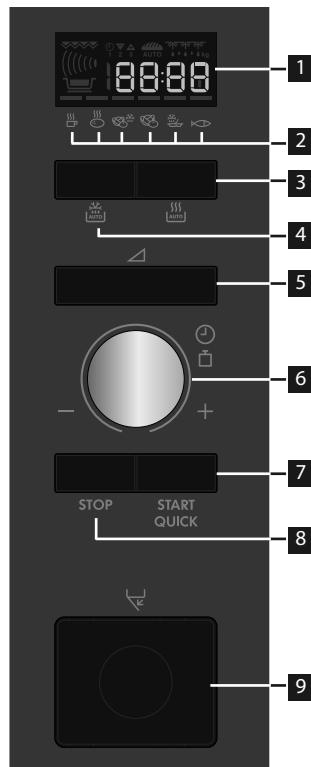
VALDYMO SKYDELIS

1 SKAITMENINIAI EKRANO indikatoriai

| | | | |
|--|-----------------|--|-------------------------------|
| | Mikrobangos | | Automatinis duonos atšildymas |
| | Laikrodis | | Automatinis atšildymas |
| | Gaminimo etapai | | Svoris |
| | | | Plius/minus |

2 AUTOMATINIO GAMINIMO indikatoriai

- 3 AUTOMATINIO GAMINIMO mygtukas
- 4 AUTOMATINIO ATŠILDYMO mygtukas
- 5 GALIOS LYGIO mygtukas
- 6 LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlė
- 7 Gaminimo mygtukas START/QUICK
- 8 Sustabdymo mygtukas STOP
- 9 DURELIŲ ATIDARYMO mygtukas



PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

EKONOMINIS REŽIMAS

Krosnelė yra nustatyta į ENERGY SAVE režimą (ekonomišką režimą).

1. Ijunkite krosnelę.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
3. Ekrane bus rodoma mažėjanti atskaita nuo 3:00 iki nulio.
4. Pasiekus nulį, krosnelė persijungia į ekonomišką režimą, ir ekranas užgęsta.



- Norėdami atsaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

Pvz.: noédami nustatyti 11:30 (12 val. laikrodis).

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/QUICK 5 sekundes. Pasigirs

krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 12:00

4. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
5. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
6. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.
7. Ekrane bus rodoma: 11:30
8. Uždarykite dureles.



- LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę galite sukti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę.
- Jei paspausite mygtuką STOP, laikrodis nebus nustatytas. Ekrane bus rodoma: „Econ“.

Pvz.: nustatykite 23:30 (24 val. laikrodis).

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ”.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/QUICK 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 
4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK. Ekrane bus rodoma: 
5. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
6. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
7. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.
8. Ekrane bus rodoma: 
9. Uždarykite dureles.



- LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę galite sukti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę.
- Jei paspausite mygtuką STOP, laikrodis nebus nustatytas. Ekrane bus rodoma: „Econ”.

LAIKO REGULIAVIMAS, KAI LAIKRODIS JAU NUSTATYTAS

Pvz.: nustatykite 11:45.

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/QUICK 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 
- (Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.)
3. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
4. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
5. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.
6. Ekrane bus rodoma: 

NORÉDAMI ATŠAUKTI LAIKRODIS IR EKONOMINIS REŽIMAS

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo/greito gaminimo mygtuką START/QUICK 5

sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

(Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START/QUICK.)

3. Paspauskite gaminimo mygtuką STOP.
4. Ekrane bus rodoma: „Econ”.
5. Uždarykite dureles.
6. Ekrane bus rodoma mažėjanti atskaita nuo 3:00 iki nulio.
7. Pasiekus nulį, krosnelė persijungia į ekonomišką režimą, ir ekranas užgesta.

SUSTABDYMO MYGTUKO STOP NAUDOJIMAS

Naudokite sustabdymo mygtuką STOP, kad:

1. Pašalintumėte klaidą nustatydami programą;
2. Laikinai sustabdytumėte krosnelę gamindami (paspauskite vieną kartą);
3. Atšauktumėte programą gamindami (palieskite dukart).



STOP

VAIKO SAUGOS UŽRAKTAS

Krosnelė turi saugos funkciją, kuri neleidžia ja netyčia pasinaudoti vaikui. Nustačius užraktą, neveiks jokia mikrobangų krosnelės dalis, kol užrakto funkcija bus išjungta.

Pvz.: nustatykite vaiko saugos užraktą.

1. Paspauskite ir palaikykite paspaudę STOP mygtuką 5 sekundes.



STOP

Pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir ekrane bus rodoma „LOC“: 



- Jei norite išjungti vaiko saugos užraktą, paspauskite ir palaikykite paspaudę STOP mygtuką 5 sekundes, pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir bus rodomas laikas.
- Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

VALGIO GAMINIMO MIKROBANGŲ KROSNELĖJE PATARIMAI

Jei norite gaminti/atšildyti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangų energija turi galėti pereiti per talpyklą ir prasiskverbtį per maistą. Dėl to svarbu pasirinkti tinkamus indus.

Geriau naudoti apvalius/ovalius, o ne kvadratinius/pailgus indus, nes maistas, esantis kampuose, gali perkasti.

Kad šildymas būtų tolygas, svarbu maistą apversti, pakeisti išdėstymą ar pamaišyti.

Baigus šildyti būtina palikti maistą pastovėti, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.

