

MCD2664E

RU СВЧ-ПЕЧЬ
PL KUCHENKA MIKROFALOWA
LV MIKROVIĻŅU KRĀSNS
SK MIKROVLNNÁ RÚRA
ET MIKROLAINEAH

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 2
INSTRUKCJA OBSŁUGI 43
LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA 77
NÁVOD NA OBSLUHU 111
KASUTUSJUHEND 145



ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

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



СОДЕРЖАНИЕ

- 3 Инструкции по безопасности
- 7 Схема устройства
- 8 Перед первым использованием
- 10 Совет по приготовлению пищи в СВЧ-печи
- 12 Использование СВЧ-печи
- 19 Таблицы программ
- 25 Рецепты
- 30 Уход и очистка
- 31 Что делать, если...
- 31 Технические характеристики
- 32 Установка
- 34 Экологическая информация
- 35 Гарантия/сервисная служба



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



Этот символ обозначает дополнительные сведения об эксплуатации устройства.



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

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



ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь.

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

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

Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия — снабжена предохранителем на 16 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 16 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь.

Не храните и не используйте печь на улице.

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

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

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

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

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

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

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

Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

Не храните пищу или другие предметы в печи.

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

Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации.

Травмоопасность



Внимание!

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

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

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

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

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

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

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

Предостережение о возможном поражении электрическим током

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах.

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

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

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

Не пытайтесь самостоятельно заменить лампу печи и не разрешайте заменять ее тем, кто не уполномочен на это AEG. При отказе лампы печи необходимо обратиться к своему дилеру или связаться с ближайшим AEG.

При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Обмен должен быть сделан уполномоченным AEG агентом обслуживания.

Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания



Внимание!

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

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

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

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

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

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

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

Предупреждение ожогов

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

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

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

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

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

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

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

Предотвращение неправильного использования печи детьми



Внимание!

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

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

Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.

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

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

Другие предупреждения



Никогда не вносите модификации в печь.

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

Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

Никогда не включайте печь, если она пуста.

При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше, чем указано в инструкциях к блюду на странице 15, пункт 2.

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

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

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух.

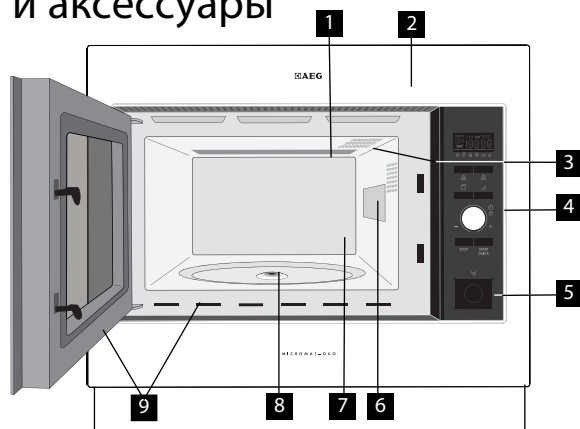
Внимание!

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

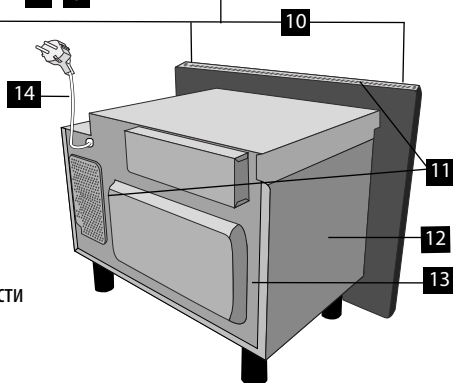
На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

СВЧ-печь и аксессуары



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



- 10 Точки фиксации (4 точки)
- 11 Вентиляционные отверстия
- 12 Внешняя крышка
- 13 Задний кожух
- 14 Шнур питания

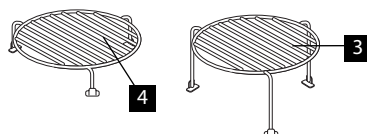
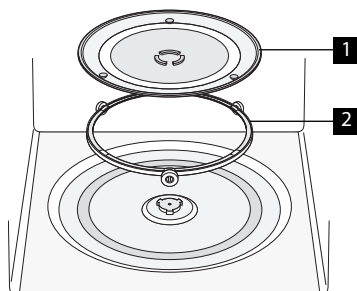
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1 Вращающаяся подставка,
- 2 Опора вращающейся подставки,
- 3 Верхняя решетка
- 4 Нижняя решетка
- 5 4 затяжных винта (не показаны)

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

Внимание!

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



Панель управления

1 Указатели на цифровом дисплее



Гриль



СВЧ-излучение



Двойной



Часы



Стадии приготовления



Плюс/минус

Автоматическая
разморозка хлебаАвтоматическая
разморозка

Вес

2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ

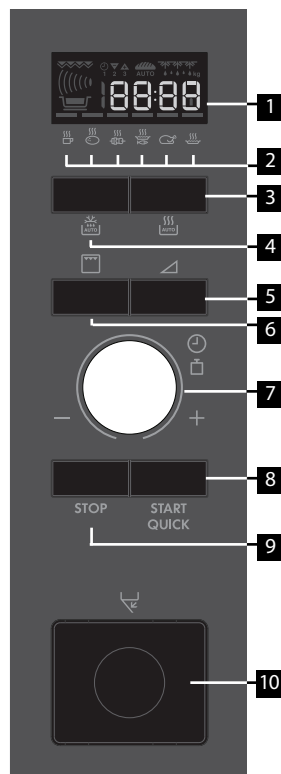
6 Кнопка ГРИЛЯ

7 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

8 Кнопка START/QUICK

9 Кнопка STOP

10 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ



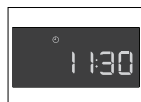
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Настройка часов

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

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

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

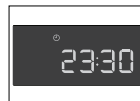


Внимание!

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

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

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



Внимание!

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

Корректировка времени при выставлении часов

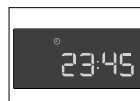
Пример. Чтобы выставить на часах время 11:45 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

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



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

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



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

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

Использование кнопки STOP

Кнопка STOP используется в следующих целях:

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

Блокировка для защиты от детей

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

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

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

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



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



Примечание.

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В СВЧ-ПЕЧИ

Приготовление пищи в микроволновой печи

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

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

Чтобы пища нагревалась равномерно, ее важно поворачивать и перемешивать.

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

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

Способы приготовления

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

Посуда для СВЧ-печей

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

Приготовление пищи в микроволновой печи

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

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

Ручная разморозка

Ручная разморозка (без применения функции автоматической разморозки) выполняется при мощности 270 Вт. Символ разморозки появляется на дисплее всякий раз при выборе уровня мощности.

Уровни мощности СВЧ-излучения

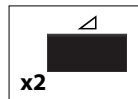
Ваша печь имеет 6 уровней мощности:

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

Вт = WATT

Пример. Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.

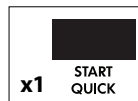
1. Дважды нажмите кнопку уровня мощности.



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



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Внимание!

Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка ВЫСОКАЯ/900 Вт.

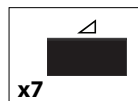
Примечание.

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

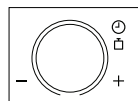
Кухонный таймер

Пример. Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут.

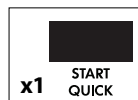
1. 7 раз нажмите кнопку уровня мощности.



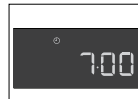
2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7:00.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Примечание.

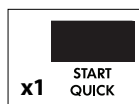
- Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку STOP. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку START/QUICK, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку STOP.

Прибавьте 30 секунд

Кнопка ЗАПУСК/БЫСТРОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ позволяет включать две следующие функции:

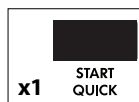
1. Прямой запуск

Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/ВЫСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку START/QUICK.



2. Увеличение времени приготовления

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



Примечание.

- Эту функцию нельзя использовать во время АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ или АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.
- Вы можете также использовать +30 секунд в режиме гриля.

Плюс и минус

Функция ПЛЮС $\triangleup$ и МИНУС $\triangleleft$ позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

Если вы предпочитаете вареный картофель, который остается твердым в готовом виде, нажмите МИНУС $\triangleleft$. А если вы предпочитаете более мягкий вареный картофель, выберите ПЛЮС $\triangleup$.

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

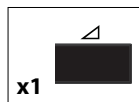
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



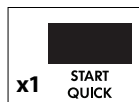
2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0,3 кг.



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



4. Нажмите кнопку START/QUICK.



5. Посмотрите на дисплей:



Примечание.

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

Если вы выберете ПЛЮС, на экране появится .

Если вы выберете МИНУС, на экране появится .

Гриль и двойной гриль

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления ГРИЛЯ:

1. Только гриль.
2. Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение).

Внимание!

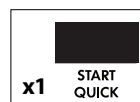
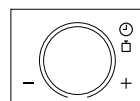
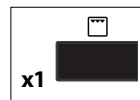
1. Для поджаривания пищи рекомендуется использовать верхнюю или нижнюю решетку.
2. При первом использовании гриля может появиться дым или запах гари. Это нормальная ситуация, которая не указывает на поломку печи. Чтобы эта проблема не возникала, при первом использовании печи включите гриль без еды на 20 минут.

Приготовление пищи только с помощью гриля

Этот режим может применяться для поджаривания или подрумянивания пищи.

Пример. Приготовление тостов за 4 минуты.

1. Нажмите один раз кнопку гриля.
2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 4:00.
3. Нажмите кнопку START/QUICK.
4. Посмотрите на дисплей:



Приготовление пищи в режиме двойного гриля

В этом режиме используется сочетание гриля и СВЧ-излучения (от 90 до 630 Вт). Мощность СВЧ-излучения заранее устанавливается на уровне 270 Вт.

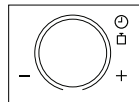
Кнопка	Настройка мощности
Гриль x 1	0 Вт
Гриль x 2	270 Вт
Гриль x 3	450 Вт
Гриль x 4	630 Вт
Гриль x 5	0 Вт

Пример. Приготовление мяса на вертеле за 7 минут в режиме ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ (450 Вт).

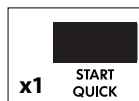
1. 3 раза нажмите кнопку гриля.



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



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей:



Приготовление пищи за несколько этапов

Микроволновую печь можно запрограммировать на 3 этапа максимум с помощью сочетаний режимов МИКРОВОЛНОВЫЙ, ГРИЛЬ и ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ.

Пример. Чтобы готовить:

2,5 минуты при мощности 630 Вт

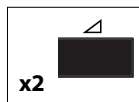
(Стадия 1)

5 минут только для гриля

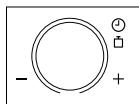
(Стадия 2)

Стадия 1

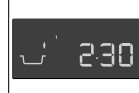
1. Нажмите два раза кнопку питания.



2. Введите нужное время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2:30.

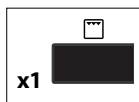


3. Посмотрите на дисплей:

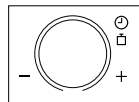


Стадия 2

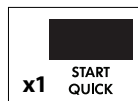
1. Нажмите один раз кнопку гриля.



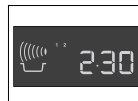
2. Введите нужное время приготовления, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5:00.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Печь начнет работать в течение 2,5 минут с мощностью 630 Вт, а затем на протяжении 5 минут будет работать только в режиме гриля.

Использование автоматического приготовления и автоматической разморозки

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

Автоматическое приготовление

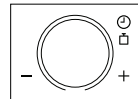
Автоматическое приготовление	Символ	Настройка
Напиток		СВЧ-излучение
Вареный картофель и картофель в мундире		СВЧ-излучение
Мясо на вертеле		СВЧ-излучение + гриль
Запеченное рыбное филе		СВЧ-излучение + гриль
Жареный цыпленок		СВЧ-излучение + гриль
Запекание		СВЧ-излучение + гриль

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

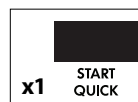
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



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



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей:



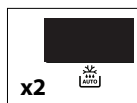
Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печка прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/QUICK. В конце периода автоматического приготовления программа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

Автоматическая разморозка

Пища	Символ	Настройка
Мясо/рыба/домашняя птица		СВЧ-излучение
Хлеб		СВЧ-излучение

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

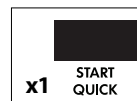
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.



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



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей:



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

ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

Таблицы автоматического приготовления
и автоматической разморозки

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе) 	1–6 чашек 1 чашка = 200 мл	 x1	Поставьте чашку у края вращающейся подставки.
Вареный картофель и картофель в мундире 	0,2–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	 x2	Вареный картофель: очистите картофель и нарежьте его кубиками. Картофель в мундире: выберите картофелины одинакового размера и промойте их. - Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску. - Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли. - Накройте миску крышкой. - Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. - После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Мясо на вертеле 	0,2–0,8 кг (100 г) Верхняя решетка	 x3	- Рецепт мясо на вертеле см. на стр. 21. - Поместите на верхнюю решетку и приготовьте. - Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу. - После приготовления выньте пищу из печи и положите на тарелку, чтобы подать к столу. - Настаивать готовую пищу не нужно.
Запеченное рыбное филе 	0,5–1,5 кг * (100 г) Форма для запекания Нижняя решетка	 x4	- Рецепты Запеченное рыбное филе см. на стр. 21–22. * Общий вес всех ингредиентов.
Жареный цыпленок 	0,9–1,8 кг (100 г) Открытое блюдо Нижняя решетка	 x5	- Смешайте 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложку паприки, соль и перец и смажьте смесью цыпленка. - Проколите кожу цыпленка. - Поместите цыпленка в открытое блюдо грудкой вниз. - Положите его на нижнюю решетку и приготовьте. - Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу. - После приготовления оставьте блюдо на 3 минуты в печи, выньте его и положите на тарелку, чтобы подать к столу.
Запекание 	0,5–1,5 кг * (100 г) Форма для запекания Нижняя решетка	 x6	- Рецепты гратина см. на стр. 22. * Общий вес всех ингредиентов.

