Thinking of you
Electrolux

EMS26204O

RO	CUPTOR CU MICROUNDE	MANUAL DE UTILIZARE	2
HU	MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ	FELHASZNÁLÓI ÚTMUTATÓ	36
UA	МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	69
CS	MIKROVLNNÁ TROUBA	UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	103
LT	MIKROBANGŲ KROSNELĖ	NAUDOTOJO VADOVAS	137

CONȚINUT

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ 3
PREZENTAREA APARATULUI 7
PANOU DE CONTROL 8
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE 8
OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDE 10
DIAGRAME DE PROGRAME 17
REȚETE 23
ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE 29
CE SĂ FACEȚI DACĂ 31
SPECIFICAȚII 31
INSTALARE 32
INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL 34
CONDIȚII DE GARANȚIE 34

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională şi de inovație. Ingenios şi stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să veți întotdeauna aceleaşi rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:

Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broşuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute şi informații despre service:
www.electrolux.com

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

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

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENȚII ŞI 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 şi recomandări

Informații privind mediul înconjurător.

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

INSTRUCŢIUNI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ

⚠ INSTRUCŢIUNI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ: CITIŢI CU ATENŢIE MANUALUL ŞI PĂSTRAŢI-L PENTRU REFERINŢE ULTERIOARE

Pentru evitarea incendiului

În timpul funcţionării 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 şi se poate aprinde. Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgenţă ştecherul aparatul să poată fi scos uşor. Valoarea curentului alternativ trebuie să fie 230 V şi 50 Hz, iar pe circuitul de alimentare trebuie să se monteze o siguranţă de 16 A sau un întrerupător cu o valoare minimă de 16 A. Pentru alimentarea cu energie electrică a acestui aparat se recomandă utilizarea unui circuit separat. Nu depozitaţi şi nu folosiţi cuptorul în aer liber.

Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, NU DESCHIDEŢI UŞA. Opriţi cuptorul şi scoateţi ştecherul din priză, apoi aşteptaţi până ce mâncarea nu mai fumegă. Pericol de incendiu, dacă deschideţi uşa în timp ce mâncarea fumegă. Folosiţi doar recipiente şi ustensile care prezintă siguranţă la utilizarea cu cuptorul cu microunde. Nu folosiţi cuptorul nesupravegheat când folosiţi recipiente din plastic reciclabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile. După folosire curăţaţi plăcuţa de protecţie a ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ şi suportul platoului rotativ. Ele trebuie să fie uscate şi degresate. Grăsimea acumulată se poate încălzi, poate fumega şi se poate aprinde.

Nu aşezaţi materiale inflamabile lângă cuptor sau orificiile de ventilare. Nu blocaţi orificiile de ventilare. De pe alimente şi ambalajele alimentelor îndepărtaţi elementele de etanşare şi elementele de fixare din sârmă. Pericol de incendiu în urma formării de arcuri electrice pe suprafeţe metalice. Nu folosiţi cuptorul cu microunde la încălzirea uleiului pentru prăjire. Temperatura nu poate fi controlată şi uleiul se poate aprinde. Pentru floricele (popcorn) folosiţi aparate speciale cu microunde pentru producerea floricelelor.
Nu depozitaţi alimente sau orice alte produse în cuptor. Înaintea punerii în funcţiune a cuptorului, verificaţi setările pentru a vă convinge că el va funcţiona conform dorinţei dvs. Citiţi sfaturile corespunzătoare din acest manual.

Pentru evitarea accidentării

⚠ AVERTIZARE! Nu puneţi în funcţiune cuptorul, dacă acesta este deteriorat sau prezintă disfuncţii. Înaintea utilizării verificaţi următoarele:

a) Uşa; asiguraţi-vă că uşa se închide corespunzător şi deasemenea că nu este aliniată greşit sau deformată.

b) Balamalele si încuietorile de siguranţă; verificaţi-le

pentru a vă asigura ca nu sunt rupte ori slăbite.

c) Garniturile de etanşare ale uşilor şi suprafeţele de etanşare; asiguraţi-vă că ele nu sunt deteriorate.

d) În cavitatea cuptorului sau pe uşă; asiguraţi-vă că nu există urme de lovituri.

e) Cablul de alimentare şi ştecherul; asiguraţi-vă că ele nu sunt deteriorate.

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

Nu puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă şi nu deterioraţi încuietorile de siguranţă. Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă între garniturile de etanşare ale uşii sau suprafeţele de etanşare există elemente străine.

Nu permiteţi acumularea de grăsime sau murdărie pe garniturile de etanşare ale uşii şi componentele adiacente. Respectaţi instrucţiunile privind „Întreţinere & curăţare". Dacă nu menţineţi cuptorul într-o stare curată, suprafaţa se poate deteriora şi astfel durata de viaţă a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situaţii de pericol.

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

Pentru evitarea electrocutării

În niciun caz nu îndepărtaţi apărătoarea exterioară. Niciodată nu turnaţi lichide şi nu introduceţi obiecte în orificiile închizătorilor de uşă sau în orificiile de ventilare. În cazul în care în cuptor pătrunde lichid, decuplaţi-l imediat şi scoateţi ştecherul din priză, iar apoi contactaţi ELECTROLUX serviciu agent local. Nu scufundaţi cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau în alte lichide. Nu permiteţi trecerea cablului de alimentare peste suprafeţe tăioase, cum ar fi de exemplu zona de evacuare a aerului cald aflată pe partea de sus spate a cuptorului.

Nu încercaţi înlocuirea becului din cuptor şi nu permiteţi înlocuirea acestuia de către persoane neautorizate de ELECTROLUX serviciu agent. Dacă becul se arde, vă rugăm contactaţi furnizorul dvs. sau ELECTROLUX 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 ELECTROLUX serviciu agent.

Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee

⚠ AVERTIZARE! Lichidele şi alimentele nu trebuie încălzite în recipiente etanşe, deoarece recipientele pot exploda.

Niciodată nu folosiţi recipiente etanşe. Înaintea utilizării scoateţi elementele de etanşare şi capacele. Recipientele etanşate pot exploda din

cauza acumulării de presiune, chiar dacă cuptorul a fost deconectat. Aveţi grijă la încălzirea lichidelor în cuptorul cu microunde. Pentru a permite evacuarea bulelor, folosiţi recipiente cu gură lată.

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

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

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

Nu preparaţi ouăle în coajă şi evitaţi 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, sfărâmaţi albuşul şi gălbenuşul, în caz contrar ouăle pot exploda. Înaintea reîncălzirii în cuptorul cu microunde, decojiţi şi mărunţiţi ouăle.

Înaintea gătirii decojiţi alimentele precum cartofii, cârnaţii şi fructele, în caz contrar ele pot exploda.

Pentru evitarea arsurilor

Pentru a evita arsurile, când scoateţi alimentele din cuptor folosiţi mijloace de prindere a vaselor sau mănuşi de bucătărie. Pentru evitarea arsurilor provocate de vaporii fierbinţi, întotdeauna deschideţi la distanţă mare de faţă şi mâini recipientele, pungile de popcorn, pungile de gătit, etc.

Pentru evitarea arsurilor, întotdeauna verificaţi temperatura alimentelor, agitaţi alimentele înainte de servire şi acordaţi atenţie temperaturii alimentelor şi băuturilor, dacă ele sunt servite bebeluşilor, copiilor mici şi vârstnicilor.

Temperatura recipientului nu indică temperatura reală a alimentului sau a băuturilor; întotdeauna verificaţi temperatura alimentelor. La deschiderea uşii întotdeauna îndepărtaţi-vă de cuptor, pentru a evita producerea de arsuri de la aburul şi căldura excesivă eliberată. După încălzire tăiaţi în felii alimentele umplute prăjite, pentru a permite eliberarea aburilor şi a evita arsurile.

Ţineţi copiii la distanţă de uşa sau de părţile accesibile care pot deveni fierbinţi în timpul folosirii grill-ului. Copii ar trebui ţinuţi la distanţă de cuptor pentru ai feri de ardere. Nu atingeţi uşa cuptorului, exteriorul cutiei, spatele cutiei, cavitatea cuptorului, orificiile de ventilare, accesoriile si alimentele, în timpul folosirii în modul GRILL, în modul DUAL GRILL si în timpul operaţiei GĂTIRE AUTOMATĂ deoarece acestea vor deveni fierbinţi. Înainte de curăţare asiguraţi-vă ca acestea nu sunt fierbinţi.

Pentru a evita folosirea necorespunzătoare a cuptorului de către copii

⚠ AVERTIZARE! Aparatul şi

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

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

Nu vă sprijiniți și nu balansați ușa cuptorului. Nu vă jucați cu cuptorul și nu-l folosiți ca jucărie. Copiii trebuie instruiți cu privire la măsurile de siguranță importante: folosirea mijloacelor de prindere a vaselor, îndepărtarea cu grijă a capacelor de pe vasele cu mâncare; acordați atenție ambalajelor (de exemplu materiale care se autoîncălzesc) concepute pentru rumenirea mâncărurilor, deoarece ele se pot supraîncălzi.

Alte avertizări

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

Pentru o utilizare fără probleme și evitarea defecțiunilor

Nu folosiți niciodată cuptorul când este gol, cu excepția cazului în care se recomandă în manualul de utilizare, a se vedea pagina 14 nota 2. În caz contrar cuptorul poate suferi deteriorari. 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:

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

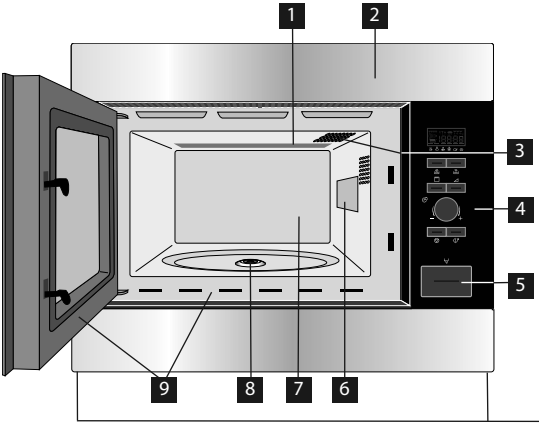
În timpul funcționării nu acoperiți apărătoarea exterioară. A nu se utiliza recipiente de plastic pentru microunde dacă dupa utilizarea modului GRILL, DUAL GRILL și după lucrul în modul GĂTIRE AUTOMATĂ cuptorul este fierbinte, deoarece acestea se pot topi. Recipientele din plastic nu trebuie utilizate în modurile de lucru descrise mai sus, doar dacă producatorul recipientului subliniază faptul că se pot utiliza.

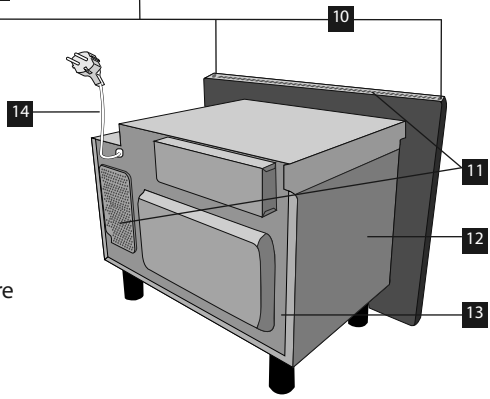
⚠ **Important!**

Dacă nu sunteți sigur de modul de conectare al cuptorului, va rugăm consultați un electrician calificat autorizat. Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare electrică. Ocazional pot apărea vapori de apă și picături pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare a ușii și pe suprafețele de etanșare. Acesta este un proces normal și nu este un semn de scurgere sau defecțiune la cuptorul cu microunde.

PREZENTAREA APARATULUI

CUPTORUL CU MICROUNDE & ACCESORII

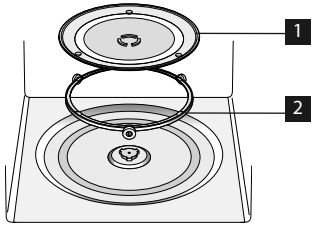




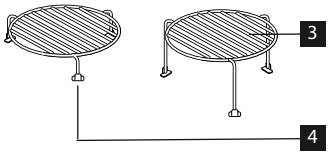
1 Element de încălzire Gril
2 Margine frontală
3 Bec cuptor
4 Panou de control
5 Buton DESCHIDERE USĂ
6 Plăcuță de protecție a ghidului de unde
7 Cavitate cuptor
8 Garnitură de etanșare
9 Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare
10 Puncte de fixare (4 puncte)
11 Orificii de ventilare
12 Carcasă exterioară
13 Apărătoare spate
14 Cablu de alimentare

Verificați să fie livrate toate accesoriile:

1 Platou rotativ
2 Suport platou rotativ
3 Grătar înalt
4 Grătar scund
5 4 șuruburi de fixare (nu apar în poză)



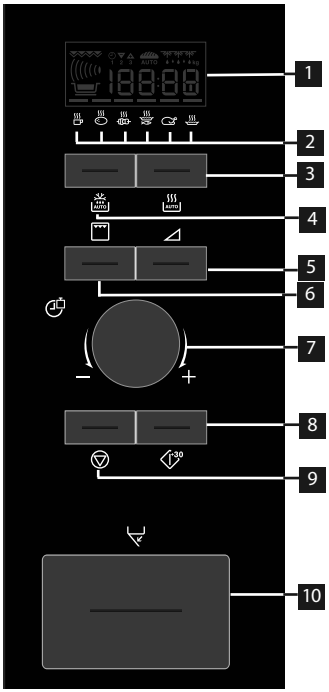
- Introduceți suportul platoului rotativ în garnitura aflată pe fundul cuptorului.
- Apoi așezați platoul rotativ pe suport.
- Pentru a evita crăparea platoului rotativ, asigurați-vă că vasele sau recipientele sunt ridicate destul peste marginea platoului atunci când le scoateți din cuptor.



⚠ **Important!**

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

PANOU DE CONTROL



1 Indicatorii AFIŞAJULUI DIGITAL

Grill

Cuptor cu microunde

Dual

Ceas

Stadii de gătire

Plus/Minus

Auto decongelare pâine

Decongelare automată

Greutate

2 Indicatoare GĂTIRE AUTOMATĂ

3 Buton GĂTIRE AUTOMATĂ

4 Buton DECONGELARE AUTOMATĂ

5 Buton NIVEL PUTERE

6 Buton GRILL

7 Buton TEMPORIZATOR/GREUTATE

8 Buton START/+30

9 Buton STOP

10 Buton DESCHIDERE USĂ

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

REGIMUL ECON

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

1. Racordați cuptorul.
2. Apare afişajul: „Econ".
3. Pe afişaj începe numărătoarea inversă de la 3:00 la zero.
4. Când s-a ajuns la zero, cuptorul cuplează în regim „Econ" şi afişajul dispare de pe ecran.

- Pentru dezactivarea regimului Econ, setați ceasul.

SETAREA CEASULUI

Cuptorul are un ceas cu 12 şi 24 de ore.

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

1. Deschideți uşa.
2. Apare afişajul: „Econ".
3. Apăsați butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
   Apare afişajul: 12H
4. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
5. Apăsați o dată butonul START/+30, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
6. Apăsați butonul START/+30.
7. Verificați afişajul: 11:30
8. Închideți uşa.

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

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

1. Deschideți uşa.
2. Apare afişajul: „Econ”.
3. Apăsați butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
   Apare afişajul: 12H
4. Apăsați butonul START/+30.
   Apare afişajul: 24H
5. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
6. Apăsați o dată butonul START/+30, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
7. Apăsați butonul START/+30.
8. Verificați afişajul: 23:30
9. Închideți uşa.

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

AJUSTAREA TIMPULUI CÂND CEASUL ESTE SETAT

Exemplu: Pentru a seta ora la 11:45.

1. Deschideți uşa.
2. Apăsați butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
   Apare afişajul: 12H
   (dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul START/+30.)
3. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
4. Apăsați o dată butonul START/+30, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
5. Apăsați butonul START/+30.
6. Verificați afişajul: 11:45

PENTRU A ANULA CEAS ŞI A SETA MODUL ECON

1. Deschideți uşa.
2. Apăsați butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
   Apare afişajul: 12H
   (dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul START/+30.)
3. Apăsați butonul STOP.
4. Apare afişajul: „Econ”.
5. Închideți uşa.
6. Pe afişaj începe numărătoarea inversă de la 3:00 la zero.
7. Când s-a ajuns la zero, cuptorul cuplează în regim „Econ” şi afişajul dispare de pe ecran.

FOLOSIREA BUTONULUI STOP

Folosiți butonul STOP pentru:

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

FUNCȚIA DE PROTECȚIE COPII

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

Exemplu: Pentru a seta funcția de protecție copii.

1. Apăsați butonul STOP pentru 5 secunde.

Cuptorul va emite două sunete scurte şi pe afişaj apare „LOC”: LOC

- Pentru a dezactiva funcția de protecție copii apăsați timp de 5 sec butonul STOP, atunci cuptorul va emite două sunete scurte şi se afişează 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 microunde, energia microundelor trebuie să treacă prin recipient, pentru a penetra alimentul. Din acest motiv, trebuie ales un vas de gătit potrivit.
Farfuriile rotunde/ovale sunt preferate celor dreptunghiulare/lungi, deoarece alimentele din colțuri tind să se prăjească.

Pentru a asigura o încălzire uniformă, este important să amestecați mâncarea.
După gătire este important să lăsați alimentul câtva timp, astfel căldura se va dispersa în mod uniform.

Caracteristicile alimentelor	
Compoziție	Alimentele cu conţinut 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 uşor poroase, cum ar fi prăjiturile sau pâinea, se coc mai repede decât alimentele dense precum cele prăjite şi ghiveciul.
Cantitate	Timpul de gătire creşte odată cu cantitatea de mâncare din cuptor. De exemplu patru cartofi se vor coace într-un timp mai lung decât doi.
Mărime	Bucățile de alimente mici sunt gătite mai repede decât cele mari, deoarece microundele pot penetra din toate părțile către centru. Pentru o coacere uniformă, toate bucățile trebuie să aibă aceeaşi mărime.
Formă	Alimentele care nu au o formă regulată, cum ar fi pieptul de pui şi pulpa de pasăre, se gătesc într-un timp mai lung în zonele mai groase. În cuptorul cu microunde formele rotunde se gătesc mai uniform decât formele dreptunghiulare.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a alimentelor afectează timpul de gătire necesar. Alimentele congelate se vor găti mai târziu decât cele la temperatura camerei. Tăiați alimentele cu umplutură-de exemplu gogoaşele-pentru a elimina căldura sau aburii.

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

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 întocmai instrucțiunile.
Farfurii smălțuite	✔	Întotdeauna respectați instrucțiunile producătorilor. Nu depășiți timpul de gătire specificat. Procedați cu grijă, deoarece aceste farfurii se pot supraîncălzi.
Porțelan şi ceramice	✔ / ✘	Porțelanul, olăria, ceramicele emailate şi 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 şi sparge, dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✘	Nu se recomandă folosirea vaselor de gătit din metal, deoarece microundele pot produce arc electric şi 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 şi trebuie tăiată pentru a se permite evacuarea aburului.
Pungi de congelare/ de prăjire	✔	Trebuie tăiate pentru a se permite evacuarea aburului. Asigurați-vă că pungile sunt potrivite pentru folosirea în cuptorul cu microunde. Nu folosiți elemente de legare din plastic sau metal, deoarece ele se pot aprinde sub acțiunea arcului.
Tăvi de hârtie, pahare şi hârtie de bucătărie	✔	Se folosesc doar pentru încălzire sau absorbirea umezelii. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Recipiente din paie şi lemn	✔	Întotdeauna supravegheați cuptorul când folosiți aceste materiale, deoarece prin supraîncălzire se pot produce incendii.
Hârtie reciclată şi 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 aşa 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 270 W. Simbolul de decongelare apare în fereastra afişajului, întotdeauna când se selectează nivelul de putere.

NIVELURILE DE PUTERE ALE CUPTORULUI

Cuptorul are 6 niveluri de putere.

Setări putere	Mod de utilizare sugerat
900 W/ PUTERE MARE	Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, peste, etc.
630 W	Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne şi alimente pe platou, dar şi pentru alimente mai sensibile cum ar fi sosurile de brânză şi pandişpan. La această setare cu valori reduse sosul nu va clocoti şi alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale.
450 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 frăgezimea cărnii.
270 W/ DECONGELARE	Pentru decongelare selectați acest nivel de putere, care asigură o decongelare uniformă a alimentelor. Această setare este ideală şi pentru fierberea uşoară a orezului, a pastelor, a găluştelor şi gătirea cremei de ouă.
90 W	Pentru decongelarea uşoară de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor.
0 W	Pentru regim de aşteptare/temporizator bucătărie.

W = WATT

Exemplu: Pentru încălzirea supelor pentru 2 minute şi 30 de secunde la o putere a microundelor de 630 W.

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

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

3. Apăsați butonul START/+30.

4. Verificați afişajul:

Important!

Dacă nivelul de putere nu este selectat, se va seta automat 900 W/PUTERE MARE.

- Dacă uşa este deschisă în timpul procesului de gătire, contorizarea timpul de gătire afişat digital se întrerupe automat. Contorizarea timpului de gătire este reluată din nou dacă uşa s-a închis şi s-a apăsat butonul START/+30.
- Dacă vreți să aflați nivelul de putere în timpul perioadei de gătire, apăsați butonul de NIVEL PUTERE o dată.
- În timpul gătirii puteți creşte sau micşora 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.

1. Apăsaţi butonul NIVEL PUTERE de 7 ori.

2. Introduceţi durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului pînă când este afisată valoarea 7.00.

3. Apăsaţi butonul START/+30.

4. Verificaţi afişajul:

- Pentru pauza temporizatorului apăsaţi butonul STOP. Pentru a reporni temporizatorul apăsaţi START/+30, iar pentru a ieşi apăsaţi din nou STOP.

ADĂUGAŢI 30 DE SECUNDE

Butonul START/+30 vă permite activarea următoarelor două funcţii.

1. **Start Direct**
   Puteţi porni direct gătirea la nivelul de putere 900 W/PUTERE MARE pentru 30 de secunde, dacă apăsaţi butonul START/+30.

2. **Mărirea timpului de gătire**
   Puteţi mări timpul de gătire cu perioade de 30 de secunde, dacă butonul este apăsat în timp ce cuptorul funcţionează.

- Deasemenea puteti acţiona funcţia +30 secunde si pe timpul lucrului în modul Grill.
- Nu puteţi folosi această funcţie împreună cu funcţiile GĂTIRE AUTOMATĂ sau DECONGELARE AUTOMATĂ.

PLUS & MINUS

Funcţiile PLUS şi MINUS permit creşterea sau micşorarea perioadei de gătire când folosiţi programele automate.

Dacă preferaţi cartofii fierţi dar tari, folosiţi MINUS .
La fel, dacă preferaţi cartofii fierţi dar moi, folosiţi PLUS .

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

1. Selectaţi meniul dorit prin apăsarea de două ori a butonului GĂTIRE AUTOMATĂ.

2. Rotiţi butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE până când apare 0.3.

3. Apăsaţi butonul NIVEL PUTERE o dată pentru a selecta PLUS .

4. Apăsaţi butonul START/+30.

5. Verificaţi afişajul:

- Pentru a anula PLUS/MINUS, apăsaţi butonul NIVEL PUTERE de 3 ori.
- Dacă selectaţi PLUS, pe afişaj va apărea .
- Dacă selectaţi MINUS, pe afişaj va apărea .

GĂTIRE GRILL & DUAL GRILL

Acest cuptor cu microunde are două moduri de gătire GRILL:
1. Doar grill
2. Dual Grill (grill combinat cu microunde)

Important!
1. Pentru modul grill este recomandat utilizarea grătarelor înalt si scund.
2. La prima utilizare a modului grill s-ar putea sa simțiți miros de fum sau de ars, acesta este un lucru normal si nu indică o defecțiune a cuptorului. Pentru a evita acest lucru la prima utilizare în modul grill, lasati sa funcționeze în acest mod fără alimente timp de 20 de minute.

1. Gatire doar grill

Acest mod poate fi utilizat pentru a prăji/maroni alimentele.

Exemplu: Pentru a prăji pâinea 4 minute.
1. Se apasă butonul GRILL o dată.

x1

2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului pînă când este afisată valoarea 4.00.

3. Apăsați butonul START/+30.

x1

4. Verificați afişajul:

2. Gătirea în modul dual grill

Acest mod foloseşte o combinație dintre modul Grill si puterea microundelor (90 W to 630 W). Nivelul puterii microundelor este presetat la valoarea de 270 W.

Buton	Setări putere
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Exemplu: Pentru a prepara frigărui la grill timp de 7 minute în modul DUAL GRILL (450 W).
1. Apăsați butonul GRILL de trei ori.

x3

2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului pînă când este afisată valoarea 7.00.

3. Apăsați butonul START/+30.

x1

4. Verificați afişajul:

GĂTIRE MULTISECVENȚIALĂ

O secvență de 3 etape (maxim) poate fi programată folosind combinații ale MICRO, GRILL or DUAL GRILL.

Exemplu: Pentru a găti:
2 minute si 30 secunde la puterea de 630 W (Etapa 1)
doar 5 minute în modul grill (Etapa 2)

Etapa 1

1. Apăsați butonul de NIVEL PUTERE de doua ori.

2. Introduceți durata dorită prin rotirea butonului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului pâna când este afisată valoarea 2.30.

3. Verificați afişajul:

Etapa 2

1. Se apasă butonul GRILL o dată.

2. Introduceti durata de gătire dorită prin rotirea butonului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului pâna când este afisată valoarea 5.00.

3. Apăsați butonul START/+30.

4. Verificați afişajul:

Cuptorul va începe sa gătească pentru durata de 2 minute si 30 de secunde la puterea de 630 W si apoi pentru o durata de 5 minute doar în modul grill.

FUNCȚIA DE GĂTIRE & DECONGELARE AUTOMATĂ

Modurile GĂTIRE AUTOMATĂ si DECONGELARE AUTOMATĂ vor funcționa automat la modul si timpul de gătire corect. Puteți alege pasii 6 de la GĂTIRE AUTOMATĂ si 2 de la DECONGELARE AUTOMATĂ.

Gătire Automată

Aliment	Simbol	Setare
Băuturi		Cuptor cu microunde
Cartofi fierti/ Cartofi copti		Cuptor cu microunde
Frigărui la grill		Microunde + grill
File de peşte gratinat		Microunde + grill
Pui la grill		Microunde + grill
Gratin		Microunde + grill

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

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

2. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE până când apare 0.3.

3. Apăsați butonul START/+30.

4. Verificați afişajul:

Când e necesară o actiune din partea dvs. (ex. întoarcerea alimentului) cuptorul se va opri din funcționare si se va auzi un sunet de clopoțel, timpul rămas si un indicator vor clipi pe afisaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul START/+30. La sfârşitul timpului de GĂTIRE AUTOMATĂ, programul se va opri automat. Se declanşează alarma şi simbolul pentru gătire pâlpâie. După 1 minut se va declanşa sunetul de atenționare şi se afişează ora zilei.

Decongelarea Automată

Aliment	Simbol
Carne/peşte/carne de pasăre	
Pâine	AUTO

Exemplu: Pentru a decongela 0,2 kg de pâine.

1. Selectaţi meniul necesar apăsând butonul DECONGELARE AUTOMATĂ de doua ori.

2. Rotiţi butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE până când pe afişaj apare 0.2.

3. Apăsaţi butonul START/+30.

4. Verificaţi afişajul:

Când e necesară o actiune din partea dvs. (ex. întoarcerea alimentului) cuptorul se va opri din funcţionare si se va auzi un sunet de clopoţel, timpul rămas si un indicator vor clipi pe afisaj. Pentru continuarea gătirii apăsaţi butonul START/+30. La sfârşitul timpului de DECONGELARE AUTOMATĂ, programul se va opri automat. Se declanşează alarma şi simbolul pentru gătire pâlpâie. După 1 minut se va declanşa sunetul de atenţionare şi se afişează ora zilei.

DIAGRAME DE PROGRAME

DIAGRAME DE GĂTIRE AUTOMATĂ & DECONGELARE AUTOMATĂ

Gătire automată	Greutate (unităţi de creştere)/ ustensile	Buton	Procedură
Băuturi (Ceai/Cafea)	1-6 căni 1 cană= 200 ml	x1	• Aşezaţi cana pe marginea platoului rotativ.
Cartofi fierţi si copţi	0,2-1,0 kg (100 g) Castron si capac	x2	Cartofi fierţi: Curăţaţi cartofii si taiati-i . Cartofi copti: Alegeţi cartofi de mărimi similare şi spălaţi-i. • Puneţi cartofii fierţi sau copţi într-un castron. • Adaugaţi cantitatea de apă necesară (per 100 g), approx 2 linguri si puţina sare. • Acoperiţi vasul cu un capac. • Când se aude sunetul clopoţelului, amestecaţi şi apoi re-acoperiţi. • După gătire lăsaţi vasul aprox. 2 minute.
Frigărui la grill	0,2-0,8 kg (100 g) Grătarul înalt	x3	• Vezi reţeta pentru „Frigărui la grill" de la pagina 19. • Se asează pe grătarul înalt si se găteşte. • Când se aude sunetul clopoţelului, întoarceţi. • După gătire, se scoate si se pune pe un platou si se serveşte. (Nu e nevoie de timp de asteptare.)
File de peşte gratinat	0,5-1,5 kg* (100 g) Vas gratinare Grătar scund	x4	• Vezi reţeta pentru „File de peşte gratinat" de la paginile 19. * Masa totală a tuturor ingredientelor.
Pui la grill	0,9 -1,8 kg (100 g) Farfurioară Grătar scund	x5	• Amestecaţi 2 linguri de ulei, 1 lingură boia de ardei, sare si piper si stropiţi puiul cu acest amestec. • Se înţeapă pielea de pe pui. • Asezaţi puiul cu pieptul în jos în farfurioară. • Se aşează pe grătarul scund si se găteste. • Când se aude sunetul clopoţelului, întoarceţi. • Dupa gătire, se lasă aprox. 3 min în cuptor, se scoate si se aşează pe un platou pentru servire.
Gratin	0,5 -1,5 kg* (100 g) Vas gratinare Grătar scund	x6	• Vezi reţeta pentru „Gratin" de la pagina 20. * Masa totală a tuturor ingredientelor.

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

Decongelare automată	Greutate (unităţi de creştere)/ ustensile	Buton	Procedură
Carne/peşte/pasăre (Peşte întreg, peşte prăjit, file de peşte, pulpe de pui, piept de pui, carne tocată, cotlete, burgeri, cârnati)	0,2-1,0 kg (100 g) Farfurioară	x1	• Puneţi alimentul într-o farfurioară şi aşezaţi farfurioara în centrul platoului rotativ. • Când se declanşează sunetul de alarmă, întoarceţi alimentul, rearanjaţi sau separaţi ingredientele. Protejaţi părţile mai subţiri şi locurile care se pot supraîncălzi cu folie de aluminiu. • După decongelare, pentru 15-45 min. înveliţi alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă. • Carne tocată: Când se declanşează sunetul de alarmă, întoarceţi alimentul. Dacă este posibil, îndepărtaţi părţile decongelate. Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.
Pâine AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Farfurioară	x2	• Distribuiţi alimentul într-o farfurioară şi aşezaţi farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg aşezaţi alimentul direct pe platoul rotativ. • Când se declanşează sunetul de alarmă, întoarceţi alimentul, rearanjaţi şi îndepărtaţi feliile decongelate. • După decongelare înveliţi alimentul într-o folie de aluminiu, şi pentru 5-15 min. lăsaţi-l până când are loc decongelarea completă.

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

- Introduceţi doar greutatea alimentului. Nu includeţi greutatea recipientului.
- În cazul alimentelor care cântăresc mai mult sau mai puţin decât greutăţile/cantităţile date în diagramele pentru gătire automată & decongelare, folosiţi regimul manual.
- Temperatura finală variază conform temperaturii iniţiale. Verificaţi ca alimentul să nu fie fierbinte după gătire.
- Când se impune o acţiune (de exemplu întoarcerea alimentului), cuptorul se opreşte şi se declanşează alarma, iar timpul de gătire rămas şi indicatorul se vor aprinde intermitent pe afişaj. Pentru continuarea gătirii apăsaţi butonul START/+30.
- După funcţionare în modurile Micro/Grill/Dual grill, poate să pornească ventilatorul de răcire.

Decongelare automată

- Steak-urile şi cotletele pot fi congelate unitar.
- Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subţire.
- După întoarcere, părţile dezgheţate se acoperă cu o folie mica adezivă.
- Carnea de pui trebuie procesată imediat după decongelare.

REȚETE PENTRU GĂTIRE AUTOMATĂ

Grill frigărui	
4 bucăţi	
400 g	cotlete de porc, tăiate
100 g	slănină bacon
100 g	ceapă, taiată în patru
250 g	roşii, tăiate în patru
100 g	ardei verde, tăiat
2 lingură	ulei
4 linguriță	boia de ardei
	sare
1 linguriță	ardei roşu
1 linguriță	sos worcester

1. Însirați carne si legume alternativ, pe 4 beţisoare de lemn pentru frigărui.
2. Se amestecă uleiul cu condimentele şi se aplică cu pensula peste kebab.
3. Se aşează kebab-urile pe grătarul înalt si se găteşte pe modul GĂTIRE AUTOMATĂ „Frigărui grill".