Maisto savybės

| | |
|--------------------|---|
| Sudėtis | Maistui, kuriamame yra daug riebalų arba cukraus (pvz., Kalėdų pyragas, pyragėliai su mėsa), pakanka trumpesnio šildymo laiko. Tai reikia daryti atsargiai, nes dėl perkaitinimo gali kilti gaisras. |
| Tankumas | Nuo maisto tankumo priklauso gaminimo trukmė. Lengvas, akytos tekštūros maistas, pvz., pyragaičiai ar duona, pagaminamas greičiau nei sunkus, tankus maistas, pvz., kepsniai ir troškiniai. |
| Kiekis | Kuo daugiau maisto gaminama, tuo ilgiau tai trunka. Pvz., keturias bulves gaminsite ilgiau nei dvi. |
| Dydis | Nedidelės porcijos ir nedideli gabalėliai pagaminami greičiau, nes mikrobangos gali prasiskverbtį į centrą iš visų pusų. Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio. |
| Forma | Nesimetrišky formų maisto, pvz., vištienos krūtinėlės ar kulšelių, storesnės vietos kepa ilgiau. Apvalios formos maistas mikrobangų krosnelėje kepa tolygiau nei kvadratinės formos maistas. |
| Maisto temperatūra | Nuo pradinės maisto temperatūros priklauso gaminimo trukmė. Atvésintą maistą reikės gaminti ilgiau nei kambario temperatūros maistą. Ipjaukite maistą su ždaru, pvz., spurgas su uogiene, kad išleistumėte karštį ar garus. |

Valgio gaminimo technika

| | |
|---|--|
| Išdėstymas | Storiusias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. Pvz., vištos kulišeles. |
| Dangtelis | Naudokite ventiliuojamą mikrobangų krosnelės maistinę plėvelę arba tinkamą dangtelį. |
| Pradūrimas | Prieš gaminant ar šildant maistą su lukštais, odele ar plėvele, jį reikia pradurti keliose vietose, nes susikaups garai ir maistas gali sprogti. Tai gali būti, pvz., bulvės, žuvis, vištiena, dešrelės. |
| |  Svarbu! Kiaušinių negalima šildyti mikrobangomis, nes jie gali sprogti, net ir baigtį gaminti kiaušiniai, pvz., nulupti, kietai virti kiaušiniai. |
| Maišykite, apverskite ir pakeiskite išdėstymą | Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jį reikia maišyti, apversti, pakeisti išdėstymą. Visada maišykite ir keiskite išdėstymą nuo išorės link centro. |
| Palaikymas | Baigus šildyti būtina palaikyti maistą neišimta, kad šiluma pasiskirstytų vienodai. |
| Uždengimas | Kai kurios atšildomo maisto vietas gali jilti. Šiltas vietas, pvz., vištos šlauneles ir sparnelius, galima uždengti nedidelėmis folijos, atspindinčios mikrobangas, skiautėmis. |

MIKROBANGŲ KROSNELĖJE SAUGŪS NAUDOTI INDAI

| Indai | Saugus naudoti mikrobang ų krosnelėje | Komentarai |
|---|--|---|
| Aluminio folija/folijos talpyklos | ✓ / ✗ | Maži aluminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklą, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas. |
| Skrudinimo indai | ✓ | Visada laikykites gamintojo instrukcijų. Neviršykite nurodytos šildymo trukmės. Būkite labai atsargūs, nes šie indai itin įkaista. |
| Porcelianiniai ir keramininiai indai | ✓ / ✗ | Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis. |
| Stikliniai indai, pvz., Pyrex® | ✓ | Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga įkaitę jie gali sudužti ar išskilti. |
| Metalas | ✗ | Mikrobangų krosnelėje nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes jie ims kibirkščiuoti, o tai gali sukelti gaisrą. |
| Plastikas/polistirolas, pvz., greitojo maisto talpyklos | ✓ | Tokias talpyklas reikia naudoti atsargiai, nes esant aukštai temperaturai jie gali iškrypti, iisilydyti ar pakeisti spalvą. |
| Maistinė plėvelė | ✓ | Neturi liestis su maistu ir turi būti pradurta, kad išeitų garai. |
| Šaldymo/kepimo maišeliai | ✓ | Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Išitininkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištirpti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą. |
| Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinius popierius | ✓ | Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras. |
| Šiaudinės ir medinės talpyklos | ✓ | Naudodam šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras. |
| Perdirbtas popierius ir laikraštis | ✗ | Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras. |

MIKROBANGU KROSNELĖS NAUDOJIMAS

Krosnelę galima užprogramuoti šildyti iki 90 min. Galimi gaminimo trukmės vienetai yra nuo 15 sekundžių iki 5 minučių. Tai priklauso nuo bendro gaminimo laiko, kaip parodyta lentelėje.

| Gaminimo laikas | Didinimo vienetas |
|-----------------|-------------------|
| 0–5 min. | 15 sek. |
| 5–10 min. | 30 sek. |
| 10–30 min. | 1 min. |
| 30–90 min. | 5 min. |

ATŠILDYMAS NEAUTOMATINIU BŪDU

Jei norite atšildyti neautomatiniu būdu (nenaudodami automatinio atšildymo funkcijos), pasirinkite 240 W. Pasirinkus galios lygi, ekrane matomas atšildymo simbolis.

MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Krosnelė turi 6 galios lygius.

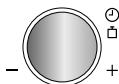
| Galios parametras | Siūloma naudoti |
|-------------------|--|
| 800 W/AUKŠTAS | Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan. |
| 560 W | Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustačius šį žemesnį parametrą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose. |
| 400 W | Tankiam maistui, kuris jprastai gaminamas ilgai, pvz., jautienos patiekalamams, patariama naudoti šį galios parametrum, kad mėsa išliktų minkšta. |
| 240 W/ATŠILDYMAS | Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametrum, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti. |
| 80 W | Lengvai atšildyti, pvz., kreminiam pyragui ar tešlai. |
| 0 W | Skirta palaikyti/virtuviniams laikmačiui. |

W = VATAS

- Pvz.:** Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 560 W mikrobangų galią.
- Dukart spauskite GALIOS LYGIO mygtuką.



- Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenelę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.



- Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



- Ekrane bus rodoma:



- Kai gaminant atidaromos durelės, gaminimo laikas skaitmeniniam ekrane automatiškai sustabdomas. Uždarius dureles ir paspaudus gaminimo mygtuką START/QUICK gaminimo laikas vėl pradedamas skaičiuoti.
- Jei gamindami norite sužinoti GALIOS LYGIO, vieną kartą spauskite galios mygtuką.
- Gamindami galite pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką pasukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenelę.
- GALIOS LYGIO gamindami galite pakeisti paspaudami maitinimo mygtuką.
- Jei gamindami norite atšaukti programą, dukart palieskite sustabdymo mygtuką STOP.



Svarbu!
Jei nepasirinktas galios lygis, automatiškai nustatoma 800 W/AUKŠTAS.