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

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Мясо, рыба и домашняя птица 	0,2–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо	 x1	- Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. - Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. - После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. Примечание. Не подходит для целых тушек домашней птицы. - Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски.
Хлеб 	0,1–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо	 x2	- Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. - Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. - После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

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

Примечание.

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

Внимание! Автоматическая разморозка

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

Рецепты для автоматического приготовления

Мясо на вертеле

1. Нанизайте попеременно кусочки мяса и овощей на 4 деревянных шампура.
2. Смешайте масло со специями и залейте смесью кебаб.
3. Поместите кебаб на верхнюю решетку и приготовьте в режиме АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Мясо на вертеле».

4 куска	
400 г	свинные котлеты, нарезанные кубиками
100 г	бекон с прослойками жира
100 г	луковицы, порезанные на 4 части
250 г	помидоры, порезанные на 4 части
100 г	зеленый перец, нарезанный кубиками
2 ст. ложки	масло
4 чайная ложка	паприка
	соль
1 чайная ложка	кайенский перец
1 чайная ложка	острая соевая приправа

Запеченное рыбное филе «Эстерхази»

1. Положите овощи, сливочное масло и специи в кастрюлю и хорошо перемешайте. Готовьте в течение 2–6 мин. при мощности 900 Вт в зависимости от веса.
2. Промойте рыбу, высушите ее и добавьте лимонный сок с солью.
3. Смешайте сметану с овощами и снова добавьте приправы.
4. Положите половину овощей в форму для запекания. Положите сверху рыбу и накройте ее оставшимися овощами.
5. Поместите сверху сыр «Гауда», положите блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав режим АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Запеченное рыбное филе».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5 минут.

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
230 г	450 г	680 г	рыбное филе
100 г	200 г	300 г	лук-порей (нарезанный кольцами)
20 г	40 г	60 г	лук (мелко нарезанный)
40 г	100 г	140 г	морковь (тертая)
10 г	15 г	20 г	масло или маргарин
			соль, перец и мускатный орех
1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки	2 ст. ложки	лимонный сок
50 г	100 г	150 г	сметана
50 г	100 г	150 г	сыр «Гауда» (тертый)

Запеченное рыбное филе «Итальянское»

1. Промойте и высушите рыбу, добавьте лимонный сок, соль и анчоусное масло.
2. Положите смесь в форму для запекания.
3. Посыпьте рыбу сыром «Гауда».
4. Поверх сыра положите помидоры.
5. Приправьте блюдо солью, перцем и смесью трав.
6. Высушите сыр «Моцарелла», порежьте его ломтиками и положите на помидоры. Посыпьте сыр базиликом.
7. Положите форму для запекания на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав режим АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Запеченное рыбное филе».
8. После приготовления остудите примерно в течение 5 минут.

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	430 г	630 г	рыбное филе
$\frac{1}{2}$ ст. ложки	1 ст. ложка	$1\frac{1}{2}$ ст. ложки	лимонный сок
$\frac{1}{2}$ ст. ложки	1 ст. ложка	$1\frac{1}{2}$ ст. ложки	анчоусовое масло
30 г	50 г	80 г	сыр «Гауда» (тертый)
			соль и перец
150 г	300 г	450 г	свежие помидоры
1 ст. ложка	$1\frac{1}{2}$ ст. ложки	2 ст. ложка	смесь перемолотых трав
100 г	180 г	280 г	сыр «Моцарелла»
$\frac{1}{2}$ ст. ложки	$\frac{3}{4}$ ст. ложки	1 ст. ложка	базилик (нарезанный)

Запеченный шпинат

1. Смешайте листья шпината с луком, приправив блюдо солью, перцем и мускатным орехом.
2. Смажьте маслом форму для запекания. Положите в нее слоями ломтики помидоров, кубики ветчины и шпинат. Верхний слой должен состоять из шпината.
3. Смешайте яйца со сметаной, добавьте соль и перец, налейте смесь в форму.
4. Покройте запеканку (гратин) слоем тертого сыра.
5. Поставьте блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав программу АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Гратин».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5–10 минут.

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
150 г	300 г	450 г	листовой шпинат (приготовленный)
15 г	30 г	45 г	лук (мелко нарезанный)
			соль, перец и мускатный орех
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания формы)
150 г	300 г	450 г	вареный картофель (нарезанный ломтиками)
35 г	75 г	110 г	готовая ветчина (в виде кубиков)
50 г	100 г	150 г	сметана
1	2	3	яйца
40 г	75 г	115 г	тертый сыр

Запеканка из картофеля и кабачков

1. Смажьте маслом форму для запекания и положите в нее слоями ломтики картофеля и кабачки.
2. Смешайте яйца с кремом-фреш, добавьте соль, перец и чеснок и налейте смесь в форму.
3. Посыпьте запеканку (гратин) сыром «Гауда».
4. Напоследок посыпьте запеканку (гратин) очищенными семечками подсолнуха.
5. Поставьте блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав программу АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Гратин».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5–10 минут.

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания формы)
200 г	400 г	600 г	вареный картофель (нарезанный ломтиками)
115 г	230 г	345 г	кабачок (мелко нарезанный)
75 г	150 г	225 г	сметана
1	2	3	яйца
$\frac{1}{2}$	1	2	зубок чеснока (раздавленный)
			соль и перец
40 г	80 г	120 г	тертый сыр «Гауда»
10 г	20 г	30 г	очищенные семечки подсолнуха

Кулинарные таблицы

Используемые сокращения

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

Разогревание пищи и напитков

Еда/напиток	Количество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод
Молоко 1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 1	не накрывать
Вода 1 чашка 6 чашек 1 блюдо	150 900 1000	СВЧ-излучение СВЧ-излучение СВЧ-излучение	900 Вт 900 Вт 900 Вт	прибл. 2 8–10 9–11	не накрывать не накрывать не накрывать
Одна тарелка пищи (овощи, мясо и гарнир)	400	СВЧ-излучение	900 Вт	4-6	полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	СВЧ-излучение	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	200 500	СВЧ-излучение СВЧ-излучение	900 Вт 900 Вт	2-3 3-5	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой и помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок*	200	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе*	200	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ-излучение	450 Вт	1/2-1	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	СВЧ-излучение	450 Вт	1/2-1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло*	50	СВЧ-излучение	900 Вт	1/2	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	СВЧ-излучение	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте

* охлажденный

Разморозка

Пища	Кол-во -г-	Настройка	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Гуляш	500	СВЧ-излучение	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ-излучение	270 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты (например, черешня, земляника, малина, сливы)	250	СВЧ-излучение	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

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

Разморозка и приготовление

Пища	Кол-во -г-	Настройка	Уровень -мощ-ти-	Время -мин-	Добавлен-ная вода ст. ложка	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	-	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	СВЧ-излучение	900 Вт	8-10	-	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2
Брокколи	300	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2
Горох	300	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2
Смесь овощей	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2

Приготовление, поджаривание и подрумянивание

Еда	Кол-во -г-	Настройка	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Горох	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	накройте крышкой, добавьте 4–5 ст. ложек воды, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	СВЧ-излучение	450 Вт	16-18	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через *	10
		Двойной гриль	450 Вт	5-7*		
		СВЧ-излучение	450 Вт	14-16		
		Двойной гриль	450 Вт	4-6		
	1500	СВЧ-излучение	450 Вт	26-28		10
		Двойной гриль	450 Вт	5-8*		
Ростбиф (средний)	1000	СВЧ-излучение	630 Вт	5-8	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через *	10
		Двойной гриль	630 Вт	8-10*		
		Двойной гриль	630 Вт	3-5		
		СВЧ-излучение	630 Вт	12-15		10
	1500	Двойной гриль	630 Вт	12-15*		
		Двойной гриль	630 Вт	4-6		
Куриные ножки	200	Двойной гриль	450 Вт	6-7* 4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на верхнюю решетку кожей вниз, переверните через *	3
Ромштекс 2 куска, средний	400	Гриль Гриль		11-12* 6-8	положите на верхнюю решетку, переверните через *, добавьте приправы после поджаривания	
Подрумянивание блюдо в форме для запекания		Гриль		8-13	поставьте блюдо на нижнюю решетку	
Жареный сыр	1 кусок	СВЧ-излучение Гриль	450 Вт	1/2 5-6	поджарьте хлеб, намажьте его сливочным маслом, положите сверху	
	4 куска	СВЧ-излучение Гриль	450 Вт	1/2-1 5-6	приготовленную ветчину, дольку ананаса и ломтик сыра	
Замороженная пицца	300	СВЧ-излучение	450 Вт	4-6	поставьте блюдо на нижнюю решетку	
		Двойной гриль	450 Вт	4-6		
	400	СВЧ-излучение Двойной гриль	450 Вт 450 Вт	6-7 5-7		

РЕЦЕПТЫ

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

Адаптация рецептов для микроволновой печи

Если вы хотите адаптировать свои любимые рецепты для СВЧ-печи, примите во внимание следующее. Сократите время приготовления наполовину или на треть. Возьмите в качестве примера рецепты из этого руководства. Продукты с большим количеством жидкости (например, мясо, рыба, домашняя птица, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы) можно легко приготовить в СВЧ-печи. Поверхность продуктов с небольшим содержанием жидкости (например, пицца на тарелке) должна быть увлажнена перед нагреванием или приготовлением. Объем жидкости, добавляемой в сырые продукты, которые нужно тушить, необходимо сократить примерно на две трети от первоначального объема в рецепте. При необходимости добавьте еще воды во время приготовления. Количество добавляемого жира можно значительно сократить. Для придания пище запаха достаточно небольшого количества сливочного или подсолнечного масла или маргарина. Ваша микроволновая печь отлично подходит для приготовления диетической пищи с низким содержанием жиров.

Луковый суп

- 1. Смажьте миску маслом, добавьте нарезанный лук, мясной бульон и приправы. Накройте крышкой и приготовьте. 9–11 мин. 900 Вт
- 2. Обжарьте хлебные ломтики, нарежьте их кубиками и насыпьте их в суповые миски. Залейте поджаренные кубики хлеба супом и посыпьте сыром.
- 3. Поставьте миски на вращающуюся подставку и включите гриль. 6–7 мин. Гриль

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 2 л) 4 суповые миски (200 мл)
10 г	масло или маргарин
100 г	нарезанный лук
800 мл	мясной бульон
	соль и перец
2 ломтиков	хлеб
40 г	тертый сыр

Баклажаны с мясным фаршем

- 1. Разрежьте баклажаны вдоль наполам. Выньте мякоть с помощью чайной ложки, оставив кожуру толщиной около 1 см. Нарежьте мякоть кубиками.
- 2. Снимите с помидоров кожуру и нарежьте их.
- 3. Смажьте дно миски оливковым маслом. Добавьте лук, накройте крышкой и приготовьте. 2 мин. 900 Вт
- 4. Нарежьте кольцами перец чили. Оставьте треть для гарнира. Смешайте мясной фарш с нарезанными кубиками баклажанами, луком, помидорами, кольцами перца чили, чесноком и петрушкой. Добавьте приправы по вкусу.
- 5. Высушите половинки баклажанов. Заполните их половиной смеси фарша, намажьте сверху сыр «Фета», а затем добавьте оставшийся наполнитель.
- 6. Распределите половинки баклажанов по открытому блюду, положите его на нижнюю решетку и приготовьте. 11–13 мин. Двойной гриль (630 Вт)
Украйте половинки баклажанов кольцами перца чили и продолжите приготовление. 4–7 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 1 л) Неглубокое открытое блюдо (около 30 см в длину)
250 г	баклажаны
200 г	помидоры
1 столовая ложка	оливковое масло для смазывания блюда
100 г	нарезанный лук
4	неострый зеленый перец чили без семян
200 г	говяжий фарш
2	раздавленные зубчики чеснока
2 столовая ложка	нарезанная петрушка
	соль и перец
	паприка
60 г	кубики сыра «Фета»

Грибы с розмарином

1. Отрежьте ножки грибов. Размельчите их на маленькие кусочки.
2. Смажьте маслом неглубокое блюдо. Добавьте лук, нарезанный кубиками бекон и ножки грибов. Приправьте блюдо перцем и розмарином, накройте крышкой и приготовьте.
3–5 мин. 900 Вт
Оставьте блюдо, чтобы оно охладилось.
3. Нагрейте сметану и 100 мл вина в миске.
1–3 мин. 900 Вт
4. Смешайте оставшееся вино с мукой, добавьте его в горячую жидкость, перемешивая, накройте крышкой и приготовьте.
Во время приготовления блюдо нужно перемешать один раз.
около 1 мин. 900 Вт
5. Наполните грибы смесью из бекона и положите ее в неглубокую миску. Залейте грибы соусом и приготовьте на низкой решетке.
6–8 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 2 минут.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 1 л) Неглубокое круглое блюдо с крышкой (диаметром около 22 см)
8	большие цельные грибы (около 225 г)
20 г	масло или маргарин
50 г	мелко нарезанный лук
50 г	мелко порубленный бекон
	черный перец
	свежий нарезанный розмарин
125 мл	сухое белое вино
125 мл	сметана
20 г	мука

Филе из камбалы

1. Промойте и просушите рыбу. Выньте кости.
2. Нарежьте лимон и помидоры тонкими дольками.
3. Смажьте блюдо маслом. Поместите рыбное филе на блюдо и полейте растительным маслом.
4. Положите сверху петрушку, дольки помидоров и добавьте приправы. Поверх помидоров положите лимонные дольки и налейте сверху белого вина.
5. Положите маленькие кружки масла на лимон, накройте крышкой и приготовьте.
11–13 мин. 630 Вт
После приготовления дайте блюду настояться в течение 2 мин.