File de peşte gratinat, „Esterhazy"			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fileu de peşte
100 g	200 g	300 g	praz (tăiat sub forma de inele)
20 g	40 g	60 g	ceapă (feliate subțire)
40 g	100 g	140 g	morcov (răzuit)
10 g	15 g	20 g	unt sau margarină
			sare, piper si nucşoară
1 lingură	1½ linguri	2 lingură	zeamă de lamâie
50 g	100 g	150 g	creme fraiche
50 g	100 g	150 g	Caşcaval Gouda (răzuit)

1. Se pun legumele, untul şi condimentele într-o caserolă şi se amestecă bine. Se găteşte timp de 2-6 min la 900 W în funcție de cantitate.
2. Se spală peştele, se usucă şi se stropeşte cu zeamă de lămâie şi sare.
3. Se amestecă smântâna cu legumele şi se condimentează din nou.
4. Se pune jumătate din conținutul de legume într-un vas pentru gratinat. Se aşează peştele, apoi se acoperă cu restul de legume.
5. Se presară caşcaval Gouda deasupra, se aşează pe grătarul scund şi se găteşte pe modul GĂTIRE AUTOMATĂ „File de peşte gratinate".
6. După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

File de peşte gratinate „Italian"			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fileu de peşte
½ linguri	1 lingură	1½ linguri	zeamă de lamâie
½ linguri	1 lingură	1½ linguri	pastă de hamsii
30 g	50 g	80 g	caşcaval Gouda (răzuit)
			sare şi piper
150 g	300 g	450 g	roşii proaspete
1 lingură	1½ linguri	2 lingură	mirodenii mixte mărunțite
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ linguri	3/4 linguri	1 lingură	Busuioc (maruntit)

1. Se spală peştele, se usucă şi se stropeşte cu zeamă de lamâie, sare si pastă de hamsii.
2. Se aşează într-un vas de gratinat.
3. Se presară caşcaval Gouda peste peşte.
4. Se aşează feliile de roşii peste caşcaval.
5. Se condimentează cu sare, piper si amestecuri de mirodenii.
6. Se scurge Mozarella, se taie felii si se aşează peste roşii. Se presară busuioc peste caşcaval.
7. Se aşează vasul pentru gratinat pe grătarul scund si se găteşte pe modul GĂTIRE AUTOMATĂ„ File de peste gratinate".
8. După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

Spanac gratin			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	frunze de spanac (fierte)
15 g	30 g	45 g	ceapă (tocată mărunt)
			sare, piper si nucşoară
5 g	10 g	15 g	unt sau margarină (pentru a unge vasul)
150 g	300 g	450 g	cartofi fierţi (feliaţi)
35 g	75 g	110 g	şuncă fiartă (cuburi)
50 g	100 g	150 g	creme fraiche
1	2	3	ouă
40 g	75 g	115 g	caşcaval răzuit

1. Se amestecă împreună frunzele de spanac cu ceapă si se condimentează cu sare, piper si nucşoară.
2. Se unge vasul pentru grătinare. Se aşează în vas pe straturi alternative feliile de cartof, şunca tăiată, şi spanacul. Pe stratul de deasupra se aşează spanacul.
3. Se bat ouăle împreună cu smântâna, se adaugă sare, piper şi se toarnă peste gratin.
4. Se acoperă gratinul cu caşcaval răzuit.
5. Se aşează pe grătarul scund si se gateşte în modul GĂTIRE AUTOMATĂ„Gratin".
6. După gătire se aşteaptă 5-10 min.

Cartofi şi dovleac gratin			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	unt sau margarină (pentru a unge vasul)
200 g	400 g	600 g	cartofi fierţi (feliaţi)
115 g	230 g	345 g	dovlecel (feliat subţire)
75 g	150 g	225 g	creme fraiche
1	2	3	ouă
½	1	2	caţei de usturoi (zdrobit)
			sare şi piper
40 g	80 g	120 g	caşcaval Gouda răzuit
10 g	20 g	30 g	miez de seminţe de floarea soarelui

1. Se unge vasul pentru gratinat şi se aşează pe straturi alternative, feliile de cartofi si cele dovleac.
2. Se bat ouăle împreună cu smântâna, se condimentează cu sare, piper si usturoi şi se toarnă peste gratin.
3. Se presară gratin-ul cu caşcaval răzuit.
4. La final se presară gratin-ul cu miez de seminţe de floarea soarelui.
5. Se aşează pe grătarul scund si se gateşte în modul GĂTIRE AUTOMATĂ„Gratin".
6. După gătire se aşteaptă 5-10 min.

NIVEL DE PUTERE REDUS

⚠ **Important!**

În cazul în care gătiţi alimentele cu acelaşi mod de preparare pe durată mai mare decât cea normală, puterea cuptorului va scădea automat pentru a evita supraîncălzirea. (Puterea microundelor va fi redusă ori elementul de încălzire grill va începe sa funcţioneze intermitent.) După o pauză de 90 de secunde, poate fi setată din nou puterea maximă.

Regim de gătire	Perioadă standard	Nivel de putere redus
Microunde 900 W	20 minute	Microunde 630 W
Grill	20 minute	Grill - 50 %
Dual Grill	Grill - 20 minute	Grill - 50 %

DIAGRAME DE GĂTIRE

Abrevieri folosite			
ceaşcă = cu o ceaşcă	g = gram	ml = mililitru	min = minute
kg = kilogram	l = litru	cm = centimetru	

Încălzirea alimentelor & băuturilor

Alimente/Băuturi		Cantitate -g/ml-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare
Lapte,	1 ceaşcă	150	Micro	900 W	aprox. 1	nu acoperiţi
Apă,	1 cană 6 căni 1 vas	150 900 1000	Micro Micro Micro	900 W 900 W 900 W	aprox. 2 8-10 9-11	nu acoperiţi nu acoperiţi nu acoperiţi
Platou (legume, carne si garnitură)		400	Micro	900 W	4-6	se stropeşte cu puţină apă pe sos, se pune capacul, se întorc alimentele când sunt pe jumătate gata preparate
Supă/tocană		200	Micro	900 W	1-2	acoperiţi şi agitaţi după încălzire
Legume		200 500	Micro Micro	900 W 900 W	2-3 3-5	dacă este necesar, adăugaţi nişte apă, acoperiţi şi agitaţi la jumătatea perioadei de încălzire
Carne, 1 felie*		200	Micro	900 W	aprox. 3	stropiţi un strat subţire de sos deasupra, apoi acoperiţi
Fileu de peşte*		200	Micro	900 W	3-5	acoperiţi
Prăjitură, 1 felie		150	Micro	450 W	½ -1	aşezaţi într-o farfurioară
Alimente pentru copii, 1 borcan		190	Micro	450 W	½ -1	puneţi într-un recipient destinat folosirii în cuptorul cu microunde, iar după încălzire agitaţi şi testaţi temperatura
Topire de margarină sau unt*		50	Micro	900 W	½	acoperiţi
Topire ciocolată		100	Micro	450 W	3-4	agitaţi ocazional

* dacă au fost congelate

Decongelare

Aliment	Cantitate -g-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Gulaş	500	Micro	270 W	8-9	agitaţi la jumătatea perioadei de decongelare	10-30
Prăjitură, 1 felie	150	Micro	270 W	1-3	aşezaţi într-o farfurioară	5
Fructe ca de exemplu cireşe, căpşuni, zmeură, prune	250	Micro	270 W	3-5	întindeţi uniform şi întoarceţi la jumătatea perioadei de decongelare	5

Perioadele prezentate în tabel sunt valori indicatoare care pot varia în funcţie de temperatura de congelare, calitatea şi greutatea alimentelor.

Decongelare & gătire

Aliment	Cantitate -g-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	linguri de apă adăugate	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Fileu de peşte	300	Micro	900 W	9-11	-	acoperiți	2
Un platou de mâncare	400	Micro	900 W	8-10	-	se acoperă, se amestecă după 6 min	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	2
Mazăre	300	Micro	900 W	6-8	3-5	se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	2
Legume amestecate	500	Micro	900 W	9-11	3-5	se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	2

Gătit, preparat la grill si prăjit

Aliment	Cantitate -g-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	-
Mazăre	500	Micro	900 W	6-8	se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	-
Morcovi	500	Micro	900 W	9-11	se taie sub formă de inele, se adaugă 4 - 5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	-
Fripturi (porc, vitel, miel)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7* 14-16 4-6	se condimentează după gust, se aşează pe grătarul scund, se întoarce după*	10
	1500	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Friptură de vită (mediu)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	se condimentează după gust, se aşează pe grătarul scund, se întoarce după*	10
	1500	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Pulpe de pui	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	se condimentează dupa gust, se asează pe grătarul înalt cu partea cu pielița în jos, se întorc după*	3
Friptură de tărtița 2 bucați, mediu	400	Grill Grill		11-12* 6-8	se asează pe grătarul înalt, se întorc după*, se condimenteză după preparare	
Preparare în vase pentru gratinat		Grill		8-13	se aşează vasul pe grătarul scund	

Aliment	Cantitate -g-	Setare	Putere -Nivel-	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Toast caşcaval	1 bucată	Micro Grill	450 W	½ 5-6	se prăjeşte pâinea şi se unge cu unt, se pune deasupra o felie de suncă fiartă, o felie de ananas si o felie de caşcaval	
	4 bucăti	Micro Grill	450 W	½ -1 5-6		
Pizza congelată	300	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-6 4-6	se aşează pe grătarul scund	
	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 5-7		

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

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

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

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

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

Vinete umplute cu carne tocată

Ustensile:	Castron cu capac (capacitate 1 l) Farfurie adânca flan (aprox. 30 cm lungime)
250 g	vinete
200 g	roşii
1 lingură	ulei de măsline pentru ungerea farfuriei
100 g	ceapă, tocată
4	ardei usor iute, fără sâmburi
200 g	carne de vită tocată
2	căței de usturoi, zdrobiți
2 lingură	pătrunjel mărunțit
	sare şi piper
	boia de ardei
60 g	Brânză feta, marunțită

1. Se taie vinetele în jumătate pe lungime. Se scobesc cu o linguriţa astfel ca să ramână o coajă de aprox.1 cm grosime. Se mărunțeşte partea ce a rezultat după scobire.
2. Roşiile se curăță de coajă şi se toc.
3. Se unge fundul castronului cu ulei de măsline. Se adaugă ceapă, se acoperă si se gătește.
   2 min. 900 W
4. Se taie ardeiul inele. Păstrați o treime pentru garnitură. Se amestecă vinetele mărunțite cu carnea, ceapa, roşiile, inelele de ardei iute, usturoi si pătrunjel. Condimentați după gust.
5. Uscați jumătățile de vinete. Umpleți cu jumătate din cantitatea de umplutură, se presară brânza feta deasupra, apoi se adaugă restul de umplutură.
6. Aranjați jumătățile de vinete în farfurioară, puneți farfuria pe grătarul scund si gătiți.
   11-13 min. Dual Grill (630 W)
   Garnisiți vinetele cu inelele de ardei iute apoi continuați gătitul.
   4-7 min. Dual Grill (630 W)
   După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

Supă de ceapă

Ustensile:	Castron cu capac (capacitate 2 l) 4 boluri pentru supă (200 ml)
10 g	unt sau margarină
100 g	cepe, feliate
800 ml	ciorbă de carne
	sare şi piper
2 felii	pâine
40 g	caşcaval răzuit

1. Se unge castronul, se adaugă ceapa taiata felii, carnea şi se condimentează. Se acoperă şi se găteşte
   9-11 min. 900 W
2. Se prajeşte pâinea cu toasterul, se taie în cubuleţe si se împarte în castroanele pentru supă. Se toarnă supă peste cuburile de pâine prăjita şi se presară brânza.
3. Asezaţi castroanele pe platoul rotativ si gătiţi în modul grill.
   6-7 min. Grill

Ciuperci cu rozmarin

Ustensile:	Castron cu capac (capacitate 1 l) Vas rotund cu capac (aprox. 22 cm diametru)
8	ciuperci mari (aprox. 225 g), întregi
20 g	unt sau margarină
50 g	ceapă, tăiată mărunt
50 g	slănină, tăiată mărunt
	piper negru,
	rozmarin proaspăt, mărunţit
125 ml	vin alb sec
125 ml	smântână
20 g	făină albă

1. Se îndepărtează tulpinile de pe ciuperci. Se taie tulpinile în bucăţi mici.
2. Se unge vasul. Se adaugă ceapă, slănină mărunţită şi tulpinile ciupercilor. Se condimentează cu piper şi rozmarin, se acoperă şi se găteşte.
   3-5 min. 900 W
   Se lasă să se răcească.
3. Într-un castron se încălzesc smântână si 100 ml de vin.
   1-3 min. 900 W
4. Se amestecă vinul rămas cu făina, se amestecă în lichidul fierbinte, se acoperă şi se găteşte. Se amestecă o dată în timpul gătirii.
   aprox. 1 min. 900 W
5. Se umplu ciupercile cu amestecul de slănină si se pun întrun vas adânc. Se toarnă sosul peste ciuperci şi se găteşte pe grătarul scund.
   6-8 min. Dual Grill (630 W)
   După gătire se aşteaptă aprox. 2 min.

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	roşii
10 g	unt
1 lingură	ulei vegetal
1 lingură	pătrunjel mărunţit
	sare şi piper
4 lingură	vin alb
20 g	unt sau margarină

1. Spălaţi peştele şi tasaţi-l până ce apa se scurge. Scoateţi oasele.
2. Tăiaţi lămâia şi roşiile în felii subţiri.
3. Ungeţi farfuria cu unt. Aşezaţi fileurile de peşte în farfurie şi stropiţi-le cu ulei vegetal.
4. Presăraţi pătrunjel peste fileuri, aşezaţi feliile de roşii peste şi asezonaţi. Aşezaţi feliile de lămâie peste feliile de roşii şi turnaţi peste ele vin alb.
5. Se aşează puţin unt pe lămâie, se acoperă şi se găteşte.
   11-13 min. 630 W
   După gătire se aşteaptă aprox. 2 min.

Păstrăv umplut

Ustensile:	Un vas oval pentru cuptor (aprox. 32 cm lungime)
4	păstrăv garnisit (200g)
	suc dintr-o lămâie
	sare
30 g	unt sau margarină
50 g	făină
10 g	unt sau margarină pentru ungerea farfuriei
50 g	fulgi de migdale

1. Se spală păstrăvul, se usucă si se unge cu zeamă de lămâie. Se freacă cu sare interiorul si exteriorul peştelui şi se lasă să stea 15 min.
2. Topiţi untul.
   1 min. 900 W
3. Se usucă peştele, se unge cu unt si se rostogoleşte în făină.
4. Se unge vasul. Se aşează păstrăvul în vas şi se găteşte pe grătarul scund. După două treimi din timpul de gătire, se întoarce păstrăvul şi se presară migdale peste.
   15-18 min. Dual Grill (450 W)
   După gătire se aşteaptă aprox. 2 min.

File de peşte cu sos de brânză

Ustensile:	Castron cu capac (capacitate 1 l) Vas rotund pentru gratinat (aprox. 25 cm lungime)
800 g	peşte file
2 lingură	zeamă de lamâie
	sare
10 g	unt sau margarină
50 g	ceapă, tăiată mărunt
20 g	făină
100 ml	vin alb
1 linguriţă	ulei vegetal pentru ungerea farfuriei
100 g	Brânză Emmental răzuită
2 linguri	pătrunjel mărunţit

1. Se spală peştele, se bate, se usucă şi se unge cu zeamă de lămâie. Se freacă cu sare.
2. Se unge vasul. Se adaugă ceapă mărunţită, se acoperă şi se găteşte.
   1-2 min. 900 W
3. Se presară făină şi vin alb peste ceapa si se amestecă.
4. Se unge vasul de gratinat si se asează peştele. Se toarnă sosul peste peşte si se presară cu brânză. Se aşează pe grătarul scund si se găteşte.
   7-8 min. 450 W
   14-16 min. Dual Grill (450 W)
   După gătire se asteaptă aprox. 2 min.

Tocăniţă de viţel Zürich

Ustensile:	Farfurie cu capac (capacitate 2 l)
600 g	fileu de viţel
10 g	unt sau margarină
50 g	vin alb
100 ml	unt sau margarină
	sos condimentat, pentru aprox. ½ litru de sos
300 ml	smântână
1 lingură	pătrunjel mărunţit

1. Tăiaţi carnea de miel în fâşii.
2. Ungeţi farfuria cu unt. Puneţi carnea şi ceapa în farfurie, apoi acoperiţi şi gătiţi. În timpul gătirii agitaţi o dată.
   6-9 min. 900 W
3. Adăugaţi vinul alb, zeama de friptură şi smântâna, agitaţi, acoperiţi şi continuaţi procesul de gătire. Se amestecă din când în când.
   3-5 min. 900 W
4. După gătire agitaţi amestecul, lăsaţi-l aprox. 5 minute şi apoi garnisiţi cu pătrunjel.

Şuncă umplută

Ustensile:	Castron cu capac (capacitate 2 l) Vas oval pentru gratinat (aprox. 26 cm lungime)
150 g	frunze mărunţite de spanac
150 g	brânză proaspătă cu conţinut de grăsime 20 %
50 g	Brânză Emmental răzuită
	piper şi paprica
8 felii	şuncă prăjită (400 g)
125 ml	apă
125 ml	smântână
20 g	făină
20 g	unt sau margarină
10 g	unt sau margarină pentru ungerea farfuriei

1. Amestecaţi spanacul cu brânză şi caşcaval proaspăt, asezonaţi după gust.
2. Aşezaţi o lingură de umplutură pe fiecare felie de şuncă prăjită şi apoi rulaţi felia. Străpungeţi şunca cu un beţişor de lemn.
3. Se prepară un sos béchamel; pentru aceasta se toarnă apă şi smântână într-un vas şi se înfierbântă
   2-4 min. 900 W
   Se amestecă untul si făina apoi se adaugă lichidul şi se amestecă până se dizolvă.
   Acoperiţi şi gătiţi până la îngroşare.
   1-2 min. 900 W
   Se amestecă şi se gustă.
4. Se pune sosul într-un vas uns, se aşează rulourile de suncă umplute în sos şi se găteşte sub capac.
   10-12 min. Dual Grill (630 W)
   După gătire se aşteaptă aprox. 5 min.

Lasagne

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

1. Mărunţiţi roşiile, amestecaţi-le cu şuncă, ceapă, usturoi, carne de vită tocată şi pireu de tomate. Se condimentează şi se găteşte
   5-8 min. 900 W
2. Se amestecă crema de smântâna cu lapte, Parmezan, mirodenii, ulei si condimente.
3. Ungeţi farfuria şi acoperiţi fundul cu aprox. 1/3 din pastă. Puneţi jumătatea din amestecul cu carne tocată pe pastă şi apoi turnaţi peste nişte sos. Repetaţi procedeul şi terminaţi pasta rămasă. Acoperiţi pasta cu sos şi presăraţi brânză parmezan. Se gateşte cu capacul pus.
   13-17 min. 630 W
   După gătire se asteaptă aprox. 5-10 min.

Cotlete de vițel cu mozzarella

Ustensile:	Vas de formă pătrată pentru gratinat, cu capac (aprox. 25 cm lungime)
150 g	caşcaval Mozzarella, feliat
500 g	roşii din conservă, scurse de zeamă,
4	cotlete de vițel (600 g)
20 ml	ulei de măsline
2	căţei de usturoi, tocați
20 g	capere
	oregano
	sare şi piper

1. Se spală, carnea de mânzat, se usucă şi se bate în felii subțiri.
2. Pasta de roşii, se adaugă usturoi, ulei, sare, piper, capere si oregano,si se toarnă peste carne. Se acoperă si se găteşte.
   15-19 min. 630 W
   Întoarceți feliile de carne pe partea cealaltă.
3. Asezați felii de Mozzarella pe fiecare cotlet, se condimentează si se găteşte neacoperit pe grătarul înalt.
   9-12 min. Dual Grill (630 W)
   După gătire se aşteaptă aprox. 5 min.

Dovlecei cu tăiței gratinați

Ustensile:	Vas pentru gratinat (aprox. 26 cm lungime)
80 g	macaroane, fierte
400 g	tocătură de roşii conservate
150 g	ceapă, tăiată mărunt
	busuioc, cimbru, sare, piper
1 lingură	ulei de măsline pentru ungerea vasului
450 g	dovlecei, feliați
150 g	frişcă
2	ouă
100 g	Brânză cheddar, răzuită

1. Se amestecă roşiile cu ceapa si se condimentează bine. Se adaugă macaroanele. Se toarnă sosul de roşii peste macaroane şi se aşează deasupra, feliile de dovlecei.
2. Se bat smântâna împreună cu ouăle şi se toarnă peste gratin. Deasupra se presară brânza răzuită. Se aşează pe grătarul scund şi se găteşte.
   18-21 min. 900 W
   7-8 min. Dual Grill (630 W)
   După gătire se aşteaptă aprox. 5-10 min.

Pere cu cremă de ciocolată

Ustensile:	Castron cu capac (capacitate 2 l)
	Castron cu capac (capacitate 1 l)
4	pere întregi, curățate de coajă (600 g)
60 g	zahăr
10 g	zahăr vanilat
1 lingură	lichior de pere
150 ml	apă
130 g	ciocolată neagră, răzuită
100 g	creme fraiche

1. Se pun zahărul, zahărul vanilat, lichior de pere si apă într-un castron, se amestecă şi se găteşte.
   1-2 min. 900 W
2. Se aşează perele în lichid, se acoperă şi se găteste.
   5-8 min. 900 W
   Se scot perele din lichidul în care au fiert, şi se pun în frigider.
3. Se pun 50 ml din lichidul în care s-a gătit, într-un bol mai mic. Se adaugă ciocolata, frişca, se acoperă şise găteşte.
   2-3 min. 900 W
4. Se agită bine sosul, se toarnă peste pere şi se serveşte.

Budincă de griş cu sos de zmeură

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)
4 cupe pentru servit

500 ml	lapte
40 g	zahăr
15 g	migdale mărunţite
50 g	griş
1	gălbenuş de ou
1 lingură	apă
1	albuş de ou
250 g	zmeură
50 ml	apă
40 g	zahăr

1. Se pun laptele, zahărul si migdalele în castron se acoperă si se găteşte.
   3-5 min. 900 W
2. Se adaugă griş, se amestecă, se acoperă şi se găteşte.
   10-12 min. 270 W
3. Se bate gălbenuşul de ouă împreună cu apa într-o cană, şi se toarnă în compoziţia fierbinte amestecând. Se bate albusul de ou până se întăreşte şi se adaugă în amestec. Se toarnă budinca în cupe.
4. Pentru prepararea sosului, se spală şi se usucă zmeura se pune într-un vas cu apă si zahăr. Se acoperă şi se găteşte.
   2-3 min. 900 W
5. Se prepară piure-ul de zmeură şi se serveşte cu budincă de griş.

Prăjitură cu brânză

Ustensile: Tavă rotundă (aprox. 26 cm diametru)

	Ingrediente de bază:
300 g	făină
1 lingură	cacao
10 g	praf de copt
150 g	zahăr
1	ouă
10 g	unt sau margarină (pentru a unge tava)
	Ingrediente pentru umplutură:
150 g	unt sau margarină
100 g	zahăr
10 g	zahăr vanilat
3	ouă
400 g	brânză proaspătă cu conţinut de grăsime 20 %
40 g	amestec de budincă si praf vanilat

1. Întrun vas, se amestecă împreună, făină, cacao, praf de copt si zahăr.
2. Se amestecă oul si untul cu mixerul.
3. Se unge tava. Se întinde aluatul si se aşează în tavă, astfel ca să formeze o bordură cam de 2 cm pe margini. Se coace aluatul.
   6-8 min. 630 W
4. Bateţi untul împreună cu zahărul până obţineţi un conţinut pufos. Se amestecă uşor cu oul. Se adaugă fromage frais şi budinca vanilată.
5. Se întinde conţinutul peste aluatul pentru prăjitură şi se coace în cuptor.
   15-19 min. 630 W

ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE

AVERTIZARE: PENTRU CURĂȚAREA ORICĂREI PĂRȚI A CUPTORULUI CU MICROUNDE NU FOLOSIȚI DETERGENȚI COMERCIALI DE CURĂȚAT CUPTORUL, CURĂȚĂTOR CU ABURI, PRODUSE ABRAZIVE DURE RESPECTIV NICIO SUBSTANȚĂ CU CONȚINUT DE HIDROXID DE SODIU SAU SPĂLĂTOARE DE SÂRMĂ.

CURAȚAȚI CUPTORUL LA INTERVALE REGULATE SI ÎNLĂTURAȚI ORICE DEPUNERI DE ALIMENTE. Dacă nu mențineți cuptorul într-o stare curată, suprafața se poate deteriora şi astfel durata de viață a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.

Exteriorul cuptorului

Exteriorul cuptorului poate fi curățat uşor cu apă săpunită. Asigurați-vă că săpunul este şters cu o cârpă umezită şi apoi ştergeți exteriorul cu un ştergar moale.

Panou de control

Înaintea curățării deschideți uşa, pentru a dezactiva panoul de control. Atenție când curățați panoul de control. Folosind o cârpă umezită doar cu apă, ştergeți uşor 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 ştergeți petele şi urmele cu o cârpă moale sau burete după fiecare utilizare, cât timp încă cuptorul este cald. Pentru pete persistente folosiți săpun slab şi ştergeți 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 utilizaţi soluţii de curăţat de tip pulverizator pe interiorul cuptorului.
4. Încălziţi în mod regulat cuptorul folosind modul grill. Rămăşiţele de alimente sau stropi de grăsimi pot provoca fum sau miros urât.

Platou rotativ & suport platou rotativ

Scoateţi platoul rotativ şi suportul platoului rotativ din cuptor. Spălaţi platoul rotativ şi suportul platoului rotativ cu apă săpunită care nu are efecte corosive. Ştergeţi cu o cârpă moale. Atât platoul rotativ, cât şi suportul platoului rotativ pot fi spălaţi cu detergent de vase.

Uşa

Pentru a îndepărta toate urmele de murdărie, curăţaţi cu regularitate ambele părţi ale uşii, iar garniturile de etanşare ale uşii şi suprafeţele de etanşare curăţaţi-le cu o cârpă umezită. Nu folosiţi soluţii de curăţat abrazive, sau curăţătoare din sârmă pentru curăţirea geamului cuptorului deoarece acesta se poate zgâria sticla ceea ce poate duce la spargerea ei.

Grătarele

Acestea trebuie spălate în soluţie uşoară de spălat apoi uscate. A nu se spăla grătarele cu maşina de spălat vase.

⚠ **Important!** Nu folosiţi dispozitiv de curăţat cu abur.

CE SĂ FACEȚI DACĂ

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător?	• Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.
Regimul de microunde nu funcționează?	• Uşa este închisă corespunzător. • Garniturile de etanşare de la uşă şi suprafețele lor sunt curate. • A fost apăsat butonul START/+30.
Platoul rotativ nu se roteşte?	• 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?	• Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Contactați centrul local de service ELECTROLUX.
Becul din interior nu se aprinde?	• Contactați centrul local de service ELECTROLUX. Becul interior poate fi înlocuit doar de către tehnicianul calificat al ELECTROLUX.
Mâncarea este încălzită şi gătită într-un timp mai lung ca înainte?	• Setați o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau, • Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o şi întoarceți-o din când în când, sau, • Setați un nivel de putere mai mare.

SPECIFICAȚII

Tensiune AC		230 V, 50 Hz, monofazică
Linie de siguranță Distributie/întreruptor		Minim 16 A
Putere AC consumată:	Microunde Grill Microunde/Grill	1,37 kW 1,00 kW 2,35 kW
Putere de ieşire:	Microunde Grill	900 W (IEC 60705) 1000 W
Frecvență microunde		2450 MHz * (grup 2/clasă B)
Dimensiuni exterioare:	EMS26204O	594 mm (L) x 459 mm (Î) x 404 mm (A)
Dimensiuni cavitate		342 mm (L) x 207 mm (Î) x 368 mm (A) **
Capacitate cuptor		26 litri **
Platou rotativ		ø 325 mm, sticlă
Greutate		aprox. 19,5 kg
Bec cuptor		25 W/240 - 250 V

* Acest produs satisface cerințele Standardului European EN55011.
Conform acestui Standard, acest produs este încadrat ca echipament în grupul 2, clasa B.
Echipamentul aparținând grupului 2 generează în mod intenționat energie de radiofrecvență sub forma radiației electromagnetice, necesară pentru tratarea termică a alimentelor.
Echipamentul aparținând clasei B este potrivit uzului casnic.

** Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii şi a înălțimii, maxime.
Capacitatea efectivă pentru alimente este mai mică.

CE

Acest cuptor satisface cerințele Directivelor 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC şi 2011/65/EU.

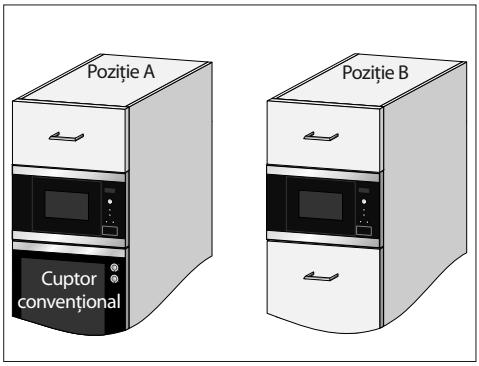
CA URMARE A ÎMBUNĂTĂȚIRII CONTINUE, SPECIFICAȚIILE POT FI MODIFICATE FĂRĂ NOTIFICARE PREALABILĂ

INSTALARE

Cuptorul poate fi instalat în poziția A sau B:

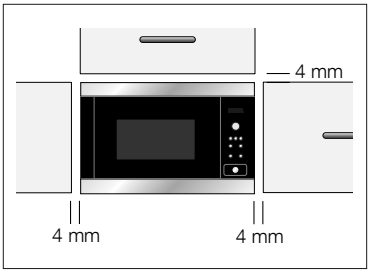
Poziție	Dimensiunea nişei L A Î
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Unități de măsură în (mm)



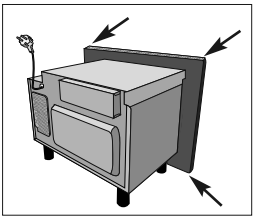
INSTALAREA APARATULUI

1. Scoateți ambalajul şi verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Potriviți încet şi fără aplicarea forței aparatul în bufetul de bucătărie, până când cadrul frontal al cuptorului se suprapune peste deschizătura frontală a bufetului.
3. Asigurați-vă că aparatul este stabil si nu e înclinat. Asigurați-vă că există un spațiu de 4 mm între uşa bufetului de deasupra si partea de sus a ramei cuptorului (vezi figura).



Opțiune de fixare 1:

Fixați cuptorul în poziție cu şuruburile livrate. Punctele de fixare sunt situate pe colțurile de sus si cele de jos al cuptorului.



Opțiune de fixare 2:

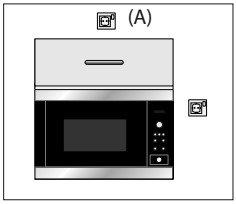
Vă rugăm să consultați fişa de dimensiuni furnizată cu acest cuptor.

Important!

Asigurati-vă că partea de jos a cuptorului se află la înălțimea de 85 cm sau mai mult deasupra podelei. Este important ca instalarea acestui produs să fie în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de funcționare şi cu instrucțiunile de instalare furnizate de către producătorul cuptorului convențional.

RACORDAREA APARATULUI LA REȚEAUA ELECTRICĂ

- **Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ştecherul aparatul să poată fi scos uşor. Sau se poate izola cuptorul de la rețeaua electrică prin montarea unui întrerupător în cablul fix, conform normelor de cablare.**
- **Priza nu trebuie pusă în spatele bufetului.**
- Cea mai bună poziție este deasupra bufetului, vezi (A).



- Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 230 V/50 Hz, printr-o priză montată corect şi legată la pământ. Priză trebuie să fie legata la un circuit cu o siguranta de 16 A.
- **Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.**
- Înaintea instalării, legați un şnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceți aparatul în bufet, NU striviți cablul de alimentare.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau în alte lichide.

RACORDURI ELECTRICE

AVERTIZARE!
ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT
Producătorul îşi declină orice responsabilitate, dacă măsurile de siguranță nu sunt respectate.

Dacă ştecherul aparatului nu se potriveşte la priza de alimentare, trebuie să vă apelati la un electrician autorizat sau la un centru de service ELECTROLUX local.

INFORMAŢII PRIVIND MEDIUL

Neutralizarea ecologică a ambalajelor şi aparatelor vechi

MATERIALE DE AMBALAT

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

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

Toate materialele de ambalare folosite sunt biodegradabile şi pot fi reciclate. Cartonul este făcut din hârtie reciclată, iar părţile 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 conţine CFC)
„PP" polipropilenă, de exemplu curele de ambalare

Prin utilizarea şi reutilizarea materialelor de ambalat, materia primă este economisită şi este redus volumul deşeurilor. Materialele de ambalat trebuie duse la cel mai apropiat centru de colectare. Pentru informaţii contactaţi autorităţile locale.

NEUTRALIZAREA APARATELOR VECHI

Înainte de neutralizare aparatele vechi trebuie dezafectate prin scoaterea ştecherului şi tăierea cablului (care apoi este neutralizat la rândul său). Aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reciclare. Pentru reciclarea aparatului şi informaţii privind centrele de colectare luaţi legătura cu autorităţile publice sau Oficiul de Protecţie 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 şi electronice. Prin asigurarea unei neutralizări corespunzătoare, veţi contribui la prevenirea consecinţelor negative asupra mediului şi sănătăţii publice, ce pot fi cauzate de tratarea necorespunzătoare a acestui produs ca deşeu. Pentru informaţii detaliate privind reciclarea acestui produs contactaţi autorităţile locale, serviciul de evacuare a deşeurilor casnice sau magazinul de unde aţi achiziţionat acest produs.

CONDIŢII DE GARANŢIE

1. Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile L449/2003 şi OG21/1992 republicată şi modificată prin L476/2006. Aceste drepturi nu sunt afectate prin garantia oferita.Durata medie de utilizare a produselor este de 10 ani de la data achiziţionării. Pe această perioadă cumpărătorul beneficiază, în afara perioadei de garanţie, de service post-garanţie, contra cost, cu piese originale.
2. Vanzatorul este raspunzator fata de consumator pentru orice lipsa a conformitatii existenta la momentul livrarii produselor.
3. In cazul lipsei conformitatii, consumatorul are dreptul de a solicita vanzatorului, ca masura reparatorie, inlocuirea sau repararea produsului, fara plata, exceptand situatia in care solicitarea este imposibila sau disproportionata.
4. Conformitatea produsului este garantată de către producător către cumpărător pe o perioadă de minimum 24 de luni, de la momentul livrarii produsului. Consumatorul trebuie sa informeze vanzatorul despre lipsa de conformitate in termen de 2 luni de la data constatarii acesteia.
5. Consumatorul poate solicita o reducere corespunzatoare a pretului sau rezolutiunea contractului in conformitate cu prevederile legale.
6. Termenul de garanţie este de 24 de luni pentru: produsele din gama de frig, maşini de spălat rufe, uscătoare de rufe maşini de spălat vase, aragazuri, plite şi cuptoare incorporabile, boilere electrice cu acumulare şi de 12 luni pentru: cuptoare cu microunde, aspiratoare de praf, hote, instanturi pentru încălzirea apei (pe gaz sau electrice), electrocasnice mici, articole de comfort casnic (aeroterme, calorifere electrice, uscătoare de mâini, etc.)
7. În cadrul termenului de garanţie, producătorul: repară, înlocuieşte sau restituie contravaloarea produsului, în această ordine, după caz, în confomitate cu prevederile legale, fără nici un cost suplimentar din partea cumpărătorului. Consumatorul are dreptul si la despagubiri pentru pierderile suferite ca urmare a deficientelor constatate in cadrul termenului de garantie. În cazul în care durata de nefuncţionare, datorită deficienţelor, depăşeşte 10% din termenul de garanţie, producătorul va înlocui produsul sau va

restitui contravaloarea acestuia, la cererea consumatorului. Reparația se va executa într-o perioadă rezonabilă de timp.