VIRTUVINIS LAIKMATIS

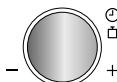
Pvz.: Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

- Paspauskite galios lygio mygtuką 7 kartus.



x7

- Iveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 7.00.



- Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.

START
QUICK x1

- Ekrane bus rodoma:



- Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką STOP. Jei norite atnaujinti laikmatį, paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK, jei norite išjungti, paspauskite STOP dar kartą.

PRIDĒKITE 30 SEKUNDŽIŲ

Gaminimo mygtukas START/QUICK leidžia valdyti dvi funkcijas.

1. Tiesioginis paleidimas

Paspaudę gaminimo mygtuką START/QUICK galite iškart 30 sekundžių gaminti naudodamis 800 W/AUKŠTÝ mikrobangų galios lygi.

START
QUICK

2. Gaminimo laiko pailginimas

Paspaudę mygtuką krosnelei veikiant, gaminimo laiką galite pailginti kelis kartus po 30 sekundžių.

START
QUICK

- Šios funkcijos negalite naudoti AUTOMATINIO GAMINIMO ar AUTOMATINIO ATŠILDYMO režimais.

PLIUS IR MINUS

PLIUS ir MINUS leidžia sumažinti arba padidinti gaminimo laiką, naudojant automatinės programas.

Jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų kietesnės, naudokite MINUS .

O jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų minkištesnės, naudokite PLIUS .

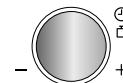
Pvz.: pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

- Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspaudami AUTOMATINIO GAMINIMO mygtuką.



x2

- Sukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenę, kol bus parodyta 0,3.



- Vieną kartą paspauskite galios lygio mygtuką, kad pasirinktumėte PLIUS nustatymą.



x1

- Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.

START
QUICK x1

- Ekrane bus rodoma:



- Jei norite atšaukti PLIUS/MINUS, paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką 3 kartus.
- Jei pasirinksite PLIUS, ekrane bus rodoma .
- Jei pasirinksite MINUS, ekrane bus rodoma .

GAMINIMAS KELIAIS ETAPAIS

Naudojantis MIKROBANGOMIS galima užprogramuoti iki 3 etapų (daugiausia).

Pvz.: jei norite gaminti:

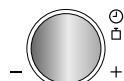
- 5 minutes pasirinkę 800 W galia (1 etapas)
16 minučių pasirinkę 240 W galia (2 etapai)

1 etapas

1. Vieną kartą spauskite GALIOS LYGIO mygtuką.



2. Įveskite norimą laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 5.00.



3. Ekrane bus rodoma:

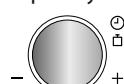


2 etapas

1. Spauskite GALIOS LYGIO mygtuką 4 kartus.



2. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 16.00.



3. Spauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



Krosnelė gamins 5 minutes esant 800 W galiai, o tada 16 minučių esant 240 W galiai.

AUTOMATINIS GAMINIMAS IR AUTOMATI NIS ATSILDYMAS

AUTOMATINIO GAMINIMO ir AUTOMATINIO ATSILDYMO režimais automatiškai nustatomas tinkamas gaminimo režimas ir trukmė. Galite rinktis iš 6 AUTOMATINIO GAMINIMO ir 2 AUTOMATINIO ATSILDYMO meniu.

Automatinio Gaminimas

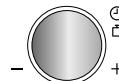
| Maistas | Simbolis |
|------------------------|----------|
| Gérimas | |
| Virtos/neluptos bulvės | |
| Šaldytos daržovės | |
| Šviežios daržovės | |
| Šaldyti patiekalai | |
| Žuvies filė su padažu | |

Pvz.: Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

1. Pasirinkite reikiama meniu, dukart spausdami AUTOMATINIO GAMINIMO mygtuką.



2. Sukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.



3. Spauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungianta ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite testi gaminimą, spauskite gaminimo mygtuką START/QUICK. AUTOMATINIO GAMINIMO pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirsēti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

Automatinis Atšildymas

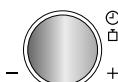
| Maistas | Simbolis |
|-----------------------|----------|
| Mėsa/žuvis/paukštiena | |
| Duona | AUTO |

Pvz.: Atšildykite 0,2 kg duonos.

1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami mygtuką AUTOMATINIO ATŠILDYMO.



2. Sukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0.2.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite testi gaminimą, paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK. AUTOMATINIO ATŠILDYMO pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

PROGRAMŲ LENTELĖS

AUTOMATINIO GAMINIMO IR AUTOMATINIO ATŠILDYMO LENTELĖS

| Automatinis gaminimas | Svoris (Didinimo Vienetas/ Reikmenys) | Mygtukas | Procedūra |
|------------------------------|--|--|---|
| Gėrimas (arbata/kava) | 1–4 puodeliai 1 puodelis=200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Padėkite puodelį ant sukamojo padéklo krašto. |
| Virtos ir neluptos bulvės | 0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x2 | <p>Virtos bulvės: nuskuskite bulves ir supjaustykite panašaus dydžio gabaléliais. Neluptos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplauskite.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sudékite virtas arba neluptas bulvės į dubenį. Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos. Uždenkite dangčiu. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. |
| Šaldytos daržovės | 0,1–0,6 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> 100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) Uždenkite dangčiu. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. <p> Jei šaldytos daržovės sulipusios, šildykite jas neautomatiniu būdu.</p> |
| Šviezios daržovės | 0,1–0,6 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Supjaustykite mažais gabaléliais, pvz., juostelėmis, kubeliais ar griezinėliais. 100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) Uždenkite dangčiu. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. |
| Šaldytų patiekalai (maišomi) | 0,3–1,0 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Sudékite maistą į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą. Įpilkite šiek tiek skysčio, jei rekomenduoja gamintojas. Uždenkite dangčiu. Šildykite be dangčio, jei taip nurodyta gamintojo. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, pamaišykite ir palikite pastovėti maždaug 2 min. |
| Žuvies filė su padažu | 0,4–1,2 kg* (100 g) Keptuvas ir mikrobangų krosnelės maistinė plėvelė |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Tr. „Žuvies filė su padažu“ receptus 125 psl. <p>* Bendras sudedamujų dalij svoris.</p> |