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

Форель с миндалем

1. Помойте и высушите форель и полейте ее лимонным соком.
Натрите рыбу солью изнутри и снаружи, а затем подождите 15 минут.
2. Расоплите масло.
1 мин. 900 Вт
3. Высушите рыбу, полейте ее маслом и обваляйте в муке.
4. Смажьте маслом блюдо. Положите форель в блюдо и приготовьте на нижней решетке. Когда пройдет 2/3 срока приготовления, переверните форель и положите сверху миндальные лепестки.
15–18 мин. Двойной гриль (450 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 2 минут.

Приспособления	Неглубокое овальное блюдо для печи (длиной около 32 см)
4	форель (200 г), чищенная
	сок одного лимона
	соль
30 г	масло или маргарин
50 г	мука
10 г	масло или маргарин для смазывания блюда
50 г	миндальные лепестки

Рыбное филе с сырным соусом

1. Помойте и высушите рыбу, а затем полейте ее лимонным соком. Натрите ее солью.
2. Смажьте маслом миску. Добавьте нарезанный лук, накройте крышкой и приготовьте.
1–2 мин. 900 Вт
3. Посыпьте лук и белое вино мукой и перемешайте.
4. Смажьте маслом форму для запекания и положите в нее рыбу. Залейте рыбу соусом и посыпьте сыром. Положите блюдо на нижнюю решетку и приготовьте.
7–8 мин. 450 Вт
14–16 мин. Двойной гриль (450 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 2 минут.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 1 л) Неглубокая круглая форма для запекания (около 25 см в длину)
800 г	рыбное филе
2 столовая ложка	лимонный сок
	соль
10 г	масло или маргарин
50 г	мелко нарезанный лук
20 г	мука
100 мл	белое вино
1 чайная ложка	растительное масло для смазывания формы
100 г	натертый сыр «Эмменталь»
2 ст. ложки	нарезанная петрушка

Тушеная телятина по-цюрихски

1. Нарезьте телятину полосками.
2. Смажьте блюдо маслом. Положите в него мясо и лук, накройте крышкой и приготовьте. Во время приготовления блюдо нужно перемешать один раз.
6–9 мин. 900 Вт
3. Добавьте белого вина, приправы для подливки и сметаны, перемешайте, накройте крышкой и продолжите приготовление. Время от времени помешивайте.
3–5 мин. 900 Вт
4. Перемешайте смесь после приготовления, дайте ей отстояться в течение примерно 5 минут. Украсьте блюдо петрушкой.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
600 г	телячье филе
10 г	масло или маргарин
50 г	белое вино
100 мл	масло или маргарин
	приправленная подливка, приправа, для приibl. 1/2 литра подливки
300 мл	сметана
1 столовая ложка	нарезанная петрушка

Фаршированная ветчина

1. Смешайте шпинат с сыром и полужидким творогом, приправьте по вкусу.
2. Положите столовую ложку начинки на каждую дольку приготовленной ветчины и заверните его. Проткните ветчину деревянным шампуром.
3. Приготовьте соус бешамель; для этого налейте воду и сметану в миску, а затем нагрейте.
2–4 мин. 900 Вт
Смешайте муку с маслом, чтобы сделать заправку для соуса, добавьте к жидкости и взбивайте до тех пор, пока она не растворится. Накройте и готовьте до густоты.
1–2 мин. 900 Вт
Перемешайте и попробуйте.
4. Налейте соус в блюдо, смазанное маслом, положите фаршированные рулеты из ветчины в соус и приготовьте, накрыв крышкой.
10–12 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 5 минут.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 2 л) Овальная форма для запекания (около 26 см в длину)
150 г	нарезанный листовой шпинат
150 г	сметана фромаж-фрес, 20 % жирности
50 г	натертый сыр «Эмменталь»
	перец и паприка
8 ломтиков	готовая ветчина (400 г)
125 мл	вода
125 мл	сметана
20 г	мука
20 г	масло или маргарин
10 г	масло или маргарин для смазывания блюда

Телячьи котлеты с сыром «Моцарелла»

1. Помойте телятину, высушите и сделайте плоскую отбивную.
2. Сделайте пюре из помидоров, добавьте чеснока, масла, соли, перца, каперсы и орегано, а затем залейте им телятину. Накройте крышкой и приготовьте. 15–19 мин. 630 Вт
Переверните кусочки мяса.
3. Положите ломтики сыра «Моцарелла» на каждую из котлет, добавьте приправы и приготовьте без крышки на верхней решетке. 9–12 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 5 минут.

Приспособления	Неглубокая квадратная форма для запекания с крышкой (около 25 см в длину)
150 г	ломтики сыра «Моцарелла»
500 г	консервированные помидоры без сока
4	телячьи котлеты (600 г)
20 мл	оливковое масло
2	раздавленные зубчики чеснока
20 г	каперсы
	орегано
	соль и перец

Лазанья

1. Порежьте помидоры, смешайте их с ветчиной и луком, чесноком, говяжьим фаршем и томатным пюре. Приправьте, накройте крышкой и приготовьте. 5–8 мин. 900 Вт
2. Смешайте сметану с молоком, сыром «Пармезан», травами, маслом и специями.
3. Смажьте маслом блюдо и положите на дно примерно $\frac{1}{3}$ макаронных изделий. Положите половину смеси из фарша на макаронные изделия и подлейте соуса. Повторите процедуру и добавьте оставшиеся макаронные изделия. Залейте макароны соусом и добавьте сыра «Пармезан». Приготовьте, накрыв крышкой. 13–17 мин. 630 Вт
После приготовления дайте блюду настояться около 5–10 минут.

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

Запеканка из кабачков и лапши

1. Смешайте помидоры с луком и хорошенько приправьте. Добавьте макароны. Залейте макароны томатным соусом и положите сверху дольки кабачка.
2. Взбейте сметану с яйцами и залейте этой смесью запеканку. Посыпьте сверху тертым сыром. Положите блюдо на нижнюю решетку и приготовьте. 18–21 мин. 900 Вт
7–8 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться 5–10 минут.

Приспособления	Форма для запекания (около 26 см в длину)
80 г	приготовленные макароны
400 г	консервированные кусочки помидоров
150 г	мелко нарезанный лук
	базилик, тимьян, соль, перец
1 столовая ложка	масло для смазывания блюда
450 г	нарезанные кабачки
150 г	сметана
2	яйца
100 г	натертый сыр «Чеддар»

Груши в шоколадном соусе

1.

Поместите сахар, ванильный сахар, грушевый ликер и воду в миску, перемешайте, накройте крышкой и приготовьте.
1–2 мин. 900 Вт
2.

Положите в жидкость груши, накройте крышкой и приготовьте.
5–8 мин. 900 Вт
Выньте груши из жидкости и положите их в холодильник.
3.

Налейте 50 мл жидкости в меньшую миску. Добавьте шоколад и крем-фреш, накройте крышкой и приготовьте.
2–3 мин. 900 Вт
4.

Хорошенько перемешайте соус, залейте им груши и подайте к столу.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 2 л) Миска с крышкой (емкостью 1 л)
4	цельные очищенные груши (600 г)
60 г	сахар
10 г	ванильный сахар
1 столовая ложка	грушевый ликер
150 мл	вода
130 г	темный рубленый шоколад
100 г	крем-фреш

Пудинг из манной крупы с малиновым соусом

1.

Поместите в миску молоко, сахар и миндаль, накройте крышкой и приготовьте.
3–5 мин. 900 Вт
2.

Добавьте манную крупу, перемешайте, накройте крышкой и приготовьте.
10–12 мин. 270 Вт
3.

Взбейте яичный желток с водой в чашке и добавьте в горячую смесь. Взбейте яичный белок до загустения и добавьте его в смесь. Налейте пудинг в порционные формочки.
4.

Чтобы приготовить соус, промойте и высушите малину, а затем положите ее в миску, добавив воды и сахара. Накройте крышкой и приготовьте.
2–3 мин. 900 Вт
5.

Сделайте пюре из малины и подайте его к столу вместе с пудингом из манной крупы.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 2 л) 4 порционные формочки
500 мл	молоко
40 г	сахар
15 г	рубленый миндаль
50 г	манная крупа
1	яичный желток
1 столовая ложка	вода
1	яичный белок
250 г	малина
50 мл	вода
40 г	сахар

Творожный пудинг

1.

Смешайте в миске муку, какао, соду для печения и сахар.
2.

Добавьте яйца и сливочное масло, а затем перемешайте в кухонном комбайне
3.

Смажьте маслом противень. Раскатайте тесто и налейте его на противень, оставив по краям 2 см для образования ободка. Приготовьте пирожное.
6–8 мин. 630 Вт
4.

Взбейте масло и сахар до получения легкой и пенистой консистенции. Медленно взбейте яйца. Добавьте полужидкий творог и смесь пудинга с ванильным порошком.
5.

Покройте начинкой основу творожного пудинга и приготовьте.
15–19 мин. 630 Вт

Приспособления	Противень со съёмными стенками (диаметром около 26 см)
Основа:	
300 г	мука
1 столовая ложка	какао
10 г	сода для печения
150 г	сахар
1	яйцо
10 г	масло или маргарин для смазывания противня
Начинка:	
150 г	масло или маргарин
100 г	сахар
10 г	ванильный сахар
3	яйца
400 г	сметана фромаж-фрес, 20 % жирности
40 г	смесь пудинга и ванильного порошка

УХОД И ОЧИСТКА



ОСТОРОЖНО!

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

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

Внешние поверхности печи

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

Панель управления

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

Внутренние поверхности печи

1. Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удаются очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.
2. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.
3. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.
4. Регулярно прогревайте печь с помощью гриля. Остатки пищи или пролитый жир могут вызывать появление дыма или неприятного запаха.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

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

Дверца

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

Решетки

Решетки необходимо мыть мягким жидким чистящим раствором, а затем высушивать. Они пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Внимание! Не применяйте пароочиститель.

ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Внимание!

Если пища готовится в течение стандартного времени и при одинаковом режиме приготовления, мощность печи будет автоматически снижаться во избежание перегрева. Уровень СВЧ-излучения снизится, либо нагревательный элемент гриля начнет загораться и гаснуть. Выждав 90 секунд, можно снова включить полную мощность.

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый (900 Вт)	20 минут	630 Вт – СВЧ-излучения
Гриль	20 минут	Гриль – 50 %
Двойной гриль	Гриль – 20 минут	Гриль – 50 %

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	• Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Нажата кнопка START/QUICK.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG.
Не включается свет в печи?	• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из AEG.
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	230 В, 50 Гц, однофазное	
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 16 А	
Требуемая мощность:	Микроволновый	1,37 кВт
	Гриль	1,00 кВт
	Микроволновый/гриль	2,35 кВт
Выходная мощность:	Микроволновый	900 Вт (IEC 60705)
	Гриль	1000 Вт
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц * (группа 2, класса В)	
Габаритные размеры	MCD2664E	594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры печи	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) **	
Вместимость печи	26 литров **	
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло	
Вес	около 19,5 кг	
Лампа печи	25 Вт/240—250 В	

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

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



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



УСТАНОВКА

Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:

Положение	Размер ниши Ш Т В
А	560 x 550 x 450
Б	560 x 500 x 450

Измерения в (мм)



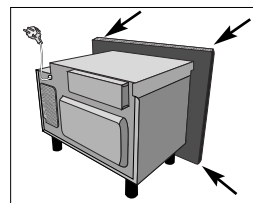
Установка оборудования

1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Медленно, без усилий, задвиньте устройство в кухонный шкаф до тех пор, пока передняя часть корпуса печи не начнет герметично прилегать к переднему отверстию шкафа.
3. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).



Вариант крепления 1:

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



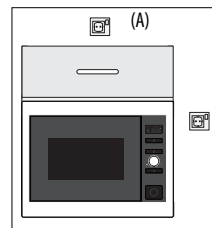
Вариант крепления 2:

См. таблицу шаблонов, прилагаемую к печи.

Внимание! Убедитесь в том, что дно печи расположено на расстоянии не менее 85 см от пола. Важно обеспечить установку данного продукта в соответствии с инструкциями, приведенными в этом руководстве по эксплуатации, а также с инструкциями по установке, разработанными производителем традиционной печи.

Подключение устройства к источнику питания

- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Розетку не нужно размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение — над шкафом (А).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 16 А плавкий предохранитель.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (А) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.



Электрические соединения



ВНИМАНИЕ!

ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ

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

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

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Экологически безопасная утилизация упаковочных материалов и старой техники



Упаковочные материалы

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



Угроза удушья. Берегите упаковочные материалы от детей.