8. Inlocuirea, in interiorul termenului de garantie, a produselor a caror reparatie nu mai este posibila din motive tehnice, se va face cu aprobarea Departamentului Service al Electrolux Romania S.A., pe baza unei constatări scrise, efectuata de către tehnicienii din cadrul rețelei de service Electrolux.
9. Produsele de folosinta indelungata care inlocuiesc produsele defecte in cadrul termenului de garantie vor beneficia de un nou termen de garantie, care curge de la data preschimbarii produsului.
10. Durata termenului de garanție se prelungeşte cu timpul scurs de la data la care consumatorul a reclamat defectarea produsului şi până la data repunerii acestuia în funcțiune si a informarii clientului in vederea ridicarii produsului [sau predarii efective a produsului catre consummator].
11. Garanția nu se extinde asupra accesoriilor, consumabilelor precum şi asupra subansamblurilor casabile ce intră în componența produsului achiziționat
12. Deteriorările de genul zgârieturilor (desprinderi mecanice ale emailului sau vopselei), şocurilor sau rupturilor elementelor demontabile sau nedemontabile ce nu au fost aduse la cunoştința vânzătorului în momentul achiziționării nu fac obiectul garanției. De asemenea, lipsa accesorilor ce nu a fost adusă la cunoştința vânzătorului în momentul achiziționării, nu face obiectul garanției.

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

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

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

IMPORTANT! Reparațiile efectuate de către persoane / firme neautorizate de către ELECTROLUX ROMANIA S.A. asupra produsului, pot produce defecțiuni iremediabile şi conduc în mod automat la pierderea garanției. Pentru a evita aceste situații, efectuarea oricăror reparații/ intervenții/verificări se va face numai de către centrele service autorizate de către ELECTROLUX ROMANIA S.A. Aparatele ce funcționează cu combustibili gazoşi sunt reglate din fabrică pentru gaz natural cu presiunea de 20 mbar (GN, 20 mbar). Modificarea aparatelor pentru a funcționa cu gaz lichefiat (GPL, 30 mbar), se face de către firmele de service autorizate de către Electrolux, contra cost. În cazul în care presiunea din rețeaua de gaz natural este fluctuanată este necesară instalarea unui regulator de gaz, instalare ce se face de către firme autorizate de către distribuitorul de gaz.

Garanție European: Acest aparat este garantat de Electrolux în fiecare din țările enumerate la sfârşitul acestui manual, pentru perioada specificată în fişa de garanție a aparatului sau în alt fel prin lege. În cazul în care vă mutați dintr-una din aceste țări într-o altă țară enumerată mai jos, garanția aparatului se va muta o dată cu dvs., cu condiția respectării următoarelor:

- Garanția aparatului începe de la data la care ați achiziționat prima dată aparatul, care este evidențiată prin prezentarea documentului valabil de cumpărare emis de vânzătorul aparatului.
- Garanția aparatului este pentru aceeaşi perioadă şi are aceeaşi acoperire pentru manoperă şi piese de schimb cu cea existentă în noua dvs. țară de rezidență pentru acest model anume sau gamă de aparate.
- Garanția aparatului este personală cumpărătorului original al aparatului, şi nu poate fi transferată altui utilizator.
- Aparatul este instalat şi utilizat în concordanță cu instrucțiunile emise de Electrolux, şi este utilizat numai în scopuri casnice, cu alte cuvinte nu este utilizat în scopuri comerciale.
- Aparatul este instalat în concordanță cu toate reglementările relevante în vigoare în noua dvs. țară de rezidență.

Prevederile acestei Garanții europene nu afectează nici unul din drepturile care vă sunt garantate prin lege.

TARTALOM

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 37
A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE 41
VEZÉRLŐPANEL 42
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 42
MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA 44
PROGRAMTÁBLÁZAT 51
RECEPTEK 57
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS 62
MIT TEGYÜNK HA 64
ELŐÍRÁSOK 64
TELEPÍTÉS 65
KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ 67
JÓTÁLLÁS 67

TÖRŐDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:

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

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

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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.
Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél 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 ŐRIZZE MEG

Tűzveszély elkerülése érdekében
A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja felügyelet nélkül. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat. A konnektornak hozzáférhetőnek kell lennie azért, hogy a készülék vész esetén könnyen kihúzható legyen. A készülékhez 230 V-os, 50 Hz-es váltóáramú áramforrás szükséges legalább 16 amperes elosztó biztosítékkal vagy legalább 16 amperes megszakítóval. Javasolt egy külön csak a készüléket kiszolgáló áramkört kiépíteni. Ne használja és ne tárolja a sütőt kültéren.

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

Ne helyezzen gyúlékony anyagot a sütő közelébe illetve szellőzőnyílásai elé. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Az ételekről és ételcsomagolásról távolítson 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 kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon. Ne tároljon ételt se bármi egyebet a sütőben. A sütő elindítása után ellenőrizze a beállításokat és győződjön meg arról, hogy a sütő megfelelően működik. Nézze át a kezelési útmutató idevonatkozó tanácsait.

Baleset elkerülése érdekében

⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Ne használja a sütőt ha sérült vagy elromlott. Használat előtt ellenőrizze a következőket:**

a) Az ajtót; győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően, résmentesen záródik, és nincs elvetemedve.

b) A zsanérokat és biztonsági zárat; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.

c) A zsanérokat és biztonsági reteszeket;

ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.

d) A sütőtérben 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 zárját semmiképpen se módosítsa. Ne használja a sütőt, ha az ajtó szigetelése és a szigetelő felületek között bármilyen tárgy van.

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

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

Az áramütés elkerülése érdekében

Semmilyen esetben se távolítsa el a külső burkolatot. Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármi 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 hátuljánál.

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

Ha a sütőlámpa kiég, lépjen kapcsolatba a forgalmazóval vagy a területi szervizközponttal. Ha a készülék tápkábele sérült, csak speciális kábellel szabad helyettesíteni. A cserét csak felhatalmazott szerviztechnikus végezheti el.

A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében:

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

Sose használjon lezárt ételtartót. Használat előtt a zárókupakokat és fedőket távolítsa el. A lezárt tárolóedények a felgyülemlő nyomás miatt még a sütő kikapcsolása után is felrobbanhatnak. Legyen körültekintő a folyadékok mikrózásakor. A buborékok szabad távozása érdekében nagy nyílású edényt használjon.

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

A forró folyadékok hirtelen kifutása és a forrázás elkerülése érdekében:

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

A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak. Tojásfőzéshez vagy melegítéshez, ha az nem rántotta vagy nincs felkeverve, szúrja át a sárgáját és a fehérjét, különben a tojások felrobbanhatnak. Mielőtt felmelegíti a keménytojásokat, a héjukat távolítása el szeletelje 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 mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.

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

A tárolóedény hőmérséklete nem jelzi megfelelően az étel vagy ital igazi hőmérsékletét; mindig az étel hőmérsékletét ellenőrizze. A sütő ajtó nyitásakor mindig álljon kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forróság égési sérüléseket okozzon. A töltött sülteket melegítés után szeletelje fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.

A gyermekeket tartsa távol az ajtótól és azoktól az elérhető alkatrészektől, amelyek a grill használata közben átforrósodhatnak. A gyermekeket távol kell tartani, nehogy megégessék magukat. Ne érjen a sütő ajtajához, oldalához, hátuljához, a sütőtérhez, a szellőzőnyílásaihoz, kiegészítőkhöz és edényekhez a GRILL, DUÁL GRILL, és AUTOMATIKUS FŐZÉS üzemmód alatt, mert felforrósodnak. Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy nem forróak-e. A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.

A gyermekek általi helytelen használat megelőzése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A készülék, és annak

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

8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Ne támaszkodjon vagy hintázzon a sütőajtón. Ne játsszon a sütővel, és ne használja játékszerként. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági útmutatást: az edényalátétek használatát, az ételfedők óvatos leemelését; különös tekintettel az ételek ropogóssá tételére tervezett csomagolásra (pl. önmelegítő anyagok), mivel ezek rendkívül felforrósodhatnak.

Egyéb figyelmeztetések

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

A sütő problémamentes használatához és kármegelőzés érdekében

Sose használja a sütőt üresen, kivéve akkor, ha a használati útmutató azt javasolja, lásd a 48 oldal 2. megjegyzését. Az üres használat tönkreteheti a sütőt. Ha sütőtálat használ vagy önmelegítő anyagot, mindig tegyen alá hőálló alátétet, pl. porcelán tányért a fogótányér és forgótányértartó hőterhelés miatti sérülésének megelőzése érdekében. A tál útmutatójában meghatározott előmelegítési időt nem szabad túllépni.Ne használjon olyan fémeszközöket, amelyek visszaverik a mikrohullámokat és elektromos 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:

a) Mielőtt vízzel megtisztítaná a forgótányért, hagyja azt kihűlni.
b) Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányérra.
c) Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányérra.

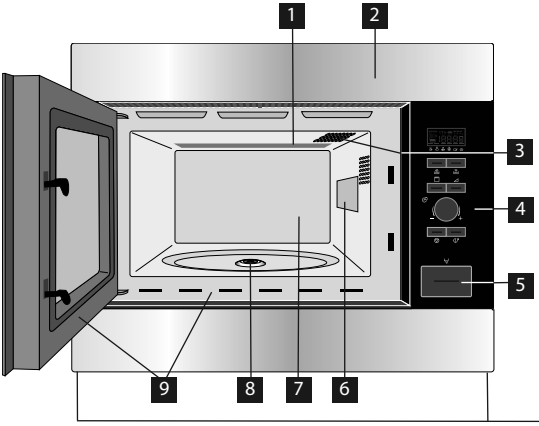
Működés közben ne tegyen semmit a külső burkolatra. Ne használjon műanyag dobozt a mikróban, amikor a sütő még forró a GRILL, DUÁL GRILL és AUTOMATIKUS FŐZÉS üzemmódok használatától, mert megolvadhatnak. Műanyag dobozokat nem szabad használni a fent említett üzemmódoknál csak akkor, ha a gyártó nyilatkozata szerint alkalmasak rá.

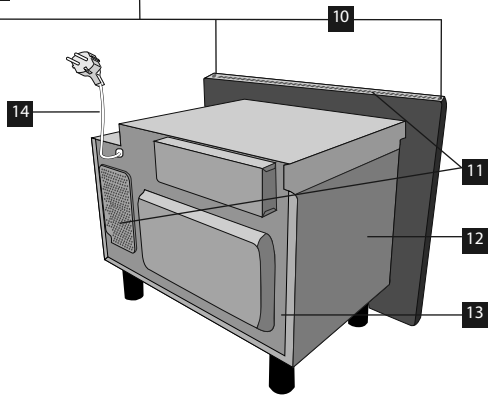
⚠ **Fontos!**

Ha bizonytalan a sütő bekötését illetően, lépjen kapcsolatba engedéllyel rendelkező, szakképzett villanyszerelővel.A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog, és nem jelenti azt, hogy ereszt a mikrohullámú sütő vagy hibásan működik.

KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÉS KIEGÉSZÍTŐI

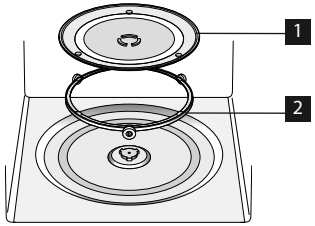




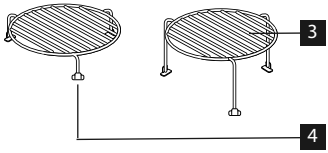
1 Grillsütőelem
2 Előlap
3 Sütőlámpa
4 Vezérlőpanel
5 Ajtónyitó gomb
6 Hullámterelő fedele
7 Sütőtér
8 Görgőalátét
9 Ajtószigetelés és szigetelőfelületek
10 Rögzítőpontok (4 pont)
11 Szellőzőnyílások
12 Oldalburkolat
13 Hátfal
14 Tápkábel

Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

1 Forgótányér
2 Forgótányértartó
3 Magas tartó
4 Alacsony tartó
5 4 rögzítőcsavar (ábrán nem szerepel)



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



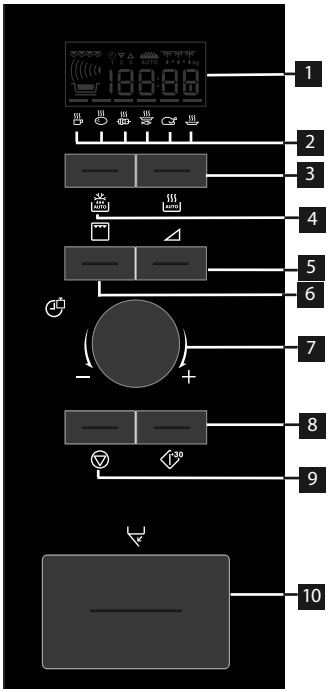
⚠ **Fontos!**

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

VEZÉRLŐPANEL

1 A DIGITÁLIS KIJELZŐN lévő ikonok

	Grill		Plusz-mínusz
	Mikrohullám		Automatikus kenyérkiolvasztás
	Duál		Automatikus kiolvasztás
	Óra	kg	Súly
1 2 3	Sütési fázisok		



2 AUTOMATIKUS FŐZÉS jelzések

3 AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb

4 AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS gomb

5 TELJESÍTMÉNYSZINT gomb

6 GRILL gomb

7 IDŐ/SÚLY beállító gomb

8 START/+30 gomb

9 STOP gomb

10 AJTÓNYITÓ gomb

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

ECON (GAZDASÁGOS) MÓD

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

1. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz a sütőt.
2. A kijelző erre a következőt jeleníti meg:„Econ".
3. A kijelző 3:00-tól nulláig számol vissza.
4. 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)

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. A kijelző erre a következőt mutatja:„Econ".
3. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 12H
4. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
5. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
6. Nyomja meg a START/+30 gombot.
7. Ellenőrizze a kijelzőt: 11:30
8. Csukja be a sütő ajtaját.

- A IDŐ/SÚLY gombot mindkét 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/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 12H
4. Nyomja meg a START/+30 gombot. Ellenőrizze a kijelzőt: 24H
5. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
6. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
7. Nyomja meg a START/+30 gombot.
8. Ellenőrizze a kijelzőt: 23:30
9. Csukja be a sütő ajtaját.

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

IDŐ BEÁLLÍTÁSA MÁR BEÁLLÍTOTT ÓRÁNÁL

Például: Az óra 11:45-ra állításához.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 12H

   (Ha az órát 24 órás kijelzésre szeretné váltani, akkor nyomja meg újra a START/+30 gombot.)
3. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
4. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
5. Nyomja meg a START/+30 gombot.
6. Ellenőrizze a kijelzőt: 11:45

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/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 12H

   (Ha az órát 24 órás kijelzésre szeretné váltani, akkor nyomja meg újra a START/+30 gombot.)
3. Nyomja meg a START/+30 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.

GYERMEKBIZTONSÁGI ZÁRKÉNT

A sütő biztonsági funkcióval van ellátva, amely megakadályozza, hogy a sütőt véletlenül bekapcsolja 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.

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

- 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 túlsülni.

Fontos az ételt átforgatni, átrendezgetni vagy megkeverni az egyenletes átmelegedés érdekében.
Fontos a sütés utáni pihentetés, mivel így a hő egyenletesen át tudja járni az ételt.

Ételek tulajdonságai	
Összetétel	A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat.
Sűrűség	Az étel sűrűsége kihat a szükséges sütési időre. A könnyű, levegős ételek, például sütemények vagy kenyerek gyorsabban sülnek meg mint a nehéz, sűrű ételek, például sültek és vagdaltak.
Mennyiség	A sütési időt a sütőbe helyezett étel mennyiségének növelésével együtt növelni kell. Például négy burgonya sütési ideje hosszabb lesz, mint kettőé.
Méret	A kis ételek és darabok gyorsabban sülnek meg, mint a nagyobbak, mivel a mikrohullámok minden oldalról a közepükig tudnak hatolni. Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek.
Forma	A csirkemellhez vagy csirkecombhoz hasonló, egyenetlen formájú ételek sütése a vastagabb részeken tovább tart. A kör alakú ételek mikrohullámú sütés esetén egyenletesebben sülnek, mint a szögletesek.
Ételhőmérséklet	Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. A hűtött ételek sütése tovább tart, mint a szobahőmérsékletű ételeké. Bevágással biztosítsa a töltelékes ételeken, pl. 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 szétrobbanhat, pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében. ⚠ **Fontos!** Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, pl. buggyantott tojást, kemény tojást.
Keverés, átfordítás és átrendezés	Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni.
Pihentetés	Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni.
Letakarás	Felolvasztás közben az étel némely része felmelegedhet. A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, pl. csirkelábak és szárnyak esetében.

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐEDÉNYKÉSZLET

Edénykészlet	Mikrosütő álló	Megjegyzések
Alufólia/fóliaedények	✔ / ✘	Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat.
Sütőtálak	✔	Mindig kövesse a gyártó útmutatásait. Ne lépje túl a megadott sütési időket. Legyen nagyon óvatos, mert ezek a tálak nagyon felmelegedhetnek.
Porcelán és kerámia	✔ / ✘	A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van.
Üvegtálak pl. Pyrex ®	✔	Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek.
Fém	✘	Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat.
Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák	✔	Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek.
Sütőfólia	✔	Nem szabad az ételhez érnie, és a gőz kiengedéséhez át kell 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 szikrázása miatt.
Papírtányér, pohár és papírtörlő	✔	Csak megmelegítéshez vagy pára felitatásához 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 (szikrázhat), 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, ahogy 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 KIOLVASZTÁS

A manuális kiolvasztáshoz (az automatikus kiolvasztás funkció használata nélkül) 270 W-ot alkalmazzon. Ennél a teljesítményszint beállításnál a kiolvasztás szimbólum mindig megjelenik a kijelzőn.

MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINTEK

A sütőnek 6 teljesítményszintje van.

Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
900 W/ MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében.
630 W	Hosszabb ideig tartó főzésére használható, pecsenyék, fasírtok, egytálételek 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.
450 W	A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, pl. a marhából készülő ételekhez tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.
270 W/ KIOLVASZTÁS	Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojáspuding főzéshez.
90 W	Enyhe kiolvasztáshoz, pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez.
0 W	Pihentetéshez/sütőórának.

W = WATT

Például: Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 630 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

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/+30 gombot.

4. Ellenőrizze a kijelzőt:

Fontos!
Ha a teljesítményszint nincs kiválasztva, automatikusan a 900 W/MAGAS lesz beállítva.

- Ha a sütési folyamat közben kinyitják az ajtót, a sütési idő a digitális kijelzőn automatikusan megáll. A sütési idő visszaszámlálása innen folytatódik, amikor az ajtót becsukják és a START/+30 gombot megnyomják.
- Ha sütés közben szeretné 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.

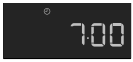
SÜTŐÓRA

Például: A sütőóra 7 percre állításához.

1. Hétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.

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

3. Nyomja meg az START/+30 gombot.

4. Ellenőrizze a kijelzőt: 

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

30 MÁSODPERC HOZZÁADÁSA

A START/+30 gombbal a következő két funkciót működtetheti.

1. **Gyorsindítás**
   A START/+30 gomb megnyomásával azonnal 30 másodperces 900 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.

- Grill üzemmódban is használhatja a +30 másodperceket.
- Ez a funkció nem használható AUTOMATIKUS FŐZÉS vagy AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS közben.

PLUSZ-MÍNUSZ

A PLUSZ ⊕ és MÍNUSZ ⊖ funkció az automatikus programok használatakor lehetővé teszi a sütési idő növelését vagy csökkentését.

Ha átfőtt de keményebb főtt burgonyát szeretne, használja a MÍNUSZ ⊖.
Vagy, ha puhább főtt burgonyát szeretne, használja a PLUSZ ⊕.

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

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

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

3. Egyszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot a PLUSZ ⊕ beállítás eléréséhez.

4. Nyomja meg az START/+30 gombot.

5. Ellenőrizze a kijelzőt:

- 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 ⊖.

GRILL ÉS DUÁL GRILL FŐZÉS

A mikrohullámú sütőnek két GRILL sütési üzemmódja van:
1. Csak grill
2. Duál grill (grill mikrohullámmal)

Fontos!
1. Grillezéshez javasolt a magas vagy az alacsony tartó.
2. Füstöt vagy égett szagot érezhet a grill első használatakor, ami normális dolog, és nem jelenti a sütő hibás működését. Ennek a problémának az elkerülésére a sütő első használatakor étel nélkül 20 percig működtesse a grillt.

1. Csak grillsütés

Ez az üzemmód használható az étel grillezésére/pirítására.

Például: Pirított kenyér készítéséhez 4 perc alatt.
1. Egyszer nyomja meg a GRILL gombot.

2. Adja meg az időt: forgassa az IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg a 4.00 felirat meg nem jelenik.

3. Nyomja meg az START/+30 gombot.

4. Ellenőrizze a kijelzőt:

2. Duál grill sütés

Ez az üzemmód a grill és a mikrohullámú teljesítmény kombinációját használja (90 W-tól 630 W-ig). A mikrohullámú teljesítményszint előre be van állítva 270 wattra.

Gomb	Teljesítmény beállítás
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Például: Grill nyárs 7 perces sütéshez DUÁL GRILL üzemmódban (450 W).
1. Háromszor nyomja meg a grill gombot.

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

3. Nyomja meg az START/+30 gombot.

4. Ellenőrizze a kijelzőt:

TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

A MIKROHULLÁM, GRILL vagy DUÁL GRILL kombinációk használatával három sütési fázisú folyamat programozható be.

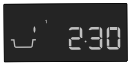
Például: Főzéshez:
2 perc és 30 másodperc 630 W teljesítményen (1-es fázis)
csak 5 perc grill (2-es fázis)

1-es fázis

1. Kétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.

2. Adja meg a kívánt időt: forgassa az IDŐ/SÚLY gombot jobbra, amíg a 2.30 felirat meg nem jelenik.

3. Ellenőrizze a kijelzőt:



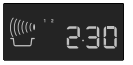
2-es fázis

1. Egyszer nyomja meg a GRILL gombot.

2. Adja meg a kívánt főzési időt az IDŐ/SÚLY gombot jobbra forgatva addig, amíg az 5.00 felirat meg nem jelenik.

3. Nyomja meg az START/+30 gombot.

4. Ellenőrizze a kijelzőt:



A sütő elkezdi a főzést 2,5 percig 630 watton, majd 5 percig csak Grillen.

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ

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

Automatikus Főzés

Étel	Szimbólum	Beállítás
Ital		Mikrohullám
Főtt burgonya/ héjában főtt burgonya		Mikrohullám
Grillnyárs		Mikrohullám + grill
Tálban sült halfilé		Mikrohullám + grill
Grillcsirke		Mikrohullám + grill
Sültek		Mikrohullám + grill

Például: 0,3 kg főtt burgonya elkészítése.

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

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

3. Nyomja meg az START/+30 gombot.

4. Ellenőrizze a kijelzőt:

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

A csengő megszólal, a főzés szimbólum pedig villog. Egy perc és egy emlékeztető sípolás után a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.

Automatikus Kiolvasztás

Étel	Szimbólum
Hús/hal/baromfi	
Kenyér	AUTO

Például: 0,2 kg kenyér kiolvasztása.

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

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

3. Nyomja meg az START/+30 gombot.

4. Ellenőrizze a kijelzőt:

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

PROGRAMTÁBLÁZAT

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS TÁBLÁZATA

Automatikus főzés	Súly (növelendő mennyiség)/ Eszközök	Gomb	Eljárás
Ital (tea/kávé)	1–6 pohár 1 pohár = 200 ml	x1	• Helyezze a poharat a forgótányér szélére.
Főtt és héjában főtt burgonya	0,2–1,0 kg (100 g) Tál és fedő	x2	Főtt burgonya: Hámozza meg a burgonyákat és aprítsa fel steak burgonyának: Válasszon ki hasonló méretű burgonyákat és mossa meg azokat. • Tegye a felaprított vagy héjas burgonyát egy tálba. • Adja hozzá a szükséges vízmennyiséget, (100 grammonként), nagyjából 2 evőkanállal és egy kis sót. • Tegyen rá fedőt. • Hangjelzéskor keverje meg és fedje vissza. • Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.
Grillnyárs	0,2–0,8 kg (100 g) magas tartó	x3	• Lásd a 53. oldalon a „Grillnyárs” recepteket. • Tegye fel a magas tartóra, és süsse. • Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át. • Sütés után vegye ki és tányérra téve szolgálja fel. (Nincs szüksége pihentetési időre.)
Tálban sült halfilé	0,5–1,5 kg* (100 g) sütőtál alacsony tartó	x4	• Lásd a 53. oldalon a „Tálban sült halfilé” recepteket. * Az összetevők teljes súlya.
Grillcsirke	0,9–1,8 kg (100 g) sütőtál alacsony tartó	x5	• Keverje össze a 2 evőkanál olajat, az 1 teáskanál paprikát, a sót és a borsot és terítse szét a csirkén. • Szúrja át a csirke bőrét. • Tegye a csirke mellett lefelé fordítva egy sütőtálba. • Tegye fel az alacsony tartóra, és süsse. • Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át. • Sütés után hagyja kb. 3 percre a sütőben, majd vegye ki és tányérra téve szolgálja fel.
Sültek	0,5–1,5 kg* (100 g) sütőtál alacsony tartó	x6	• Lásd a 54. oldalon a „Sültek” receptjeit. * Az összetevők teljes súlya.

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

Automatikus kiolvasztás	Súly (növelendő mennyiség)/ Eszközök	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0,2–1,0 kg (100 g) Sütőtál	x1	• Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére. • Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával. • Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad. • Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki. Egész baromfihoz nem alkalmas.
Kenyér AUTO	0,1–1,0 kg (100 g) Sütőtál	x2	• Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron. • Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket. • Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

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

- Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát.
- Az automatikus főzési és kiolvasztási táblázat szerinti súlyoknál/mennyiségeknél nagyobb súlyú ételek esetén használja a manuális funkciót.
- A végső hőmérséklet a kezdeti 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 a START/+30 gombot.
- A mikrohullámú/grill/duál üzemmód után beindulhat a hűtőventillátor.

Automatikus kiolvasztás

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

RECEPTEK AUTOMATIKUS FŐZÉSHEZ

Grillnyárs	
4 darab	
400 g	sertésszelet felkockázva
100 g	szalonnacsíkok
100 g	hagyma, negyedelve
250 g	paradicsom, negyedelve
100 g	zöld paprika, felkockázva
2 ek	olaj
4 tk	paprika
	só
1 tk	cayenne bors
1 tk	worcester szósz

1. Felváltva szúrjon húst és zöldségeket 4 fanyársra.
2. Keverje össze az olajat a fűszerekkel, és kenje rá a kebabra.
3. Tegye fel a kebabot a magas tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Grillnyárs" beállításával süsse meg.

Tálban sült halfilé, „Eszterházy" módra			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	halfilé
100 g	200 g	300 g	póréhagyma (felkarikázva)
20 g	40 g	60 g	hagyma (vékonyra szeletelve)
40 g	100 g	140 g	répa (reszelve)
10 g	15 g	20 g	vaj vagy margarin
			só, bors és szerecsen dió
1 ek	1 1/2 ek	2 ek	citromlé
50 g	100 g	150 g	tejszín
50 g	100 g	150 g	gouda sajt (reszelve)

1. Tegyen zöldségeket, vajat és fűszereket egy mély sütőtálba, és jól keverje össze. A súlytól függően 2–6 percig süsse 900 W-on.
2. Mossa meg a halat, szárítgassa le, és hintse meg citromlével és sóval.
3. Keverje a tejszínt a zöldségekhez, és ismét fűszerezze meg.
4. A zöldségek felét tegye a sütőtálba. Tegye a halat a tetejére, és fedje le a maradék zöldséggel.
5. Terítse el a gouda sajtot a tetején, tegye az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Tálban sült halfilé" beállításával süsse meg.
6. Főzés után kb. 5 percig hagyja állni.

Tálban sült halfilé, „Olaszosan"			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	halfilé
1/2 ek	1 ek	1 1/2 ek	citromlé
1/2 ek	1 ek	1 1/2 ek	fűszervaj
30 g	50 g	80 g	gouda sajt (reszelve)
			só és bors
150 g	300 g	450 g	friss paradicsom
1 ek	1 1/2 ek	2 ek	vágott fűszernövény keverék
100 g	180 g	280 g	mozzarella
1/2 ek	3/4 ek	1 ek	bazsalikom (vágott)

1. Mossa meg a halat, szárítgassa le, és hintse meg citromlével, sóval és fűszervajjal.
2. Tegye sütőtálba.
3. Szórja a goudát a hal tetejére.
4. A paradicsomot tegye rá a sajtra.
5. Ízesítse sóval, borssal és fűszerkeverékkel.
6. A mozzarellát csöpögtesse le, vágja szeletekre, és tegye rá a paradicsomokra. Szórjon bazsalikomot a sajtra.
7. A sütőtálat tegye az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Tálban sült halfilé" beállításával süsse meg.
8. Főzés után kb. 5 percig hagyja állni.

Parajkrém			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	parajlevél (párolva)
15 g	30 g	45 g	hagyma (apróra vágott)
			só, bors és szerecsen dió
5 g	10 g	15 g	vaj vagy margarin (a tál kivajazásához)
150 g	300 g	450 g	főtt burgonya (szeletelve)
35 g	75 g	110 g	főtt sonka (felkockázva)
50 g	100 g	150 g	tejszín
1	2	3	tojás
40 g	75 g	115 g	reszelt sajt

1. Keverje össze a parajlevelet a hagymával, és ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval.
2. Vajazza meg a sütőtálat. Felváltva tegyen a tálba burgonyaszeleteket, sonka kockákat és parajt. A fölső réteg paraj legyen.
3. Keverje össze a tojást és a tejszínt, sózza, borsozza és öntse a tálban lévőkre.
4. Reszelt sajttal borítsa be a tetejét.
5. Tegye fel az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Sültek” beállításával süsse meg.
6. Sütés után 5–10 percig hagyja állni.

Burgonyás-padlizsános gratin			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	vaj vagy margarin (a tál kivajazásához)
200 g	400 g	600 g	főtt burgonya (szeletelve)
115 g	230 g	345 g	cukkini (vékonyra szeletelve)
75 g	150 g	225 g	tejszín
1	2	3	tojás
1/2	1	2	gerezd fokhagyma (zúzott)
			só és bors
40 g	80 g	120 g	reszelt gouda sajt
10 g	20 g	30 g	napraforgómag

1. Vajazza ki a sütőtálat, és felváltva tegyen bele egy-egy réteg burgonyaszeletet és cukkinit.
2. Keverje össze a tojást és a tejszínt, ízesítse sóval, borssal és fokhagymával, és öntse rá a tálban lévőkre.
3. Szórjon goudát a tetejére.
4. Végül szórja meg az egészet napraforgómaggal.
5. Tegye fel az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Sültek” beállításával süsse meg.
6. Sütés után 5–10 percig hagyja állni.

CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNYSZINT

⚠ **Fontos!**

Ha az ételt a szokásos időn túl süti ugyanabban a módban, akkor a túlmelegedés megelőzésére a sütő teljesítménye automatikusan lecsökken. (A mikrohullámú sütő teljesítményszintje csökken, vagy a grill fűtőszála be- és kikapcsol.) 90 másodperc szünet után visszaállítható a teljes teljesítmény.

Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 900 W	20 perc	630 W mikrohullám
Grill	20 perc	Grill – 50%
Duál grill	Grill – 20 perc	Grill – 50%

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-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej	1 pohár	150	Mikro	900 W	kb. 1	ne fedje le
Víz	1 pohár 6 pohár 1 tál	150 900 1000	Mikro Mikro Mikro	900 W 900 W 900 W	kb. 2 8-10 9-11	ne fedje le ne fedje le ne fedje le
Egytálétel (zöldségek, hús és köret)		400	Mikro	900 W	4-6	hintsen egy kis vizet a szószra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu		200	Mikro	900 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek		200 500	Mikro Mikro	900 W 900 W	2-3 3-5	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg
Hús, 1 szelet*		200	Mikro	900 W	kb. 3	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé*		200	Mikro	900 W	3-5	fedje
Sütemény, 1 szelet		150	Mikro	450 W	½ -1	tegye sütőtálba
Babaétel, 1 üveg		190	Mikro	450 W	½ -1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása*		50	Mikro	900 W	½	fedje
Csokoládé olvasztása		100	Mikro	450 W	3-4	időnként keverje

* fagyasztásból

Kiolvasztás

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Gulyás	500	Mikro	270 W	8-9	kiolvasztás közben keverje meg	10-30
Sütemény, 1 szelet	150	Mikro	270 W	1-3	tegye sütőtálba	5
Gyümölcs pl. cseresznye, eper, málna, szilva	250	Mikro	270 W	3-5	egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg	5

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

Kiolvasztás és főzés

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Hozzáadott víz -evők.-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Halfilé	300	Mikro	900 W	9-11	-	fedje	2
Egytálétel	400	Mikro	900 W	8-10	-	fedje, 6 perc után keverje	2
Brokkoli	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	főzés közben keverje meg	2
Borsó	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	főzés közben keverje meg	2
Vegyes zöldség	500	Mikro	900 W	9-11	3-5	főzés közben keverje meg	2

Főzés, grillezés és sütés

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Brokkoli	500	Mikro	900 W	6-8	adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Borsó	500	Mikro	900 W	6-8	fedje le, adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Répa	500	Mikro	900 W	9-11	vágja karikákra, adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Pecsenye (sertés, borjú, bárány)	1000	Mikro Dual grill Mikro Dual grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7* 14-16 4-6	fűszerezze ízlés szerint, tegye az alacsony tartóra, később fordítsa meg*	10
	1500	Mikro Dual grill Mikro Dual grill	450 W 450 W 450 W 450 W	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Marhasült (közepesen)	1000	Mikro Dual grill Dual grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	fűszerezze ízlés szerint, tegye az alacsony tartóra, később fordítsa meg*	10
	1500	Mikro Dual grill Dual grill	630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Csirkecomb	200	Dual grill Grill	450 W	6-7* 4-6	fűszerezze ízlés szerint, bőrével lefelé fordítva tegye a magas tartóra, később fordítsa meg*	3
Hátszín 2 darab, közepesen	400	Grill Grill		11-12* 6-8	tegye a magas tartóra, később fordítsa meg*, grillezés után fűszerezze	
Gratin-tálak barnítása		Grill		8-13	tegye a tálat az alacsony tartóra	
Sajtos piritós	1 darab	Mikro Grill	450 W	½ 5-6	pirítsa meg a kenyeret és kenje meg vajjal, tegyen rá egy szelet főtt sonkát, egy szelet ananászt és egy szelet sajtot	
	4 darab	Mikro Grill	450 W	½ -1 5-6		
Fagyasztott pizza	300	Mikro Dual grill	450 W 450 W	4-6 4-6	tegye az alacsony tartóra	
	400	Mikro Dual grill	450 W 450 W	6-7 5-7		

RECEPTEK

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

Receptek mikrohullámú sütőhöz igazítása
Ha kedvenc receptjeit szeretné mikrohullámhoz igazítani, a következőket kell figyelembe vennie: rövidítse a főzési időt az egyharmadával vagy a felével. Kövesse a könyvben lévő receptek példáit. Az olyan magas nedvesség tartalmú ételek, mint a hús, hal, baromfi, zöldség, gyümölcs, ragu és leves, gond nélkül elkészíthetők a mikrohullámú sütőben.