 Atvésintas maistas gaminamas nuo 5 °C, šaldytas maistas gaminamas nuo -18 °C.

| Automatinis atšildymas | Svoris (Didinimo Vienetas/ Reikmenys) | Mygtukas Procedūra |
|--|---------------------------------------|--|
| Mėsa/žuvis/ paukštiena  | 0,2–0,8 kg (100 g) Kepimo indas |  x1 <ul style="list-style-type: none"> Sudékite maistą į kepimo indą, padékite jį sukamojo padéklo centre. Pasigirdus skambučiu apverskite maistą, pakeiskite išdėstytmą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. Atsildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15-45 min., kol maistas visiškai atsils. Mėsos faršas: pasigirdus skambučiu, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atsildytas dalis. <p>i Netinka neišdorotai paukštienai.</p> |
| Duona  | 0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas |  x2 <ul style="list-style-type: none"> Paskirstykite kepimo inde, padékite jį sukamojo padéklo centre. Jei tai 1 kg, dėkite tiesiai ant padéklo. Pasigirdus skambučiu apverskite, pakeiskite išdėstytmą ir išimkite atsildytus gabalėlius. Atsildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atsils. |

i Atvésintas maistas gaminamas nuo 5 °C, šaldytas maistas gaminamas nuo -18 °C.

- i** Iveskite tik maisto svorį. Nejskaičiuokite talpyklos svorio.
- Jei maisto svoris didesnis ar mažesnis nei automatinio gaminimo ir atšildymo lentelėse nurodytas svoris/kiekis, gaminkite neautomatiniu būdu.
 - Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patirkrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
 - Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiamā ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tapti gaminimą, paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.
 - Pasinaudojus mikrobangų krosnele, gali išjungti aušinimo ventiliatorius.
- i** Automatinis atšildymas
- Kepsnius ir žlėgtainius reikia atsildyti vienu sluoksniu.
 - Maltą mėsą reikia atsaldyti plonais sluoksniais.
 - Apvertę, uždenkite atsildytas dalis mažais lygiais aliuminio folijos lapais.
 - Atsildytą paukštieną reikia nedelsiant apdoroti.

AUTOMATINIO GAMINIMO RECEPTAI

| Žuvies filė su pikantišku padažu | | | |
|---|---------------|-------------|---|
| 0,4 kg | 0,8 kg | 1,2 kg | |
| 140 g | 280 g | 420 g | konservuotų pomidorų (nusausintų) |
| 40 g | 80 g | 120 g | kukurūzų |
| 4 g | 8 g | 12 g | aitrijuų paprikų padažo |
| 12 g | 24 g | 36 g | svogūno (smulkiai supjaustyto) |
| 1 arbat. š. | 1–2 arbat. š. | 2 arbat. š. | raudono vyno acto |
| | | | garstyčių, čiobrelių ir aitriosios paprikos |
| 200 g | 400 g | 600 g | žuvies filė druskos |

| Žuvies filė su kario padažu | | | |
|------------------------------------|--------|--------|------------------------|
| 0,4 kg | 0,8 kg | 1,2 kg | |
| 200 g | 400 g | 600 g | žuvies filė druskos |
| 40 g | 80 g | 120 g | banano (supjaustyto) |
| 160 g | 320 g | 480 g | pagaminto kario padažo |

- Sumaišykite sudedamąsias padažo dalis.
- Sudékite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
- Užpilkite ant žuvies filė padažo.
- Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinkę AUTOMATINIS GAMINIMAS, „Žuvies filė su padažu“.
- Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

SUMAŽINTAS GALIOS LYGIS

Svarbu!

Jei kepsite maistą įprastą laiką pasirinkę tik 800 W galią, krosnelės galia bus automatiškai sumažinta, kad neperkaistų. (Mikrobangų krosnelės lygis bus

- Sudékite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
- Išdėliokite ant žuvies filė banano griežinelius ir užpilkite pagaminto kario padažo.
- Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinkę AUTOMATINIS GAMINIMAS, „Žuvies filė su padažu“.
- Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

sumažintas iki 560 W.) Sustabdžius 90 sekundžių, galima iš naujo nustatyti 800 W.

| Gaminimo režimas | Standartinis laikas | Sumažintas galios lygis |
|---------------------------|---------------------|---------------------------|
| Mikrobangų krosnelė 800 W | 20 min. | Mikrobangų krosnelė 560 W |

GAMINIMO LENTELĖS

Naudojami santrumpos

| | | | |
|---|------------|------------------|---------------|
| valg. š. = valgomasis šaukštasis puodelis = pilnas puodelis | g = gramai | ml = mililitrai | min = minutės |
| arbat. š. = arbatinis šaukštėlis kg = kilogramai | l = litrai | cm = centimetrai | |

Maisto ir gérimų šildymas

| Maistas/gérimai | Kiekis -g/ml- | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas |
|--|------------------|-----------------|------------------|--|
| Pienas, 1 puodelis | 150 | 800 W | maždaug 1 | neuždenkite |
| Vanduo, 1 puodelis | 150 | 800 W | 1-2 | neuždenkite |
| 6 puodeliai | 900 | 800 W | 10-12 | neuždenkite |
| 1 patiekalas | 1000 | 800 W | 11-13 | neuždenkite |
| Vienos lėkštės patiekalas (daržovės, mėsa ir priedai) | 400 | 800 W | 3-6 | padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite |
| Sriuba/troškinys | 200 | 800 W | 1-2 | uždenkite, pašildę pamaišykite |
| Daržovės | 200 | 800 W | 2-3 | jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, |
| | 500 | 800 W | 4-5 | praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite |
| Mėsa, 1 gabalėlis* | 200 | 800 W | 3-4 | plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite |
| Žuvies filė* | 200 | 800 W | 2-3 | uždenkite |
| Pyragas, 1 gabalėlis | 150 | 400 W | ½ | jdékite į kepimo indą |
| Kūdikių maistas, 1 indas | 190 | 400 W | maždaug 1 | sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patirkinkite temperatūrą |
| Margarino ar sviesto tirpinimas* | 50 | 800 W | ½ | uždenkite |
| Šokolado lydymas | 100 | 400 W | 2-3 | retkarčiais pamaišykite |

* atvésinto

Atšildymas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas | Palaikymo laikas -min.- |
|--|---------------|-----------------|------------------|---|-------------------------------|
| Juliašas | 500 | 240 W | 8-12 | praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite | 10-15 |
| Pyragas, 1 gabalėlis | 150 | 80 W | 2-5 | jdékite į kepimo indą | 5 |
| Uogos, pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos | 250 | 240 W | 4-5 | tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite | 5 |

 Lentelėje nurodyta trukmė tik rekomendaciniu pobūdžiu, ji gali skirtis dėl temperatūros, vaisių kokybės ir svorio.