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

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

«PS» – полистирол (без фторуглеродистых соединений)

«PP» – полипропилен (например, упаковочные жгуты)

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



Утилизация старой техники

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

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



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

ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА

Сервисное обслуживание и запасные части

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

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

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

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

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ	
 СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	
№ РОСС GB.ME10.B11039 Срок действия с 21 июля 2010 по 21 июля 2013 № 0290473	
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ РОСС RU.0001.11ME10 ОС ТЕСТБЭТ 119334, Москва, Андреевская наб., 2, т/ф (495)665 7929 http://www.testbet.ru/	
ПРОДУКЦИЯ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ марки AEG – Electrolux моделей: MC1763E-M, MC2664E-M, MCD2664E-M серийное производство	код ОК 005 (ОКП): 346826
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ Безопасности, ЭМС, санитарно-эпидемиологическим ГОСТ Р 52161.2.25-2007, ГОСТ Р 51318.11-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4), ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7), ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7), ГОСТ Р 51317.3.3-2008	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ Sharp Manufacturing Co of UK Sharp House, Davy Way, Llay, Wrexham, Chwyd, LL12 0PG, Wales, UK (Соединенное Королевство)	
СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ООО "Электротрек Рус", ИНН 7804159731 Олимпийский проспект, д. 16, 129090, Москва, Россия	
НА ОСНОВАНИИ Протокол № 1143 от 21.07.10 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег. № РОСС RU.0001.21MIO06, Протокол № 1144 от 21.07.10 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег. № РОСС RU.0001.21MIO06, Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.01.06.515.П.048672.06.10 от 30.06.2010 выд. Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Москве, г. Москва, Россия	
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ  Руководитель органа Эксперт  О.Л. Драницкий М.В. Якушев Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации	

Микроволновая печь Сделано в Китае

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



Напряжение 230В ~ 50 Гц

ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

Данный документ не ограничивает определённые законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговорённые законом обязательства, предполагающие соглашение сторон либо договор.

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

- Внимательно ознакомьтесь с настоящим гарантийным свидетельством и проследите, чтобы оно было правильно заполнено и имело штампы магазина. При отсутствии штампов и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия, либо в соответствии с иными установленными законом доказательствами даты начала исчисления гарантийного срока.
- Тщательно проверьте внешний вид изделия, а также его комплектность согласно описанию или договору купли-продажи, претензии по внешнему виду и комплектности предъявляйте незамедлительно при принятии товара.
- Для установки (подключения) мы рекомендуем обращаться в наши сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или сделать это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями Инструкции по эксплуатации, однако изготовитель не несёт ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки.
- Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите Инструкцию по эксплуатации.
- По всем вопросам технического обслуживания и приобретения аксессуаров обращайтесь в наши сервисные центры.

Подробная информация о компаниях, уполномоченных изготовителем на ремонт и техническое обслуживание, прилагается отдельным списком.

Дополнительную информацию об этом и других изделиях группы Электролюкс - мирового лидера в производстве бытовой техники, об изготовителях, входящих в группу Электролюкс, и другие сведения вы можете получить у продавца или по нашей информационной линии

8 (800) 200 3589 (звонок бесплатный)

факс в Москве (495) 626 55 13

e-mail customer.care@electrolux.fi

Адрес для писем:

Россия 129090 Москва, Олимпийский проспект, дом 16, бизнес-центр «Олимпик»

Наш адрес в Интернет

www.electrolux.ru; www.aeg-electrolux.ru; www.zanussi.ru

Наша бытовая техника официально поставляется на территорию России ООО «Электролюкс Рус»

Мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления, таковые изменения не влекут обязательств по изменению или улучшению ранее выпущенных изделий.

Модель • Model

Продуктовый номер • Product number

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Серийный номер • Serial number

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Дата приобретения

« » 201 г.

С условиями гарантии ознакомлен

Потребитель

ИТАА
МАГАЗИНА

ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

№ 305045 E

Модель

Продуктовый номер

Серийный номер

Дата приобретения

ИТАА
МАГАЗИНА

ИЗЫМАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

№ 305045 E

Модель

Продуктовый номер

Серийный номер

Дата приобретения

ИТАА
МАГАЗИНА

При обнаружении в течение гарантийного срока в данном изделии недостатков, кроме возникших после передачи товара потребителю вследствие нарушения последним правил транспортировки, хранения, либо использования, а также действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, мы обязуемся удовлетворить требования потребителя в соответствии с законом при следующих условиях:

• **Гарантийный срок составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента продажи изделия магазином.**

- Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

- Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 3 (три) месяца с момента продажи основного изделия магазином.

- Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части изделия, установленные в основное изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретённые отдельно от основного изделия, составляет три месяца со дня выдачи потребителю изделия по окончании ремонта, либо продажи этих частей магазином.

- Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учётом действующего законодательства, доставки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисной компании

- Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь на сертифицированные официально поставленные изделия, комплектующие и составные части, приобретенные на вышеуказанных территориях.

- Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части, либо в иные сроки, предусмотренные локальным законодательством.

- В случае несвоевременного извещения продавца о нарушении условий договора купли-продажи о качестве товара, продавец вправе отказаться полностью или частично от удовлетворения предъявляемых потребителем требований.

- Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательства-

MEL.

• Мы оставляем за собой право по единственно нашему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ И НЕ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ:

- На недостатки изделий, которые вызваны несоблюдением прилагаемой Инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой (в том числе подключением к неправильному напряжению питания), небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перестуку).

- На изделия, которые подвергались конструктивным изменениям неполноочередными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены продуктовый или серийный номера изделия.

- На недостатки изделий, возникшие вследствие эксплуатации с не устранёнными иными недостатками, либо возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами или организациями, не являющимися нашими уполномоченными сервисными компаниями.

- На недостатки, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97 и локальными государственными стандартами, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, в частности насекомые (особенно, муравьи и тараканы), попадание внутрь изделия посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами.

- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки.

- На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их использования или которые произошли в результате естественного износа (включая расходные материалы), таких как лампы, элементы питания, фильтры и т.п., а также стеклянные и перемещаемые вручную пластмассовые детали.

- На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в Инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Использование изделия потребителем признаётся акцептом условия настоящего договора присоединения (оферты) по дополнению и уточнению ответственности изготовителя (продавца) в отношении недостатков изделия.

В соответствии с законом, на данное изделие изготовителем установлен срок службы 10 лет с момента продажи изделия магазином. Правила безопасного и эффективного использования изделия изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несёт ответственности за безопасность изделия.

Фамилия, имя, отчество _____
 потребителя _____

 Адрес _____

 Телефон _____

 Дата ремонта _____
 Сервис-центр _____
 Мастер _____

Фамилия, имя, отчество _____
 потребителя _____

 Адрес _____

 Телефон _____
 Дата ремонта _____
 Сервис-центр _____
 Мастер _____

КОД ОТКАЗА

Код отказа

--	--	--	--	--	--	--	--

АВТОРИЗОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ AEG Electrolux Zanussi (Россия и Беларусь)

- Абакан ООО
ВидеоТехника-сервис (390)
2266364/ 2279132
- Абакан СЦ СГТУ-сервис
(390-22) 66564
- Ангарск Байкал-сервис
(395-1) 550536
- Ангарск ЧП Жолудев В.В.
(395-1) 652505/ 698858
- Арзамас СЦ Техносервис
(831-47) 77382/ 30740
- Армавир Омега-сервис
(861-37) 94061
- Арсеньев Центр сервиса
(423) 6130391
- Архангельск Архсервис-центр
(818-2) 661866/ 659071
- Архангельск пбюл
Ульянов А.Н. (818-2)
276912.
- Астрахань Атлант-2001
(851-2) 382867/ 251232
- Астрахань ИП Пушкин
А.С. (851-2) 630081/ 729261
- Балаково Техноцентр
(8453) 331434
- Балаково ИП Барышников
Е.В. (453) 447531
- Балашов ИП Рыженькина
Н.С. (917) 2131778
- Барнаул СВ-Мастер
(385-2) 323332/ 484211
- Барнаул Таганай (385-2)
484211
- Барнаул Хелми-Сервис
(385-2) 639402/ 635988
- Барнаул ООО НСК
8 (800) 5551000
- Барнаул ЗАО
Региональный сервис центр
(385-2) 485067/ 485094/
484328
- Белгород ИП Богушева
Е.И. (472-2) 253400
- Белгород ООО Выбор
(472-2) 228188/ 211170/
320460
- Белово СЦ Радиосвязь
(384-5) 226183
- Белогорск ИП Десятник
В.В. (416-41) 25202
- Белореченск ИП Бублик
С.В. (861-55) 22940 / 8 (918)
4816143
- Берск ООО Юджин
(383-41) 21114
- Бийск ЛИГА-Мастер
(385-4) 327802
- Благовещенск АмИТ-Сервис
(416-2) 522917/ 376024
- Благовещенск СЦ Контур
(416-2) 524225/ 527398/
521299
- Бобруйск СЦ
Электроника-сервис 375
(225) 520691
- Братск Сервис-центр
Смарт (395-3) 433700
- Братск СЦ Домосервис
(395-3) 409517/ 314226
- Брест Золак +375 (162)
426394
- Брянск Рембытаппарат
(483-2) 645716
- Брянск ООО МТК-Сервис
(483-2) 756900/ 756842
- Бузулук СЦ Альянс
(353-42) 57147/ 57787
- Великий Устюг
УстюгТехСервисЦентр
(817-38) 27537
- Витебск ЧП Сикора С.Г.
+375 (212) 229228
- Владивосток ООО НСК
8 (800) 5551000
- Владивосток ИП
Юзефович (423) 2206600
- Владикавказ Арктика-Сервис
(867-2) 75777/ 250107
- Владикавказ ООО Альда-Сервис
(867-2) 640460
- Владимир Домовой
сервис (492-2) 447280/
447281
- Владимир Мастер-Сервис
(492-2) 331079/ 333152
- Владимир ООО РОСТ-сервис
(492-2) 305055
- Волгоград ООО НСК
8 (800) 5551000
- Волгоград СЦ Классика
(844-2) 975010
- Волгоград ТЦ
Приборсервис (844-2)
232028/ 240255/
- 8-902-3647553
- Волгодонск ИП
Ибрагимов М.А. (863-92)
52929
- Волжский СЦ
Волгасервис (84432) 15580
- Вологда Мастер-Вологда
(817-2) 721115/ 769670
- Вологда АСЦ Вологда
(817-2) 539939/ 539969
- Вологда АСЦ Домашняя
техника (817-2) 535700
- Воркута Центр
технической поддержки
(821-51) 30360
- Воркута ИП Львова Т.В.
(821-51) 57767/ (821-81)
70895
- Воронеж СП Сервис
(473-2) 392945
- Воронеж ООО НСК
8 (800) 5551000
- Воронеж ООО
Технопрофсервис (473-2)
567461/463179
- Глазов Сервисный центр
Ваш Дом (341-41) 40737
- Гомель Нора-Сервис +375
(232) 740916
- Гомель ИП Езерский +375
(232) 553276/ 512482
- Горно-Алтайск ипбоюл
Силицких А.В. (388-22)
26880
- Гродно Салби-Плюс 375
(015-2) 315113/ 399259
- Гудермес СЦ Комфорт
сервис (871-52)
23678/ 8-928-9457500/
8-928-9457448
- Димитровград АСЦ
ЭлКом Сервис (842-35)
28659/ 91464
- Екатеринбург М.Видео-сервис
(343) 2646276/
2646277
- Екатеринбург ИП
Шайдаров И.А. (343)
3819993/ 3819994/ 3819995
- Екатеринбург Сервисный
центр Норд (343) 3100091/
3357405
- Елец СЦ Полос (474-67)
41208
- Ессентуки ИП Крученков
Е.С. (879-34) 25090/ 28861
- Иваново Луч-сервис
(493-2) 472985
- Иваново ООО Центр
ремонтных услуг (493-2)
291738
- Иваново ООО
Спектр-Сервис (4932)
335185/335249/335236
- Ивanteeвска Берингов
пролив - Магнум (495)
5000560 (253) 61194/ 62401
- Ижевск Аргус-сервис
(341-2) 787685/ 307979/
780664/ 308307
- Ижевск ООО РИТ-Сервис
(341-2) 430667
- Ижевск Сервисный центр
Ваш Дом (341-2) 948686
- Ижевск Сервисный центр
ДС (341-2) 431662
- Иркутск АСЦ Альфа-Сервис
(395-2) 799150/
970394
- Иркутск АСЦ Комту-Сервис
(395-2) 222732
- Иркутск ООО ИПФ ТИС
(395-2) 513109
- Иркутск СЦ Телетон
(395-2) 426627/ 427015/
423417
- Йошкар-Ола Мидас
(836-2) 213910
- Йошкар-Ола ООО
Позитрон (836-2) 112389
- Казань Техно-сервис (843)
5549015/ 2905866/ 5541146/
2903499
- Казань ГСЦ
АТремонтпреем всё (843-2)
5554992/ 5554927
- Казань ООО НСК
8 (800) 5551000
- Калининград
РемТехСервис (411-2)
272054/ 273151/ 273432
- Калининград ЧП Галютин
(411-2) 538528
- Калуга Бизнес-Сервис
(484-2) 548333/ 548222
- Калуга ООО Мастер-Сервис
(4842) 561821/
561822
- Калуга СервисГрад (4842)
750124
- Каменск-Уральский
Техноцентр-Сервис (343-9)
347440
- Каменск-Уральский СЦ
НАШ СЕРВИС (3439)
370203/ (950) 5471015
- Каменск-Шахтинский
Диорит-сервис (863-65)
42851/ 40455/ 41027/ 40719
- Камышин СЦ Альфа
(844-57) 90075
- Кашан Лидер-сервис
(835-33) 41619/ 41327
- Карасук СЦ Сибирский
сервис 8 (913) 9513419
- Кемерово Квант Плюс
(384-2) 332003/ 8 (902)
9832003
- Кемерово ИП Мишура
С.Д. (384-2) 582020/ 585555
/ 8 (923) 6143969
- Кемерово ООО Кузбасс-Импорт-Сервис (384-2)
510533
- Кемерово Сервисный
центр КВЭЛ (384-2) 358319
- Кинешма ООО
Рембыттехника (493-31)
21639
- Киров ТВКОМ (833-2)
546956
- Киров ИПС-Киров (833-2)
355513
- Киров СЦ Квадрат-Сервис
(833-2) 513554/
513555
- Киселевск ООО КСК
(923) 6205555
- Коломна Про-Сервис (496)
6186476/ 6186236