A kis nedvességtartalmú ételeknek, mint az egytálételek, meg kell nedvesíteni a felületét melegítés vagy főzés előtt.
A párolni kívánt nyersételekhez adandó folyadék mennyiségét az eredeti recept mennyiségének nagyjából a kétharmadára kell csökkenteni. Sütés közben, ha szükséges, adjon még hozzá folyadékot.
A szükséges zsír mennyisége jelentősen csökkenthető. Az étel ízesítéséhez elég egy kevés vaj, margarin vagy olaj. Éppen ezért a mikrohullámú sütő kiválóan alkalmas diéta részét képező alacsony zsírtartalmú ételek készítésére.

Hagymaleves

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás)
	4 leveses tányér (200 ml)
10 g	vaj vagy margarin
100 g	hagyma, szeletelt
800 ml	húsleves
	só és bors
2 szelet	kenyér
40 g	reszelt sajt

1. Zsírozzon meg egy tálat, tegye bele a felszeletelt hagymát, húst és fű szereket. Fedje le és főzze.
   9–11 perc 900 W
2. Pirítsa meg a kenyérszeleteket, kockázza fel, és adagolja szét a leveses tányérokba. Öntse rá a levest a pirított kenyérkockákra, és szórja meg sajttal.
3. Tegye a tányérokat a forgótányérra, és grillezze meg.
   6–7 perc Grill

Darálthússal töltött padlizsán

Eszközök:	Fedeles edény (1 literes)
	Lapos jénai (kb. 30 cm hosszú)
250 g	padlizsán
200 g	paradicsom
1 ek	olívaolaj a tál kivajazásához
100 g	felaprított hagyma
4	édes zöldpaprika magok nélkül
200 g	darát marhahús
2	zúzott fokhagymagerezd
2 ek	petrezselyem, vágott
	só és bors
	paprika
60 g	felkockázott fetasajt

1. Hosszában vágja félbe a padlizsánokat. Vájja ki a belsejét egy teáskanállal úgy, hogy meghagy egy nagyjából 1 cm vastag héjat. Aprítsa fel a kivájt belsőt.
2. Húzza le a paradicsom héját, és vágja fel.
3. Olívaolajjal kenje be a tál alját. Tegye hozzá a hagymát, fedje le, és főzze.
   2 perc 900 W
4. Vágja a chillit karikákra. Egyharmadát tegye félre a körethez. Keverje a darálthúshoz a felkockázott padlizsánt, hagymát, paradicsomot, chilli karikákat, fokhagymát és petrezselymet. Ízlés szerint fűszerezze.
5. Szárítsa meg a fél padlizsánokat. A töltelékkel felig töltse azokat meg, terítsen rá feta sajtot, majd tegye rá a maradék tölteléket.
6. A fél padlizsánokat tegye a tálba, a tálat az alacsony tartóra helyezve süsse meg azokat.
   11–13 perc Duál grill (630 W)
   A fél padlizsánok köré rakjon chilli karikákat, és süsse tovább.
   4–7 perc Duál grill (630 W)
   Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Rozmaringos gomba

Eszközök:	Fedeles edény (1 literes) Lapos kerek fedeles tál (kb. 22 cm átmérőjű)
8	nagy gomba (kb. 225 g), egész
20 g	vaj vagy margarin
50 g	hagyma, apróra vágott
50 g	apróra vágott szalonna
	feketebors,
	friss összeaprított rozmaring
125 ml	száraz fehérbor
125 ml	tejszín
20 g	liszt

1. Távolítsa el a gombák tönkjeit. Vágja össze apró darabokra a tönköket.
2. Vajazza meg a lapos tálat. Tegye bele a hagymát, a kockára vágott szalonnát és a gombatönköket. Ízesítse borssal és rozmaringgal, fedje le, és főzze össze.
   3–5 perc 900 W
   Hagyja kihűlni.
3. Melegítse meg a tejszínt és 1 deciliter bort az edényben.
   1–3 perc 900 W
4. Keverje össze a maradék bort a liszttel, keverés mellett öntse a forró lébe, fedje le, és főzze össze. Főzés közben keverje meg még egyszer.
   kb. 1 perc 900 W
5. Töltse meg a gombákat a szalonnakeverékkel, majd tegye egy lapos tálba. Öntse a szószt a gombákra, és süsse az alsó tartón.
   6–8 perc Duál grill (630 W)
   Sütés után hagyja állni kb. 2 percig.

Lepényhal filé

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

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 kis vajszeleteket a citrom tetejére, fedje le és főzze.
   11–13 perc 630 W
   Főzés után hagyja állni kb. 2 percig.

Halfilé sajtszósszal

Eszközök:	Fedeles edény (1 literes) Kerek lapos jénai edény (kb. 25 cm-es)
800 g	halfilé
2 ek	citromlé
	só
10 g	vaj vagy margarin
50 g	hagyma, apróra vágott
20 g	liszt
100 ml	fehérbor
1 tk	növényi olaj a tál kivajazásához
100 g	Ementáli sajt, reszelve
2 ek	petrezselyem, vágott

1. Mossa meg a halat, szárítsa meg, majd hintse meg citromlével. Dörzsölje be sóval.
2. Vajazza meg az edényt. Tegye bele az apróra vágott hagymát, fedje le és süsse meg.
   1–2 perc 900 W
3. Szórja a lisztet a hagymára, öntse bele a fehérbort, és keverje össze.
4. Vajazza meg a jénai edényt, és tegye bele a halat. Öntse a szószt a halra, és szórja meg sajttal. Tegye az alsó tartóra és süsse meg.
   7–8 perc 450 W
   14–16 perc Duál grill (450 W)
   Sütés után hagyja állni kb. 2 percig.

Mandulás pisztráng

Eszközök:	Lapos ovális sütőedény (kb. 32 cm hosszú)
4	pisztráng (200 g), megtisztítva
	egy citrom leve
	só
30 g	vaj vagy margarin
50 g	liszt
10 g	vaj vagy margarin a tál kivajazásához
50 g	mandulás pehely

1. Mossa meg és szárítsa meg a pisztrángot, majd hintse meg citromlével. Dörzsölje be sóval a halat kívül-belül, majd hagyja állni 15 percig.
2. Olvassza fel a vajat.
   1 perc 900 W
3. Szárítsa meg a halat, vajazza meg, majd hempergesse meg a lisztben.
4. Vajazza meg a tálat. Tegye a pisztrángot a tálba, és süsse az alsó tartón. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a pisztrángot, és szórja rá a mandulát.
   15–18 perc Duál Grill (450 W)
   Sütés után hagyja állni kb. 2 percig.

Zürich-i borjúragu

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás)
600 g	borjúfilé
10 g	vaj vagy margarin
50 g	fehérbor
100 ml	vaj vagy margarin
	fűszeres ragualap, kb. ½ liter raguhoz
300 ml	tejszín
1 ek	petrezselyem, vágott

1. Vágja csíkokra a borjút.
2. Kenje be vajjal a tálat. Tegye a húst és a hagymát a tálba, fedje le, és süsse meg. Főzés közbe egyszer keverje meg.
   6–9 perc 900 W
3. Töltse rá a fehérbort, a ragualapot és tejszínt, keverje, fedje le, és folytassa a párolást. Időnként keverje meg.
   3–5 perc 900 W
4. Főzés után az egészet keverje meg, hagyja állni kb. 5 percig, petrezselyemmel díszítse.

Lasagne

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás)
	Lapos négyszögletes sütőtál fedővel (kb. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	paradicsom konzerv
50 g	sonka, felvágva
50 g	hagyma, apróra vágott
1	gerezd fokhagyma, zúzott
250 g	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

1. Vágja fel a paradicsomot, keverje össze a sonkás hagymával, fokhagymával, darált marhahúsos paradicsom pürével. Ízesítse, fedje le, majd főzze össze.
   5–8 perc 900 W
2. Keverje össze a tejszínt a tejjel, parmezánnal, fűszernövényekkel, olajjal és fűszerekkel.
3. Kenje ki a tálat és fedje le az alját a tészta kb. $^1/_3$ részével. A darálthús-keverék felét tegye a tésztára, és öntsön rá valamennyi mártást. Ismételje meg az egészet, és fejezze be a maradék tésztával. A tésztát fedje be mártással, és szórja meg parmezánnal. Főzze lefedve.
   13–17 perc 630 W
   Főzés után hagyja állni 5–10 percig.

Töltött sonka

Eszközök:	Tál fedővel (2 l kapacitás)
	Ovális jénai edény (kb. 26 cm hosszú)
150 g	parajlevél, felvágva
150 g	krémsajt, 20% zsírtartalmú
50 g	Ementáli sajt, reszelve
	bors és paprika
8 slices	főtt sonka (400 g)
125 ml	víz
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. Szúrja a fanyársat a sonkatekercsekbe.
3. Készítsen besamel mártást: öntse a vizet és tejszínt egy edénybe, és melegítse meg.
   2–4 perc 900 W
   Keverje bele a lisztet és a vajat. Az így elkészült rántást öntse a lébe, majd keverje csomómentesre. Fedje le, főzze, amíg besűrűsödik.
   1–2 perc 900 W
   Keverje össze, és kóstolja meg.
4. Tegye a szószt a kivajazott edénybe, helyezze a töltött sonkatekercseket a szószba, majd süsse lefedve.
   10–12 perc Duál grill (630 W)
   Sütés után hagyja állni kb. 5 percig.

Borjúszeletek mozzarellával

Eszközök:	Lapos szögletes sütőedény fedővel (kb. 25 cm hosszú)
150 g	szeletelt mozzarella sajt
500 g	konzervparadicsom, lé nélkül,
4	borjúszelet (600 g)
20 ml	olívaolaj
2	zúzott fokhagymagerezd
20 g	kapribogyó
	oregánó
	só és bors

1. Mossa meg a borjút, szárítsa meg, majd klopfolja ki.
2. Nyomja szét a paradicsomot, a püréhez adja hozzá a fokhagymát, olajat, sót, borsot, kapribogyót és oregánót, és öntse a borjúszeletekre. Fedje le és süsse meg.
   15–19 perc 630 W
   Fordítsa meg a hússzeleteket.
3. Tegyen mindegyik szeletre egy szelet mozzarellát, fűszerezze, majd fedő nélkül süsse a felső tartón.
   9–12 perc Duál grill (630 W)
   Sütés után hagyja állni kb. 5 percig.

Csőben sült rakott cukkini

Eszközök:	Jénai edény (kb. 26 cm hosszú)
80 g	főtt makaróni
400 g	apróra vágott konzervparadicsom
150 g	hagyma, apróra vágott
	bazsalikom, kakukkfű, só, bors
1 ek	olaj a tál kikenéséhez
450 g	szeletelt cukkini
150 g	tejföl
2	tojás
100 g	reszelt cheddar-sajt

1. Keverje össze a paradicsomot és a hagymát, majd fűszerezze. Adja hozzá a makarónit. Öntse a paradicsomszószt a makarónira, és terítse be a cukkiniszeletekkel.
2. Verje fel a tojásokat a tejföllel, és öntse a jénai edénybe. Szórja meg a tetejét reszelt sajttal. Tegye az alsó tartóra és süsse meg.
   18–21 perc 900 W
   7–8 perc Duál grill (630 W)
   Sütés után hagyja állni 5–10 percig.

Körte csokoládészószban

Eszközök:	Edény fedővel (2 literes) Edény fedővel (1 literes)
4	hámozott egész körte (600 g)
60 g	cukor
10 g	vaníliacukor
1 ek	körtelikőr
150 ml	víz
130 g	apróra vágott étcsokoládé
100 g	tejszín

1. Tegye az edénybe a cukrot, vaníliáscukrot, körtelikőrt és vizet, keverje össze, fedje le és főzze össze.
   1–2 perc 900 W
2. Tegye a körtéket a lébe, fedje le, majd főzze meg.
   5–8 perc 900 W
   Vegye ki a körtéket a főzőléből, és tegye a hűtőbe.
3. Öntsön át 50 ml főzőlevet a kisebbik edénybe. Tegye bele a csokoládét és a tejszínt, keverje össze, majd főzze össze.
   2–3 perc 900 W
4. Keverje át jól a szószt, öntse a körtékre, és máris kínálhatja.

Grízpuding málnaszósszal

Eszközök:	Edény fedővel (2 literes) 4 formaedény
500 ml	tej
40 g	cukor
15 g	apróra vágott mandula
50 g	gríz
1	tojássárgája
1 ek	víz
1	tojásfehérje
250 g	málna
50 ml	víz
40 g	cukor

1. Öntse a tejet, cukrot és mandulát az edénybe, fedje le és főzze össze.
   3–5 perc 900 W
2. Öntse bele a grízt, keverje össze, fedje le és főzze össze.
   10–12 perc 270 W
3. Verje fel a tojássárgáját a vízzel egy csészében, és keverje hozzá a forró elegyhez. Verje keményre a tojásfehérjét, és öntse az elegyhez. Öntse a pudingot a formákba.
4. A szósz elkészítéséhez mossa és szárítsa meg a málnát, és tegye egy edénybe a vízzel és cukorral együtt. Fedje le és melegítse meg.
   2–3 perc 900 W
5. Passzírozza össze a málnát, és szolgálja fel a grízpudinghoz.

Sajttorta

Eszközök:	Kerek tortaforma (kb. 26 cm átmérőjű)
	Alap:
300 g	liszt
1 ek	kakaó
10 g	sütőpor
150 g	cukor
1	tojás
10 g	vaj vagy margarin a tepsi kivajazásához
	Töltelék:
150 g	vaj vagy margarin
100 g	cukor
10 g	vaníliacukor
3	tojás
400 g	krémsajt, 20 % zsírtartalmú
40 g	vanília ízű pudingpor

1. Keverje össze egy edényben a lisztet, kakaót, sütőport és cukrot.
2. Adja hozzá a tojást és vajat, majd keverje össze robotgépben
3. Vajazza meg a tepsit. Nyújtsa ki a tésztát, tegye a tepsibe, a széleken körbe 2 cm-es peremet formálva. Süsse meg a piskótát.
   6–8 perc 630 W
4. Keverje habosra a vajat a cukorral. Lassan keverje hozzá a tojásokat. Adja hozzá a krémsajtot és a vaníliaízű pudingport.
5. Terítse szét a tölteléket a sajttorta piskótalapján, majd süsse meg.
   15–19 perc 630 W

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS: NE HASZNÁLJON ÁLTALÁNOS FORGALOMBAN LÉVŐ TISZTÍTÓSZEREKET, GŐZTISZTÍTÓ BERENDEZÉST, SÚROLÓ, DURVA TISZTÍTÓSZEREKET, SEMMIFÉLE NÁTRIUM-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.

Sütőtér

1. Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát.
2. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben.

3. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben.
4. Melegítse fel a sütőt rendszeresen a grill funkcióval. A visszamaradó étel és a kifröccsent zsír füstöt és kellemetlen szagot okozhat.

Forgótányér és forgótányértartó

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

Ajtó

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

Tartók

Ezeket mossa meg enyhe mosószeres folyadékban, majd szárítsa meg. A tartórácsok mosogatógépben is moshatók.

⚠ **Fontos!** Gőztisztítót nem szabad használni

MIT TEGYÜNK HA

Probléma	Ellenőrizze, hogy...
A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?	• A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e. • Nem volt-e áramszünet. • Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.
A mikrohullámú üzemmód nem működik?	• Az ajtó megfelelően záródik-e. • Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e. • Az START/+30 gomb meg lett-e nyomva.
A forgótányér nem forog?	• A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz. • A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról. • Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását. • Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.
A mikró nem akar kikapcsolni?	• Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból. • Lépjen kapcsolatba a területi szervizközponttal.
A belső világítás nem működik?	• Hívja a területi szervizközpontot. A belső izzót csak képzett szerviztechnikus cserélheti ki.
Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban?	• Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy, • ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, • állítson be magasabb teljesítményt.

ELŐÍRÁSOK

Váltakozó hálózati feszültség		230 V, 50 Hz, egy fázisú
Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító		Minimális 16 A
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám Grill Mikrohullám/Grill	1,37 kW 1,00 kW 2,35 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám Grill	900 W (IEC 60705) 1000 W
Mikrohullám frekvenciája		2450 MHz * (B kategória 2-es csoport)
Külső méretek:	EMS26204O	594 mm (Sz) x 459 mm (Ma) x 404 mm (Mé)
Sütőtér mérete		342 mm (Sz) x 207 mm (Ma) x 368 mm (Mé) **
Sütő térfogata		26 liter **
Forgótányér		Ø 325 mm, üveg
Súly		kb. 19,5 kg
Sütőlámpa		25 W/240–250 V

* A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit. A szabványnak való megfelelőség vizsgálata során a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be. A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetésszerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában. A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.

** A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt. Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

CE

A sütő megfelel a 2004/108/EC, a 2006/95/EC, a 2009/125/EC és a 2011/65/EU direktívák követelményeinek.

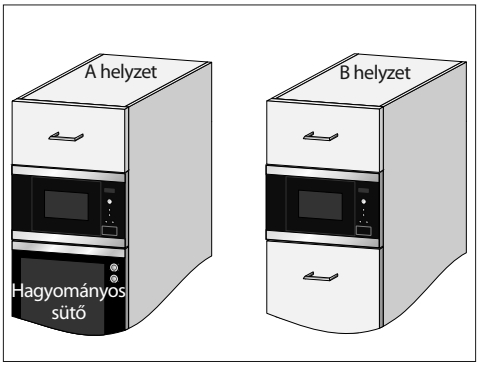
A MŰSZAKI PARAMÉTEREK A FOLYAMATOS FEJLESZTÉS RÉSZEKÉNT ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL MÓDOSULHATNAK

TELEPÍTÉS

A mikrohullámú sütő A vagy B helyzetben rögzíthető:

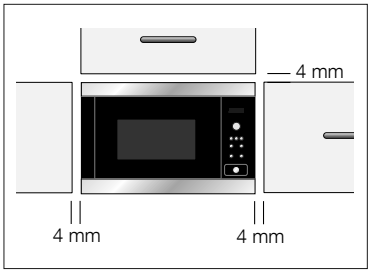
Helyzet	Méretigény Sz Mé Ma
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Méretek (mm)



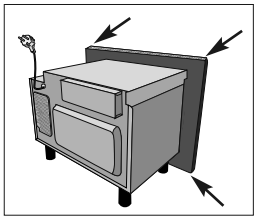
A BERENDEZÉS ÜZEMBE HELYEZÉSE

1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. Lassan, erőltetés nélkül tolja a készüléket a konyaszekrénybe, amíg a sütő előlapja rá nem fekszik a szekrény elejére.
3. Győződjön meg róla, hogy a készülék stabil, és nem áll ferdén. Gondoskodjon arról, hogy egy 4 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és a sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).



1. rögzítési lehetőség:

A mellékelt csavarokkal rögzítse a sütőt a megfelelő helyzetben. A rögzítési pontok a sütő felső és alsó sarkaiban találhatók.



2. rögzítési lehetőség:

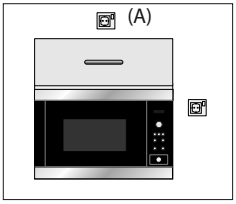
Kérjük tekintse meg a sütőhöz mellékelt sablon lapot.

⚠ **Fontos!**

A sütő alja legalább 85 cm-rel a padló szintje felett legyen. Fontos, hogy a terméket ennek az üzemeltetési útmutatónak és a mikrohullámú sütők gyártóinak hagyományos utasításai szerint telepítsék.

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A VILLAMOS HÁLÓZATRA

- **A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.**
- **A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.**
- A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).



- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 230 V/ 50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 16 A-es biztosíték.
- **A tápkábelt csak villanyszerelő cserélheti ki.**
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt 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 ELECTROLUX szervizhez.

KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

A csomagolóanyagok és régi készülékek ökológiailag felelős ártalmatlanítása

CSOMAGOLÓANYAGOK

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

Fulladásveszély. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

Az összes felhasznált csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A hullámkarton újrahasznosított papírból készül, a fa részek pedig vegyszermentesek. A műanyag alkatrészek a következők szerint vannak megjelölve:
„PE” polietilén pl. csomagolófólia
„PS” polisztirol pl. csomagolás (CFC-mentes)
„PP” polipropilén pl. csomagoló pántok
A csomagolás használat utáni újrahasznosításával a nyersanyagok megmaradnak és a hulladék mennyisége csökken. A csomagolást az Önhöz legközelebbi újrahasznosító központba kell eljuttatni. Információért forduljon a helyi önkormányzathoz.

RÉGI KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A régi készülékeket kidobás előtt a dugó és a tápkábel levágásával biztonságossá kell tenni. Ezután el kell vinni a legközelebbi újrahasznosító telepre. Ellenőrizze a helyi önkormányzatnál vagy környezetvédelmi 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 másképpen a termék helytelen hulladékkezeléséből adódnának. További részletes információért a termék újrahasznosításával kapcsolatban forduljon a helyi önkormányzathoz, a kommunális hulladékgyűjtő szolgáltatócéghez vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

JÓTÁLLÁS

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

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

1. A jótállási idő: a 151/2003 (IX. 22.) sz. korm. rendeletben a fogyasztói szerződés alapján vásárolt tartós fogyasztási cikkekre kötelezően előírt, a vásárlás napjától számított 12 hónap. A hűtőszekrények, fagyasztók, klímaberendezések, gáztűzhelyek, gáz-elektromos kombinált tűzhelyek és gázüzemű vízmelegítők esetében az Electrolux Lehel Kft 24 hónap jótállást vállal.
2. Valamennyi gázenergiával működő készülék, valamint a több fázisra kötendő berendezések esetében a jótállási igény csak akkor érvényesíthető, ha a térítésköteles üzembe helyezést az erre feljogosított szerviz (ld. a mellékelt szervizlistán) elvégezte, és a jótállási jegyen ezt igazolta. Az üzembe helyezés elofeltétele az, hogy a szabvány szerinti elektromos, gáz- és kéménybekötési lehetőség rendelkezésre álljon. Ebben az esetben a jótállás az üzembe helyezés napjától kezdődik. A nem megfelelő üzembe helyezésből adódó meghibásodásokra a garancia nem terjed ki.
3. A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (Fogyasztó: a gazdasági, vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célból szerződést kötő személy – Ptk. 685.§ d) pont). Amennyiben a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet 2.§ alapján. Mindezek érdekében kérjük tisztelt Vásárlóinkat, hogy őrizzék meg a fizetési bizonylatot is, amelyet a fogyasztói szerződés igazolásához kérhet a szerelő.
4. A jótállási igény érvényesítéséhez az értékesítő szerv által az összes szelvényen hitelesített jótállási jegy szükséges. A hitelesített jótállási jegynek tartalmaznia kell:
   – a készülék típusát és gyártási számát,
   – az eladás keltét,
   – a kereskedelmi cég (kereskedő) bélyegzőjét.
   ELVESZETT JÓTÁLLÁSI JEGYET CSAK AZ ELADÁS NAPJÁNAK HITELT ÉRDEMLŐ IGAZOLÁSA (pl. dátummal és bélyegzővel ellátott számla) ESETÉN PÓTOLUNK.
5. Nem érvényesíthető a jótállási igény, ha:
   – a hiba rendeltetésellenes (pl. nem háztartási célú) vagy a keze-lési tájékoztatóban foglaltaktól eltérő használat, szakszerűtlen szállítás vagy tárolás eredménye,
   – a készüléken kívül álló ok (pl. hálózati feszültség vagy

gáz-nyomás megengedettnél nagyobb ingadozása, illetve a gáz szennyezettségének) következménye,
– a jótállási jegy a valóságnak nem megfelelõ adatokat tartalmaz,
– a készüléket a címlistában feltüntetett szervizek szakemberein kívül más már javította,
– a készülék javítása lehetetlenné válik a gyártó, az értékesítõ vagy a szerviz mûködési körén kívül álló okból (pl. ha

a fogyasztó a szükséges javítás elvégzését bármilyen okból megakadályozza; ha a készüléket olyan helyen üzemeltetik, amely a javító felszerelést szállító gépkocsival nem közelíthetõ meg, illetve onnan a készülék elszállítása nem lehetséges; ha a szabadon álló készüléket házilagosan olyan helyre építették be, amely a készülék javításához szükséges mozgást lehetetlenné teszi).

ÉRVÉNYESÍTHETõ IGÉNYEK

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

JAVÍTÁS

2. Ha a fogyasztónak sem a kijavításra, sem a kicserélésre nincs joga, vagy ha a szerviz a kijavítást, illetve kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a dolog tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelõ határidõn belül, a fogyasztónak okozott jelentõs kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni – választása szerint – megfelelõ árleszállítást igényelhet vagy elállhat a szerzõdéstõl. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.
3. A fogyasztó a választott jogáról másikra térhet át. Az áttéréssel okozott kárt köteles az Electrolux Lehel Kft-nek megtéríteni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett magatartása adott okot (pl. a hiba rövid idõ alatt, vagy értékcsökkenés nélkül nem javítható ki, és a kijavítás a fogyasztó érdekeit sértené), vagy az áttérés egyébként indokolt volt.
4. Ha a szerviz a termék kijavítását megfelelõ határidõre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát az Electrolux Lehel Kft. költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja. (Az Electrolux Lehel Kft. ezen jótállási igény alkalmazását a javítás speciális feltételeire tekintettel és balesetvédelmi okokból NEM AJÁNLJA!)
5. A jótállás a fogyasztó törvényben eredõ szavatossági jogait nem érinti.
1. Ha a fogyasztó javítást kér, a javításra a mellékelt címlistán feltüntetett szervizek vehetõk igénybe.
2. A szerviznek törekednie kell arra, hogy az igény bejelentésétõl számított 15 munkanapon belül a javítást elvégezze.
3. Javítás esetén a jótállás meghosszabbodik a szerviz részére történõ átadástól – helyszíni javítás esetén a hiba bejelentésétõl
   – kezdve azzal az idõvel, amely alatt a készülék a hiba miatt rendeltetésszerûen nem használható.
4. A készülék jelentõs részének (fõdarabjának) kicserélése ese-tén a jelentõs rész tekintetében a jótállás újra kezdõdik. Az egyes készülékek fõdarabjegyzéke a következõ oldalon található.
5. Rögzített bekötésû, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemelte-tés helyén nem végezhetõ el, a leés felszerelésrõl, valamint az el- és visszaszállításról a szerviz gondoskodik.
6. A jótállási idõben végzett javítás elvégzése után a szerviz szerelõje a soron következõ „Jótállási javítási szelvény”-t és annak tõpéldányát kitölti, és a szelvényt leválasztja a tõpéldányról. A jótállási jegyen a jótálláson alapuló javítás esetén a szerviznek fel kell tüntetnie:
   – a javítási igény bejelentésének és a termék átvételének idõpontját, továbbá a javított terméknek a vevõ részére történõ visszaadása idõpontját,
   – a hiba okát és a javítás módját, kódszámmal és szöveggel, a javítás idõpontját, valamint a munkalap számát,
   – a jótállás új határidejét,
   – jelentõs rész cseréjét és az arra vonatkozó új jótállási idõt.

KÉSZÜLÉKCSERE

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

FONTOS TUDNIVALÓK

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

AEG, AEG-ELECTROLUX, ELECTROLUX, ZANUSSI, PROGRESS VEVÕSZOLGÁLAT

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

EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA LUX-PARTS Kft.

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. Tel.: 467-3250
VALAMINT A SZERVIZLISTÁBAN *-GAL JELÖLT SZERVIZEKBEN

ЗМІСТ

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ. 70
ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ 75
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 76
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ. 76
ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ. 78
ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ 85
РЕЦЕПТИ 91
ДОГЛЯД І МИТТЯ 97
ЩО РОБИТИ, ЯКЩО 99
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 99
УСТАНОВЛЕННЯ 100
ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА 102
ГАРАНТІЯ/СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ 102

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат.

Компанія Electrolux вітає вас!

Звертайтеся на наш веб-сайт:

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

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

Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.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 навколишнього 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 щонайменше16 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 16 А. Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм. Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу. Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.

Не тримайте займистих предметів біля печі чи її вентиляційних отворів. Не закривайте вентиляційні отвори. Знімайте усі металічні пломби, дротяні фіксатори тощо з їжі та упаковки. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу. Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах. Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети. Перевірте настройки печі після вмикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить. Див. відповідні поради у цьому посібнику.

Щоб запобігти травмуванню

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

а) Дверцята - вони повинні добре і щільно закриватися та не

перекошуватися.

б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.

в) Ущільнювач дверцят та поверхню його прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.

г) Камеру печі та внутрішню поверхню дверцят - на них не повинно бути вм'ятин.

ґ) Кабель живлення і вилку - на них не повинно бути пошкоджень.

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

Не користуйтеся піччю із відчиненими дверцятами і жодним чином не змінюйте замка дверцят. Не користуйтеся піччю, якщо між ущільнювачем дверцят і поверхнею його прилягання є якийсь предмет.

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

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

Щоб запобігти ураженню струмом

У жодному разі не знімайте зовнішній корпус. Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. Якщо рідина потрапила у ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться у місцевий сервіс-центр. Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину. Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

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

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

Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

⚠ УВАГА! Не підігрівайте рідину та іншу їжу у закритому посуді, оскільки вони можуть вибухнути.

Ніколи не користуйтеся закритими контейнерами. Перед використанням знімайте кришки та упаковку. Закриті контейнери можуть вибухнути через підвищений тиск навіть після вимкнення печі. Будьте обережні, підігріваючи рідину. Користуйтеся посудом із широкою шийкою, щоб бульбашки мали вихід.

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування.

Щоб приготувати чи підігріти яйця, які не були розбиті чи розмішані, проколіть жовток і білок, інакше яйця можуть вибухнути. Почистіть і поріжте зварені «в круту» яйця, перш ніж підігрівати їх у мікрохвильовій печі.

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

Щоб запобігти можливим опікам

Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та 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 запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят і доступних частин, що можуть нагріватися під

час роботи грилю. Дітей не варто допускати, бо вони можуть обпектись. Не торкайтеся дверцят печі, зовнішнього корпусу, задньої частини, камери печі, вентиляційних отворів, додатків і посуду під час ввімкнених режимів ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ та АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ, оскільки вони можуть нагріватися. Переконайтеся, що вони не гарячі, перш ніж мити піч. Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися. Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми

⚠ **УВАГА! Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! Не торкайтеся нагрівальних елементів. Забороняється використання дітям молодше 8 років без постійного нагляду дорослих.**

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

Не висіть і не гойдайтесь на дверцятах печі. Не грайтеся 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 пошкоджень

Ніколи не вмикайте порожню піч, окрім випадків, коли це рекомендується у посібнику користувача, див. стор. 82, примітка 2. Це може пошкодити 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 перегріву. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті. Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки. Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.
Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

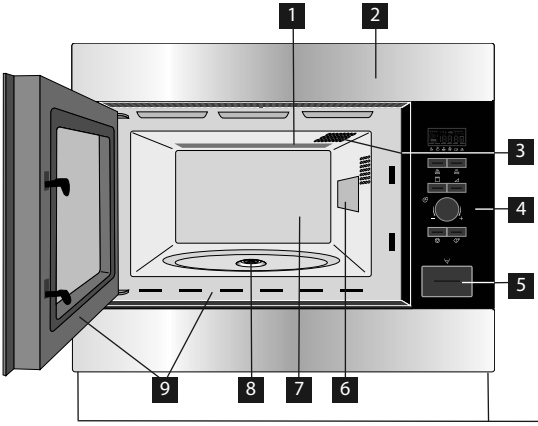
Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі. Не користуйтеся пластиковими контейнерам для режиму мікрохвиль, якщо піч ще гаряча після використання режимів ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ та АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ, оскільки вони можуть розплавитися. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для згаданих вище режимів, якщо виробник контейнера не зазначив їх придатність для цього.

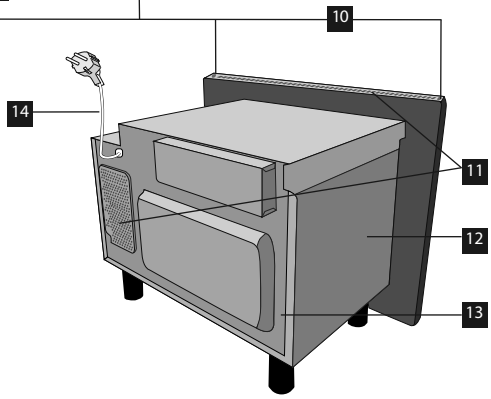
Важливо!

Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика. Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення. На стінках печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з’являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ТА ДОДАТКИ

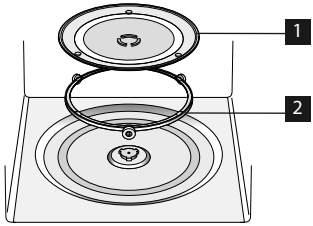




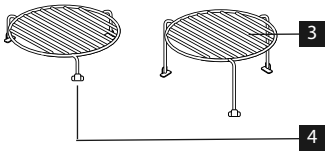
1 Нагрівальний елемент гриля
2 Передня панель
3 Лампа печі
4 Панель керування
5 Кнопка відкривання дверцят
6 Кришка хвилеводу
7 Камера печі
8 Вісь електродвигуна поворотного столика
9 Ущільнення дверцят і поверхня прилягання
10 Місця для кріплення (4)
11 Вентиляційні отвори
12 Зовнішній корпус
13 Задній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

Перевірте наявність таких додатків:

1 Поворотний столик
2 Підставка поворотного столика
3 Висока решітка
4 Низька решітка
5 4 шурупи для кріплення (не зображено)



- Розташуйте підставку поворотного столика на вісі електродвигуна на дні камери.
- Установіть поворотний столик на підставку.
- Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.