Atsildymas ir gaminimas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas | Palaikymo laikas -min.- |
|---------------------------|---------------|-----------------|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Žuvies filė | 300 | 800 W | 10-12 | uždenkite | 2 |
| Vienos lėkštės patiekalas | 400 | 800 W | 9-11 | uždenkite, po 6 minučių pamaišykite | 2 |

Mėsos ir žuvies gaminimas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas | Palaikymo laikas -min.- |
|--|---------------|-------------------------|--------------------------|--|-------------------------------|
| Kepsnai (kiauliena, veršiena, aviena) | 1000 | 800 W | 19-21* | pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudékite į negilų kepimo indą, apverskite po* | 10 |
| | 1500 | 400 W 800 W 400 W | 11-14 33-36* 13-17 | | 10 |
| Jautienos kepsnys (vidutiniškai iškeptas) | 1000 | 800 W 400 W | 9-11* 5-7 | pagal skonį pagardinkite prieskoniais, 10 sudékite į kepimo indą, apverskite po* | 10 |
| Žuvies filė | 200 | 800 W | 3-4 | pagal skonį pagardinkite prieskoniais, 3 sudékite į kepimo indą, uždenkite | |

RECEPTAI

Visi šios knygos receptai skirti keturiems asmenims, jei nenurodyta kitaip.

Receptu pritaikymas mikrobangų krosnelei

Jei norite mėgstamiausius receptus pritaikyti mikrobangų krosnelei: sutrumpinkite gaminimo laiką nuo trečdailio iki pusės. Vadovaukitės šioje knygoje pateiktais receptais.

Maisto, kurio sudėtyje yra daug skysčių, pvz., mėsa, žuvi, paukštieną, daržoves, vaisius, troškinius ir sriubas, mikrobangų krosnelėje galima pasigaminti lengvai.

Maisto, kuriame mažai skysčių, pvz., maisto negiliuose induose, paviršiu prieš šildant ar gaminant reikia sudrékinti.

Troškiniai pakanka apie dvięjų trečdalių pradiniam recepte nurodyto reikiama skysčio kiekio. Jei reikia, gamindami įpilkite daugiau skysčio.

Galima gerokai sumažinti dedamų riebalų kiekį. Maistui pagardinti pakanka visai nedaug sviesto, margarino ar aliejaus. Dėl to mikrobangų krosnelė puikiai tinka nerriebiam dietiniams maistui gaminti.

Grybų sriuba

Reikmenys: Dubuo su dangčiu (2 l talpos)

| | |
|--------|-------------------------------|
| 200 g | susmulkintų grybų |
| 50 g | svogūno, smulkiai supjaustyto |
| 300 ml | mėsos sultinio |
| 300 ml | grietinėlės |
| 25 g | miltų |
| 25 g | sviesto arba margarino |
| | druskos ir pipirų |
| 1 | kiaušinio |
| 150 ml | šviežios grietinėlės |

1. Sudékite daržoves ir supilkite sultinį į dubenį, uždenkite ir šildykite.
8-9 min. 800 W
 2. Sumaišykite visas sudedamasias dalis mikseriu.
 3. Iš miltų ir sviesto padarykite vientisą masę ir įmaišykite į sriubą. Pagardinkite druska ir pipirais, uždenkite ir virkite. Pagaminę pamaišykite.
4-6 min. 800 W
 4. Suplakite kiaušinio trynį su šviežios grietinėlės, pamazu įmaišykite į sriubą. Šiek tiek pakaitinkite, bet neužvirinkite!
1-2 min. 800 W
- Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

Daržovių troškinys

| | |
|-------------|--|
| Reikmenys: | Dubuo su dangčiu (2 l talpos) |
| 5 valg. š. | alyvuogių aliejaus |
| 1 skiltelės | susmulkinto česnako |
| 50 g | griežinėliais supjaustyto svogūno |
| 250 g | kubeliais supjaustyto baklažano |
| 200 g | kubeliais supjaustytos cukinijos |
| 200 g | dideliais kubeliais supjaustyto pipiro |
| 75 g | dideliais kubeliais supjaustyto paprastojo pankolio |
| 1 | garnyro |
| 200 g | ketvirčiais supjaustyty konservuotų artišokų šerdžių |
| | druskos ir pipirų |

Jūros liežuvio filė

| | |
|------------|---|
| Reikmenys: | Negilus ovalo formos indas su mikrobangų krosnelės maistine plėvele (maždaug 26 cm ilgio) |
| 400 g | jūros liežuvio filė |
| 1 | citrinos |
| 150 g | pomidorų |
| 10 g | sviesto arba margarino indu ištepti |
| 1 valg. š. | aliejaus |
| 1 valg. š. | susmulkintų petražolių |
| | druskos ir pipirų |
| 4 valg. š. | balto vyno |
| 20 g | sviesto |

Idarytas kumpis

| | |
|-------------|--|
| Reikmenys: | Dubuo su dangčiu (2 l talpos) |
| | Ovalus keptuvas su dangčiu (maždaug 26 cm ilgio) |
| 125 g | susmulkintų špinato lapų |
| 125 g | atskiestos varškės, 20 % riebumo |
| 40 g | tarkuoto Ementalo sūrio |
| | pipirų ir paprikos |
| 6 | kepto kumpio (300 g) |
| griežinelių | |
| 125 ml | ūdens |
| 125 ml | grietinėlės |
| 20 g | miltų |
| 20 g | sviesto arba margarino |
| 10 g | sviesto arba margarino indu ištepti |