- Коломна СЦ Росинка-2 (496) 6131332 6151591
- Комсомольск-на-Амуре ИП Касаткин (821-72) 53131/ 70859
- Кострома ЗАО Аксон Сервис (494-2) 220512/ 220382
- Кострома ИП Молодкин В.Л. (494-2) 300107/ 518073
- Кострома ООО Генард Сервис (494-2) 312501
- Котлас КомТел (81837) 32510
- Краснодар Юг-сервис (861) 2743458
- Краснодар ЧП Пузенко С.В. (861-2) 521281
- Красноярск Сервисный центр Блинецов (391-2) 276720/ 653441/ 296595 (многоканальный)
- Красноярск СЦ ТехноДоктор (391-2) 555063/ 555062/ 669869
- Курган ИП Горланов (352-2) 461542/ 421577
- Курган ООО Т-во предпринимателей (352-2) 457683
- Курск Сервисный центр Суңцов (471-2) 393800/ 393747
- Кызыл СЦ Видикон-сервис (394-22) 10322
- Лида СЦ Профи Тех +375 15 61 34806
- Липецк СЦ Быгтехника (474-2) 276612/ 391125
- Липецк СЦ Том-Сервис (474-2) 346750/ 355646
- Липецк СЦ Фолиум (4742) 340713/ 327548
- Липецк ООО Эксперт-Сервис (4742) 398789
- Лиски ИП Туровина И.В. (473-91) 42155
- Лянтор СЦ Холод-сервис 8 (904) 4892094
- Магадан ЦентрВидеоСервис (413-22) 75706
- Майкоп Джун Лтд (877-22) 47527
- Майкоп Электрон-сервис (877-2) 575837/ 556238
- Махачкала Саида-Сервис 8 (928) 9895634
- Махачкала Техник ISE (872-2) 647133
- Махачкала АОЗТ Люкс Лтд. (872-2) 682582
- Медногорск ИП Сапрыкин А.В. (3532) 979063 / (987) 8479063
- Минеральные Воды Телевид-сервис (879-22) 76518/ (879-33) 76137/ (865-2) 913574
- Минск Катрикс С 375 (17) 2856922
- Минск Тотлер-сервис +375 17 2011664/ +375 29 6263866
- Минск ЦБТСервис 375 (17) 2626671 (многоканальный)
- Минск СЦ Тибериум 375 (17) 2942037/ (17) 2946355/ (29) 6062037/ (29) 6869355
- Минск ЧП Звонко А.Н. 8-0297-512837/ 8-0294-030507
- Могилёв ЭкоТехСервис 8 (0222) 229394/ GSM 8 (029) 6229394
- Москва Аттика-Сервис (495) 1252780; (495) 7929206; (499) 1248428
- Москва М.Видео-сервис (495) 7440110
- Москва Партия-Сервисцентр (495) 9133939/ 4857875/ 4857865
- Москва Сити сервис (495) 7958793/ 7959631
- Москва Эл Ко-сервис (495) 2587549/ 2587592
- Москва ООО Мир и Сервис (495) 7440014
- Москва ООО НСК 8 (800) 5551000
- Москва Совинсервис-Электротрекс (495) 9179108
- Москва СЦ Техносила (495) 7254195/ 7254196
- Мурманск ООО Лидер-Сервис (815-2) 455031
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 535775
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 220490
- Муром ТехноДруг Сервис (492-34) 33554
- Набережные Челны ИП Мамедова Т.А. (855-2) 532496
- Набережные Челны ООО НСК 8 (800) 5551000
- Нальчик Альфа-Сервис (866-2) 420430
- Находка Спектр-сервис (423-6) 630362/ 644929/ 656078
- Нефтекамск Техно-Мастер (347-13) 34344
- Нефтегоганск СЦ АИС (346-12) 48596/ 54233
- Нефтегоганск СЦ Юганск (346-12) 52232
- Нижний Новгород М.Видео-сервис (831) 2657185/ 2657092/ 2657307
- Нижний Новгород Нижегородский сервисный центр (8312) 939620
- Нижний Новгород ЗАО Поляр (831) 2730880 - холодильники; (831) 2739378 - стиральные машины, плиты
- Нижний Новгород ИП Корытина (831) 4120029 (дисп.) 4123601/ 4163141
- Нижний Новгород ООО Симона (831) 2414720/ 2413885/ 2754457/ 2411920
- Нижний Новгород СЦ Бытовая Автоматика (831) 4618848/ 50/ 51
- Нижний Тагил Радионимпорт (343-5) 451180
- Нижний Тагил ЦТО Ока (343-5) 410008/ 410009
- Новгород ТКТ (816-2) 611200/ 335918
- Новгород СЦ Электроника (816-2) 643654
- Новгород ЧП Богдасаров Б.Г. (816-2) 615805/ 199684
- Новокузнецк НК-Сервис (384-3) 375988
- Новокузнецк Сибсервис (384-3) 333735/ 330735
- Новокузнецк ТОП-Сервис (384-3) 773206
- Новокузнецк ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новомосковск АВС Центр (487-62) 69920
- Новороссийск ООО Аргон-сервис (861-7) 630395/ 631115
- Новосибирск К-техника (383-2) 772320/ 772369/ 772559/ 772343
- Новосибирск ЛнСКО центр (383) 2866235
- Новосибирск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новосибирск ООО Сибирский Сервис (383-2) 924712/ 431638/ 571995
- Новосибирск СЦ Фрегат-сервис (383) 3251904/ 3251903
- Норильск АСЦ Тайсервис (391-9) 491212
- Норильск СЦ А.И.С.Т. (391-9) 481080
- Обнинск ООО Радиотехника (484-39) 53131
- Омск Бытсервис (381-2) 249964
- Омск Евротех-сервис (381-2) 530881/ 580687
- Омск ООО Бытовая техника (3812) 579540/ 579541
- Омск ООО Сервис Бытовой Техники (381-2) 251610/ (913) 9645626
- Орёл МастерЪ (486-2) 751480
- Орёл Феникс-Электроникс (486-2) 408681/ 408682
- Орёл Сервисный центр Гранд (486-2) 436765
- Оренбург ООО ТЦ Ликос-Сервис (353-2) 572491/ 572494/ 572668/ 792368
- Оренбург ООО ТехЦентр (3532) 300030/ 300060
- Орск Айс-Сервис плюс (353-7) 351318/ 356989
- Орск Аста-сервис (353-7) 213666/ 259803
- Орск СЦ Альянс-С (353-7) 266266
- Пенза ЗАО Техсервис (841-2) 558598/ 646856/ 621149
- Пенза ООО Евростиль-Пенза (841-2) 544301
- Пенза ООО Орбита-Сервис (8412) 422726
- Пенза ООО Мир Сервиса (8412) 681999/ 686699
- Первоуральск Оптима-сервис (343-92) 56566/ 57413/ (343-97) 31888
- Пермь Евро-Сервис (342-2) 135333
- Пермь ООО Импорт-Сервис (342-2) 656983
- Пермь ООО НСК 8 (800) 5551000
- Петрозаводск Акант-сервис (814-2) 722056
- Петрозаводск Альфа-Сервис (814-2) 636320/ 261614
- Петропавловск-Камчатский СЦ Дружба-Сервис (415-22) 54902/ 36054
- Пинск ИП Кузбать Г.Н. +375 29 692149
- Поворноно ИП Чигарёв П.Н. (476-73) 23110
- Подольск Интеграл-сервис (496-7) 533609
- Прокопьевск Альфа (384-6) 626264
- Псков Сервис-центр САМ (811-2) 165527

- Пятигорск ИП Машко А.Е. (879-33) 45085
- Пятигорск ИП Чернявский Е.В. (8793) 331729/ 339369
- Пятигорск ИП Батурина А.Э. (8793) 328895/ (905) 4141490
- Раменское ООО Сервис-центр Техника (496-46) 73499/ 32127
- Ржев РеалТайм 8 (905) 1274978
- Россошь ИП Дубровин С.А. (473-96) 48911
- Ростов-на-Дону Поиск-сервис (863) 2552017/ 2552018/ 2552019
- Ростов-на-Дону ООО Абрис плюс (863-2) 443590
- Ростов-на-Дону ООО Элтех (863) 2312032/ 2312033
- Ростов-на-Дону ООО НСК 8 (800) 5551000
- Ростов-на-Дону ТО РТЦ Совинсервис (863-2) 405782
- Рубцовск ООО Аргут (385-57) 66195/ 22815
- Рыбинск ООО Транс-экспедиция (485-5) 556572
- Рязань Арктика-сервис (491-2) 254096/ 215720
- Рязань Фонограф-Сервис (491-2) 246854
- Рязань ООО Сервисный центр (491-2) 210734/ 251580
- Рязань ООО Транссервис-Рязань (491-2) 277070/ 278615/ 278620/ 278621
- Самара М.Видео-сервис (846) 9511645/ 9511645
- Самара ООО Фирма Сервис-Центр (846) 2637575/ 2637474
- Самара ООО Экспресс-Сервис (846) 2287218
- Самара ООО НСК 8 (800) 5551000
- Санкт-Петербург Партия-Сервис-Балтик (812) 3742116/ 3742117
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 5541117/ 5541188
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 3682205
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2520329/ 3208293
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2750571/ 2750121
- Саранск Сарансктехприбор-Сервис (834-2) 242255/ 328034
- Саранск Холод-сервис (341-47) 40804/ 40360
- Саратов Волга-Сервис (845-2) 523774/ 272268
- Саратов Сар-сервис (845-2) 510099
- Саратов Эл-сервис (845-2) 721069/ 984324
- Саратов ООО НСК 8 (800) 5551000
- Северодвинск пбюол Ульянов А.Н. (818-42) 583184
- Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. (496) 5493279
- Серпухов ТЦ Топаз (496) 735403
- Смоленск СЦ Гарант (481-2) 618800/ 683500
- Сочи ТОО Техинсервис (862-2) 620295
- Ставрополь Техно-сервис (865-2) 393030
- Старый Оскол ИП Щуплов (472-5) 440599/ 441082
- Сургут Интерсервис (346-2) 252563/ 256970
- Сургут Орбита-Сервис (346-2) 347662
- Сургут ИП Холодильная техника (346-2) 712971
- Сургут ИП Полукаров (3462) 667079 / 683350
- Сызрань Сервис-электро (846-4) 910692
- Сыктывкар Атлант-Центр (821-2) 310580
- Сыктывкар Домосервис (821-2) 211532/ 211832/ 211399
- Сыктывкар Сервисный центр Ваш Дом (821-2) 212848
- Таганрог ООО АСЦ КРИСТИ (86343) 83048
- Тамбов Атлант-сервис (475-2) 726346
- Тамбов ООО ОТИС (475-2) 796968/ 721073
- Тверь ООО СТЭКО (482-2) 320023
- Тверь ООО ТТЦ Весы-Веста (482-2) 423389/ 428494
- Тобольск Евросервис (345-6) 253399/ 247002
- Тольятти Волга-Техника-Сервис (848-2) 227185/ 500567
- Тольятти Хелена Сервис (848-2) 511777/ 730717
- Томск Регион-Сервис (382-2) 210480
- Томск ООО СБ-сервис (382-2) 527772
- Томск ООО Антрем (3822) 255166
- Троицк ИП Кочкин В.В. (495) 7495808/ (903) 5495808/ (926) 1947877
- Тула Архимед-сервис (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Бытовая техника (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Дуэт-сервис (487-2) 561737/ 556096
- Тюмень Евросервис (3452) 978252
- Тюмень Элит-сервис (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ООО АЮЗ и К (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ТЦ Тюмень-Импорт-Сервис (345-2) 255382
- Тюмень ООО НСК 8 (800) 5551000
- Улан Удэ ИП Голева (301-2) 415045/ 233109/ 235442
- Улан Удэ ООО Кондор-сервис (301-2) 442344
- Ульяновск Новый Мир-сервис 374232/ 724522
- Ульяновск Техно-Сервис (842-2) 268299
- Ульяновск АСЦ РИО (842-2) 646236
- Ульяновск ООО ТТЦ Лидинг (842-2) 209781
- Ульяновск СЦ Лика Сервис (842-2) 453762
- Урай СЦ Пип-Мастер (346-76) 22261
- Усолье-Сибирское Электро-Быт-Сервис-Ант (395-43) 43016
- Уссурийск ООО Полукс (423-41) 40039
- Усть-Илимск Мастер Сервис (395-35) 60057
- Уфа ИП Салынов А. В. (347) 2352755/ 2331677
- Уфа ООО Планета Люкс (347-2) 734485
- Уфа Сервис-центр Техно (347-2) 799070
- Уфа ООО НСК 8 (800) 5551000
- Уфа фирма Лагуна (347-2) 600379
- Уфа Центр Импорт Сервис (347-2) 281710/ 281701
- Ухта СЦ Быттехника (821-47) 47099/ 69660
- Учалы РемТехСервис (347-91) 61010
- Хабаровск ООО СЦ ЭНКА техника (421-2) 233333
- Хабаровск Парад Электроник (421-2) 328320
- Ханты-Мансийск ЦТО Альфа-Сервис (346-7) 326499
- Чебоксары ООО Центр обслуживания сложной техники (835-2) 431211
- Чебоксары ООО Мастер-сервис-Ч (8352) 460939/ 462099
- Челябинск ООО Логос-Сервис (351) 7413403
- Челябинск ООО ТТЦ Рембыттехника (351) 2802020/ 2802070/ 2802424/ 2802444/ 2802345
- Челябинск СЦ Электро-Н (351) 7410141/ 7410151
- Челябинск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Череповец Пионер-сервис 8 (921) 7231922/ (820-2) 286994
- Чистополь ИП Кириллова И.В. (843-42) 45151
- Чита Славел-Сервис (302-2) 415101/ 415107
- Чита ООО Архимед (302-2) 364701
- Чита ООО НСК 8 (800) 5551000
- Чусовой Рембыттехника (34256) 31311
- Шкёлко Мастер-Быт (487-51) 50107
- Элиста ООО Интерлайн (847-22) 38859
- Южно-Сахалинск ИП Шубин Д.А. (424-2) 274149
- Южно-Сахалинск СЦ Контур (424-2) 743439
- Якутск Техно-Сервис (914-2) 757578
- Ярославль Компания Тензор (485-2) 406400
- Ярославль Рослан-сервис (485-2) 725722/ 304669
- Ярославль ЗАО ТАУ (485-2) 266537

Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения, рекомендованные в соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров»

Бытовые электробытовые приборы, машины и инструменты, бытовое газовое оборудование и устройства, другие технические сложные товары бытового назначения до подачи в торговый зал должны пройти предпродажную подготовку, которая включает: распаковку товара, удаление заводской смазки, пыли, стружек; осмотр товара, проверку качества изделия, наличия необходимой информации о товаре и его изготовителе; при необходимости сборку изделия и его наладку.

Образцы предлагаемых для продажи товаров должны быть размещены в торговом зале, иметь оформленные ярлыки с указанием наименования, марки, модели, артикула, цены товара, а также краткие аннотации, содержащие его основные технические характеристики.

По требованию покупателя он должен быть ознакомлен с устройством и действием товаров, которые должны демонстрироваться в собранном, технически исправном состоянии. Товары, не требующие специального оборудования для подключения, демонстрируются в действующем состоянии.

Лицо, осуществляющее продажу, по требованию покупателя проверяет в его присутствии качество товара, наличие относящихся к нему документов, правильность цены.

При передаче технически сложных бытовых товаров покупателю одновременно передаются установленные изготовителем товара комплект принадлежностей, инструкция по эксплуатации и другие документы

Вместе с товаром покупателю передается также товарный чек, содержащий сведения, указанные в Правилах продажи отдельных видов товаров.

Продавец или организация, выполняющая функции продавца по договору с ним или уполномоченная производителем, обязаны осуществить сборку и (или) установку (подключение) на дому у покупателя технически сложного товара, самостоятельная сборка и (или) подключение которого покупателем в соответствии с требованиями стандартов или технической документацией, прилагаемой к товару, не допускается.

Информацию об организациях, выполняющих указанные работы, продавец обязан довести до сведения покупателя при продаже товаров.

Если стоимость сборки и (или) установки товара включена в его стоимость, то указанные работы должны выполняться продавцом или соответствующей организацией бесплатно.

WYJĄTKOWE MOŻLIWOŚCI

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

AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

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

Odwiedź sklep internetowy pod adresem
www.aeg-electrolux.com/shop



SPIS TREŚCI

- 44 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa
- 48 Przegląd urządzenia
- 49 Przed rozpoczęciem korzystania
- 51 Porady dotyczące gotowania w kuchenie mikrofalowej
- 53 Obsługa kuchenki mikrofalowej
- 60 Tabela programów
- 66 Przepisy
- 71 Konserwacja i czyszczenie
- 72 Rozwiązywanie problemów
- 72 Dane techniczne
- 73 Montaż
- 75 Informacje dotyczące ochrony środowiska
- 76 Warunki gwarancyjne



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



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



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

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



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru.

Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długich czasów gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

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

Należy zastosować zasilanie elektryczne prądem przemiennym 230 V/50 Hz oraz bezpiecznik minimum 16 A lub wyłącznik automatyczny minimum 16 A na linii rozdzielczej. Zalecane jest podłączenie tego urządzenia do osobnego obwodu zasilania.

Nie należy przechowywać ani korzystać z kuchenki na zewnątrz pomieszczeń.

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

Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.

W przypadku korzystania z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.

Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

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

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

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

Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Nie należy przechowywać w kuchence żywności ani innych przedmiotów.

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

Należy zapoznać się z odpowiednimi wskazówkami w instrukcji obsługi.

Unikanie obrażeń ciała



Ostrzeżenie!

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

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

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

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

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

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

Unikanie porażenia prądem

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej.

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

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

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

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

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

Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia



Ostrzeżenie!

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

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

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

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

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

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

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

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

Unikanie oparzeń

Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytych i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami.

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

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

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

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

Nie należy dopuszczać do kontaktu dzieci z drzwiczkami i innymi elementami, które mogą być gorące podczas korzystania z grilla. Nie należy pozwalać dzieciom na podchodzenie do urządzenia, aby nie zostały poparzone.

Nie należy dotykać drzwiczek kuchenki, obudowy, tylnej ścianki, wnętrza kuchenki, otworów wentylacyjnych, akcesoriów i naczyń w trybie GRILOWANIA, PODWÓJNEGO GRILOWANIA i AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA, ponieważ elementy te są gorące. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że elementy te nie są gorące.

Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci



Ostrzeżenie!

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

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

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

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

Inne ostrzeżenia



Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

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

Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta, chyba że takie zalecenie znajduje się w instrukcji obsługi. Patrz strona 56, uwaga 2. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki.

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

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

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

Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

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

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

Nie należy używać plastikowych naczyń do gotowania z użyciem mikrofal, jeżeli kuchenka jest nadal gorąca po użyciu trybu GRILOWANIA, PODWÓJNEGO GRILOWANIA i AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA, ponieważ naczynia mogą się stopić. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.

Ważne:

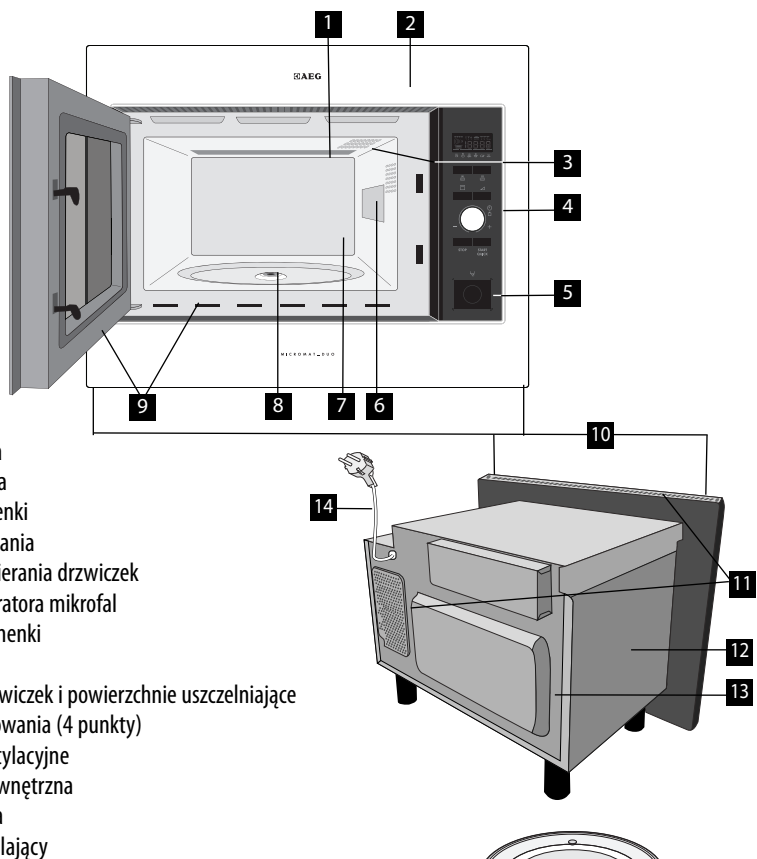
W przypadku braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

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

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

PRZEGLĄD URZĄDZENIA

Kuchenka mikrofalowa i akcesoria



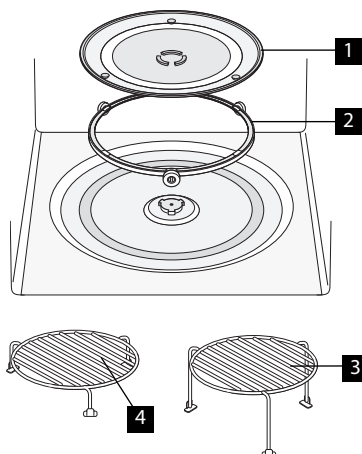
Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1 Podstawa obrotowa
- 2 Podpórka podstawy obrotowej
- 3 Wysoki ruszt
- 4 Niski ruszt
- 5 4 śruby mocujące (niepokazane na rysunku)

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

Ważne:

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



Panel sterowania

1 Wskaźniki na wyświetlaczu



Gril



Plus/Minus



Mikrofałe



Automatyczne rozmrażanie chleba



Podwójny



Automatyczne rozmrażanie



Zegar



Masa



Etapy gotowania

2 Wskaźniki AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

3 Przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

4 Przycisk AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

5 Przycisk POZIOMU MOCY

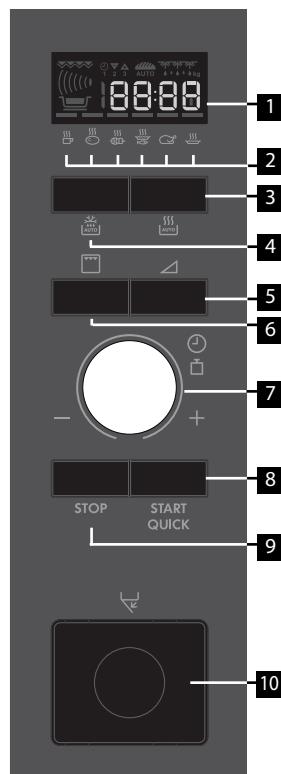
6 Przycisk GRILOWANIA

7 Pokrętko TIMERA/MASI

8 Przycisk START/QUICK

9 Przycisk STOP

10 Przycisk OTWIERANIA DRZWIČEK



PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

Ustawianie zegara

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

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

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.

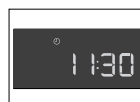
2. Wskazanie wyświetlacza:

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

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

5. Naciśnij przycisk START/QUICK.

6. Popatrz na wyświetlacz:



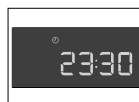
Ważne:

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

2. Po naciśnięciu przycisku zatrzymania godzina zostanie automatycznie ustawiona na

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

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



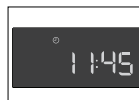
Ważne:

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

Dostosowywanie godziny po ustawieniu zegara

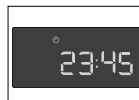
Przykład: Aby ustawić zegar na 11:45 (system 12-godzinny).

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



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

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



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

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

Korzystanie z przycisku STOP

Przycisk STOP umożliwia:

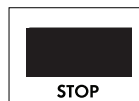
1. Usunięcie błędu podczas programowania.
2. Tymczasowe zatrzymanie kuchenki podczas gotowania — naciśnij przycisk jeden raz.
3. Anulowanie programu podczas gotowania — naciśnij przycisk dwa razy.

Blokada rodzicielska

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

Przykład: Aby ustawić blokadę rodzicielską.

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



Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlony komunikat 'LOC':



Uwaga:

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

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ

Gotowanie z użyciem mikrofal

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

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

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

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

Charakterystyka potraw

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

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

Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

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

OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Gotowanie z użyciem mikrofal

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

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

Ręczne rozmrażanie

Do ręcznego rozmrożenia (bez użycia funkcji automatycznego rozmrażania) należy użyć mocy 270 W. Ikona rozmrażania pojawi się na wyświetlaczu po wybraniu ustawienia mocy.

Ustawienia mocy kuchenki

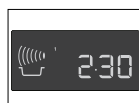
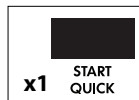
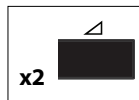
Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy:

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

W = WATY

Przykład: Aby podgrzać supę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W.

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



Ważne:

W przypadku niewybrania ustawienia mocy nastąpi automatyczne ustawienie wartości WYSOKIE/900 W.

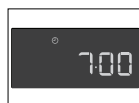
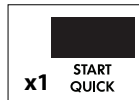
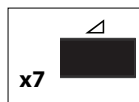
Uwaga:

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

Timer kuchenny

Przykład: Aby ustawić timer kuchenny na 7 minut:

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



Uwaga:

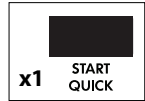
- Aby wstrzymać timer, naciśnij przycisk STOP. Aby wznowić timer, naciśnij przycisk START/QUICK. Aby wyłączyć, naciśnij ponownie przycisk STOP.

Dodawanie 30 sekund

Przycisk START/QUICK umożliwia obsługę dwóch poniższych funkcji:

1. Bezpośrednie uruchomienie

Naciskając przycisk START/QUICK, można bezpośrednio rozpocząć gotowanie z ustawieniem mocy 900 W/WYSOKA przez 30 sekund.