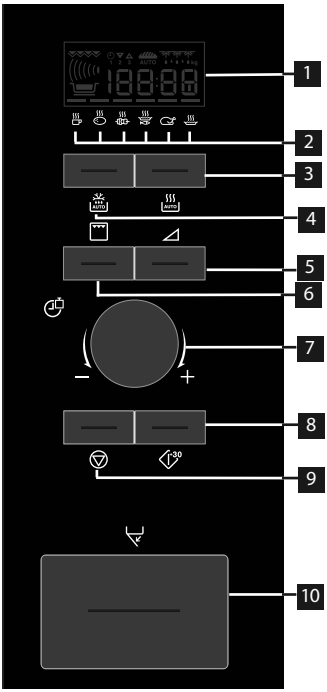
⚠ **Важливо!**

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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1 Індикатори НА ЦИФРОВОМУ ЕКРАНІ

- Гриль
- Режим мікрохвиль
- Подвійний
- Годинник
- 1 2 3 Етапи готування
- Плюс/мінус
- AUTO Автоматичне розморожування хліба
- Автоматичне розморожування
- kg Вага



2 Індикатор режиму АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

3 Кнопка режиму АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

5 Кнопка РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

6 Кнопка ГРИЛЬ

7 Регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

8 Кнопка START/+30

9 Кнопка STOP

10 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 дисплеї 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

Піч 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/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з’явиться: 12H
4. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
5. Натисніть кнопку START/+30 один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
6. Натисніть кнопку START/+30.
7. Перевірте екран: 11:30
8. 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».

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/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 12H
4. Натисніть кнопку START/+30. На екрані з'явиться: 24H
5. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
6. Натисніть кнопку START/+30 один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
7. Натисніть кнопку START/+30.
8. Перевірте екран: 23:30
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/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 12H

   (Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку START/+30 знову.)
3. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
4. Натисніть кнопку START/+30 один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
5. Натисніть кнопку START/+30.
6. Перевірте екран: 11:45

ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку START/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 12H

   (Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку START/+30 знову.)
3. Натисніть кнопку STOP.
4. На екрані з'явиться: «Econ».
5. Закрийте дверцята.
6. На дисплеї 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 піч під час готування - одне натиснення.
3. Скасувати програму під час готування - два натиснення.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

Приклад: щоб увімкнути блокування від дітей.

1. Натисніть і утримуйте кнопку STOP протягом 5 секунд.

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

- Щоб зняти блокування від дітей, натисніть і утримуйте кнопку STOP протягом 5-и секунд, піч двічі 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 прямокутному, оскільки їжа в кутах зазвичай перегрівається.
Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перевертати, перекладати чи перемішувати їжу.
Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.

Характеристики харчових продуктів	
Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, 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 печеня чи запіканка.
Кількість	Час приготування потрібно збільшити, якщо кількість їжі у мікрохвильовій печі збільшується. Наприклад, чотири картоплини готуватимуться довше, ніж дві.
Порції	Невеликі порції і шматки готуються швидше, ніж великі, оскільки мікрохвилі можуть проникати з усіх боків до центру. Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Форма	Якщо їжа неправильної форми, наприклад це куряче філе чи ніжки, їх товща частина готуватиметься довше. Круглі шматки готуються у режимі мікрохвиль рівномірніше за квадратні.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Охолоджена їжа готується довше, ніж їжа кімнатної температури. Розрізайте їжу з начинкою, наприклад пончики з джемом, щоб випустити жар і пару.

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

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

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 270 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
900 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо.
630 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м’яса, м’ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжних страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
450 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, наприклад страв з яловичини, рекомендується використовувати це налаштування, щоб м’ясо було ніжним.
270 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 готування омлетів.
90 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

ВТ = ВАТТ

Приклад: щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 630 Вт.

1. Двічі натисніть кнопку РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ.

2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з’явиться час 2.30.

3. Натисніть кнопку START/+30.

4. Перевірте екран:

Важливо!

Якщо рівень потужності не вибрано, автоматично встановлюється 900 Вт/ВИСОКА.

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

ТАЙМЕР

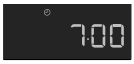
Приклад: щоб виставити таймер на 7 хвилин.

1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 7 разів.

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

3. Натисніть кнопку START/+30.

4. Перевірте екран:



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

ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

Кнопка START/+30 дає змогу керувати такими двома функціями.

1. **Швидкий запуск**
   Натиснувши кнопку START/+30 ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 900 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.

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

- Ви можете додати 30 секунд у режимі гриль.
- 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.

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

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

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

4. Натисніть кнопку START/+30.

5. Перевірте екран:

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

ГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ ГРИЛЬ І ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

Мікрохвильова піч має два режими ГРИЛЬ:
1. Лише гриль
2. Подвійний гриль (гриль і мікрохвилі)

Важливо!
1. Для грилю рекомендується висока чи низька решітка.
2. Користуючись грилем вперше, ви можете помітити дим чи відчути горілий запах. Це нормально і не свідчить про несправність печі. Щоб уникнути цієї проблеми, використовуючи гриль уперше, увімкніть його на 20 хвилин без їжі.

1. Готування у режимі лише гриль

Цей режим можна використовувати для грилювання/обсмажування їжі.

Приклад: Щоб смажити тост протягом 4 хвилин.
1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ один раз.

2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 4.00.

3. Натисніть кнопку START/+30.

4. Перевірте екран:

2. Готування в режимі подвійний гриль

Цей режим поєднує гриль та мікрохвилі (90 Вт і 630 Вт). Рівень потужності мікрохвиль попередньо встановлено на 270 Вт.

Кнопка	Рівень потужності
Гриль x 1	0 Вт
Гриль x 2	270 Вт
Гриль x 3	450 Вт
Гриль x 4	630 Вт
Гриль x 5	0 Вт

Приклад: Щоб готувати шашлики протягом 7 хвилин у режимі ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ (450 Вт).
1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ 3 рази.

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

3. Натисніть кнопку START/+30.

4. Перевірте екран:

ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

Можна запланувати 3 (не більше) етапи готування, використовуючи комбінацію МІКРОХВИЛІ, ГРИЛЬ чи ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ.

Приклад: Щоб готувати:
2 хвилини 30 секунд на потужності 630 Вт (Етап 1)
5 хвилин у режимі лише гриль (Етап 2)

Етап 1

1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ двічі.

2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 2.30.

3. Перевірте екран:

Етап 2

1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ один раз.

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

3. Натисніть кнопку START/+30.

4. Перевірте екран:

Піч готуватиме 2 хвилини 30 секунд на потужності 630 Вт, потім 5 хвилин у режимі лише гриль.

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.

Автоматичне Готування

Продукти	Символ	Режим
Напої		Режим мікрохвиль
Варена картопля/Картопля в мундирах		Режим мікрохвиль
Шашлик на грилі		Мікрохвилі + гриль
Гратен із рибним філе		Мікрохвилі + гриль
Курка на грилі		Мікрохвилі + гриль
Гратен		Мікрохвилі + гриль

Приклад: Щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ.

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

3. Натисніть кнопку START/+30.

4. Перевірте екран:

Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані.

Щоб продовжити готування, натисніть кнопку START/+30. Коли закінчиться час АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ, програма автоматично зупиниться. Пролунає дзвінок і блиматиме символ готування. Через 1 хвилину і після сигналу нагадування на екрані висвітиться годинник.

Автоматичне Розморожування

Продукти	Символ
М’ясо/Риба/Птиця	
Хліб	AUTO

Приклад: Щоб розморозити 0,2 кг хліба.

1. Виберіть необхідне меню, натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ двічі.

2. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, доки на екрані не висвітиться 0.2.

3. Натисніть кнопку START/+30.

4. Перевірте екран:

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

ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава)	1-6 чашок 1 чашка=200 мл	x1	• Поставте чашку на край поворотного столика
Варена картопля і картопля в мундирах	0,2-1,0 кг (100 г) Миска з кришкою	x2	Варена картопля: Почистіть картоплю і поріжте її на приблизно однакові шматки Картопля в мундирах: Виберіть картоплини приблизно одного розміру і помийте їх. • Покладіть підготовану картоплю в миску. • Додайте необхідну кількість води (на 100 г), приблизно 2 ст. л. і трохи солі. • Накрийте кришкою. • Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. • Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Шашлик на грилі	0,2-0,8 кг (100 г) Висока решітка	x3	• Див. рецепт «Шашлик на грилі» на стор. 87. • Покладіть на високу решітку і готуйте. • Коли пролунає дзвінок, переверніть. • Після приготування зніміть і подайте на тарілці. (Не потрібно залишати постояти.)
Гратен із рибним філе	0,5-1,5 кг* (100 г) Форма для запікання Низька решітка	x4	• Див. рецепт «Гратен із рибним філе» на стор. 87. * Загальна вага інгредієнтів.
Курка на грилі	0,9-1,8 кг (100 г) Форма для запікання Низька решітка	x5	• Змішайте 2 ст. л. олії, 1 ч. л. паприки, сіль, перець і намажте курку. • Проколіть шкірку курки. • Покладіть курку у форму грудкою вниз. • Поставте на низьку решітку і готуйте. • Коли пролунає дзвінок, переверніть. • Після приготування залиште приблизно на 3 хв. у печі, вийміть і подайте на тарілці.
Гратен	0,5-1,5 кг* (100 г) Форма для запікання Низька решітка	x6	• Див. рецепт «Гратен» на стор. 88. * Загальна вага інгредієнтів.

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)	0,2-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	x1	• Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. • Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. • Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини. Не стосується тушок птиці.
Хліб AUTO	0,1-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	x2	• 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 готується 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. Переконайтеся, що їжа дуже гаряча після готування.
- Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку START/+30.
- Після режимів Мікрохвилі/Гриль/Подвійний гриль може увімкнутися вентилятор охолодження.

Автоматичне розморожування

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

РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Шашлик на грилі	
4 шматки	
400 г	свинячої вирізки, порізаної кубиками
100 г	бекон з прослойками
100 г	цибуля, четвертинки
250 г	помідори, четвертинки
100 г	зелений перець, порізаний кубиками
2 ст. л.	олія
4 ч. л.	паприка
	сіль
1 ч. л.	каєнський перець
1 ч. л.	соус «Ворчестер»

1. Нанизайте м’ясо та овочі по черзі на 4 дерев’яні шпажки.
2. Змішайте олію з приправами і змастіть шашлики.
3. Покладіть шашлики на високу решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Шашлик на грилі».

Гратен із рибним філе, «Естерхазі»			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
230 г	450 г	680 г	рибне філе
100 г	200 г	300 г	цибуля-порей (кільцями)
20 г	40 г	60 г	цибуля (дрібно посічена)
40 г	100 г	140 г	морква (терта)
10 г	15 г	20 г	масло чи маргарин
			сіль, перець і мускатний горіх
1 ст. л.	1½ ст.л.	2 ст. л.	лимонний сік
50 г	100 г	150 г	жирні вершки
50 г	100 г	150 г	Сир «Гауда» (тертий)

1. Покладіть овочі, масло і приправи у форму для запікання і добре перемішайте. Готуйте 2-6 хвилин на потужності 900 Вт залежно від ваги.
2. Промийте рибу, обсушіть, збризніть лимонним соком і посоліть.
3. Змішайте жирні вершки з овочами і приправте ще раз.
4. Викладіть половину овочів у форму. На них викладіть рибу, а на неї решту овочів.
5. Посипте сиром «Гауда», поставте на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен із рибним філе».
6. Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.

Гратен із рибним філе, «По-італійськи»			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	430 г	630 г	рибне філе
½ ст. л.	1 ст. л.	1½ ст. л.	лимонний сік
½ ст. л.	1 ст. л.	1½ ст. л.	анчоусове масло
30 г	50 г	80 г	Сир «Гауда» (тертий)
			сіль і перець
150 г	300 г	450 г	свіжі помідори
1 ст. л.	1½ ст.л.	2 ст. л.	суміш приправ
100 г	180 г	280 g	сир «Моцарела»
½ ст. л.	¾ ст.л.	1 ст. л.	базилік (порізаний)

1. Промийте й обсушіть рибу, збризніть її лимонним соком, посоліть і змастіть анчоусовим маслом.
2. Викладіть у форму для запікання.
3. Посипте рибу сиром.
4. На сир розкладіть помідори.
5. Посоліть, поперчіть і приправте.
6. Обсушіть моцарелу, поріжте скибочками і викладіть на помідори. Притрусіть сир базиліком.
7. Поставне форму на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен із рибним філе».
8. Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.

Шпинатний гратен			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
150 г	300 г	450 г	листя шпинату (варене)
15 г	30 г	45 г	цибуля (дрібно посічена)
			сіль, перець і мускатний горіх
5 г	10 г	15 г	масло чи маргарин (для змащення форми)
150 г	300 г	450 г	варена картопля (кружальцями)
35 г	75 г	110 г	готова шинка (кубиками)
50 г	100 г	150 г	жирні вершки
1	2	3	яйця
40 г	75 г	115 г	тертий сир

1. Змішайте листя шпинату з цибулею, посоліть, поперчіть і приправте мускатним горіхом.
2. Змастіть форму. Викладіть у форму по черзі шар кружальців картоплі, порізаної кубиками шинки і шпинату. Верхній шар повинен бути шпинатом.
3. Змішайте яйця з жирними вершками, посоліть, поперчіть і залийте запіканку.
4. Посипте гратен тертим сиром.
5. Поставте на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен».
6. Готову страву залиште постояти приблизно 5-10 хвилин.

Гратен з картоплею і цукіні			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	масло чи маргарин (для змащення форми)
200 г	400 г	600 г	варена картопля (кружальцями)
115 г	230 г	345 г	цукіні (тонкими пластинами)
75 г	150 г	225 г	жирні вершки
1	2	3	яйця
½	1	2	зубок часнику (подрібнений)
			сіль і перець
40 г	80 г	120 г	тертий сир «Гауда»
10 г	20 г	30 г	соняшникове насіння

1. Викладіть у форму по черзі шари картоплі та цукіні.
2. Змішайте яйця з жирними вершками, посоліть, поперчіть, додайте часник і залийте запіканку.
3. Посипте гратен сиром «Гауда».
4. Зверху посипте соняшниковим насінням.
5. Поставте на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен».
6. Готову страву залиште постояти приблизно 5-10 хвилин.

ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

⚠ **Важливо!**

Якщо час приготування в одному режимі перевищує стандартний проміжок часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання. (Рівень потужності мікрохвиль буде знижено чи нагрівальний елемент грилю почне вмикатися і вимикатися.) Після зупинки на 90 секунд максимальну потужність можна ввімкнути знову.

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	20 хвилин	Мікрохвилі 630 Вт
Гриль	20 хвилин	Гриль - 50%
Подвійний гриль	Гриль - 20 хвилин	Гриль - 50%

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-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Спосіб
Молоко	1 чашка	150	Мікрохвилі	900 Вт	Прибл. 1	Не накривати
Вода	1 чашка 6 чашок 1 тарілка	150 900 1000	Мікрохвилі Мікрохвилі Мікрохвилі	900 Вт 900 Вт 900 Вт	Прибл. 2 8-10 9-11	Не накривати Не накривати Не накривати
Одна порція (овочі, м'ясо і гарнір)		400	Мікрохвилі	900 Вт	4-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/рагу		200	Мікрохвилі	900 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі		200 500	Мікрохвилі Мікрохвилі	900 Вт 900 Вт	2-3 3-5	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
М'ясо, 1 шматок*		200	Мікрохвилі	900 Вт	Прибл. 3	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе*		200	Мікрохвилі	900 Вт	3-5	Накрийте
Торт, 1 шматок		150	Мікрохвилі	450 Вт	½ -1	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка		190	Мікрохвилі	450 Вт	½ -1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплювання маргарину чи масла*		50	Мікрохвилі	900 Вт	½	Накрийте
Розтоплювання шоколаду		100	Мікрохвилі	450 Вт	3-4	Час від часу перемішуйте

*охолоджене

Розморожування

Продукти	Кількість -г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Гуляш	500	Мікрохвилі	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	Мікрохвилі	270 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти, наприклад вишня, полуниця, малина, сливи	250	Мікрохвилі	270 Вт	3-5	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-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Додати води -ст. л.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Рибне філе	300	Мікрохвилі	900 Вт	9-11	-	Накрийте	2
Одна порція	400	Мікрохвилі	900 Вт	8-10	-	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2
Броколі	300	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	3-5	Накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2
Горошок	300	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	3-5	Накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2
Овочева суміш	500	Мікрохвилі	900 Вт	9-11	3-5	Накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2

Готування, грилювання та підрум'янення

Продукти	Кількість -г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Броколі	500	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	накрийте, додайте 4-5 ст. л. води, перемішайте в середині процесу готування	-
Морква	500	Мікрохвилі	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня (свинина, телятина, баранина)	1000	Мікрохвилі Подвійний гриль Мікрохвилі Подвійний гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-18 5-7* 14-16 4-6	приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через*	10
	1500	Мікрохвилі Подвійний гриль Мікрохвилі Подвійний гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт 450 Вт	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Ростбіф (середньої пропеченості)	1000	Мікрохвилі Подвійний гриль Подвійний гриль	630 Вт 630 Вт 630 Вт	5-8 8-10* 3-5	приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через*	10
	1500	Мікрохвилі Подвійний гриль Подвійний гриль	630 Вт 630 Вт 630 Вт	12-15 12-15* 4-6		10
Курячі ніжки	200	Подвійний гриль Гриль	450 Вт	6-7* 4-6	приправте на власний смак, покладіть шкіркою на низьку решітку, переверніть через*	3
Баранячі стейки 2 шматки, середні	400	Гриль Гриль		11-12* 6-8	покладіть на високу решітку, переверніть через*, приправте після готовності	
Підрум'янення гратенів		Гріла		8-13	поставте форму на низьку решітку	

Продукти	Кількість -г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Сирний тост	1 шматочок	Мікрохвилі Гриль	450 Вт	½ 5-6	зробіть тост, намажте маслом, покладіть шматочок шинки, кільце ананаса і шматочок сиру	
	4 шматочки	Мікрохвилі Гриль	450 Вт	½ -1 5-6		
Заморожена піца	300	Мікрохвилі Подвійний гриль	450 Вт 450 Вт	4-6 4-6	поставте на низьку решітку	
	400	Мікрохвилі Подвійний гриль	450 Вт 450 Вт	6-7 5-7		

РЕЦЕПТИ

Усі рецепти в цій книзі розраховані на 4 порції, якщо не зазначено інше.

Пристосування рецептів до мікрохвильової печі

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

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

Для продуктів із меншим вмістом вологи, наприклад їжа на пласких тарілках, слід попередньо зволожити поверхню, перш ніж розігрівати чи готувати.

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

Кількість жиру, що додається, можна помітно зменшити. Трохи масла, маргарину чи олії достатньо, щоб додати страві аромату.

Завдяки цьому мікрохвильова піч досконало підходить для готування страв із низьким вмістом жиру в рамках дієтичного харчування.

Цибулевий суп

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л) 4 глибокі тарілки (200 мл)
10 г	масло чи маргарин
100 г	цибуля, порізана
800 мл	м’ясний бульйон
	сіль і перець
2 скибки	хліб
40 г	тертий сир

1. Змастіть миску, додайте порізану цибулю, м’ясний бульйон і приправи. Накрийте і готуйте.
   9-11 хв. 900 Вт
2. Підсмажте скибочки хліба, поріжте їх кубиками і поділіть між тарілками. Налийте суп на грінки і посипте сиром.
3. Поставте тарілку на поворотний столик і запечіть під грилем.
   6-7 хв. Гриль

Фаршировані баклажани

Посуд:	Миска з кришкою (на 1 л) Неглибока форма для запікання (довжиною прибл. 30 см)
250 г	баклажани
200 г	помідори
1 ст. л.	оливкова олія для змащення форми
100 г	цибуля, порізана
4	негострі зелені чілі без зернят
200 г	яловичий фарш
2	зубці часнику, подрібнені
2 ст. л.	петрушка, дрібно посічена
	сіль і перець
	паприка
60 г	сир фета, кубиками

1. Розріжте баклажани уздовж навпіл. Чайною ложкою виберіть м'якоть, щоб залишились стінки товщиною приблизно 1 см. Поріжте вибрану м'якоть кубиками.
2. З помідорів зніміть шкурку і поріжте їх кубиками.
3. Змастіть дно миски оливковою олією. Додайте цибулю, накрийте і готуйте.
   2 хв. 900 Вт
4. Поріжте чілі кільцями. Третину відкладіть для прикрашання. Змішайте м'ясний фарш із порізаними баклажанами, цибулею, помідорами, кільцями чілі, часником і петрушкою. Приправте за смаком.
5. Обсушіть половинки баклажанів. Викладіть половину м'ясної начинки, зверху викладіть фету і додайте решту начинки.
6. Викладіть половинки баклажанів у форму для запікання, поставте на низьку решітку і готуйте.
   11-13 хв. Подвійний гриль (630 Вт).
   Присипте половинки баклажанів кільцями чілі і продовжуйте готувати. 4-7 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
   Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

Гриби з розмарином

Посуд:	Миска з кришкою (на 1 л) Неглибока форма для запікання (діаметр прибл. 22 см)
8	великі гриби (прибл. 225 г), цілі
20 г	масло чи маргарин
50 г	цибуля, дрібно посічена
50 г	бекон, дрібно порізаний
	чорний перець,
	свіжий розмарин, порізаний
125 мл	сухе біле вино
125 мл	вершки
20 г	борошно

1. Повідламуйте ніжки грибів. Дрібно поріжте ніжки.
2. Змастіть форму. Додайте цибулю, порізаний бекон і ніжки грибів. Приправте перцем і розмарином, накрийте і готуйте.
   3-5 хв. 900 Вт
   Залиште охолонути.
3. Нагрійте вершки і 100 мл вина у мисці.
   1-3 хв. 900 Вт.
4. Змішайте решту вина з борошном, вмішайте у гарячу суміш, накрийте і готуйте. Накрийте і готуйте Розмішайте один раз під час приготування.
   прибл. 1 хв. 900 Вт
5. Нафаршируйте гриби беконовою начинкою і викладіть у неглибоку форму. Залийте гриби соусом і готуйте на низькій решітці.
   6-8 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
   Готову страву залиште постояти прибл. 2 хв.

Філе камбали

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

1. Промийте рибу і обсушіть її серветкою. Вийміть кістки.
2. Поріжте лимон і помідори тонкими скибочками.
3. Змастіть форму маслом. Викладіть рибне філе у форму і збризніть олією.
4. Притрусіть страву петрушкою, зверху розкладіть скибочки помідорів і приправте. На помідори покладіть скибочки лимона і полийте білим вином.
5. Покладіть на лимон маленькі грудочки масла, накрийте і готуйте.
   11-13 хв. 630 Вт
   Готову страву залиште постояти прибл. 2 хв.

Мигдалева форель

Посуд:	Неглибока овальна форма (приблизно 32 см довжиною)
4	форель (200 г), почищена
	лсік одного лимона
	сіль
30 г	масло чи маргарин
50 г	борошно
10 г	масло чи маргарин для змащення форми
50 г	мигдальні пластівці

1. Промийте й обсушіть форель, збризніть її лимонним соком. Натріть рибу сіллю всередині і зовні, відставте на 15 хв.
2. Розтопіть масло.
   1 хв. 900 Вт
3. Обсушіть рибу, змастіть її маслом та обваляйте в борошні.
4. Змастіть форму. Викладіть форель у форму і готуйте на низькій решітці. Коли пройде дві третини часу готування, переверніть форель і посипте мигдалем.
   15-18 хв. Подвійний гриль (450 Вт)
   Готову страву залиште постояти приблизно 2 хв.

Рибне філе у сирному соусі

Посуд:	Миска з кришкою (на 1 л) Неглибока форма для запікання (довжиною прибл. 25 см)
800 г	рибне філе
2 ст. л.	лимонного соку
	сіль
10 г	масло чи маргарин
50 г	цибуля, дрібно посічена
20 г	борошно
100 мл	біле вино
1 ч. л.	олія для змащення форми
100 г	сир «Ементаль», тертий
2 ст. л.	петрушка, дрібно посічена

1. Промийте й обсушіть рибу, збризніть її лимонним соком. Натріть сіллю.
2. Змастіть миску. Покладіть у неї порізану кубиками цибулю, накрийте і готуйте.
   1-2 хв. 900 Вт
3. Посипте цибулю борошном, додайте біле вино і перемішайте.
4. Змастіть форму для запікання і викладіть у неї рибу. Залийте рибу соусом і посипте сиром. Поставте на низьку решітку і готуйте.
   7-8 хв. 450 Вт
   14-16 хв. Подвійний гриль (450 Вт)
   Готову страву залиште постояти прибл. 2 хв.

Теляче рагу по-цюріхськи

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л)
600 г	теляче філе
10 г	масло чи маргарин
50 г	біле вино
100 мл	масло чи маргарин
	приправлена темна підлива, приблизно ½ літра підливи
300 мл	вершки
1 ст. л.	петрушка, дрібно посічена

1. Поріжте телятину смужками.
2. Змастіть форму маслом. Викладіть м'ясо і цибулю у форму, накрийте і готуйте. У процесі готування перемішайте.
   6-9 хв. 900 Вт
3. Додайте біле вино, темну підливу і вершки, перемішайте, накрийте і продовжуйте готувати. Час від часу перемішуйте.
   3-5 хв. 900 Вт
4. Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 5 хвилин. Присипте петрушкою.

Фарширована шинка

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л) Овальна форма для запікання (довжиною прибл. 26 см)
150 г	листя шпинату, дрібно посічене
150 г	м'який сир, 20 % жирності
50 г	сир «Ементаль», тертий
	перець і паприка
8 пластинок	готової шинки (400 г)
125 мл	Вода
125 мл	вершки
20 г	борошно
20 г	масло чи маргарин
10 г	масло чи маргарин для змащення форми

1. Змішайте шпинат із сиром і м'яким сиром, приправте на свій смак.
2. Покладіть столову ложку начинки на пластинку готової шинки і закрутіть. Закріпіть шинку зубочисткою.
3. Приготуйте соус бешамель: змішайте воду з вершками в мисці і нагрійте.
   2-4 хв. 900 Вт
   Змішайте борошно з маслом, щоб заправити, додайте до рідини і вимішуйте до однорідності. Накрийте кришкою, готуйте, доки не загусне.
   1-2 хв. 900 Вт
   Перемішайте і спробуйте.
4. Перекладіть соус у змащену форму, покладіть у нього рулетики з шинки і готуйте під кришкою.
   10-12 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
   Готову страву залиште постояти прибл. 5 хв.

Телячі відбивні з моцарелою

Посуд:	Неглибока квадратна форма для запікання з кришкою (довжиною прибл. 25 см)
150 г	сир «Моцарела», порізаний
500 г	консервовані помідори, в'ялені
4	телячі відбивні (600 г)
20 мл	оливкова олія
2	зубки часнику, подрібнені
20 г	каперси
	орегано
	сіль і перець

1. Промийте телятину, обсушіть і відбийте.
2. Блендером змішайте помідори, часник, олію, сіль, перець, каперси і орегано, залийте м'ясо. Накрийте і готуйте.
   15-19 хв. 630 Вт
   Переверніть м'ясо.
3. На кожну відбивну покладіть шматочки моцарели, приправте і готуйте без кришки на високій решітці.
   9-12 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
   Готову страву залиште постояти прибл. 5 хв.

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

1. Поріжте помідори, змішайте з шинкою, цибулею, часником, яловичим фаршем і томатним пюре. Приправте, накрийте і готуйте.
   5-8 хв. 900 Вт
2. Змішайте жирні вершки з молоком, сиром «Пармезан», приправами та олією.
3. Змастіть форму і викладіть на дно десь $^{1}/_{3}$ пластин. Викладіть половину м'ясної начинки на пластини і залийте частиною соусу. Повторіть те ж саме з рештою пластин. Залийте все соусом і притрусіть «Пармезаном». Готуйте під кришкою.
   13-17 хв. 630 Вт
   Готову страву залиште постояти приблизно 5-10 хв.

Гратен з макаронами і цукіні

Посуд:	Форма для запікання (довжиною прибл. 26 см)
80 g	макарони, зварені
400 g	консервовані різані помідори
150 g	цибуля, дрібно посічена
	базилік, чебрець, перець
1 ст. л.	олія для змащення форми
450 g	цукіні, порізані пластинками
150 g	сметана
2	яйця
100 g	сир «Чеддер», тертий

1. Змішайте помідори з цибулею і добре приправте. Додайте макарони. Залийте макарони томатним соусом, зверху розкладіть цукіні.
2. Збийте сметану з яйцями і залийте запіканку. Посипте тертим сиром. Поставте на низьку решітку і готуйте.
   18-21 хв. 900 Вт
   7-8 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
   Готову страву залиште постояти прибл. 5-10 хв.

Груші у шоколадному соусі

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л) Миска з кришкою (на 1 л)
4	цілі груші, очищені (600 г)
60 г	цукор
10 г	ванільний цукор
1 ст. л.	грушевий лікер
150 мл	вода
130 г	чорний шоколад, поламаний
100 г	жирні вершки

1. Покладіть у миску цукор, ванільний цукор, додайте грушевий лікер і воду, перемішайте, накрийте і готуйте.
   1-2 хв. 900 Вт
2. Покладіть у суміш груші, накрийте і готуйте.
   5-8 хв. 900 Вт
   Дістаньте груші з суміші і покладіть у холодильник.
3. Відлийте 50 мл рідини у маленьку миску. Додайте шоколад і жирні вершки, накрийте і готуйте.
   2-3 хв. 900 Вт
4. Добре перемішайте соус, полийте ним груші і подавайте.

Манний пудинг із малиновим соусом

Посуд:	Миска з кришкою (на 2 л) 4 порційні формочки
500 мл	молоко
40 г	цукор
15 г	порізаний мигдаль
50 г	манна крупа
1	жовток
1 ст. л.	вода
1	білок
250 г	малина
50 мл	вода
40 г	цукор

1. Покладіть у миску молоко, цукор, мигдаль, накрийте і готуйте.
   3-5 хв. 900 Вт
2. Додайте манну крупу, перемішайте, накрийте і готуйте.
   10-12 хв. 270 Вт
3. У чашці збийте жовток з водою, вмішайте в гарячу суміш. Збийте білок у щільну піну і обережно введіть у суміш, мішаючи знизу вверх. Розлийте пудинг у формочки.
4. Щоб приготувати соус, вимийте і обсушіть малину, покладіть її в миску з водою і цукром. Накрийте і готуйте.
   2-3 хв. 900 Вт
5. Змішайте блендером і подавайте з манним пудингом.

Сирник

Посуд:	Форма для випічки (діаметр прибл. 26 см)
	Основа:
300 г	борошно
1 ст. л.	какао
10 г	порошок для печива
150 г	цукор
1	яйце
10 г	масло чи маргарин для змащення форми
	Начинка:
150 г	масло чи маргарин
100 г	цукор
10 г	ванільний цукор
3	яйця
400 г	м’який сир, 20 % жирності
40 г	суха суміш для ванільного пудингу

1. У мисці змішайте борошно, какао, порошок для печива і цукор.
2. Додайте яйце і масло, вимішайте міксером.
3. Змастіть форму. Розкатайте тісто і вистеліть форму, зробивши бортик 2 см. Випечіть основу.
   6-8 хв. 630 Вт
4. Збийте масло з цукром до легкої і повітряної маси. Обережно введіть яйця, збиваючи. Додайте м’який сир і суху суміш для ванільного пудингу.
5. Викладіть суміш на основу і готуйте.
   15-19 хв. 630 Вт

ДОГЛЯД І МИТТЯ

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

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

Зовнішня поверхня печі

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

Панель керування

Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся 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 усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте кришку хвилеводу.
2. Переконайтеся, що рідке мило чи вода не

потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч.
3. Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі.
4. Регулярно нагрівайте піч, умикаючи гриль. Залишки їжі чи жиру можуть димітися або мати неприємний запах.

Поворотний столик і його підставка

Витягніть поворотний столик і підставку під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у воді з невеликим вмістом миючих засобів. 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 ганчіркою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.

Решітки

Мийте решітки у розчині з невеликим вмістом засобу для миття і висушуйте. Решітки можна мити у посудомийній машині.

⚠ **Важливо!** Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	• Запобіжники у блоці запобіжників працюють. • Не було збою електромережі. • Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	• Дверцята добре зачинені. • Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. • Ви натиснули кнопку START/+30.
Поворотний столик не обертається?	• 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?	• Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. • Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервіс-центр.
Внутрішнє освітлення не працює?	• Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервіс-центр. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центру.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	• Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або • Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або • Встановіть більшу потужність.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму		230 В, 50 Гц, однофазна
Розподіл запобіжник/вимикач		Мінімум 16 А
Необхідна напруга змінного струму:	Мікрохвилі Гриль Мікрохвилі/Гриль	1,37 кВт 1,00 кВт 2,35 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі Гриль	900 Вт (IEC 60705) 1000 Вт
Частота мікрохвиль		2450 МГц * (Груп 2 / Класу B)
Зовнішні габарити:	EMS26204O	594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити		342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) **
Об’єм камери		26 літрів **
Поворотний столик		Ø 325 мм, скло
Вага		прибл. 19,5 кг
Лампа печі		25 Вт/240 - 250 В

* Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу B. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу B означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.

** Внутрішній об’єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об’єм для продуктів харчування менший.

Ця піч відповідає вимогам Директив 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC і 2011/65/EU.

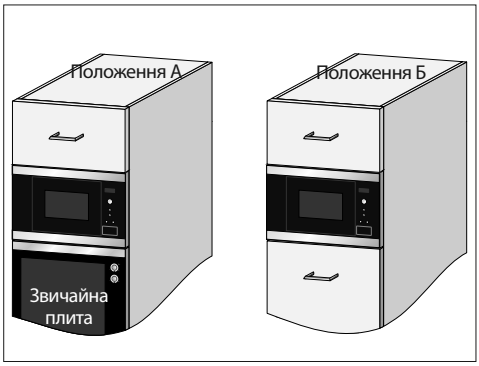
ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

УСТАНОВЛЕННЯ

Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

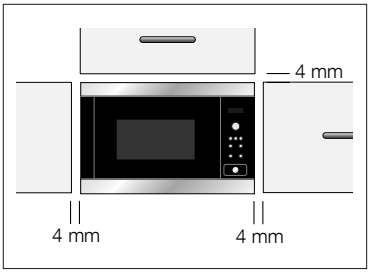
Положення	Виміри ніші Ш Г В
А	560 x 550 x 450
Б	560 x 500 x 450

Габарити (мм)



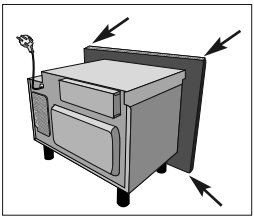
УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Не поспішаючи і без зусиль установіть пристрій в кухонну шафу, доки передня панель печі не прилягатиме до передньої частини шафи.
3. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).



Варіант кріплення 1:

Закріпіть положення печі за допомогою шурупів, які постачаються в комплекті. Точки кріплення розташовані вгорі і внизу кутів печі.



Варіант кріплення 2:

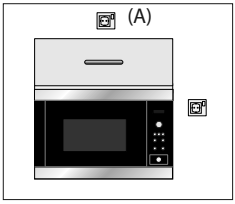
Див. шаблон, що постачається з вашою піччю.

Важливо!

Переконайтеся, що дно печі знаходиться принаймні за 85 см до підлоги. Встановлюючи пристрій важливо дотримуватися інструкцій цього посібника та інструкцій установлення виробника звичайної плити.