1. Įpilkite į dubenį alyvuogių aliejaus ir suberkite česnaką. Sudékite paruoštas daržoves, išskyrus artišokų šerdį, ir pagardinkite pipirais. Sudékite garnyrą, uždenkite ir kepkite; vieną kartą pamaišykite.
19-21 min. 800 W
Likus 5 minutėms sudékite artišokų šerdį ir toliau troškinkite.
2. Pagal skonį pagardinkite daržovių troškinį druska ir pipirais. Prieš patiekdamai, išimkite garnyrą. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

1. Nuplaukite žuvį ir ją nusausinkite. Išimkite visus kaulus.
2. Plonais griežinėliais supjaustykite citriną ir pomidorus.
3. Ištepkite indą sviestu. Sudékite žuvies filę į indą ir pašlakstykite aliejumi.
4. Pabarstykite petražolėmis, ant viršaus sudékite pomidorų griežinėlius ir pagardinkite prieskoniais. Ant pomidorų sudékite citrinų griežinėlius ir užpilkite balto vyno.
5. Ant citrinos uždékite mažų sviesto gabalelių, uždenkite ir ijjunkite krosnelę.
16-19 min. 800 W
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

1. Sumaišykite špinatus su sūriu ir atskiesta varške, pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
2. Ant kiekvieno kepto kumpio griežinėlio uždékite po valgomajį šaukštą jdarą ir suvyniokite. Persmeikite kumpų mediniu pagaliuku, kad tvirčiau laikytu.
3. Pagaminkite Bešamelio padažą: supilkite į dubenį vandenį ir grietinėlę, pakaitinkite.
3-4 min. 800 W
Sumaišykite miltus su sviestu, kad gautumėte padažo mišinį, įpilkite skysčio ir plakite, kol sviestas išsimaišys. Uždenkite, kepkite, kol pasidarys tirštas.
1 min. 800 W
Pamaišykite ir paragaukite.
4. Supilkite padažą į riebalais išteptą indą, sudékite idarytus kumpio ritinukus ant padažo ir kepkite uždengę dangčiu.
3-4 min. 800 W
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

Ciuricho veršienos troškinys

Reikmenys: Indas su dangčiu (2 l talpos)

| | |
|------------|-------------------------------------|
| 600 g | veršienos filė |
| 10 g | sviesto arba margarino |
| 50 g | svogūno, smulkiai supjaustyto |
| 100 ml | balto vyno |
| | prieskoniais pagardinto padažo, |
| | suteikiančio rudumo, skirto maždaug |
| | ½ litro padažo |
| 300 ml | grietinėlės |
| 1 valg. š. | susmulkintų petražolių |

Lazanija

Reikmenys: Dubuo su dangčiu (2 l talpos)

Negilus, stačiakampis keptuvas su
dangčiu (maždaug 20 x 20 x 6 cm)

| | |
|-------------|--------------------------------|
| 300 g | konservuotų pomidorų |
| 50 g | susmulkinto kumpio |
| 50 g | svogūno, smulkiai supjaustyto |
| 1 | susmulkintos česnako skiltelės |
| 250 g | maltojautienos |
| 2 valg. š. | pomidorų tyrės |
| | druskos ir pipirų |
| 150 ml | šviežios grietinėlės |
| 100 ml | pieno |
| 50 g | tarkuoto parmezano sūrio |
| 1 arbat. š. | susmulkintų žolelių mišinio |
| 1 arbat. š. | alyvuogių aliejaus |
| 1 arbat. š. | aliejaus indui ištepti |
| 125 g | žaliosios lazanijos |
| 1 valg. š. | tarkuoto parmezano sūrio |

Vaisių drebuciai su vanilės padažu

Reikmenys: Indas su dangčiu (2 l talpos)

Dubuo su dangčiu (1 l talpos)

| | |
|--------|---|
| 150 g | nuplautų raudonujų serbentų be stiebelių |
| 150 g | nuplautų braškių be kotelių |
| 150 g | nuplautų aviečių be kotelių |
| 250 ml | balto vyno |
| 100 g | cukraus |
| 50 ml | citrinų sulčių |
| 8 | želatinos lapelių |
| 300 ml | pieno |
| ½ | vanilės lazdelės |
| 30 g | cukraus |
| 15 g | kukurūzų miltų |

1. Supjaustykite veršieną juostelėmis.
2. Ištepkite indą sviestu. Sudėkite į indą mėsą ir svogūnus, uždenkite ir trošinkite. Vieną kartą pamaišykite.
7-10 min. 800 W
3. Supilkite baltą vyną, padažą ir grietinėlę, pamaišykite, uždenkite ir toliau trošinkite. Retkarčiais pamaišykite.
4-5 min. 800 W
4. Baigę troškinti pamaišykite, palikite pastovėti maždaug 5 min. Papuoškite petražoliemis.

1. Supjaustykite pomidorus, sumaišykite su kumpiu, svogūnais, česnakais, jautienos faršu ir pomidorų tyre. Pagardinkite prieskoniais, uždenkite ir kepkite.
7-9 min. 800 W
2. Sumaišykite šviežią grietinėlę su pienu, Parmezano sūriu, žolelėmis, aliejumi ir prieskoniais.
3. Ištepkite indą riebalais ir sudékite maždaug $\frac{1}{3}$ makaronų. Pusę maltos mėsos sudékite ant makaronų ir užpilkite šiek tiek padažo. Pakartokite tą patį ir su likusiais makaronais. Užpilkite makaronus padažu ir pabarstykite parmezano sūriu. Kepkite uždenę dangčiu.
15-17 min. 560 W
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5–10 min.