2. Zwiększenie czasu gotowania

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



Uwaga:

- Funkcji zwiększania czasu o 30 sekund można także używać w trybie grilowania.
- Tej funkcji nie można użyć podczas działania funkcji AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA lub AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA.

Plus i minus

Funkcja PLUS  i MINUS  umożliwia zwiększenie lub skrócenie czasu gotowania w przypadku korzystania z programów automatycznych.

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

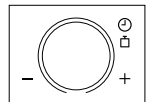
Aby ugotować ziemniaki, które będą bardziej miękkie, naciśnij przycisk PLUS .

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków:

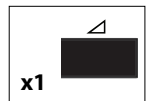
1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.



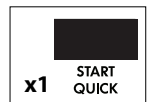
2. Obróć pokrętkę TIMERA/MASY, aż do wyświetlenia wartości 0,3 kg.



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



4. Naciśnij przycisk START/QUICK.



5. Popatrz na wyświetlacz:



Uwaga:

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

Po wybraniu funkcji PLUS na wyświetlaczu pojawi się ikona .

Po wybraniu funkcji MINUS na wyświetlaczu pojawi się ikona .

Grilowanie i podwójne grilowanie

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby GRILOWANIA:

1. Tylko grilowanie.
2. Podwójne grilowanie (grilowanie z użyciem mikrofal).

Ważne:

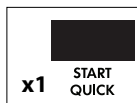
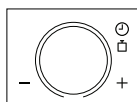
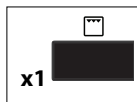
1. Do grilowania zalecane jest użycie wysokiego lub niskiego rusztu.
2. Podczas pierwszego grilowania może być widoczny dym lub wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to normalny objaw i nie oznacza usterki kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia kuchenki należy włączyć gril na bez wkładania potraw na 20 minut.

Gotowanie tylko z użyciem grilowania

Tego trybu można użyć do grilowania i przyrumienienia potraw.

Przykład: Aby piec tosty przez 4 minuty:

1. Naciśnij jeden raz przycisk grilowania.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę TIMERA/MASY w prawo/ w lewo, aż do wyświetlenia wartości 4:00.
3. Naciśnij przycisk START/QUICK.
4. Popatrz na wyświetlacz:



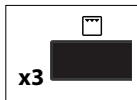
Gotowanie z użyciem podwójnego grilowania

W tym trybie używana jest kombinacja grila i mocy mikrofal (90 W do 630 W). Poziom mocy mikrofal jest wstępnie ustawiony na 270 W.

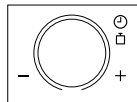
Przycisk	Ustawienie mocy
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W

Przykład: Aby grilować szaszłyki przez 7 minut w trybie PODWÓJNEGO GRILOWANIA (450 W).

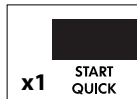
1. Naciśnij 3 razy przycisk grilowania.



2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę TIMERA/MASY w prawo/ w lewo, aż do wyświetlenia wartości 7:00.



3. Naciśnij przycisk START/QUICK.



4. Popatrz na wyświetlacz:



Gotowanie wieloetapowe

W kuchence można zaprogramować gotowanie w maksymalnie 3 etapach z zastosowaniem kombinacji trybu MIKROFAL, GRILOWANIA lub PODWÓJNEGO GRILOWANIA.

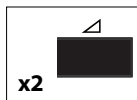
Przykład: Aby włączyć gotowanie:

2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W (etap 1)

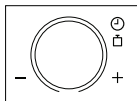
5 minut samego grilowania (etap 2)

Etap 1

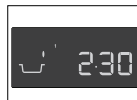
1. Naciśnij dwa razy przycisk ustawienia mocy.



2. Wprowadź odpowiedni czas, obracając pokrętkę TIMERA/MASY w prawo, aż do wyświetlenia wartości 2:30.

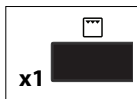


3. Popatrz na wyświetlacz:



Etap 2

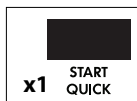
1. Naciśnij jeden raz przycisk grilowania.



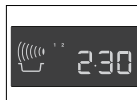
2. Wprowadź odpowiedni czas gotowania, obracając pokrętkę TIMERA/MASY w prawo, aż do wyświetlenia wartości 5:00.



3. Naciśnij przycisk START/QUICK.



4. Popatrz na wyświetlacz:



Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 2,5 minuty i z mocą 630 W, a następnie przez 5 minut w trybie samego grilowania.

Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

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

Automatyczne gotowanie

Automatyczne gotowanie	Symbol	Ustawienie
Napoje		Mikrofale
Gotowane ziemniaki/ ziemniaki w mundurkach		Mikrofale
Grilowane szaszłyki		Mikrofale + gril
Zapiekany filet rybny		Mikrofale + gril
Grilowany kurczak		Mikrofale + gril
Zapiekanka		Mikrofale + gril

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków:

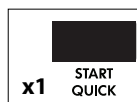
1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.



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



3. Naciśnij przycisk START/QUICK.



4. Popatrz na wyświetlacz:



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

Automatyczne rozmrażanie

Potrawa	Symbol	Ustawienie
Mięso/ryba/drób		Mikrofale
Chleb		Mikrofale

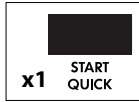
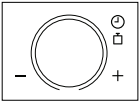
Przykład: Aby rozmrozić 0,2 kg chleba:

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

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

3. Naciśnij przycisk START/QUICK.

4. Popatrz na wyświetlacz:



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

TABELA PROGRAMÓW

Tabela funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

Automatyczne gotowanie	Waga (jednostka zmiany) / naczynia	Przycisk	Procedura
Napoje (herbata/kawa) 	1–6 filiżanek 1 filiżanka = 200 ml	 x1	Ustaw filiżankę przy krawędzi podstawy obrotowej.
Ziemniaki gotowane i w mundurkach 	0,2–1,0 kg (100 g) Miska i pokrywa	 x2	Gotowane ziemniaki: Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki Ziemniaki w mundurkach: Wybierz ziemniaki podobnej wielkości i umyj je. - Włóż ziemniaki do ugotowania lub ziemniaki w mundurkach do miski. - Dodaj odpowiednią ilość wody (na 100 g), ok. 2 łyżki stołowe i odrobinę soli. - Przykryj pojemnik pokrywą. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywę. - Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.
Grilowane szaszłyki 	0,2–0,8 kg (100 g) Wysoki ruszt	 x3	- Zobacz przepis „Grilowane szaszłyki” na stronie 62. - Położ na wysokim ruszcie i gotuj. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. - Po ugotowaniu wyjmij i połącz na talerzu w celu podania. - Nie jest wymagane pozostawianie potrawy do ostygnięcia.
Zapiekany filec rybny 	0,5 kg–1,5 kg* (100 g) Naczynie do zapiekania Niski ruszt	 x4	Zobacz przepis „Zapiekany filec rybny” na stronie 62–63. * Całkowita masa składników.
Grilowany kurczak 	0,9 kg–1,8 kg (100 g) Naczynie do tarty Niski ruszt	 x5	- Wymieszaj 2 łyżki stołowe oleju, 1 łyżeczkę papryki, sól i pieprz, a następnie posmaruj kurczaka. - Nakłuj skórę kurczaka. - Włóż kurczaka piersiami w dół do naczynia do tarty. - Położ na niskim ruszcie i gotuj. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. - Po ugotowaniu pozostaw w kuchence na około 3 minuty wyjmij i połącz na talerzu w celu podania.
Zapiekanka 	0,5 kg–1,5 kg* (100 g) Naczynie do zapiekania Niski ruszt	 x6	Zobacz przepis „Zapiekanka” na stronie 63. * Całkowita masa składników.

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

Automatyczne gotowanie	Waga (jednostka zmiany) / naczynia	Przycisk	Procedura
Mięso, ryba, drób  (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0,2–1,0 kg (100 g) naczynie do tarty	 x1	- Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. - Po rozmrożeniu zawini potrawę w folię na 15–45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. Uwaga: Nieodpowiednie dla całego kurczaka. - Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.
Chleb  	0,1–1,0 kg (100 g) naczynie do tarty	 x2	- Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. - W przypadku wagi 1,0 kg umieść potrawę bezpośrednio na podstawie obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. - Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5–15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.

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

Uwaga:

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

Ważne: Automatyczne rozmrażanie

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

Przepisy dla funkcji automatycznego gotowania

Grilowane szaszłyki

1. Nabij mięso na przemian z warzywami na 4 drewniane patyczki.
2. Wymieszaj olej z przyprawami i posmaruj kebab.
3. Połóż kebab na wysokim ruszcie i gotuj z użyciem trybu AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA „Grilowane szaszłyki”.

4 porcje	
400 g	kotlety wieprzowe, w kostkach
100 g	paski boczku
100 g	cebula, w ćwiartkach
250 g	pomidory, w ćwiartkach
100 g	zielona papryka, w kostkach
2 łyżka stołowa	olej
4 łyżeczka	papryka mielona
	sól
1 łyżeczka	pieprz cayenne
1 łyżeczka	sos worcester

Zapiekany filet rybny Esterhazy

1. Włóż warzywa, masło i przyprawy do naczynia do zapiekanek i wymieszaj. Gotuj przez 2–6 min z mocą 900 W w zależności od masy.
2. Umyj rybę, osusz, skrop sokiem z cytryny i posyp solą.
3. Wymieszaj śmietanę crème fraiche z warzywami i dopraw ponownie.
4. Włóż połowę warzyw do naczynia do zapiekania. Połóż rybę na wierzchu, przykryj pozostałymi warzywami.
5. Posyp serem Gouda na wierzchu, połóż na niskim ruszcie i gotuj w trybie AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA „Zapiekany filet rybny”.
6. Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minuty.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	filet rybny
100 g	200 g	300 g	por (w plasterkach)
20 g	40 g	60 g	cebula (drobno pokrojona)
40 g	100 g	140 g	marchewka (starta)
10 g	15 g	20 g	masło lub margaryna
			sól, pieprz i gałka muszkatołowa
1 łyżka stołowa	1½ łyżki stołowe	2 łyżka stołowa	sok z cytryny
50 g	100 g	150 g	śmietana crème fraiche
50 g	100 g	150 g	ser Gouda (starty)

Zapiekany filet rybny po włosku

1. Umyj i osusz rybę, skrop z sokiem z cytryny, posyp solą i posmaruj masłem z anchovy.
2. Włóż do naczynia do zapiekania.
3. Posyp rybę serem Gouda.
4. Połóż pomidory na ser.
5. Dopraw solą, pieprzem i mieszanką ziół.
6. Odsącz ser Mozzarella, pokrój w plastry i połóż na pomidorach. Posyp ser bazylią.
7. Połóż naczynie do zapiekania na niskim ruszcie i gotuj w trybie AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA „Zapiekany filet rybny”.
8. Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minut.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filet rybny
1/2 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	1 1/2 łyżki stołowe	sok z cytryny
1/2 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	1 1/2 łyżki stołowe	masło z anchovy
30 g	50 g	80 g	ser Gouda (starty)
			sól i pieprz
150 g	300 g	450 g	świeże pomidory
1 łyżka stołowa	1 1/2 łyżki stołowe	2 łyżka stołowa	mieszanka posiekanych ziół
100 g	180 g	280 g	ser Mozzarella
1/2 łyżki stołowe	3/4 łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	bazylia (posiekana)

Zapiekanka ze szpinakiem

1. Wymieszaj liście szpinaku z cebulą i dopraw solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
2. Posmaruj naczynie do zapiekania. Ułóż w naczyniu na przemian plastry ziemniaków, szynkę pokrojoną w kostkę i szpinak. Na samej górze powinien znajdować się szpinak.
3. Wymieszaj jajka ze śmietaną crème fraiche, dodaj sól i pieprz, a następnie polej zapiekankę.
4. Posyp zapiekankę startym serem.
5. Połóż na niskim ruszcie i gotuj z użyciem trybu AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.
6. Po ugotowaniu pozostaw na 5–10 minut.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	liście szpinaku (ugotowane)
15 g	30 g	45 g	cebula (drobno posiekana)
			sól, pieprz i gałka muszkatołowa
5 g	10 g	15 g	masło lub margaryna (do wysmarowania naczynia)
150 g	300 g	450 g	gotowane ziemniaki (w plasterkach)
35 g	75 g	110 g	gotowana szynka (pokrojona w kostkę)
50 g	100 g	150 g	śmietana crème fraiche
1	2	3	jajka
40 g	75 g	115 g	starty ser

Zapiekanka z ziemniaków i cukinii

1. Posmaruj naczynie do zapiekania, a następnie ułóż na przemian warstwami plastry ziemniaków i cukinii.
2. Wymieszaj jajka ze śmietaną crème fraiche, dopraw solą, pieprzem i czosnkiem, a następnie polej zapiekankę.
3. Posyp zapiekankę serem Gouda.
4. Na koniec posyp zapiekankę pestkami słonecznika.
5. Połóż na niskim ruszcie i gotuj z użyciem trybu AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA.
6. Po ugotowaniu pozostaw na 5–10 minut.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	masło lub margaryna (do wysmarowania naczynia)
200 g	400 g	600 g	gotowane ziemniaki (w plasterkach)
115 g	230 g	345 g	cukinia (drobno pokrojona)
75 g	150 g	225 g	śmietana crème fraiche
1	2	3	jajka
1/2	1	2	ząbek czosnku (roznieciony)
			sól i pieprz
40 g	80 g	120 g	starty ser Gouda
10 g	20 g	30 g	pestki słonecznika