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 16 А запобіжник.
- **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 загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ

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

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

ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Екологічна утилізація упаковки та старих пристроїв

УПАКОВКА

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

Загроза задихнутися. Тримайте упаковку подалі від дітей.

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

«PE» поліетилен, наприклад пакувальна плівка
«PS» полістирол, наприклад упаковка (не містить фреону)
«PP» поліпропілен, наприклад пакувальна стрічка

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

УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОГО ПРИСТРОЮ

Перед утилізацією старий пристрій слід забезпечити, знявши вилку і 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 спричините неправильна утилізація цього продукту. Щоб дізнатися більше про переробку цього продукту, зверніться до органів місцевого самоврядування, служби утилізації побутових відходів чи магазину, де ви придбали цей продукт.

ГАРАНТІЯ/СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Сервісне обслуговування та запасні частини
Якщо виникне необхідність в ремонті або в купівлі запасних частин, 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 обслуговуваню телефонуйте за номером (044) 586 20 60 або (044) 586 20 61.

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

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

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 104
POPIS SPOTŘEBIČE 108
OVLÁDACÍ PANEL. 109
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 109
OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY 111
TABULKY PROGRAMŮ 118
RECEPTY 124
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 130
CO DĚLAT KDYŽ 132
TECHNICKÉ ÚDAJE 132
INSTALACE 133
INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ. 135
ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA. 135

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:

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

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

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.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 16 A pojistku v distribučním vedení nebo 16 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru. Používejte pouze 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 zkontrolujte 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 zkontrolujte následující:

a) dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá;

b) závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné;

c) těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny;

d) ohřívací prostor a vnitřní

strana dvířek: 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 výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

Troubu nespouštějte s otevřenými dvířky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dvířek.
Pokud je mezi těsněním dvířek a těsnicími povrchy nějaký předmět, troubu nespouštějte.

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

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

Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby.

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti. 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 ELECTROLUX. Pokud přestane osvětlení ohřívacího prostoru fungovat, obraťte se na svého prodejce ELECTROLUX nebo servisní středisko.

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

Zamezení možnosti exploze a náhlého varu:

⚠ VAROVÁNÍ! Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených obalech, protože by mohlo dojít k jejich explozi.

Nikdy nepoužívejte uzavřené potravinové obaly. Před ohřevem odstraňte víčko. Uzavřené potravinové obaly mohou z důvodu akumulace tlaku explodovat, a to i po vypnutí trouby. Při ohřívání tekutin buďte opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

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

Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské 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 zkontrolujte skutečnou teplotu jídla. Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od dvířek a přístupných částí, které mohou být při používání grilu horké. Děti by měly být udržovány v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny. Při ohřevu v režimech GRILOVÁNÍ, DUÁLNÍ a AUTOMATICKÉ VAŘENÍ se nedotýkejte dvířek, vnějšího krytu, zadního krytu, vnitřního prostoru, větracích otvorů, příslušenství a nádob, protože se ohřívají na vysokou teplotu. Před čištěním se ujistěte, že už nejsou horké.

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, s výjimkou případů, kdy postupujete podle pokynů v návodu, viz poznámka 2 na straně 115. Můžete tak způsobit poškození trouby.

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:

a) Před omytím otočného talíře vodou jej nechte zchladnout.
b) Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádobí na studený otočný talíř.
c) Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádobí na horký otočný talíř.

Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty. Pokud je trouba dosud horká po použití režimu GRILOVÁNÍ, DUÁLNÍHO GRILOVÁNÍ a AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ, nepoužívejte umělohmotné nádobí pro mikrovlnné trouby, protože se může roztavit. Nepoužívejte umělohmotné nádoby, jejichž výrobce výslovně nepovoluje jejich užívání pro výše uvedené režimy ohřevu.

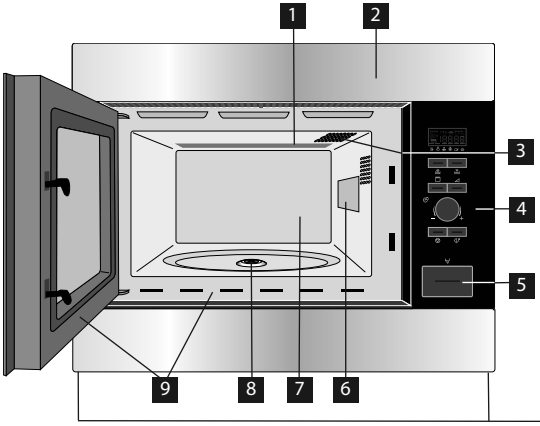
⚠ **Důležité!**

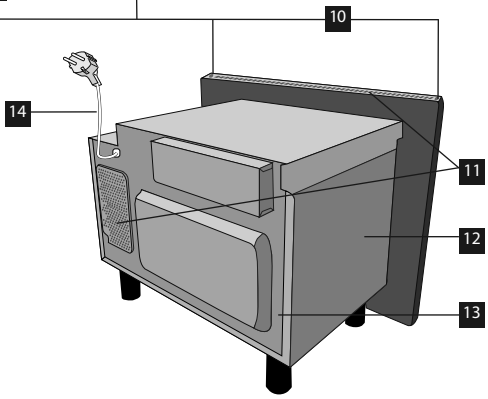
Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem. Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení.

Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnicích 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

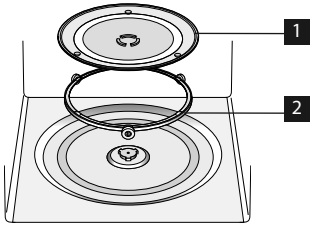




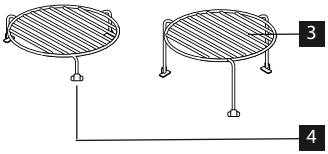
1 Topné těleso grilu
2 Přední panel
3 Osvětlení ohřívacího prostoru trouby
4 Ovládací panel
5 Tlačítko otevření dvířek
6 Kryt vlnovodu
7 Vnitřní prostor trouby
8 Těsnění
9 Těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch
10 Body upevnění (4)
11 Větrací otvory
12 Vnější kryt
13 Zadní kryt
14 Napájecí kabel

Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

1 Otočný talíř
2 Unášecí podnos
3 Vysoký rošt
4 Nízký rošt
5 4 upevňovací šrouby (nejsou zobrazeny)



- Vložte unášecí podnos do těsnění na dně vnitřního prostoru.
- Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
- Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.



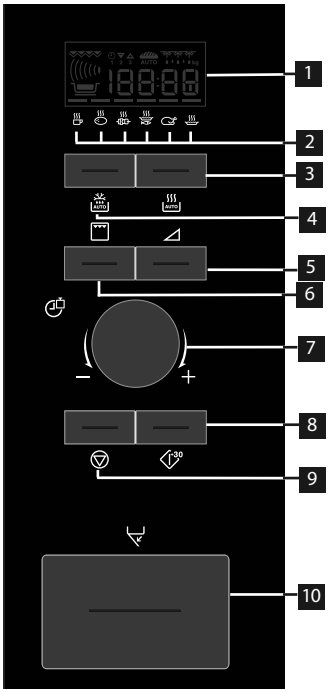
Důležité!

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

OVLÁDACÍ PANEL

1 Indikátory DIGITÁLNÍHO DISPLEJE

- Grilování
- Plus/Minus
- Mikrovlny
- Automatické rozmrazování chleba
- Duální
- Automatické rozmrazování
- Hodiny
- Hmotnost
- Stupně vaření



2 Indikátory funkce AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

3 Tlačítko AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

4 Tlačítko AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

5 Tlačítko VÝKONOVÝ STUPEŇ

6 Tlačítko GRIL

7 Ovladač nastavení ČASU/HMOTNOSTI

8 Tlačítko START/+30

9 Tlačítko STOP

10 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/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 12H
4. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
5. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/+30 a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
6. Stiskněte tlačítko START/+30.
7. Zkontrolujte displej: 11:30
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).

1. Otevřete dvířka.
2. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.
3. Stiskněte a podržte tlačítko START/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 12H
4. Stiskněte tlačítko START/+30. Na displeji se zobrazí údaj: 24H
5. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
6. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/+30 a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
7. Stiskněte tlačítko START/+30.
8. Zkontrolujte displej: 23:30
9. 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

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko START/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 12H

   (Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko START/+30.)
3. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
4. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/+30 a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
5. Stiskněte tlačítko START/+30.
6. Zkontrolujte displej: 11:45

CHCETE-LI ZRUŠIT HODINY A NASTAVTE REŽIM ECON

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko START/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 12H

   (Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko START/+30.)
3. Stiskněte tlačítko STOP.
4. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.
5. Zavřete dvířka.
6. Na displeji se spustí odpočítávání od 3:00 do nuly.
7. Po dosažení nuly se trouba přepne do režimu „Econ“ a displej se vymaže.

POUŽITÍ TLAČÍTKA STOP

Pomocí tlačítka STOP lze:

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

DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

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

Příklad: Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

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

Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se údaj ‘LOC’: 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 nádobí. Doporučujeme použít kulaté a oválné nádobí než nádobí s rohy, protože mikrovlnná energie se hromadí v rozích a jídlo se může převařit.

Abyste zajistili rovnoměrné ohřátí jídla, je nutné jej otáčet, přerovnat nebo zamíchat.
Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.

Vlastnosti jídla	
Složení	Pokrmy s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Buďte 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 párky, propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat. ⚠ **Důležité!** Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívat pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu.
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Některé části rozmraženého pokrmu mohou být horké. Horké části, např. nohy a křídla na kuřeti, lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.

NÁDOBÍ BEZPEČNÉ PRO VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal/nádoby s fólií	✔ / ✘	Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. jehož pokyny pečlivě dodržujte.
Zapékací mísy	✔	Dodržujte vždy pokyny výrobce. Nepřekračujte uvedené doby ohřevu. Buďte velmi opatrní, protože tyto mísy mohou být velmi horké.
Porcelán a keramika	✔ / ✘	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Skleněné 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 mikrovlnném 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 propíchnout, aby mohla unikat pára.
Sáčky do mrazničky/pečicí sáčky	✔	Je třeba je propíchnout, aby mohla unikat pára. Zkontrolujte, zda jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové ani kovové sponky, neboť se mohou roztavit či vznítit z důvodu vzniku elektrického oblouku.
Papír – talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✔	Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Buďte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Slaměné a dřevěné nádoby	✔	Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✘	Mohou obsahovat 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 270 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
900 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd.
630 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcovaného masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích.
450 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.
270 W)/ROZM-RAZOVÁNÍ	Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.
90 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 minuty na stupni výkonu 630 W.

1. Stiskněte tlačítko STUPEŇ VÝKONU.

2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 2.30.

3. Stiskněte tlačítko START/+30.

4. Zkontrolujte displej:

Důležité!

Pokud není vybrán stupeň výkonu, bude automaticky nastaveno 900 W/VYSOKÝ.

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

ČASOVAČ

Příklad: Chcete nastavit časovač na 7 minut.

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.

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

3. Stiskněte tlačítko START/+30.

4. Zkontrolujte displej:

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

PŘIDÁNÍ 30 SEKUND

Tlačítko START/+30 umožňuje použití dvou následující funkcí.

1. **Přímý start**
   Stisknutím tlačítka START/+30 můžete přímo spustit proces mikrovlnného vaření po dobu 30 sekund se stupněm výkonu 900 W/VYSOKÝ.

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

- Funkci +30 sekund můžete použít i v režimu grilu.
- Tuto funkci nelze použít během režimu AUTOMATICKÉ VAŘENÍ nebo AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ.

PLUS A MINUS

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

Pokud chcete, aby vařené brambory byl stále tvrdé, použijte MINUS .
Chcete-li, aby byly vařené brambory měkčí, použijte PLUS .

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉ VAŘENÍ.

2. Otočte ovladačem ČASU/HMOTNOSTI tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.

3. Stisknutím tlačítka pro výběr STUPEŇ VÝKONU zvolte nastavení PLUS .

4. Stiskněte tlačítko START/+30.

5. Zkontrolujte displej:

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

GRILOVÁNÍ A DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy GRILOVÁNÍ:
1. Pouze gril
2. Duální gril (gril s mikrovlnami)

Důležité!
1. Pro grilování se doporučuje vysoký nebo nízký rošt.
2. Při prvním použití grilu můžete zaregistrovat kouř nebo zápach spáleniny. Toto je normální a nesignalizuje poškození trouby. Abyste se tomuto problému vyhnuli, zapněte gril před prvním použitím na 20 minut bez jídla.

1. Pouze gril

Tento režim lze použít pro grilování a pečení pokrmů.

Příklad: Příprava toastu za 4 minuty.
1. Stiskněte tlačítko GRILU.

2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 4.00.

3. Stiskněte tlačítko START/+30.

4. Zkontrolujte displej:

2. Duální grilování

Tento režim používá kombinaci výkonu funkce Gril a výkonu Mikrovlny (90 W až 630 W). Stupeň výkonu mikrovln je přednastaven na 270 W.

Tlačítko	Nastavení výkonu
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W

Příklad: Grilování špízu za 7 minut s funkcí DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ (450 W).
1. Stiskněte třikrát tlačítko GRILU.

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

3. Stiskněte tlačítko START/+30.

4. Zkontrolujte displej:

VÍCEKROKOVÉ VAŘENÍ

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence kombinace funkcí MIKROVLNY, GRILOVÁNÍ nebo DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ.

Příklad: Když chcete vařit:
2 minuty a 30 sekund při výkonu 630 W (Krok 1)
5 minut pouze grilování (Krok 2)

Krok 1

1. Stiskněte dvakrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.

2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 2.30.

3. Zkontrolujte displej:

Krok 2

1. Stiskněte tlačítko GRILU.

2. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.

3. Stiskněte tlačítko START/+30.

4. Zkontrolujte displej:

Trouba zahájí vaření po dobu 2,5 minut při výkonu 630 W a poté po dobu 5 minut pouze v režimu Gril.

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	Nastavení
Nápoj		Mikrovlny
Vařené brambory/ brambory ve slupce		Mikrovlny
Grilované špízy		Mikrovlnný ohřev + grilování
Gratinované rybí filety		Mikrovlnný ohřev + grilování
Grilované kuře		Mikrovlnný ohřev + grilování
Zapékání		Mikrovlnný ohřev + grilování

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ.

2. Otočte ovladačem ČASU/HMOTNOSTI tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.

3. Stiskněte tlačítko START/+30.

4. Zkontrolujte displej:

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

Automatické Rozmrazování

Pokrm	Symbol
Maso/drůbež/ryby	
Chléb	AUTO

Příklad: Rozmrazení 0,2 kg chleba.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ.

2. Otočte ovladačem ČASU/HMOTNOSTI tak, aby se zobrazila hodnota 0.2.

3. Stiskněte tlačítko START/+30.

4. Zkontrolujte displej:

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

TABULKY PROGRAMŮ

TABULKY FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Automatické vaření	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva)	1-6 šálků 1 šálek=200 ml	x1	• Položte šálek k okraji otočného talíře.
Vařené brambory a brambory ve slupce	0,2-1,0 kg (100 g) Hrnec a poklice	x2	Vařené brambory: Oloupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti. Brambory ve slupce: Vyberte brambory podobné velikosti a umyjte je. • Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do hrnce. • Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli. • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Grilované špízy	0,2-0,8 kg (100 g) Horní rošt	x3	• Viz recept na grilované špízy na straně 120. • Uložte na vysoký rošt a dejte vařit. • Po zaznění signálu pokrm otočte. • Po dovaření sundejte z roštu a podávejte na talíři. (Doba odstavení není nutná.)
Gratinované rybí filety	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinovací nádoba Nízký rošt	x4	• Viz recepty na gratinované rybí filety na straně 120. * Celková hmotnost všech přísad.
Grilované kuře	0,9-1,8 kg (100 g) Plochá mísa Nízký rošt	x5	• Smíchejte 2 lžíce oleje, 1 lžičku papriky, sůl a pepř a směsí posypte kuře. • Propíchněte kůži kuřete. • Do ploché mísy vložte kuře prsy dolů. • Uložte na nízký rošt a dejte vařit. • Po zaznění signálu pokrm otočte. • Po dovaření ponechejte cca 3 minuty v troubě, sundejte z roštu a podávejte na talíři.
Zapékání	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinovací nádoba Nízký rošt	x6	• Viz recepty na zapékání na straně 121. * Celková hmotnost všech přísad.

Chlazené potraviny se vaří od 5 °C a mražené potraviny se od -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, párky)	0,2-1,0 kg (100 g) Plochá mísa	x1	• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmražení. • Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte. Není vhodné pro celou drůbež.
Chléb AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Plochá mísa	x2	• Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmražení.

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

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

Automatické rozmrazování

- Steaky a kotlety by měly být zmraženy v jedné vrstvě.
- Mleté maso by mělo být zmraženo v tenké formě.
- Po obrácení přikryjte rozmražené části malými plochými kousky alobalu.
- Drůbež by se měla po rozmražení ihned zpracovat.

RECEPTY PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Grilované špízy	
4 porce	
400 g	vepřové kotlety, nakrájené na kostičky
100 g	prorostlá slanina
100 g	rozčtvrcené cibule
250 g	rajčata, rozčtvrcená
100 g	zelený pepř, drcený
2 lžíce	olej
4 lžičky	paprika
	sůl
1 lžičky	kajenský pepř
1 lžičky	worčestrová omáčka

1. Napíchněte maso a zeleninu střídavě na 4 dřevěné špejle.
2. Smíchejte olej s kořením a rozetřete po špízu.
3. Položte špízy na vysoký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉ VAŘENÍ „grilování špízů“.

Gratinované rybí filety, „Esterhazy“			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	rybí filety
100 g	200 g	300 g	pórek (nařezaný na kolečka)
20 g	40 g	60 g	cibule (najemno nakrájená)
40 g	100 g	140 g	mrkev (nastrouhaná)
10 g	15 g	20 g	máslo nebo margarín
			sůl, pepř a muškátový oříšek
2 lžíce	1½ lžíce	2 lžíce	citrónová šťáva
50 g	100 g	150 g	zakysaná smetana creme fraiche
50 g	100 g	150 g	gouda (nastrouhaná)

1. Vložte zeleninu, máslo a koření do hrnce a pořádně promíchejte. Vařte po dobu 2-6 minut při výkonu 900 W v závislosti na hmotnosti.
2. Omyjte rybu, osušte ji, pokapejte citrónovou šťávou a osolte.
3. Smíchejte čerstvou smetanu se zeleninou a znovu dochuťte.
4. Vložte polovinu množství zeleniny do gratinovací nádoby. Nahoru položte rybu a vysypte na ni zbývající zeleninu.
5. Posypte goudou, hrnec položte na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ „gratinované rybí filety“.
6. Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Gratinované rybí filety po italsku			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	rybí filety
½ lžíce	1 lžíce	½ lžíce	citrónová šťáva
½ lžíce	1 lžíce	½ lžíce	máslo s ančovičkami
30 g	50 g	80 g	gouda (nastrouhaná)
			sůl a pepř
150 g	300 g	450 g	čerstvá rajčata
1 lžíce	1½ lžíce	2 lžíce	směs nasekaných bylinek
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ lžíce	3/4 lžíce	1 lžíce	bazalka (nasekaná)

1. Omyjte rybu, osušte ji, pokapejte citrónovou šťávou, osolte a potřete máslem s ančovičkami.
2. Vložte do gratinovací mísy.
3. Rybu potřete goudou.
4. Na sýr položte rajčata.
5. Osolte, opepřete a přidejte směs bylinek.
6. Osušte Mozarellu, nakrájejte ji na plátky a položte na rajčata. Sýr posypte bazalkou.
7. Položte gratinovací nádobu na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ „gratinované rybí filety“.
8. Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Špenát (gratinovaný)			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	listový špenát (vařený)
15 g	30 g	45 g	cibule (najemno nakrájená)
			sůl, pepř a muškátový oříšek
5 g	10 g	15 g	máslo nebo margarín (na vymaštění nádoby)
150 g	300 g	450 g	vařené brambory (na plátky)
35 g	75 g	110 g	vařená šunka (na kostičky)
50 g	100 g	150 g	zakysaná smetana creme fraiche
1	2	3	vejce
40 g	75 g	115 g	strouhaný sýr

1. Smíchejte listový špenát s cibulí, osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek.
2. Do gratinovací nádoby dejte tuk. Do mísy vložte střídavě vrstvy bramborových plátků, šunku nařezanou na kostičky a špenát. V horní vrstvě by měl být špenát.
3. Smíchejte vejce s čerstvou smetanou, přidejte sůl a pepř a zalijte touto směsí gratin.
4. Na gratin nasypte nastrouhaným sýrem.
5. Uložte na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ„Gratin“.
6. Po dokončení vaření odstavte na 5-10 minut.

Bramborový a cuketový gratin			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	máslo nebo margarín (na vymaštění nádoby)
200 g	400 g	600 g	vařené brambory (na plátky)
115 g	230 g	345 g	cuketa (najemno nakrájená)
75 g	150 g	225 g	zakysaná smetana creme fraiche
1	2	3	vejce
½	1	2	rozdrcený stroužek česneku
			sůl a pepř
40 g	80 g	120 g	strouhaný sýr gouda
10 g	20 g	30 g	slunečnicová semínka

1. Vymastěte gratinovací nádobu a položte do mísy střídavě vrstvy bramborových plátků a cukety.
2. Smíchejte vejce s čerstvou smetanou, přidejte sůl, pepř a česnek a zalijte touto směsí gratin.
3. Gratin posypte goudou.
4. Nakonec posypte gratin slunečnicovými semínky.
5. Uložte na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ„Gratin“.
6. Po dokončení vaření odstavte na 5-10 minut.

SNÍŽENÝ STUPEŇ VÝKONU

⚠ **Důležité!**

Pokud vaříte jídlo déle než po standardní dobu, avšak při stejném výkonu vaření, výkon trouby se automaticky sníží, aby se tak předešlo jejímu přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se omezí a topná tělesa grilu se začnou vypínat a zapínat.) Po přerušení na dobu 90 sekund lze obnovit původní výkon.

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 900 W	20 minut	Mikrovlnné vaření 630 W
Grilování	20 minut	Grilování - 50 %
Duální grilování	Grilování - 20 minut	Grilování - 50 %

TABULKY VAŘENÍ

Použité zkratky			
šálek = plný šálek	g = gram	ml = mililitr	min = minuty
kg = kilogram	l = litr	cm = centimetr	

Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství -g/ml-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda
Mléko 1 šálek	150	Mikrovlny	900 W	cca 1	nezakrývejte
Voda 1 šálek 6 šálků 1 nádoba	150 900 1000	Mikrovlny Mikrovlny Mikrovlny	900 W 900 W 900 W	cca 2 8-10 9-11	nezakrývejte nezakrývejte nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř (zelenina, maso a přílohy)	400	Mikrovlny	900 W	4-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte
Polévka/dušený pokrm	200	Mikrovlny	900 W	1-2	přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	200 500	Mikrovlny Mikrovlny	900 W 900 W	2-3 3-5	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte
Maso, 1 plátek*	200	Mikrovlny	900 W	cca 3	rozetřete tenkou vrstvu omáčky na horní část, přikryjte
Rybí filety*	200	Mikrovlny	900 W	3-5	přikryjte
Koláč, 1 plátek	150	Mikrovlny	450 W	½ -1	vložte do ploché mísy
Dětská výživa, 1 sklenice	190	Mikrovlny	450 W	½ -1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo*	50	Mikrovlny	900 W	½	přikryjte
Rozpuštěná čokoláda	100	Mikrovlny	450 W	3-4	občas zamíchejte

* z chlazeného

Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Guláš	500	Mikrovlny	270 W	8-9	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	Mikrovlny	270 W	1-3	vložte do ploché mísy	5
Ovoce, např. třešně, jahody, maliny, švestky	250	Mikrovlny	270 W	3-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

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

Rozmrazování a vaření

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Přilitá voda -lžíce-	Metoda	Doba odstání -min-
Rybí filet	300	Mikrovlny	900 W	9-11	-	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	Mikrovlny	900 W	8-10	-	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2
Brokolice	300	Mikrovlny	900 W	6-8	3-5	přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	2
Hrášek	300	Mikrovlny	900 W	6-8	3-5	přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	2
Míchaná zelenina	500	Mikrovlny	900 W	9-11	3-5	přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	2

Vaření, grilování a pečení

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Brokolice	500	Mikrovlny	900 W	6-8	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Hrášek	500	Mikrovlny	900 W	6-8	přikryjte, přidejte 4-5 lžic vody, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	Mikrovlny	900 W	9-11	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí)	1000	Mikrovlny Duální gril Mikrovlny Duální gril	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7* 14-16 4-6	ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po*	10
	1500	Mikrovlny Duální gril Mikrovlny Duální gril	450 W 450 W 450 W 450 W	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Hovězí pečeně (středně propečená)	1000	Mikrovlny Duální gril Duální gril	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po*	10
	1500	Mikrovlny Duální gril Duální gril	630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Kuřecí stehna	200	Duální gril Gril	450 W	6-7* 4-6	ochuťte podle potřeby, položte stranou s kůží dolů na vysoký rošt, otočte po*	3
Steaky z kýty 2 kusy, středně propečené	400	Gril Gril		11-12* 6-8	položte na vysoký rošt, otočte po*, po ogrilování dochuťte	
Pečení v gratinovacích nádobách		Grilování		8-13	nádobu postavte na nízký rošt	
Sýrové toasty	1 kus	Mikrovlny Gril	450 W	½ 5-6	opečte chleba a namažte na něj máslo, na ně položte plátek vařené šunky, plátek ananasu a sýra	
	4 kusy	Mikrovlny Gril	450 W	½ -1 5-6		

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Mražená pizza	300	Mikrovlny Duální gril	450 W 450 W	4-6 4-6	položte na nízký rošt	
	400	Mikrovlny Duální gril	450 W 450 W	6-7 5-7		

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: Zkraťte doby vaření o třetinu až 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.

Lilek plněný mletým masem

Nádobí:	Nádoba s pokličkou (objem 1 l) Mělká plochá mísa (délka cca 30 cm)
250 g	lilky
200 g	rajčata
1 lžíce	olivový olej pro vymaštění nádoby
100 g	cibule, nakrájená
4	jemné zelené chilli papričky, bez semínek
200 g	mleté hovězí maso
2	rozetřené stroužky česneku
2 lžíce	nakrájená petržel
	sůl a pepř
	paprika
60 g	Sýr Feta, na kostičky

1. Rozkrojte lilky podélně napůl. Lžičkou vydlabejte z lilků dužninu tak, aby byla slupka tlustá asi 1 cm. Vydlabanou dužninu nakrájejte.
2. Oloupejte slupku z rajčat a nakrájejte je.
3. Nalijte na dno nádoby olivový olej. Přidejte cibuli, přikryjte a dejte vařit.
   2 min. 900 W
4. Nakrájejte chilli papriku na kolečka. Ponechejte třetinu množství na ozdobu. Smíchejte mleté maso s nařezanými lilky, cibulí, rajčaty, kolečky chilli papriky, česnekem a petrželí. Podle potřeby dochuťte.
5. Osušte půlky lilku. Naplňte je polovinou množství směsi mletého masa, nahoru rozetřete sýr feta a přidejte zbytek náplně.
6. Vložte půlky lilku do ploché mísy a mísu umístěte na spodní rošt a nechte vařit.
   11-13 min. Duální gril (630 W)
   Ozdobte lilky kolečky chilli papriky a pokračujte ve vaření.
   4-7 min. Duální gril (630 W)
   Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Cibulová polévka

Nádobí:	Hrnec s pokličkou (objem 2 l) 4 polévkové misky (200 ml)
10 g	máslo nebo margarín
100 g	nakrájené cibule
800 ml	maso
	sůl a pepř
2 krajíce	chléb
40 g	strouhaný sýr

1. Vymažte hrnec tukem, přidejte na plátky nakrájenou cibuli, maso a ochuťte. Přikryjte a dejte vařit.
   9-11 min. 900 W
2. Opečte krajíce chleba, nakrájejte je na kostičky a rozdělte je do polévkových misek. Opražené kostičky chleba zalijte polévkou a posypte sýrem.
3. Položte hrnce na otočný talíř a nechte grilovat.
   6-7 min. Gril

Houby s rozmarýnem

Nádobí:	Hrnec s pokličkou (objem 1 l) Mělká kulatá gratinovací nádoba (délka cca 22 cm)
8	velké houby (cca 225 g), celé
20 g	máslo nebo margarín
50 g	cibule (najemno nakrájená)
50 g	slanina (najemno nakrájená)
	černý pepř
	čerstvý rozmarýn, nasekaný
125 ml	bílé víno (suché)
125 ml	smetana
20 g	mouka

1. Houby zbavíme nožiček. Nakrájejte nožičky na malé kousky.
2. Do mělké nádoby vložte tuk. Přidejte cibule, nakrájenou slaninu a nožičky hub. Ochuťte pepřem a rozmarýnem, přikryjte a dejte vařit.
   3-5 min. 900 W
   Nechte zchladnout.
3. Ohřejte smetanu a 100 ml vína v misce.
   1-3 min. 900 W
4. Smíchejte zbytek vína s moukou, vmíchejte do horké tekutiny, přikryjte a dejte vařit. Během vaření jednou zamíchejte.
   cca 1 min. 900 W
5. Naplňte houby směsí ze slaniny a vložte je do mělké nádoby. Nalijte omáčku na houby a dejte vařit na nízkém roštu.
   6-8 min. Duální gril (630 W)
   Po uvaření nechte odstát cca 2 min.

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
1 lžíce	rostlinný olej
1 lžíce	nakrájená petržel
	sůl a pepř
4 lžíce	bílé víno
20 g	máslo nebo margarín

1. Omyjte rybu a oklepáním ji osušte. Odstraňte kosti.
2. Nakrájejte citrón a rajčata na tenké plátky.
3. Vymastěte pečicí nádobu máslem. Vložte do ní rybí filety a pokapejte je rostlinným olejem.
4. Do nádoby nasypte petrželku, nahoru dejte plátky rajčat a ochuťte. Na rajčata dejte plátky citrónu a polijte je bílým vínem.
5. Na citrón dejte malé kousky másla, nádobu přikryjte a dejte vařit.
   11-13 min. 630 W
   Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Pstruh s mandlemi

Nádobí:	Mělká oválná pečící nádoba (délka asi 32 cm)
4	pstruh (200 g), zdobené
	šťáva z jednoho citronu
	sůl
30 g	máslo nebo margarín
50 g	mouka
10 g	máslo nebo margarín na vymaštění nádoby
50 g	mandlovými lupínky

1. Omyjte pstruha, osušte jej, pokapejte citrónovou šťávou. Rozetřete sůl na vnější i vnitřní straně ryby a nechejte ji 15 minut odstát.
2. Rozpusťte máslo.
   1 min. 900 W
3. Rybu osušte, polijte máslem a vyválejte v mouce.
4. Do nádoby dejte tuk. Vložte pstruha do nádoby a dejte jej vařit na nízkém roštu. Ve dvou třetinách vaření pstruha otočte a posypte jej mandlemi.
   15-18 min. Duální gril (450 W)
   Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Rybí filety se sýrovou omáčkou

Nádobí:	Hrnec s pokličkou (objem 2 l) Mělká kulatá gratinovací nádoba (délka cca 25 cm)
800 g	rybí filety
2 lžíce	citrónová šťáva
	sůl
10 g	máslo nebo margarín
50 g	cibule (najemno nakrájená)
20 g	mouka
100 ml	bílé víno
1 lžička	rostlinný olej pro vymaštění nádoby
100 g	nastrouhaný ementál
2 lžíce	nakrájená petržel

1. Omyjte rybu, osušte jej oklepáním a pokapejte jej citrónovou šťávou. Potřete solí.
2. Nalijte olej do nádoby. Přidejte nakrájenou cibuli, přikryjte a dejte vařit.
   1-2 min. 900 W
3. Zasypte cibuli moukou, přilijte bílé víno a zamíchejte.
4. Vymažte gratinovou nádobu tukem a vložte do ní rybu. Rybu zalijte omáčkou a posypte sýrem. Položte na nízký rošt a dejte vařit.
   7-8 min. 450 W
   14-16 min. Duální gril (450 W)
   Po uvaření nechte odstát cca 2 min.

Curyšské telecí

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

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.
   6-9 min. 900 W
3. Přilijte bílé víno, karamelovou omáčku a smetanu, zamíchejte, přikryjte a pokračujte ve vaření. Občas zamíchejte.
   3-5 min. 900 W
4. Po skončení vaření směs zamíchejte, nechte asi na 5 minut odstát. Ozdobte petrželkou.

Plněná šunka

Nádobí:	Hrnec s pokličkou (objem 2 l) Oválná gratinovací nádoba (délka cca 26 cm)
150 g	nasekaný listový špenát
150 g	fromage frais, s obsahem tuku 20 %
50 g	nastrouhaný ementál
	pepř a paprika
8 plátků	vařená šunka (400 g)
125 ml	voda
125 ml	smetana
20 g	mouka
20 g	máslo nebo margarín
10 g	máslo nebo margarín na vymaštění nádoby

1. Smíchejte špenát se sýrem a čerstvým sýrem (fromage frais) a ochuťte.
2. Dejte jednu polévkovou lžíci náplně na každý plátek vařené šunky a plátky srolujte. Propíchněte šunku dřevěnou špejlí.
3. Vyrobte bešamelovou omáčku tak, že nalijte vodu a smetanu do hrnce a dejte vařit.
   2-4 min. 900 W
   Smícháním mouky a másla vytvořte jíšku, přidejte ji do hrnce a rozmíchejte ji. Hrnec přikryjte a dejte vařit, dokud nebude omáčka hustá.
   1-2 min. 900 W
   Zamíchejte a ochutnejte.
4. Nalijte omáčku do vymaštěné nádoby, vložte naplněné šunkové rolky na omáčku a dejte vařit s pokličkou.
   10-12 min. Duální grilování (630 W)
   Po dovaření nechte cca 5 minut odstát.

Telecí kotlety s mozzarelou

Nádobí:	Mělká hranatá gratinovací nádoba s pokličkou (délka cca 25 cm)
150 g	mozzarela, nakrájená na plátky
500 g	konzervovaná rajčata (bez šťávy)
4	telecí kotlety (600 g)
20 ml	olivový olej
2	stroužky česneku, nasekané
20 g	kapary
	oregano
	sůl a pepř

1. Omyjte telecí maso, osušte je a rozklepejte.
2. Rozmačkejte rajčata, přidejte česnek, olej, sůl, pepř, kapary a oregano a tuto směs nalijte na telecí maso. Přikryjte a dejte vařit.
   15-19 min. 630 W
   Plátky masa otočte.
3. Na každý kotlet položte plátek mozzarely, ochuťte a vařte bez pokličky na vysokém roštu.
   9-12 min. Duální gril (630 W)
   Po dovaření nechte cca 5 minut odstát.