1. Pasilikite keletą vaisių papuošti. Perrinkite likusius vaisius ir įmaišykite su baltu vynu, sudékite į indą, uždenkite ir pakaitinkite.
7-9 min. 800 W
2. Įmaišykite cukrų ir citrinų sultis.
3. Pamirkykite želatiną šaltame vandenye maždaug 10 minučių, tada išimkite ir nusausinkite. Maišykite supylę želatiną į karštą tyre, kol ištirps. Padékite drebucius į šaldytuvą ir palikite sustingti.
4. Vanilės padažas: supilkite pieną į kitą indą. Perpjaukite vanilės lazdelę išilgai, išimkite minkštima, įmaišykite ji į pieną su cukrumi ir kukurūzų miltais. Uždenkite ir virkite, pamaišykite virdami ir baigę virti.
3-4 min. 800 W
5. Sudékite drebucius į lėkštę ir papuoškite likusiais vaisiais. Ant drebucių užpilkite vanilės padažą.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

PERSPĖJIMAS: VALYDAMI BET KURIĄ MIKROBANGŲ KROSNELĖS DALĮ NENAUDOKITE KOMERCINIŲ KROSNELIŲ VALIKLIŲ, GARIŅIŲ VALIKLIŲ, ŠLIFUOJAMUJŲ, ŠIURKŠČIŲ VALIKLIŲ, BET KOKIU VALIKLIŲ, KURIUOŠĘ YRA NATRIO ČHIDROKSIDO AR ŠVEITIKLIŲ.

VALYKITE KROSNELĘ REGULIARIAI IR PAŠALINKITE VISUS ĄMAISTO LIKUČIUS. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situaciją.

Krosnelės išorė

Krosnelės išorė lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniu. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusausinkite išorę sausu rankšluosčiu.

Valdymo skydelis

Prieš valydamai atidarykite dureles, kad išjungtumėte valdymo skydelį. Valdymo skydelį reikia valyti labai atsargiai. Švelniai valykite skydelį skudurėliu, sudrekintu tik vandeniu, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamujų valiklių.

Krosnelės vidus

1. Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptašytas ar

aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio.

2. Stenkite, kad švelnus muilas ar vanduo neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei.
3. Vidui valyti nenaudokite purškiamujų valiklių.

Sukamasis padéklas ir sukamojo padéklo atrama

Išimkite sukamajį padéklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamajį padéklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamajį padéklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

Durelės

Kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus, minkštu, drėgnu skudurėliu reguliariai valykite abi durelių puses, durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių šlifuojamujų valiklių arba ašturių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršiu; dėl to stiklas gali skilti.

 **Svarbu!** Negalima naudoti garinio valiklio.

KĄ DARYTI, JEI

| Problema | Patikrinkite, ar... |
|---|--|
| Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai? | <ul style="list-style-type: none"> Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Neveikia mikrobangų režimas? | <ul style="list-style-type: none"> Durelės uždarytos tinkamai. Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. Paspauistas gaminimo mygtukas START/QUICK. |
| Sukamasis padékla nesisuka? | <ul style="list-style-type: none"> Sukamojo padéklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. Indai telpa ant sukamojo padéklo. Maistas telpa ant sukamojo padéklo ir netrukdo jam suktis. Ertmėje po sukamuoju padéklu nieko nėra. |
| Mikrobangų krosnelė neišsijungia? | <ul style="list-style-type: none"> Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. Kreipkitės į vietinį AEG aptarnavimo centrą. |
| Neveikia vidaus apšvietimas? | <ul style="list-style-type: none"> Kreipkitės į vietinį AEG aptarnavimo centrą. Vidaus apšvietimo lemputė gali pakeisti tik išmokyti aptarnavimo AEG centro technikai. |
| Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau? | <ul style="list-style-type: none"> Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis ji pasukite ar apverskite. Nustatykite didesnį galios parametrą. |

SPECIFIKACIJOS

| | |
|--|---|
| Kintamosios srovės įtampa | 230 V, 50 Hz, vienfazė |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo | Mažiausia 10 A |
| Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangų krosnelė | 1,2 kW |
| Išeinamoji galia: Mikrobangų krosnelė | 800 W (IEC 60705) |
| Mikrobangų dažnis | 2450 MHz * (2 grupė/B klasė) |
| Išorės matmenys: | 594 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (G) |
| Vidaus matmenys | 285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (G) ** |
| Krosnelės talpa | 17 litry ** |
| Sukamasis padékla | Ø 272 mm, stiklas |
| Svoris | maždaug 16 kg |
| Krosnelės lemputė | 25 W/240–250 V |

* Šis produktas atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.

Pagal ši standartą produktas klasifikuojamas kaip 2 grupė B klasė įranga.

2 grupė reiškia, kad įranga elektromagnetinės radiacijos forma specialiai generuoja radijo dažnio energiją maistui apdoroti karščiu.

B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

** Vidinė talpa apskaičiuojama išmatavus maksimalų plotį, gylyj ir aukštį.

Faktinė maisto talpa yra mažesnė.

Ši krosnelė atitinka direktyvų 2004/108/EC, 2006/95/EC ir 2005/32/EC reikalavimus.

DĖL NUOLATINIO TOBULINIMO SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI KEIČIAMOS BE JSPĖJIMO

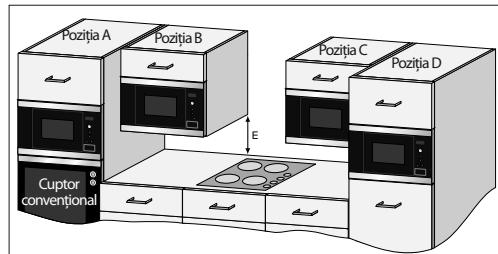


ĮRENGIMAS

Mikrobangų krosnelę galima įrengti A, B, C arba D padėtimis:

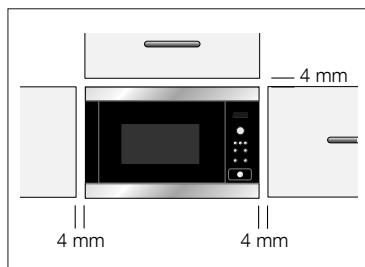
| Padėtis | Nišos dydis |
|---------|------------------------------------|
| | P G A |
| A | 560 x 550 x 360 |
| B+C | 560 x 300 x 350 560 x 300 x 360 |
| D | 560 x 500 x 350 560 x 500 x 360 |

Matmenys (mm)



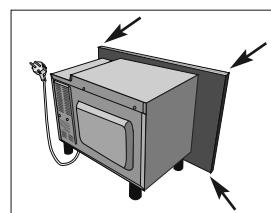
PRIETAISO ĮRENGIMAS

1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patirkrinkite, ar nėra sugadinimo požymiai.
2. Ši krosnelė surinka taip, kad tilptų į 360 mm aukščio spintelę.
Jei montuojate į 350 mm aukščio spintelę:
atsukite ir nuimkite 4 krosnelės apačioje esančias kojelės. Yra 3 ilgos kojelės ir 1 trumpa kojelė. Pakeiskite 3 ilgas kojelės piedū pakete esančiomis kojelėmis. Nekeiskite trumposios kojelės.
3. Lėtai, nenaudodamasi jėgos dėkite prietaisą į virtutinę spintelę, kol priekinis krosnelės karkasas tvirtai užsifiksuos spintelės priekyje.
4. Įsitikinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkės. Įsitikinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).



1 pritvirtinimo būdas

Pritvirtinkite krosnelę pateiktais varžtais. Tvirtinimo vietos yra krosnelės viršutiniuose ir apatiniuose kampuose.



2 pritvirtinimo būdas

Žr. su krosnele pateiktą modelių lapą.

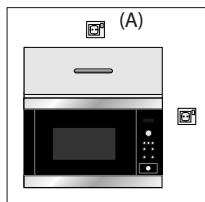
SAUGUS PRIETAISO NAUDOJIMAS

Jei montuojate mikrobangų krosnelę B arba C padėtyje (žr. pav. 132 psl.)

- Spintelė turi būti mažiausiai 500 mm (E) virš valgio gaminimo paviršiaus ir negali būti jmontuota **tiesiai** virš kaitlentės.
- Šis prietaisas patikrintas ir tinkamas naudoti tik šalia dujinių, elektrinių ir indukinių kaitlenčių.
- Tarp mikrobangų krosnelės ir kaitlentės turi būti pakankamas tarpas, kad mikrobangų krosnelė neperkaistų, neįkaistų šalia esančios spintelės ir dalys.
- Nesinaudokite kaitlente be prikaistuvii, kai veikia mikrobangų krosnelė.
- Kai kaitlentė įjungta, mikrobangų krosnele reikia naudotis atsargiai.

PRIETAISO PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO ŠALTINIO

- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisių jungiklių, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Lizardas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).



INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Ekologiškas pakavimo medžiagų ir senų prietaisų utilizavimas

PAKUOTĖS MEDŽIAGOS

AEG mikrobangų krosnelių pakuotė turi gerai apsaugoti transportuojamas krosneles.

Naudojama tik būtinoji pakuotė. Pakuotes medžiagos (pvz., folija ar polistirolas) gali kelti pavojų vaikams.

Yra pavojus uždusti. Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

- Ijunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- **Maitinimo laidą galį pakeisti tik elektrikas.**
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengvai sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.

ELEKTRINĖS JUNGTYS



ISPĖJIMAS!

**ŠĮ PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI
Gamintojas neprisiima jokios
atsakomybės, jei nebus laikomasi šios
saugos priemonės.**

Jei prietaiso kištukas netinka lizdui, jums reikia paskambinti į vietinę AEG paslaugų agentui.

Jokios pakuotės medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti. Kartonas pagamintas iš perdirbtos popieriaus, o medinės dalys neapdorotos.

Plastikinės dalys žymimos taip:

„PE“ - polietilenas, pvz., pakuotės plėvelė

„PS“ - polistirenas, pvz., pakuotė (be CFC)

„PP“ - polipropilenas, pvz., pakuotės juostos

Pakartotinai naudojant pakuotes taupomos žaliavos, sumažėja atliekų kiekis. Pakuotė turėti būti pristatyta į artimiausią perdirbimo centrą. Dėl informacijos kreipkitės į savivaldos instituciją.

SENU PRIETAIŠU IŠMETIMAS

Seni prietaisai prieš išmetant turėtų būti nukenksminti: pašalinamas kištukas, nupjaunamas ir išmetamas maitinimo kabelis.

Jie turėtų būti pristatyti į artimiausią perdirbimo centrą. Kreipkitės į savivaldos instituciją arba aplinkos apsaugos centrą, kad sužinotumėte, ar jūsų vietovėje galima perdirbti prietaisą.

Ant gaminio arba jo pakuočės esantis simbolis rodo, kad šis gaminys nelaikomas buitinėmis



KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Vartotojo vadove (gaminio naudojimo instrukcijoje) ir portale www.electrolux.lt pateikiama informacija apie tai, ką daryti esant nedideliems įsigytu gaminio veikimo sutrikimams ir kaip tinkamai rūpintis įsigytu gaminiu.

Gaminijų aptarnavimą ir/arba elektrinių komponentų įrengimą ir/arba vandens prijungimą turi atlikti kvalifikuotas specialistas. Kai kreipiatės į klientų aptarnavimo tarnybą įsitikinkite, kad turite gaminio pirkimo kvitą arba kitą pirkimą – pardavimą patvirtinantį dokumentą, garantijos liudijimą ir šiuos duomenis:

Gaminio modelis:.....

Gaminio serijos numeris:.....

Gaminio numeris:.....

Gaminio pirkimo data:.....

atliekomis. Jis turėtų būti nuvežtas į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Tinkamai išmesdami šį gaminį saugote aplinką ir žmonių sveikatą nuo neigiamų padarinių, galimų šį gaminį išmetus netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą kreipkitės į savivaldos instituciją, buitinėlių atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

www.electrolux.com

| Albania | +355 4 261 450 | Rruga "Kavajës", ish-parku autobuzëve, Tiranë |
|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| Belgique/België/ Belgien | +32 2 7162444 | Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles |
| Česká Republika | +420 261 302 261 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | 08 92 68 24 33 (0.34€/min) | 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 | Slavonskaavenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | Corso Lino Zanussi, 30 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +371 67313626 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 278 06 03 | Ozo10a, LT-08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Ruede Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | (06-1) 467-3205 +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet Királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Venootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn.2 , 0508 Oslo |
| Österreich | 0810 955030 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 434 7300 | ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q35 2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz/Suisse/ Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 32 14 13 34-5 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho 17/B, 821 04 Bratislava |
| Suomi | 030 600 5200 | Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu +0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | 8-800-200-3589 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |
| Україна | +380 44 586 20 60 | 04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а БЦ "Алкон" |

www.aeg.com/shop



TINS-A648URR1

CE

AEG

perfekt in form und funktion