Cuketový a nudlový gratin

Nádobí:	Gratinovací nádoba (délka cca 26 cm)
80 g	špagety, vařené
400 g	konzervovaná rajčata, nasekaná
150 g	cibule (najemno nakrájená)
	bazalka, tymián, sůl, pepř
1 lžíce	olej pro vymaštění nádoby
450 g	nakrájené cukety
150 g	zakysaná smetana
2	vejce
100 g	nastrouhaný čedar

1. Smíchejte rajčata s cibulí a náležitě dochuťte. Přidejte špagety. Špagety zalijte rajskou omáčkou a nahoru dejte plátky cukety.
2. Smíchejte zakysanou smetanu a vejce a nalijte je na gratin. Navrch nasypte strouhaný sýr. Položte na nízký rošt a dejte vařit.
   18-21 min. 900 W
   7-8 min. Duální gril (630 W)
   Po uvaření nechte odstát cca 5-10 min.

Lasagne

Nádobí:	Hrnec 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	rozdrcený stroužek česneku
250 g	mleté hovězí maso
2 lžíce	rajčatový protlak
	sůl a pepř
150 ml	zakysaná smetana creme fraiche
100 ml	mléko
50 g	nastrouhaný parmezán
1 lžička	směs nasekaných bylinek
1 lžička	olivový olej
1 lžička	rostlinný olej pro vymaštění nádoby
125 g	lasagne
1 lžíce	nastrouhaný parmezán

1. Nakrájejte rajčata, smíchejte je se šunkou a cibulí, česnekem, mletým hovězím masem a rajčatovým protlakem. Ochuťte, přikryjte a dejte vařit.
   5-8 min. 900 W
2. Smíchejte zakysanou smetanu (creme fraiche) s mlékem, parmezánem, bylinkami, olejem a kořením.
3. Vymastěte nádobu a na dno dejte asi 1/3 těstovin. Na těstoviny dejte půlku směsi mletého masa a přilijte omáčku. Postup zopakujte a nakonec přidejte zbývající těstoviny. Těstoviny polijte omáčkou a posypte parmezánem. Vařte s pokličkou.
   13-17 min. 630 W
   Po dokončení vaření odstavte na cca 5-10 minut.

Hrušky v čokoládové omáčce

Nádobí:	Nádoba s pokličkou (objem 2 l) Nádoba s pokličkou (objem 1 l)
4	celé hrušky, oloupané (600 g)
60 g	cukr
10 g	vanilkový cukr
1 lžíce	hruškový likér
150 ml	voda
130 g	hořká čokoláda, nasekaná
100 g	zakysaná smetana creme fraiche

1. Do nádoby vložte cukr, vanilkový cukr, hruškový likér a vodu, zamíchejte, přikryjte a dejte vařit.
   1-2 min. 900 W
2. Do směsi vložte hrušky, přikryjte a dejte vařit.
   5-8 min. 900 W
   Ze směsi vytáhněte hrušky vložte do lednice.
3. Odlijte 50 ml vařené směsi do menší nádoby. Přidejte čokoládu a čerstvou smetanu, přikryjte a dejte vařit.
   2-3 min. 900 W
4. Omáčku pořádně zamíchejte, nalijte ji na hrušky a podávejte.

Krupicový puding s malinovou omáčkou

Nádobí:	Hrnec s pokličkou (objem 2 l) 4 formičky
500 ml	mléko
40 g	cukr
15 g	nasekané mandle
50 g	krupice
1	vaječný žloutek
1 lžíce	voda
1	vaječný bílek
250 g	maliny
50 ml	voda
40 g	cukr

1. Do nádoby nalijte mléko, přidejte cukr a mandle, přikryjte a dejte vařit.
   3-5 min. 900 W
2. Přidejte krupici, zamíchejte, přikryjte a dejte vařit.
   10-12 min. 270 W
3. Rozbijte vaječný žloutek do šálku s vodou a zamíchejte do horké směsi. Rozbijte vaječný bílek tak, aby byl tuhý a přidejte jej do směsi. Nalijte puding do formiček.
4. Omáčku vytvoříte tak, že omyjete a osušíte maliny a vložíte je do nádoby s vodou a cukrem. Přikryjte a dejte vařit.
   2-3 min. 900 W
5. Rozmačkejte maliny a podávejte s krupicovým pudingem.

Sýrový koláč

Nádobí:	Plech na pečení (průměr cca 26 cm)
	Základna:
300 g	mouka
1 lžíce	kakao
10 g	prášek do pečiva
150 g	cukr
1	vejce
10 g	máslo nebo margarín na vymaštění plechu
	Náplň:
150 g	máslo nebo margarín
100 g	cukr
10 g	vanilkový cukr
3	vejce
400 g	fromage frais, s obsahem tuku 20 %
40 g	směs vanilkového pudingu v prášku

1. V nádobě smíchejte mouku, kakao, prášek do pečiva a cukr.
2. Přidejte vejce a máslo a rozmixujte v kuchyňském mixéru.
3. Vymažte plech tukem. Rozválejte těsto a vložte na plech. Ponechte 2 cm kolem okrajů, aby se mohl vytvořit lem. Těsto dejte péct.
   6-8 min. 630 W
4. Rozmíchejte máslo a cukr tak, aby bylo lehké a nadýchané. Pomalu rozšlehejte vejce. Přidejte směs čerstvých sýrů (fromage frais) a směs vanilkového pudingu v prášku.
5. Naneste náplň na základnu sýrového koláče a dejte vařit.
   15-19 min. 630 W

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 DRÁTĚNKY.

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

Vnější části trouby

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

Ovládací panel

Deaktivujte ovládací panel otevřením dvířek trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické 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 odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu.
2. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.
3. Na vnitřní část trouby

nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

4. Troubu pravidelně zahřívejte použitím grilu. Zbytky jídla nebo mastnoty mohou způsobit tvoření kouře nebo nepříjemného zápachu.

Otočný talíř a unášecí podnos

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

Dvířka

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

Rošty

Rošty byste měli umývat ve vodě s přidaným prostředkem na mytí nádobí a osušit. Rošty můžete mýt v myčce na nádobí.

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

CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky...
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	• Nefungují pojistky v pojistkové skříni. • Došlo k přerušení napájení. • Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	• Dvířka nejsou řádně zavřená. • Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. • Nebylo stisknuto tlačítko START/+30.
Otočný talíř se neotáčí?	• 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?	• Izolujte spotřebič od pojistkové skříně. • Kontaktujte místní servisní ELECTROLUX středisko.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	• Kontaktujte místní servisní ELECTROLUX středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici ELECTROLUX.
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	• Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo • Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně • Nastavte vyšší nastavení výkonu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí		230 V, 50 Hz, jednofázové
Distribuce line pojistka/jistič		Minimálně 16 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny Grilování Mikrovlnné vaření/Grilování	1,37 kW 1,00 kW 2,35 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny Grilování	900 W (IEC 60705) 1000 W
Frekvence mikrovln		2450 MHz * (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	EMS26204O	594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) **
Objem trouby		26 litrů **
Otočný talíř		ø 325 mm, skleněný
Hmotnost		cca 19,5 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, 2009/125/EC a 2011/65/EU.

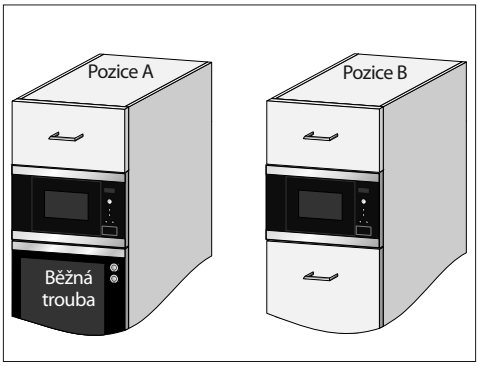
V RÁMCI NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ MŮŽE DOJÍT U TECHNICKÝCH ÚDAJŮ KE ZMĚNĚ BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ

INSTALACE

Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:

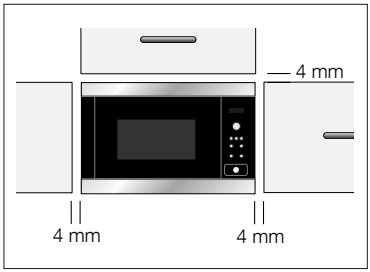
Pozice	Rozměry výklenku Š H V
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Měření v (mm)



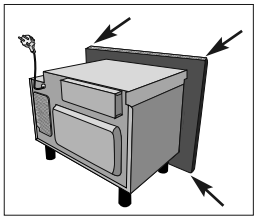
INSTALACE SPOTŘEBIČE

1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Vložte spotřebič pomalu do kuchyňské linky bez použití síly, dokud se přední rám trouby nebude dotýkat předního otvoru linky.
3. 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 umístěna v horních a dolních rozích trouby.



Možnost upevnění 2:

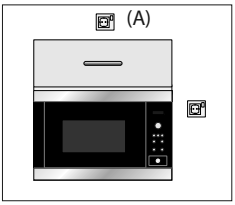
Podívejte se na šablonu dodanou s troubou.

⚠ **Důležité!**

Spodní část trouby by měla být 85 cm nebo více nad zemí. Instalace tohoto výrobku musí být prováděna v souladu s pokyny v tomto návodu k obsluze a s pokyny k instalaci od výrobce běžných trub.

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE KE ZDROJI ELEKTRICKÉ ENERGIE

- **Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.**
- **Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.**
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).



- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 16 A pojistku.
- **Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.**
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

UPOZORNĚNÍ!
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO
Výrobce nenese žádnou odpovědnost za případy, kdy nejsou tato bezpečnostní opatření dodržena.

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

INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Ekologická likvidace obalových materiálů a starých spotřebičů

OBALOVÉ MATERIÁLY

Mikrovlnné trouby ELECTROLUX 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 zařízeni. Dodržením této instrukce zabráníte negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí, které naopak může být ohroženo nesprávným nákladním s výrobkem při jeho likvidaci. Pro získání dalších informací o recyklaci tohoto výrobku kontaktujte, prosím, místní orgány státní správy, místní firmu zabezpečující likvidaci a sběr odpadů nebo prodejnu, v níž jste výrobek zakoupili.

ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA

Záruka za domácí spotřebiče je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen „Kupující“) a jen na výrobky běžně používané v domácnosti. Prodejce poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od převzetí prodaného výrobku Kupujícím (nejde-li o případ podle § 621, druhá věta, Obč. zák.).
Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, řádné a včasné odstranění vady, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu vadné součásti výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo na odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého záručního práva přitom je, že: (a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze a (b) Kupující prokáže existenci Záruky i oprávněnost a důvodnost uplatněného záručního práva.
Podmínkou pro uplatnění práva z prodejcem poskytnuté smluvní záruky je také, že: (A) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy provedeny Autorizovaným servisním střediskem anebo příslušným prodejcem a (B) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný nákupní doklad i – byl-li k výrobku v souladu s pokyny společnosti ELECTROLUX, s.r.o., vydán – platný Záruční list.
Právo na odstranění vady výrobku může kupující uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku nebo u prodejce, u něhož výrobek koupil. Zákazník musí vždy umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto Autorizovaného servisního střediska, resp. uvedeného prodejce.

Veškerá ostatní záruční práva musí Kupující uplatňovat pouze u prodejce, u něhož výrobek koupil. Každé záruční právo je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku, resp. u prodejce bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká. Autorizované servisní středisko, resp. prodejce posoudí oprávněnost a důvodnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu jejího řešení. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci veškerou součinnost potřebnou k prokázání existence Záruky, oprávněnosti a důvodnosti uplatněného práva z odpovědnosti za vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.
Běh záruční doby se – při splnění podmínky uvedené v předchozí větě – staví po dobu od řádného a včasného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, resp. prodejcem, nejdéle však do doby, kdy kupující po skončení záruční opravy byl povinen výrobek převzít.
Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko, resp. prodejce povinen vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto je ve vlastním zájmu Kupujícího, aby obsah Opravního listu před jeho podpisem zkontroloval a kopii Opravního listu si pečlivě uschoval.
Jestliže reklamovaná vada nebude zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou prodejce odpovídá, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci shora uvedenou potřebnou součinnost, je Kupující povinen nahradit Autorizovanému servisnímu středisku i prodejci veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.
Záruka se nevztahuje na: (a) opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní či nevhodnými provozními podmínkami aj.), (b) případný nedostatek jakosti anebo užitné vlastnosti, který není vadou výrobku, (c) výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským, soutěžním nebo jiným obdobným účelům aj.).
Poskytnutím Záruky vyplývající ze Záručního listu nejsou dotčena práva Kupujícího, která se váží ke koupi výrobku. Tato Záruka se týká pouze výrobků, které byly prodejci dodány společností ELECTROLUX, s.r.o., a platí pouze na území České republiky.

Prodejce je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího mu i kdykoliv poté poskytnout aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.
Jakékoliv bližší informace o Záruce a o Autorizovaných servisních střediscích poskytnou: (a) prodejce, (b) Oddělení péče o zákazníky společnosti ELECTROLUX, s.r.o., a to buď na telefonním čísle: 261 302 261, nebo na e-mailové adrese: info@electrolux.cz a (c) bezplatná telefonní INFOLINKA: 800 302 111, popř. je lze nalézt na www.electrolux.cz.

Upozornění pro Kupující: Společnost ELECTROLUX, s.r.o., v zájmu co nejlepšího uspokojování Vašich potřeb průběžně kontroluje práci Autorizovaných servisních středisek i prodejců. Proto Vás prosíme, abyste našim pracovníkům při této jejich kontrolní činnosti vycházeli podle svých možností vstříc, a to zejména poskytnutím požadovaných informací o záručních opravách nebo předložením kopií Opravních listů.
ELECTROLUX, s.r.o.

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

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

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

TURINYS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS 138
PRIETAISO APŽVALGA 142
VALDYMO SKYDELIS 143
PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI 143
MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS 145
PROGRAMŲ LENTELĖS 152
RECEPTAI 158
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS 164
KĄ DARYTI, JEI 166
SPECIFIKACIJOS 166
ĮRENGIMAS 167
INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI 168
GARANTIJOS SĄLYGOS 169

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:

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

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

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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.

Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija.

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

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

Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dėl per didelės 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 tiekiama 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 16 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 16 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį. Rekomenduojama šį prietaisą jungti prie atskiros grandinės. Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės lauke.

Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, 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. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. 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 kepant šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus. 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 nesusižaloti

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

a) dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos;

b) vyrius ir durelių saugos skląsčius; patikrinkite, ar jie nesulūžę ir neatsilaisvinę;

c) durelių sandarinimo

tarpiklius ir sandarinimo paviršius; įsitikinkite, kad jie nesugadinti;

d) krosnelės ar durelių vidų; įsitikinkite, kad nėra jokių įlenkimų;

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, nekompetentingiems asmenims atlikti pavojinga.

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

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

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

Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Jei išsilieja skysčio, nedelsdami išjunkite krosnelę, atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir skambinkite į vietinį aptarnavimo centrą. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį. Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

Nebandykite keisti krosnelės lemputės patys ar leisti to daryti asmenims, kurie nėra įgalioti ELECTROLUX. Jei sugenda krosnelės lemputė, pasitarkite su platintoju arba kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą.

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

Kaip išvengti sprogimo ir staigaus užvirimo

⚠ **ĮSPĖJIMAS! 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 gėrimai gali pavėluotai staiga užvirti, todėl reikia būti atsargiems imant talpyklą.

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

1. Prieš šildydami/pakartotinai šildydami išmaišykite skystį.
2. Į šildomą skystį patariama įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų daiktą.
3. Pašildytą skystį palikite krosnelėje bent 20 sekundžių, kad pavėluotai staiga užviręs skystis 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, dešrelių, vaisių ir panašių produktų odeles, nes kitaip jie gali sprogti.

Kaip išvengti nudegimo pavojaus

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Įtiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius 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 gėrimas.

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

Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.

Nelieskite krosnelės durelių, išorinio korpuso, užpakalinio korpuso, krosnelės vidaus, vėdinimo angų, priedų ir indų, kai įjungtas režimas KEPSNINĖ, DVIGUBA KEPSNINĖ ir operacija AUTOMATINIS GAMINIMAS, nes šios dalys gali būti įkaitusios. Prieš valydami įsitikinkite, kad jos neįkaitusios. Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi

prietaisu

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

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamos patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta galimus pavojus. Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų 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 taisyklių: naudotis indų rankenomis, atsargiai nuimti maisto dangą; ypač atkreipti dėmesį į pakuotę (pvz., savaime kaistančias medžiagas), skirtą traškiam 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 veiktų sklandžiai ir nesugestų

Niekada nenaudokite krosnelės, kai ji tuščia, nebent taip nurodyta naudojimo vadove, žr. 149 puslapio 2 pastabą. Tai gali sugadinti krosnelę.
Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, po jomis visada padėkite karščiui aarbat. š.arų indą, pvz., porcelianinę lėkštę, kad dėl karščio nesugadintumėte sukamojo padėklo ir jo atramos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijose nurodyto šildymo laiko.
Nenaudokite metalinių reikmenų, kurie aarbat. š.indi mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkštis.
Nedėkite į krosnelę skardinių.
Naudokite tik šiai krosnelei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.
Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų

a) Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniu, palaukite, kol jis atvės.
b) Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
c) Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

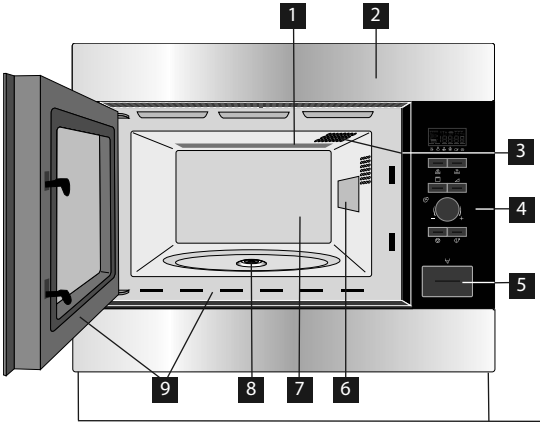
Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso. Nenaudokite krosnelėje plastikinių talpyklų, jeigu ji dar įkaitusi po režimų KEPSNINĖ, DVIGUBA KEPSNINĖ ir operacijos AUTOMATINIS GAMINIMAS – jie gali išsilydyti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

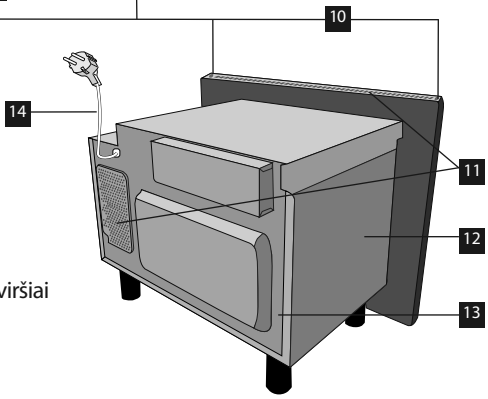
⚠ Svarbu!

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

PRIETAISO APŽVALGA

MIKROBANGŲ KROSNELĖ IR PRIEDAI

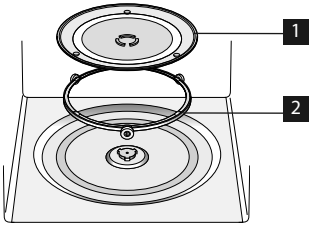




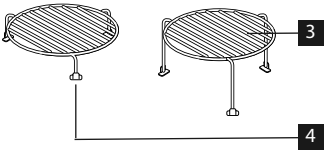
1 Kepsninės kaitinamasis elementas
2 Priekio apdaila
3 Krosnelės lemputė
4 Valdymo skydelis
5 Durelių atidarymo mygtukas
6 Bangolaidžio dangtelis
7 Krosnelės vidus
8 Izoliacinis tarpiklis
9 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai
10 Tvirtinimo vietos (4 vietos)
11 Vėdinimo angos
12 Išorinis gaubtas
13 Užpakalinis korpusas
14 Maitinimo laidas

Patikrinkite, ar yra šie priedai:

1 Sukamasis padėklas
2 Sukamojo padėklo atrama
3 Viršutinė lentyna
4 Apatinė lentyna
5 4 tvirtinimo varžtai (neparodyta)



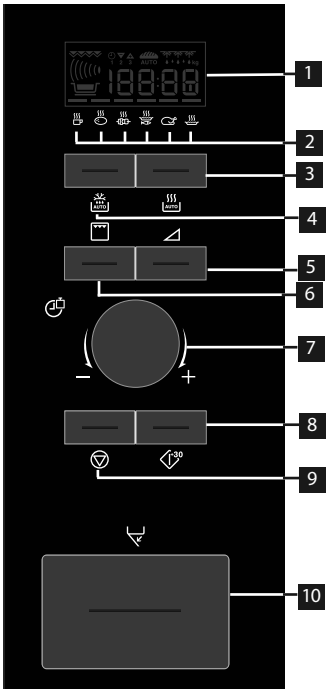
- Sukamojo padėklo atramą (su izoliaciniu tarpikliu) padėkite ant vidaus pagrindo.
- Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
- Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.



Svarbu!

Užsisakant priedų platintojui arba vietiniam ELECTROLUX aptarnavimo centrui reikia nurodyti: dalies ir modelio pavadinimą.

VALDYMO SKYDELIS



1 SKAITMENINIO EKRANO indikatoriai

- Kepsninė
- Mikrobangų krosnelė
- Dviguba
- Laikrodis
- 1 2 3 Gaminimo etapai
- Plius/minus
- Automatinis duonos atšildymas
- Automatinis atšildymas
- kg Svoris

2 AUTOMATINIO GAMINIMO indikatoriai

3 AUTOMATINIO GAMINIMO mygtukas

4 AUTOMATINIO ATŠILDYMO mygtukas

5 GALIOS LYGIO mygtukas

6 Mygtukas KEPSNINĖ

7 LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlė

8 Mygtukas START/+30

9 Mygtukas STOP

10 DURELIŲ ATIDARYMO mygtukas

PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

EKONOMINIS REŽIMAS

Krosnelė yra nustatyta į EKONOMIŠKĄ REŽIMĄ („Econ“).

1. Įjunkite 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 atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

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

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma:„Econ“.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 12:H
4. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
5. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
6. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
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/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 12H
4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30. Ekrane bus rodoma: 24H
5. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
6. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
7. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
8. Ekrane bus rodoma: 23:30
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/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 12H

   (Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.)
3. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
4. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
5. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
6. Ekrane bus rodoma: 11:45

NORĖDAMI ATŠAUKTI LAIKRODIS IR ECON REŽIMAS

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo/ greito gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 12H

   (Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START/+30.)
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 užgęsta.

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).

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.

Pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir ekrane bus rodoma „LOC“: 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 prasiskverbti per maistą. Dėl to svarbu pasirinkti tinkamus indus.
Geriau naudoti apvalius/ovalius, o ne kvadratinius/pailgus indus, nes maistas, esantis kampuose, gali perkaisti.

Kad šildymas būtų tolygus, svarbu maistą apversti, pakeisti išdėstymą ar pamaišyti.
Baigus šildyti būtina palikti maistą pastovėti, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.

Maisto savybės	
Sudėtis	Maistui, kuriame 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 tekstūros 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 prasiskverbti į centrą iš visų pusių. Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio.
Forma	Nesimetriškų 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. Atvėsintą maistą reikės gaminti ilgiau nei kambario temperatūros maistą. Įpjaukite maistą su įdaru, pvz., spurgas su uogiene, kad išleistumėte karštį ar garus.

Valgio gaminimo technika	
Išdėstymas	Storiausias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. Pvz., vištos kulšeles.
Dangtelis	Naudokite ventiliuojamąją 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 baigti 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 neišimtą, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.
Uždengimas	Kai kurios atšildomo maisto vietos gali įšilti. Šiltas vietas, pvz., vištos šlauneles ir sparnelius, galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š.indinčios mikrobangas, skiautėmis.

MIKROBANGŲ KROSNELĖJE SAUGŪS NAUDOTI INDAI

Indai	Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija/folijos talpyklos	✔ / ✘	Maži aliuminio 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 talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Skrudinimo indai	✔	Visada laikykitės gamintojo instrukcijų. Neviršykite nurodytos šildymo trukmės. Būkite labai atsargūs, nes šie indai itin įkaista.
Porcelianiniai ir keraminiai 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 įskilti.
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 temperatūrai jie gali iškrypti, išsilydyti 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. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištirpti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.
Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinis popierius	✔	Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.
Šiaudinės ir medinės talpyklos	✔	Naudodami 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.

MIKROBANGŲ 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 270 W. Pasirinkus galios lygį, ekrane matomas atšildymo simbolis.

MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Krosnelė turi 6 galios lygius.

Galios parametras	Siūloma naudoti
900 W/ DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan.
630 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.
450 W	Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, pvz., jautienos patiekalams, patariama naudoti šį galios parametrą, kad mėsa išliktų minkšta.
270 W/ ATŠILDYMAS	Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametrą, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti.
90 W	Lengvai atšildyti, pvz., kreminiam pyragui ar tešlai.
0 W	Skirta palaikyti/virtuviniam laikmačiui.

W = VATAS

Pvz.: Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 630 W mikrobangų galią.

1. Dukart paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką.

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

3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

4. Ekrane bus rodoma:

Svarbu!

Jei nepasirinktas galios lygis, automatiškai nustatoma 900 W/DIDELIS.

- Kai gaminant atidaromos durelės, gaminimo laikas skaitmeniniame ekrane automatiškai sustabdomas. Uždarius dureles ir paspaudus gaminimo mygtuką START/+30 gaminimo laikas vėl pradedamas skaičiuoti.
- Jei gamindami norite sužinoti GALIOS LYGIO, vieną kartą paspauskite galios mygtuką.
- Gamindami galite pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką pasukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę.
- GALIOS LYGIO gamindami galite pakeisti paspausdami maitinimo mygtuką.
- Jei gamindami norite atšaukti programą, dukart palieskite sustabdymo mygtuką STOP.

VIRTUVINIS LAIKMATIS

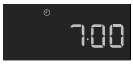
Pvz.: Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

1. Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką 7 kartus.

2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 7.00.

3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

4. Ekrane bus rodoma:



- Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką STOP. Jei norite atnaujinti laikmatį, paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, jei norite išjungti, paspauskite STOP dar kartą.

PRIDĖKITE 30 SEKUNDŽIŲ

Gaminimo mygtukas START/+30 leidžia valdyti dvi funkcijas.

1. **Tiesioginis paleidimas**
   Paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 galite iškart 30 sekundžių gaminti naudodami 900 W/DIDELIS mikrobangų galios lygį.

2. **Gaminimo laiko pailginimas**
   Paspaudę mygtuką krosnelei veikiant, gaminimo laiką galite pailginti kelis kartus po 30 sekundžių.

- Be to, +30 sekundžių galima naudoti kepsninės režimu.
- Šios funkcijos negalite naudoti AUTOMATINIO GAMINIMO ar AUTOMATINIO ATŠILDYMO režimais.

PLIUS IR MINUS

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

Jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų kietesnės, naudokite MINUS .
O jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų minkštesnės, naudokite PLIUS .

Pvz.: Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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

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

3. Vieną kartą paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką, kad pasirinktumėte PLIUS nustatymą.

4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

5. 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 .

KEPIMAS, NAUDOJANT KEPSNINĖS IR DVIGUBOS KEPSNINĖS REŽIMĄ

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai KEPSNINĖ.

1. Tik kepsninė
2. Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)

Svarbu!

1. Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama viršutinė arba apatinė lentynos.
2. Naudodami kepsninę pirmą kartą galite užuosti dūmų arba degėsių kvapą; tai normalu, krosnelė nėra sugedusi. Norėdami to išvengti, kai krosnelę naudojate pirmą kartą, įjunkite kepsninę veikti be maisto 20 minučių.

1. Tik kepsninės naudojimas

Šį režimą galima naudoti maistui kepti/skrudinti.

Pvz.: Skrudinimas 4 minutes.

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką vieną kartą.

2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodoma 4.00.

3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

4. Ekrane bus rodoma:

2. Gaminimas, naudojant dvigubos kepsninės režimą

Nustačius šį režimą, naudojamas kepsninės galios ir mikrobangų galios derinys (nuo 90 W iki 630 W). Iš anksto nustatytas 270 W galios mikrobangų lygis.

Mygtukas	Galios parametras
Kepsninė x 1	0 W
Kepsninė x 2	270 W
Kepsninė x 3	450 W
Kepsninė x 4	630 W
Kepsninė x 5	0 W

Pvz.: kepimas ant kepsninės iešmų 7 minutes, naudojant režimą DVIGUBA KEPSNINĖ (450 W).

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką 3 kartus.

2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę/ prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodoma 7.00.

3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

4. Ekrane bus rodoma:

GAMINIMAS KELIAIS ETAPAIS

3 etapų (didžiausias galimas skaičius) seką galima programuoti naudojant režimų MIKROBANGOS, KEPSNINĖ arba DVIGUBA KEPSNINĖ derinius.

Pvz.: jei norite gaminti:
2 minutės ir 30 sekundžių, naudojant
630 W galią (1 etapas)
Tik 5 minutės kepsninėje (2 etapas)

1 etapas

1. Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką du kartus.

2. Įveskite norimą laiką sukdami LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 2.30.

3. Ekrane bus rodoma:

2 etapas

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką vieną kartą.

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

3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

4. Ekrane bus rodoma:

Krosnelė veiks 2 minutes ir 30 sekundžių, naudodama 630 W galią, tada – 5 minutes, naudodama tik kepsninę.

AUTOMATINIS GAMINIMAS IR AUTOMATINIS ATŠILDYMAS

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

Automatinis Gaminimas

Maistas	Simbolis	Parametras
Gėrimas		Mikrobangų krosnelė
Virtos bulvės/ neluptos bulvės		Mikrobangų krosnelė
Kepsninės iešmai		Mikrobangos + kepsninė
Apkepta žuvies filė		Mikrobangos + kepsninė
Kepta vištiena		Mikrobangos + kepsninė
Apkepas		Mikrobangos + kepsninė

Pvz.: pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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

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

3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

4. Ekrane bus rodoma:

Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo/greito gaminimo mygtuką START/+30. AUTOMATINIO GAMINIMO pabaigoje programa

automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti 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. Du kartus paspausdami mygtuką AUTOMATINIO ATŠILDYMO pasirinkite reikalingą meniu.

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

3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.

4. Ekrane bus rodoma:

Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo/greito gaminimo mygtuką START/+30. 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	Eiga
Gėrimas (arbata/kava)	1–6 puodeliai 1 puodelis=200 ml	x1	• Pastatykite puodelį prie sukamojo padėklo krašto.
Virtos ir neluptos bulvės	0,2–1,0 kg (100 g) Dubuo ir dangtis	x2	Virtos bulvės: nuskuskite bulves ir supjaustykite į Neluptos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplaukite. • Sudėkite virtas arba neluptas bulves į dubenį. • Įpilkite reikalingą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos. • Uždenkite dangčiu. • Kai pasigirsta skambutis, išmaišykite ir vėl uždenkite. • Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.
Kepsninės iešmai	0,2–0,8 kg (100 g) Viršutinė lentyna	x3	• Žr. receptą „Kepsninės iešmai“ 154 p. • Pastatykite ant viršutinės lentynos ir įjunkite krosnelę. • Kai pasigirsta skambutis, apverskite. • Baigę gaminti, išimkite ir įdėkite į lėkštę. (Laukimo laikas nebūtinas.)
Apkepta žuvies filė	0,5–1,5 kg* (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna	x4	• Žr. receptus „Apkepta žuvies filė“ 154 p. * Bendras visų ingredientų svoris.
Kepta vištiena	0,9–1,8 kg (100 g) Kepimo indas Apatinė lentyna	x5	• Sumaišykite 2 valg. š. aliejaus, 1 arbat. š. paprikos, druskos ir pipirų, įtrinkite vištą. • Pradurkite vištos odelę. • Įdėkite vištą į kepimo indą krūtinėle žemyn. • Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę. • Kai pasigirsta skambutis, apverskite. • Baigę maždaug 3 min. palikite krosnelėje, išimkite, įdėkite į lėkštę ir pateikite ant stalo.
Apkepas	0,5–1,5 kg* (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna	x6	• Žr. receptus „Apkepas“ 155 p. * Bendras visų ingredientų svoris.

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

Automatinis atšildymas	Svoris (didinimo vienetas)/ reikmenys	Mygtukas	Eiga
Mėsa,/žuvis/ paukštiena (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės)	0,2–1,0 kg (100 g) Kepimo indas I	x1	• Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. • Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. • Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. • Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis. Netinka neišdorotai paukštienai.
Duona AUTO	0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas	x2	• Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. • Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. • Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.

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

- Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite 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. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
- Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START/+30.
- Panaudojus režimus Mikro-/Kepsninė/Dviguba kepsninė, gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.

Automatinis atšildymas

- Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.
- Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.
- Apvertę, uždenkite atšildytas dalis mažais lygiais aliuminio folijos lapais.
- Atšildytą paukštieną reikia nedelsiant apdoroti.

AUTOMATINIO GAMINIMO RECEPTAI

Kepsninės iešmai	
4 gabalėliai	
400 g	smulkintos kiaulienos, kubeliais
100 g	kiaulienos šoninės su raumenimis
100 g	svogūnų, ketvirčiais
250 g	pomidorų, ketvirčiais
100 g	žaliųjų pipirų, kubeliais
2 valg. š.	aliejaus
4 arbat. š.	paprikos
	druskos
1 arbat. š.	aitriosios paprikos
1 arbat. š.	Vusterio padažas

1. Užmaukite mėsą ir daržoves pakaitomis ant 4 medinių iešmų.
2. Sumaišykite aliejų su prieskoniais ir įtrinkite kebabą.
3. Padėkite kebabus ant viršutinės lentynos ir įjunkite AUTOMATINIS GAMINIMAS „Kepsninės iešmai“.

Apkepta žuvies filė „Esterhazy“			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	žuvies filė
100 g	200 g	300 g	porų (supjaustytų žiedais)
20 g	40 g	60 g	svogūno (smulkiais griežinėliais)
40 g	100 g	140 g	morkos (tarkuotos)
10 g	15 g	20 g	sviesto arba margarino
			druskos, pipirų ir muskato riešutų
1 valg. š.	1 1/2 valg. š.	2 valg. š.	citrinų sulčių
50 g	100 g	150 g	šviežios grietinėlės
50 g	100 g	150 g	gouda sūrio (tarkuoto)

1. Daržoves, sviestą ir prieskonius sudėkite į troškintuvą ir gerai išmaišykite. Gaminkite 2–6 min. naudodami 900 W galią, atsižvelgdami į svorį.
2. Nuplaukite žuvį, nusausinkite, apšlakstykite citrinų sultimis ir apibarstykite druska.
3. Sumaišykite grietinę ir daržoves, pagardinkite dar kartą.
4. Pusę daržovių sudėkite į keptuvą. Ant viršaus dėkite žuvį ir uždenkite likusiomis daržovėmis.
5. Užbarstykite ant viršaus gouda sūrio, pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepta žuvies filė“.
6. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

Itališkai apkepta žuvies filė			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	žuvies filė
1/2 valg. š.	1 valg. š.	1 1/2 valg. š.	citrinų sulčių
1/2 valg. š.	1 valg. š.	1 1/2 valg. š.	ančiuvių sviesto
30 g	50 g	80 g	gouda sūrio (tarkuoto)
			druskos ir pipirų
150 g	300 g	450 g	šviežių pomidorai
1 valg. š.	1 1/2 valg. š.	2 valg. š.	smulkintų žolelių
100 g	180 g	280 g	mocarelos
1/2 valg. š.	3/4 valg. š.	1 valg. š.	baziliko (smulkinto)

1. Nuplaukite ir nusausinkite žuvį, apšlakstykite citrinų sultimis, apibarstykite druska ir uždėkite ančiuvių sviesto.
2. Sudėkite į keptuvą.
3. Žuvį apibarstykite gouda sūriu.
4. Ant sūrio sudėkite pomidorus.
5. Apibarstykite druska, pipirais ir žolelėmis.
6. Nusausinkite mocarelą, supjaustykite riekelėmis ir uždėkite ant pomidorų. Sūrį apibarstykite baziliku.
7. Pastatykite keptuvą ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepta žuvies filė“.
8. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

Špinatų apkepas			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	špinatų lapų (virtų)
15 g	30 g	45 g	svogūno (smulkiai supjaustyto)
			druskos, pipirų ir muskato riešutų
5 g	10 g	15 g	sviesto arba margarino (indui ištepti)
150 g	300 g	450 g	virtų bulvių (supjaustytų)
35 g	75 g	110 g	virto kumpio (supjaustyto)
50 g	100 g	150 g	šviežios grietinėlės
1	2	3	kiaušinių
40 g	75 g	115 g	tarkuoto sūrio

1. Sumaišykite špinato lapą su svogūnu ir apibarstykite druska, pipirais ir muskato riešutais.
2. Ištepkite keptuvą. Inde pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlius, supjaustytą kumpį ir špinatus. Špinatų sluoksnis turėtų būti viršuje.
3. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska ir pipirais bei apliekite patiekalą.
4. Apibarstykite patiekalą tarkuotu sūriu.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.

Bulvių ir cukinijų apkepas			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	sviesto arba margarino (indui ištepti)
200 g	400 g	600 g	virtų bulvių (supjaustytų)
115 g	230 g	345 g	cukinijos (smulkiomis riekelėmis)
75 g	150 g	225 g	šviežios grietinėlės
1	2	3	kiaušinių
1/2	1	2	česnako skiltelės (susmulkintos)
			druskos ir pipirų
40 g	80 g	120 g	tarkuoto gouda sūrio
10 g	20 g	30 g	saulėgrąžų

1. Ištepkite keptuvą ir pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlių bei cukinijų sluoksnius.
2. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska, pipirais, įdėkite česnako ir apliekite patiekalą.
3. Patiekalą apibarstykite gouda sūriu.
4. Galiausiai apibarstykite patiekalą saulėgrąžomis.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.

SUMAŽINTAS GALIOS LYGIS

⚠ **Svarbu!**

Jei maistą gaminate įprastą laiką, naudodami tą patį gaminimo režimą, krosnelės galingumas bus automatiškai sumažintas siekiant išvengti perkaitimo. (Mikrobangų galios lygis bus sumažintas arba kepsninės kaitinimo elementas bus įjungiamas ir išjungiamas.) Padarius 90 sekundžių trukmės pertrauką, galima atkurti visą galią.

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W
Kepsninė	20 min.	Kepsninė – 50 %
Dviguba kepsninė	Kepsninė – 20 minučių	Kepsninė – 50 %

GAMINIMO LENTELĖS

Naudojami santrumpos				
valg. š. = valgomasis šaukštas	puodelis = pilnas puodeliså	g = gramai	ml = mililitrai	min. = minutės
arbat. š. = arbatinis šaukštelis	kg = kilogramai	l = litrai	cm = centimetrai	

Maisto ir gėrimų šildymas

Maistas/gėrimai		Kiekis -g/ml-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas
Pienas,	1 puodelis	150	Mikro-	900 W	maždaug 1	neuždenkite
Vanduo,	1 puodelis 6 puodeliai 1 patiekalas	150 900 1000	Mikro- Mikro- Mikro-	900 W 900 W 900 W	maždaug 2 8–10 9–11	neuždenkite neuždenkite neuždenkite
Vienos lėkštės patiekalas (daržovės, mėsa ir priedai)		400	Mikro-	900 W	4-6	padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite
Sriuba/troškinys		200	Mikro-	900 W	1-2	uždenkite, pašildę pamaišykite
Daržovės		200 500	Mikro- Mikro-	900 W 900 W	2-3 3-5	jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite
Mėsa, 1 gabalėlis*		200	Mikro-	900 W	maždaug 3	plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite
Žuvies filė*		200	Mikro-	900 W	3-5	uždenkite
Pyragas, 1 gabalėlis		150	Mikro-	450 W	½ -1	įdėkite į kepimo indą
Kūdikių maistas, 1 indas		190	Mikro-	450 W	½ -1	sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą
Margarino ar sviesto tirpinimas*		50	Mikro-	900 W	½	uždenkite
Šokolado lydymas		100	Mikro-	450 W	3-4	retkarčiais pamaišykite

* atvėsinto

Atšildymas ir gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Palaikymo laikas -min.-
Guliašas	500	Mikro-	270 W	8-9	praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite	10-30
Pyragas, 1 gabalėlis	150	Mikro-	270 W	1-3	įdėkite į kepimo indą	5
Uogos, pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos	250	Mikro-	270 W	3-5	tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5

Lentelėje nurodyta trukmė tik rekomendacinio pobūdžio, ji gali skirtis dėl temperatūros, vaisių kokybės ir svorio.

Atšildymas ir gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Vanduo -valg. š.-	Būdas	Pala. laikas -min.-
Žuvies filė	300	Mikro-	900 W	9-11	-	uždenkite	2
Vienos lėkštės patiekalas	400	Mikro-	900 W	8-10	-	uždenkite, pamaišykite po 6 minučių	2
Brokoliai	300	Mikro-	900 W	6-8	3-5	uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	2
Žirneliai	300	Mikro-	900 W	6-8	3-5	uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	2
Daržovių mišinys	500	Mikro-	900 W	9-11	3-5	uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	2

Virimas, kepimas ir skrudinimas

Maistas	Kiekis -g-	Parametras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Pala. laikas -min.-
Brokoliai	500	Mikro-	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Žirneliai	500	Mikro-	900 W	6-8	uždenkite, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	Mikro-	900 W	9-11	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai (kiauliena, veršiena, aviena)	1000	Mikro- Dviguba kepsninė Mikro- Dviguba kepsninė	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7* 14-16 4-6	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po*	10
	1500	Mikro- Dviguba kepsninė Mikro- Dviguba kepsninė	450 W 450 W 450 W 450 W	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Kepta jautiena (vidutiniškai)	1000	Mikro- Dviguba kepsninė Dviguba kepsninė	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po*	10
	1500	Mikro- Dviguba kepsninė Dviguba kepsninė	630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Vištų šlaunelės	200	Dviguba kepsninė Kepsninė	450 W	6-7* 4-6	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant viršutinės lentynos odele žemyn, apverskite po*	3
Pasturgalio kepsniai 2 gabalai, vidutiniai	400	Kepsninė Kepsninė		11-12* 6-8	pastatykite ant viršutinės lentynos, apverskite po*, iškepę pagardinkite	
Apkepų skrudinimas		Kepsninė		8-13	pastatykite indą ant apatinės lentynos	

Maistas	Kiekis -g-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Pala. laikas -min.-
Pakepintas sūris	1 gabalėlis	Mikro- Kepsninė	450 W	½ 5-6	paskrudinkite duoną ir užtepkite sviestu, ant viršaus uždėkite riekelę virto kumpio, riekelę ananaso ir sūrio	
	4 gabalėliai	Mikro- Kepsninė	450 W	½ -1 5-6		
Užšaldyta pica	300	Mikro- Dviguba kepsninė	450 W 450 W	4-6 4-6	pastatykite ant apatinės lentynos	
	400	Mikro- Dviguba kepsninė	450 W 450 W	6-7 5-7		

RECEPTAI

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

Receptų pritaikymas mikrobangų krosnelei
Jei norite mėgstamiausius receptus pritaikyti mikrobangų krosnelei: sutrumpinkite gaminimo laiką nuo trečdalio iki pusės. Vadovaukitės šioje knygoje pateiktais receptais.
Maisto, kurio sudėtyje yra daug skysčių, pvz., mėsą, žuvį, paukštieną, daržoves, vaisius, troškinius ir sriubas, mikrobangų krosnelėje galima pasigaminti lengvai.

Maisto, kuriame mažai skysčių, pvz., maisto negiliuose induose, paviršių prieš šildant ar gaminant reikia sudrėkinti.
Troškiniui pakanka apie dviejų trečdalių pradiniame recepte nurodyto reikiamo 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 neriebiam dietiniam maistui gaminti.

Baklažanai, įdaryti mėsos faršu

Reikm-enys:	Dubuo su dangčiu (1 l talpos) Negilus kepimo indas (maždaug 30 cm ilgio)
250 g	baklažanų
200 g	pomidorų
1 valg. š.	alyvų aliejaus indui ištepti
100 g	svogūnų, supjaustytų
4	švelnių žalių aitriųjų paprikų, be sėklų
200 g	maltos jautienos
2	česnako skiltelių, susmulkintų
2 valg. š.	susmulkintų petražolių
	druskos ir pipirų
	paprikos
60 g	fetos sūrio, supjaustyto kubeliais

1. Perpjaukite baklažanus išilgai per pusę. Arbatiniu šaukšteliu iškabinkite minkštimą, kad liktų maždaug 1 cm storio luobas. Supjaustykite iškabintą minkštimą.
2. Nulupkite pomidorų odelę ir juos supjaustykite.
3. Dubens apačią ištepkite alyvų aliejumi. Sudėkite svogūnus, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   2 min. 900 W
4. Supjaustykite aitriąsias paprikas žiedais. Trečdalį pasilikite garnyrui. Sumaišykite mėsos faršą su supjaustytu baklažanu, svogūnais, pomidorais, aitriųjų paprikų žiedeliais, česnaku ir petražolėmis. Pagardinkite pagal skonį.
5. Baklažanų puses išdžiovinkite. Iki pusės pridėkite faršo, ant viršaus paskleiskite fetos ir sudėkite likusį įdarą.
6. Sudėkite baklažano puses į kepimo indą, pastatykite jį ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.
   11–13 min. Dviguba kepsninė (630 W)
   Papuoškite baklažano puses aitriųjų paprikų žiedeliais ir gaminkite toliau.
   4–7 min. Dviguba kepsninė (630 W)
   Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

Svogūnų sriuba

Reikmenys:	Dubuo su dangčiu (2 l talpos) 4 sriubos dubenys (200 ml)
10 g	sviesto arba margarino
100 g	svogūnai, supjaustyti
800 ml	mėsos sultinio
	druskos ir pipirų
2 griežinėlių	duona
40 g	tarkuoto sūrio

1. Ištepkite dubenį, įdėkite supjaustytą svogūną, mėsos sultinio ir prieskonių. Uždenkite ir virkite.
   9–11 min. 900 W
2. Paskrudinkite duonos riekelių, supjaustykite jas kubeliais ir padalykite kiekvienam sriubos dubeniui. Užpilkite sriubą ant paskrudintų kubelių ir apibarstykite sūriu.
3. Pastatykite dubenis ant sukamojo padėklo ir įjunkite krosnelę.
   6–7 min. Kepsninė

Grybų su rozmarinu

Reikmenys:	Dubuo su dangčiu (1 l talpos) Negilus apvalus indas su dangčiu (maždaug 22 cm skersmens)
8	didelių grybų (apie 225 g), nesupjaustytų
20 g	sviesto arba margarino
50 g	svogūno, smulkiai supjaustyto
50 g	bekonienos, smulkiai supjaustytos
	juodųjų pipirų, šviežių rozmarinų, susmulkintų
125 ml	sauso balto vyno
125 ml	grietinėlės
20 g	miltų

1. Pašalinkite grybų kotelius. Supjaustykite kotelius į smulkius gabalėlius.
2. Ištepkite negilų indą. Sudėkite svogūnus, supjaustytą bekonieną ir grybų kotelius. Pagardinkite pipirais ir rozmarinu, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   3–5 min. 900 W
   Palikite atvėsti.
3. Dubenyje pašildykite grietinėlę ir 100 ml vyno.
   1–3 min. 900 W
4. Likusį vyną sumaišykite su miltais, išmaišykite karštą skystį, uždenkite ir įjunkite krosnelę. Gamindami kartą pamaišykite.
   maždaug 1 min. 900 W
5. Užpildykite grybus bekonienos mišiniu ir sudėkite į negilų indą. Grybus apipilkite padažu ir įjunkite krosnelę, pastatę ant apatinės lentynos.
   6–8 min. Dviguba kepsninė (630 W)
   Baigę gaminti palikite maždaug 2 min.

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
1 valg. š.	aliejaus
1 valg. š.	susmulkintų petražolių
	druskos ir pipirų
4 valg. š.	balto vyno
20 g	sviesto arba margarino

1. Nuplaukite žuvį ir ją nusausinkite. Išimkite visus kaulus.
2. Plonais griežinėliais supjaustykite citriną ir pomidorus.
3. Ištepkite indą sviestu. Sudėkite žuvies filė į indą ir pašlakstykite aliejumi.
4. Pabarstykite petražolėmis, ant viršaus sudėkite pomidorų griežinėlius ir pagardinkite prieskoniais. Ant pomidorų sudėkite citrinų griežinėlius ir užpilkite balto vyno.
5. Uždėkite mažų sviesto gabalėlių ant citrinos, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   11–13 min. 630 W
   Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

Upėtakis su migdolais

Reikmenys:	Negilus ovalo formos indas (maždaug 32 cm ilgio)
4	upėtakis (200 g), paruoštas
	vienos citrinos sultys
	druskos
30 g	sviesto arba margarino
50 g	miltų
10 g	sviesto arba margarino indui ištepti
50 g	migdolų drožlių

1. Nuplaukite ir nusausinkite upėtakį, apšlakstykite citrinų sultimis. Žuvies vidų ir išorę įtrinkite druska ir palikite 15 min.
2. Ištirpinkite sviestą.
   1 min. 900 W
3. Nusausinkite žuvį, ištepkite sviestu ir išvoliokite miltuose.
4. Ištepkite indą. Įdėkite upėtakį į indą, pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę. Likus trečdaliui gaminimo laiko, apverskite upėtakį ir apibarstykite migdolais.
   15–18 min. Dviguba kepsninė (450 W)
   Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

Žuvies filė su sūrio padažu

Reikmenys:	Dubuo su dangčiu (1 l talpos)
	Negilus apskritas keptuvas (maždaug 25 cm ilgio)
800 g	žuvies filė
2 valg. š.	citrinų sulčių
	druskos
10 g	sviesto arba margarino
50 g	svogūno, smulkiai supjaustyto
20 g	miltų
100 ml	balto vyno
1 arbat. š.	aliejaus indui ištepti
100 g	tarkuoto Ementalio sūrio
2 valg. š.	susmulkintų petražolių

1. Nuplaukite žuvį, tapšnodami nusausinkite ir apšlakstykite citrinų sultimis. Įtrinkite druska.
2. Ištepkite indą. Įdėkite supjaustytą svogūną, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   1–2 min. 900 W
3. Apibarstykite svogūnus miltais, apšlakstykite baltuoju vynu ir išmaišykite.
4. Ištepkite keptuvą ir įdėkite į jį žuvį. Apipilkite žuvį padažu ir apibarstykite sūriu. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.
   7–8 min. 450 W
   14–16 min. Dviguba kepsninė (450 W)
   Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

Įdarytas kumpis

Reikmenys:	Dubuo su dangčiu (2 l talpos)
	Ovalo formos keptuvas (maždaug 26 cm ilgio)
150 g	susmulkintų špinato lapų
150 g	atskiestos varškės, 20 % riebumo
50 g	tarkuoto Ementalio sūrio
	pipirų ir paprikos
8	kepto kumpio (400 g)
125 ml	vanduo
125 ml	grietinėlės
20 g	miltų
20 g	sviesto arba margarino
10 g	sviesto arba margarino indui ištepti

1. Sumaišykite špinatus su sūriu ir atskiesta varške, pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
2. Ant kiekvieno kepto kumpio griežinėlio uždėkite po valgomąjį šaukštą įdaro ir suvyniokite. Perverkite kumpį mediniu iešmu.
3. Pasidarykite „béchamel“ padažo; tam įpilkite į dubenį vandens ir grietinės bei pakaitinkite.
   2–4 min. 900 W
   Sumaišykite miltus ir sviestą, kad būtų pasidarytų mišinys, supilkite į skystį ir plakite, kol gausite vientisą masę. Uždenkite, kepkite, kol pasidarys tirštas.
   1–2 min. 900 W
   Išmaišykite ir paragaukite.
4. Supilkite padažą į ištepta indą, sudėkite į padažą įdarytus kumpo ritinėlius ir uždengę įjunkite krosnelę.
   10–12 min. Dviguba kepsninė (630 W)
   Baigę gaminti, palikite 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

1. Supjaustykite veršieną juostelėmis.
2. Ištepkite indą sviestu. Sudėkite į indą mėsą ir svogūnus, uždenkite ir troškinkite. Vieną kartą pamaišykite.
   6–9 min. 900 W
3. Supilkite baltą vyną, padažą ir grietinėlę, pamaišykite, uždenkite ir toliau troškinkite. Protarpiais pamaišykite.
   3–5 min. 900 W
4. Baigę troškinti pamaišykite, palikite pastovėti maždaug 5 min. Papuoškite petražolėmis.

Smulkinta veršiena su mocarela

Reikmenys:	Negilus kvadratinis keptuvas su dangčiu (maždaug 25 cm ilgio)
150 g	mocarelos, supjaustytos
500 g	konservuotų pomidorų, nusausintų,
4	veršienos gabalėlių (600 g)
20 ml	alyvuogių aliejaus
2	česnakų skiltelių, smulkintų
20 g	kaparių
	raudonėlio
	druskos ir pipirų

1. Nuplaukite veršieną, nusausinkite ir išmuškite muštuvu.
2. Sutrinkite pomidorus, įdėkite česnako, įpilkite aliejaus, užbarstykite druskos, pipirų, kaparių ir raudonėlio bei užpilkite ant veršienos. Uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   15–19 min. 630 W
   Apverskite mėsos gabalėlius.
3. Ant kiekvieno kotleto uždėkite mocarelos riekeles, pabarstykite prieskonių ir pastatę ant viršutinės lentynos bei neuždengę įjunkite krosnelę.
   9–12 min. Dviguba kepsninė (630 W)
   Baigę gaminti, palikite 5 min.

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	maltos jautienos
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

1. Supjaustykite pomidorus, sumaišykite su kumpiu, svogūnais, česnakais, jautienos faršu ir pomidorų tyre. Pagardinkite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   5–8 min. 900 W
2. Sumaišykite grietinę su pienu, parmezanu, žolelėmis, aliejumi ir prieskoniais.
3. Ištepkite indą riebalais ir sudėkite maždaug $^1/_3$ makaronų. Pusę maltos mėsos sudėkite ant makaronų ir užpilkite šiek tiek padažo. Pakartokite tą patį ir su likusiais makaronais. Užpilkite makaronus padažu ir pabarstykite parmezano sūriu. Gaminkite uždengę.
   13–17 min. 630 W
   Baigę gaminti, palikite maždaug 5–10 min.

Cukinijų ir makaronų apkepas

Reikmenys:	Keptuvas (maždaug 26 cm ilgio)
80 g	makaronų, virtų
400 g	konservuotų supjaustytų pomidorų
150 g	svogūno, smulkiai supjaustyto baziliko, čiobrelių, druskos, pipirų
1 valg. š.	aliejaus indui ištepti
450 g	cukinijų, supjaustytų
150 g	grietinės
2	kiaušinių
100 g	čederio, tarkuoto

1. Sumaišykite pomidorus su svogūnais ir pagardinkite prieskoniais. Įdėkite makaronų. Ant makaronų užpilkite pomidorų padažo, o ant viršaus paskleiskite cukinijų riekeles.
2. Išplakite grietinę ir kiaušinius, tada užpilkite ant viršaus. Užbarstykite sutarkuoto sūrio. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.
   18–21 min. 900 W
   7–8 min. Dviguba kepsninė (630 W)
   Baigę gaminti, palikite maždaug 5–10 min.

Kriaušės šokolado padaže

Reikmenys:	Indas su dangčiu (2 l talpos) Indas su dangčiu (1 l talpos)
4	nesmulkintų kriaušių, nuluptų (600 g)
60 g	cukraus
10 g	vanilinio cukraus
1 valg. š.	kriaušių likerio
150 ml	vanduo
130 g	juodojo šokolado, susmulkinto
100 g	šviežios grietinėlės

1. Į dubenį įberkite cukraus, vanilinio cukraus, įpilkite kriaušių likerio ir vandens, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   1–2 min. 900 W
2. Sudėkite kriaušes į skystį, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   5–8 min. 900 W
   Išimkite kriaušes iš virimo skysčio ir įdėkite į šaldytuvą.
3. 50 ml virimo skysčio supilkite į mažesnį indą. Įdėkite šokolado ir grietinės, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   2–3 min. 900 W
4. Gerai išmaišykite padažą, užpilkite ant kriaušių ir patiekite.

Manų pudingas su aviečių padažu

Reikmenys:	Indas su dangčiu (2 l talpos) 4 formos
500 ml	pieno
40 g	cukraus
15 g	smulkintų migdolų
50 g	manų
1	kiaušinio trynio
1 valg. š.	vanduo
1	kiaušinio baltymo
250 g	aviečių
50 ml	vanduo
40 g	cukraus

1. Į indą įpilkite pieno, įdėkite cukraus ir migdolų, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   3–5 min. 900 W
2. Suberkite manus, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
   10–12 min. 270 W
3. Puodelyje išplakite kiaušinio trynį su vandeniu ir įmaišykite į karštą masę. Plakite kiaušinio baltymą tol, kol sutirštės ir įmaišykite į masę. Supilkite pudingą į formą.
4. Norėdami padaryti padažą, nuplaukite ir nusausinkite avietes, sudėkite jas į dubenį su vandeniu ir cukrumi. Uždenkite ir pakaitinkite.
   2–3 min. 900 W
5. Sutrinkite avietes ir patiekite su manų pudingu.

Varškės tortas

Reikmenys:	Kepimo forma (maždaug 26 cm skersmens)
	Pagrindas:
300 g	miltų
1 valg. š.	kakavos
10 g	kepimo miltelių
150 g	cukraus
1	kiaušinio
10 g	sviesto arba margarino skardai ištepti
	Įdaras:
150 g	sviesto arba margarino
100 g	cukraus
10 g	vanilinio cukraus
3	kiaušinių
400 g	atskiestos varškės, 20 % riebumo
40 g	vanilės miltelių pudingo mišinio

1. Inde išmaišykite miltus, kakavą, kepimo miltelius ir cukrų.
2. Įmuškite kiaušinį ir įdėkite sviesto, išmaišykite virtuvės kombainu
3. Ištepkite skardą. Iškočiokite tešlą ir paklokite skardoje, palikdami po 2 cm kraštuose, kad susidarytų apvadas. Kepkite tešlą.
   6–8 min. 630 W
4. Išplakite sviestą ir cukrų, kol gausite lengvą ir purią masę. Lėtai išplakite kiaušinius. Įdėkite lieso sūrio ir vanilės miltelių pudingo mišinį.
5. Paskleiskite įdarą ant varškės torto pagrindo ir įjunkite krosnelę.
   15–19 min. 630 W

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

PERSPĖJIMAS: VALYDAMI BET KURIĄ MIKROBANGŲ KROSNELĖS DALĮ NENAUDOKITE KOMERCINIŲ KROSNELIŲ VALIKLIŲ, GARINIŲ VALIKLIŲ, ŠLIFUOJAMŲJŲ, ŠIURKŠČIŲ VALIKLIŲ, BET KOKIŲ VALIKLIŲ, KURIUOSE YRA NATRIO HIDROKSIDO AR ŠVEITIKLIŲ.

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

Krosnelės išorė

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

Valdymo skydelis

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

Krosnelės vidus

1. Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio.
2. Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei.
3. Vidui valyti nenaudokite

purškiamųjų valiklių.

4. Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skleisti dūmus arba blogą kvapą.

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, 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 šlifuojamųjų valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to stiklas gali skilti.

Lentynos

Jos turėtų būti nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nusausintos. Lentynas galima plauti indaplove.

⚠ **Svarbu!** Negalima naudoti garinio valiklio.

KĄ DARYTI, JEI

Problema	Patikrinkite, ar...
Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai?	• Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. • Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. • Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia mikrobangų režimas?	• Durelės uždarytos tinkamai. • Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. • Paspaustas gaminimo mygtukas START/+30.
Sukamasis padėklas nesisuka?	• Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. • Indai telpa ant sukamojo padėklo. • Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam suktis. • Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra.
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	• Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. • Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą.
Neveikia vidaus apšvietimas?	• Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą. Vidaus apšvietimo lemputę gali pakeisti tik išmokyti aptarnavimo ELECTROLUX centro technikai.
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	• Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). • Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. • Nustatykite didesnį galios parametrą.

SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa		230 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo		Mažiausia 16 A
Reikiama kintamosios srovės galia:	Mikrobangos Kepsninė Mikrobangos/Kepsninė	1,37 kW 1,00 kW 2,35 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos Kepsninė	900 W (IEC 60705) 1000 W
Mikrobangų dažnis		2450 MHz * (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	EMS26204O	594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys		342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) **
Krosnelės talpa		26 litrų **
Sukamasis padėklas		ø 325 mm stiklas
Svoris		maždaug 19,5 kg
Krosnelės lemputė		25 W / 240–250 V

* Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai. 2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiu. B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

** Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį. Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

Ši krosnelė atitinka direktyvų 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ir 2011/65/EU reikalavimus.

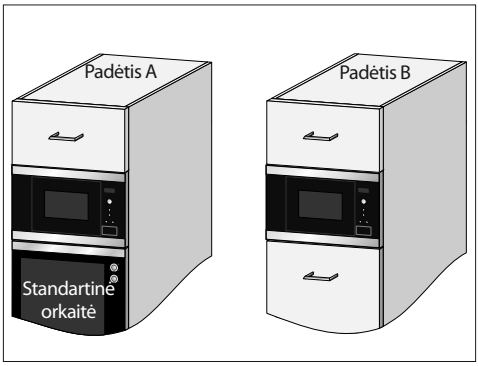
SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

ĮRENGIMAS

Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:

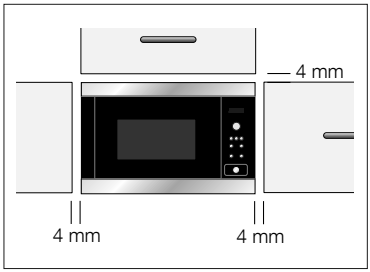
Padėtis	Nišos dydis P G A
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Matmenys (mm)



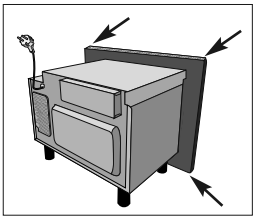
PRIETAISO ĮRENGIMAS

1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Atsargiai, nenaudodami jėgos pastatykite prietaisą virtuvės spintelėje, kad krosnelės korpuso priekis susilygintų su spintelės priekiu.
3. Įsitikinkite, kad prietaisas stovi tvirtai ir nėra pasviręs. Užtikrinkite, kad tarp viršuje esančių spintelės durelių ir korpuso viršaus būtų 4 mm tarpas (žr. paveikslėlį).



1 pritvirtinimo būdas:

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



2 pritvirtinimo būdas:

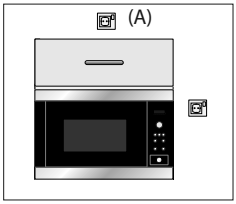
Žr. su krosnele pateiktą modelių lapą.

⚠ **Svarbu!**

Užtikrinkite, kad krosnelės apačia būtų virš grindų 85 cm arba daugiau. Svarbu užtikrinti, kad gaminio įrengimas atitiktų šio naudojimo vadovo instrukcijas ir standartines krosnelės gamintojo įrengimo instrukcijas.

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 įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.**
- **Lizdas negali būti už spintelės.**
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).



- Įjunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 16 A saugiklis.
- **Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.**
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau 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

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

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

INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Ekologiškas pakavimo medžiagų ir senų prietaisų utilizavimas

PAKUOTĖS MEDŽIAGOS

ELECTROLUX mikrobangų krosnelių pakuotė turi gerai apsaugoti transportuojamas krosneles. Naudojama tik būtinoji pakuotė. Pakuotės medžiagos
(pvz., folija ar polistirolas) gali kelti pavojų vaikams.

Yra pavojus uždusti. Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

Jokios pakuotės medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti. Kartonas pagamintas iš perdirbto 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 turėtų būti pristatyta į artimiausią perdirbimo centrą. Dėl informacijos kreipkitės į savivaldos instituciją.

SENŲ PRIETAISŲ 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 pakuotės esantis simbolis rodo, kad šis gaminys nelaikomas buitinėmis 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, buitinių atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

GARANTIJOS SĄLYGOS

1. Electrolux suteikia prietaisui 24 mėnesių garantiją nuo pardavimo pirmajam pirkėjui dienos, kurią patvirtina kasos aparato čekis arba sąskaita faktūra. Jei garantijos laikotarpiu prietaisas nustos veikęs dėl dalių ar surinkimo defektų, Electrolux įsipareigoja jį nemokamai sutaisyti. Jei to paties defekto pakartotinai nepavyksta pašalinti arba remonto kaina yra neproporcingai didelė, vartotojui sutinkant, turintis defektų prietaisas gali būti pakeistas nauju. Garantija galioja tik naudojant prietaisą namuose nekomerciniams asmeniniams buitiniams poreikiams tenkinti.
2. Ši garantija galioja tik Lietuvos Respublikos teritorijoje.
3. Garantijos laikotarpis gali būti pratęstas, jei defektui pašalinti reikalingos detalės pristatymas iš gamintojo trunka ilgiau kaip 21 darbo dieną.
4. Garantinį remontą (dalys, darbas ir, jei reikia, pervežimas) nemokamai atlieka Electrolux įgaliota klientų aptarnavimo organizacija vartotojo namuose arba taisykloje klientų aptarnavimo organizacijos nuožiūra. Smulkius buitinius prietaisus (dulkių siurblius, mikrobangų krosneles, oro šildytuvus ir pan.) į taisyklą pristato pats vartotojas.
5. Visos pretenzijos dėl prietaiso kokybės nagrinėjamos tik įgaliotai klientų aptarnavimo organizacijai prietaisą patikrinus.
6. Garantija negalioja, jei prietaiso defektai atsirado:
   – transportuojant ,
   – netinkamai montuojant,
   – neatsargiai ir netinkamai naudojant bei blogai prižiūrint, nesilaikant naudojimo instrukcijos,
   – dėl nuo gamintojo nepriklausančių priežasčių (maitinimo įtampos pokyčių, jos dažnio svyravimų, gamtos reiškinių
   ir stichinių nelaimių, gyvūnų, vabzdžių ir pan. poveikio, netinkamos kokybės vandens, ne tam skirtų cheminių ir kitų medžiagų naudojimo).
7. Garantija negalioja:
   – jei prietaisas buvo sumontuotas ir prijungtas nesilaikant instrukcijos reikalavimų,
   – jei prietaisą remontavo Electrolux neįgaliota klientų aptarnavimo organizacija arba buvo pakeista prietaiso konstrukcija,
   – jei pašalintas, neįskaitomas arba pakeistas prietaiso serijos numeris.
8. Garantija netaikoma:
   – įbrėžimams, įtrūkimams ir panašiems mechaniniams išoriniams pažeidimams, atsiradusiems naudojant prietaisą,
   – dalims, kurios normaliai susidėvi naudojant prietaisą ir jų darbo trukmė priklauso nuo prietaiso naudojimo
   intensyvumo: dulkių maišeliams, filtrams, šepečiams, antgaliams, lemputėms, maitinimo elementams, dalims iš stiklo, keramikos, tekstilės ir popieriaus, plastmasinėms dalims, kurių padėtis keičiama rankomis (rankenėlėms, rankenoms, stalčiukams, laikikliams ir pan.), apsaugos įrangai (srovės saugikliams, termo ir hidro apsaugoms).
9. Garantine priežiūra nelaikomi tokie darbai kaip prietaiso reguliavimas, valymas ir kt., kurie aprašyti prietaiso naudojimo instrukcijoje, prietaiso prijungimas, išmontavimas prieš remontą ir sumontavimas, kai tam reikia sugaiti daugiau kaip 30 min .
10. Šios garantijos sąlygos neturi jokios įtakos vartotojo teisėms, nustatytoms Lietuvos Respublikoje galiojančiais įstatymais.

Europinė Garantija: Electrolux šiam prietaisui suteikia garantiją žemiau išvardintose valstybėse, prietaiso garantijoje nurodytu arba atitinkamais teisės aktais nustatytu laikotarpiu. Jums persikeliant iš vienos iš žemiau nurodytų valstybių į kitą iš žemiau nurodytų valstybių, garantija taip yra perkeliama, laikantis šių sąlygų:

- garantija prietaisui pradeda galioti nuo jo įsigijimo datos, kuri yra nustatoma pagal prietaiso pardavėjo išduotą pirkimo dokumentą;
- garantija teikiama tam pačiam laikotarpiui ir tokia darbo ir atsarginių dalių apimtimi, kokia yra taikoma Jūsų naujojoje gyvenimo valstybėje šiam konkrečiam prietaiso modeliui ar prietaisų serijai;
- garantija yra asmeninė ir taikoma tik pirkėjui, ji negali būti perleidžiama kitam asmeniui;
- prietaisas turi būti įrengiamas ir naudojamas laikantis Electrolux nustatytų instrukcijų; naudoti jį galima tik namuose, t.y. nekomerciniais tikslais;
- prietaisas įrengiamas laikantis visų atitinkamų Jūsų gyvenamos šalies taisyklių.

Europinės garantijos nuostatos neturi jokio poveikio bet kokioms kitoms įstatymais nustatytoms Jūsų teisėms.

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	Vennootsweg1, 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	Industriestrasse10, 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, Galvaniho17/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	Tarlabaşı 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.electrolux.com/shop

TINS-A692URR0 2