Tabela gotowania

Używane skróty

tblsp = łyżka stołowa	filizanka = pełna filizanka	g = gram	ml = mililitr	min = minuta
tsp = łyżeczka	KG = kilogram	l = liter	cm = centymetr	

Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/ napój	Ilość -g/ml-	Ustawienie	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda
Mleko 1 filizanka	150	Mikrofale	900 W	ok. 1	nie przykrywać
Woda 1 filizanka	150	Mikrofale	900 W	ok. 2	nie przykrywać
6 filizanek	900	Mikrofale	900 W	8–10	nie przykrywać
1 naczynie	1000	Mikrofale	900 W	9–11	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu (warzywa, mięso i dodatki)	400	Mikrofale	900 W	4-6	połączyć sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa / gulasz	200	Mikrofale	900 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa	200	Mikrofale	900 W	2-3	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
500	Mikrofale	900 W	3-5		
Mięso, 1 plaster*	200	Mikrofale	900 W	ok. 3	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny*	200	Mikrofale	900 W	3-5	przykryć
Ciasto, 1 kawałek	150	Mikrofale	450 W	1/2 -1	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik	190	Mikrofale	450 W	1/2 -1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła*	50	Mikrofale	900 W	1/2	przykryć
Rozpuszczanie czekolady	100	Mikrofale	450 W	3-4	mieszać co pewien czas

* zamrożone

Rozmrażanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Gulasz	500	Mikrofale	270 W	8-9	wymieszać w połowie rozmrażania	10-30
Ciasto, 1 kawałek	150	Mikrofale	270 W	1-3	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce np. wiśnie, truskawki, maliny, śliwki	250	Mikrofale	270 W	3-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

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

Rozmrażanie i gotowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Dolewana woda -łyżki stołowe-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Filet rybny	300	Mikrofale	900 W	9-11	-	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	Mikrofale	900 W	8-10	-	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2
Brokuły	300	Mikrofale	900 W	6-8	3-5	wymieszać w połowie gotowania	2
Groszek	300	Mikrofale	900 W	6-8	3-5	wymieszać w połowie gotowania	2
Mieszanka warzyw	500	Mikrofale	900 W	9-11	3-5	wymieszać w połowie gotowania	2

Gotowanie, grilowanie i przyrumienianie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie -mocy-	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Brokuły	500	Mikrofale	900 W	6-8	dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Groszek	500	Mikrofale	900 W	6-8	przykryć, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	Mikrofale	900 W	9-11	pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń (wieprzowina, cielęcina, jagnięcina)	1000	Mikrofale	450 W	16-18	doprawić do smaku, umieścić na niskim ruszcie, odwrócić po*	10
		Podwójne grilowanie	450 W	5-7*		
		Mikrofale	450 W	14-16		
		Podwójne grilowanie	450 W	4-6		
	1500	Mikrofale	450 W	26-28		10
		Podwójne grilowanie	450 W	5-8*		
Pieczeń wołowa (średnia)	1000	Mikrofale	630 W	5-8	doprawić do smaku, umieścić na niskim ruszcie, odwrócić po*	10
		Podwójne grilowanie	630 W	8-10*		
		Podwójne grilowanie	630 W	3-5		
		Podwójne grilowanie	630 W	12-15		
	1500	Mikrofale	630 W	12-15*		10
		Podwójne grilowanie	630 W	4-6		
Udka kurze	200	Podwójne grilowanie Grilowanie	450 W	6-7* 4-6	doprawić do smaku, umieścić skórą w dół na wysokim ruszcie, odwrócić po*	3
Rumsztyki 2 kawałki, średnie	400	Grilowanie Grilowanie		11-12* 6-8	umieścić na wysokim ruszcie, odwrócić po *, doprawić po grilowaniu	
Przyrumienianie w naczyniu do zapiekania		Gril		8-13	umieścić naczynie na niskim ruszcie	
Tosty z serem	1 porcja	Mikrofale Grilowanie	450 W	1/2 5-6	pokroić chleb i posmarować masłem, położyć plasterki gotowanej szynki, plasterki ananasa i plasterki sera	
	4 porcje	Mikrofale Grilowanie	450 W	1/2-1 5-6		
Mrożona pizza	300	Mikrofale	450 W	4-6	umieścić na niskim ruszcie	
		Podwójne grilowanie	450 W	4-6		
	400	Mikrofale	450 W	6-7		
		Podwójne grilowanie	450 W	5-7		

PRZEPISY

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

Dostosowywanie przepisów do kuchenki mikrofalowej

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

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

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

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

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

Zupa cebulowa

1. Nasmaruj miskę, dodaj cebulę pokrojoną w plastry, bulion mięsny i przyprawę. Przykryj i gotuj.
9–11 min 900 W
2. Przyrumień kromki chleba, pokrój je w kostkę i włóż do misek. Zalej zupą grzanki i posyp serem.
3. Ustaw miski na podstawie obrotowej i grilluj.
6–7 min Grillowanie

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 2 l) 4 miski na zupę (200 ml)
10 g	masło lub margaryna
100 g	cebula, w plasterkach
800 ml	bulion mięsny
	sól i pieprz
2 plastrów	chleb
40 g	starty ser

Bakłażany nadziewane mięsem mielonym

1. Przekrój bakłażany wzdłuż na pół. Usuń miąższ łyżeczką, aby skórka miała około 1 cm grubości. Pokrój usunięty miąższ w kostkę.
2. Obierz pomidory ze skórki i pokrój.
3. Posmaruj dno miski oliwą z oliwek. Dodaj cebulę, przykryj i gotuj.
2 min 900 W
4. Pokrój paprykę chilli na plasterki. Pozostaw jedną trzecią do dekoracji. Wymieszaj mięso mielone z bakłażanem pokrojonym w kostkę, cebulą, pomidorami, plasterkami chilli, czosnkiem i pietruszką. Dopraw do smaku.
5. Osusz połówki bakłażana. Napełnij połową mieszanki, posyp serem feta. Osusz, a następnie dodaj resztę nadzienia.
6. Ułóż połówki bakłażana w naczyniu do tarty, postaw naczynie na niskim ruszcie i gotuj.
11–13 min Podwójne grillowanie (630 W)
Udekoruj bakłażana plasterkami chilli i kontynuuj gotowanie.
4–7 min Podwójne grillowanie (630 W).
Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 1 l) płytkie naczynie do tarty (średnica ok. 30 cm)
250 g	bakłażan
200 g	pomidory
1 łyżka stołowa	oliwa z oliwek do nasmarowania naczynia
100 g	cebula, posiekana
4	łagodna zielona papryka chilli, bez nasion
200 g	mielona wołowina
2	ząbki czosnku, rozgniecione
2 łyżka stołowa	pietruszka, posiekana
	sól i pieprz
	papryka mielona
60 g	ser Feta, w kostkach

Grzyby z rozmarynem

1. Usuń trzony grzybów. Posiekaj trzony na małe kawałki.
2. Posmaruj płytkie naczynie. Dodaj cebulę, boczek pokrojony w kostkę i trzony grzybów. Dopraw pieprzem oraz rozmarynem, przykryj i gotuj.
3-5 min 900 W
Pozostaw do ostygnięcia.
3. Podgrzej w misce śmietanę i 100 ml białego wina.
1-3 min 900 W
4. Wymieszaj pozostałe wino z mąką. Mieszając, dodaj do gorącego płynu, przykryj i gotuj. Wymieszaj raz podczas gotowania.
około 1 min 900 W
5. Napelnij grzyby mieszanką z boczkiem i włóż do płytkiego naczynia. Polej grzyby sosem i gotuj na niskim ruszcie.
6-8 min Podwójne grilowanie (630 W)
Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 1 l) płytkie okrągłe naczynie z pokrywką (średnica ok. 22 cm)
8	duże grzyby (około 225 g), całe
20 g	masło lub margaryna
50 g	cebula, drobno posiekana
50 g	boczek, pokrojony w drobną kostkę
	czarny pieprz
	świeży rozmaryn, posiekany
125 ml	wytrawne białe wino
125 ml	śmietana
20 g	mąka

Filety z soli

1. Umyj i osusz rybę. Wymij ości.
2. Pokrój cytrynę i pomidory w cienkie plasterki.
3. Wysmaruj naczynie masłem. Włóż filety rybne do naczynia i skrop olejem roślinnym.
4. Posyp naczynie pietruszką, ułóż plasterki pomidorów na wierzchu i dopraw. Połóż plasterki cytryny na pomidorach i polej je białym winem.
5. Połóż małe kawałki masła na cytrynie, przykryj i gotuj.
11-13 min 630 W
Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

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

Pstrąg z migdałami

1. Umyj i osusz pstrąga, a następnie skrop sokiem z cytryny. Natrzyj rybę solą wewnątrz oraz na zewnątrz i odstaw na 15 minut.
2. Rozpuść masło.
1 min 900 W
3. Osusz rybę, posmaruj masłem i obtocz w mące.
4. Nasmaruj naczynie. Włóż pstrąga do naczynia i gotuj na niskim ruszcie. Po upływie dwóch trzecich czasu gotowania obróć pstrąga i posyp migdałami.
15-18 min Podwójne grilowanie (450 W)
Po ugotowaniu odstaw na około 2 minuty.

Naczynia	Płytkie owalne naczynie do pieczenia (długość ok. 32 cm)
4	pstrąg (200 g), oczyszczony
	sok z jednej cytryny
	sól
30 g	masło lub margaryna
50 g	mąka
10 g	masło lub margaryna do wysmarowania naczynia
50 g	płatki migdałowe

Filet rybny w sosie serowym

1. Umij i osusz rybę, a następnie skrop sokiem z cytryny. Natrzyj solą.
2. Nasmaruj miskę. Dodaj cebulę pokrojoną w kostkę, przykryj i gotuj.
1–2 min 900 W
3. Posyp cebulę mąką, skrop białym winem i wymieszaj.
4. Posmaruj naczynie do zapiekania i włóż do niego rybę. Polej rybę sosem i posyp serem. Połóż na niskim ruszcie i gotuj.
7–8 min 450 W
14–16 min Podwójne grilowanie (450 W)
Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Naczynia	miska z pokrywką (pojemność 1 l) płytkie okrągłe naczynie do zapiekania (długość ok. 25 cm)
800 g	filety rybne
2 łyżka stołowa	sok z cytryny
	sól
10 g	masło lub margaryna
50 g	cebula, drobno posiekana
20 g	mąka
100 ml	białe wino
1 łyżeczka	olej roślinny do wysmarowania naczynia
100 g	ser emmental, starty
2 łyżki stołowe	pietruszka, posiekana

Gulasz z cielęciny po szwajcarsku

1. Pokrój cielęcinę na paski.
2. Wysmaruj naczynie masłem. Włóż mięso i cebulę do naczynia, przykryj i gotuj. Wymieszaj raz podczas gotowania.
6–9 min 900 W
3. Dodaj białe wino, sos pieczeniowy i śmietanę, wymieszaj, przykryj i kontynuuj gotowanie. Mieszaj co pewien czas.
3–5 min 900 W
4. Wymieszaj po ugotowaniu, odstaw na około 5 minut. Posyp pietruszką.

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

Szynka nadziewana

1. Wymieszaj szpinak z świeżym serem fromage, dopraw do smaku.
2. Dodaj łyżkę stołową nadzienia na górę każdego plastra gotowanej szynki i zawinić je. Przebij szynkę drewnianym patyczkiem.
3. Przygotuj sos beszamelowy: w tym celu wlej wodę i śmietanę do miski, a następnie podgrzej.
2–4 min 900 W
Wymieszaj mąkę i masło, aby uzyskać zasmażkę, dodaj do płynu i ubijaj, aż do rozrobienia. Przykryj i gotuj, aż zgęstnieje.
1–2 min 900 W
Wymieszaj i spróbuj.
4. Wlej sos do wysmarowanego naczynia, włóż zwinięte ruloniki szynki do sosu i gotuj pod przykrywką.
10–12 min Podwójne grilowanie (630 W)
Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minut.

Naczynia	Miska z pokrywką (pojemność 2 l) Owalne naczynie do zapiekania (długość ok. 26 cm)
150 g	liście szpinaku, posiekane
150 g	świeży ser fromage, 20% tłuszczu
50 g	ser Emmental, starty
	papryka cała i mielona
8 plasterów	gotowana szynka (400 g)
125 ml	woda
125 ml	śmietana
20 g	mąka
20 g	masło lub margaryna
10 g	masło lub margaryna do wysmarowania naczynia

Kotlety cielęce z mozzarellą

1. Umyj, osusz i rozbij cięlinę.
2. Przygotuj puree z pomidorów, dodaj czosnek, olej, sól, pieprz, kapary i oregano, a następnie polej cięlinę. Przykryj i gotuj.
15–19 min 630 W
Odwróć mięso.
3. Połóż plastry mozzarelli na każdym kotlecie, dopraw i gotuj bez przykrycia na wysokim ruszcie.
9–12 min Podwójne grillowanie (630 W)
Po ugotowaniu pozostaw na 5 minut.

Naczynia	Płytkie kwadratowe naczynie do zapiekania z pokrywką (długość ok. 25 cm)
150 g	ser mozzarella, w plasterkach
500 g	pomidory z puszeki, odsączone
4	kotlety cielęce (600 g)
20 ml	oliwa z oliwek
2	ząbki czosnku, posiekane
20 g	kapary
	oregano
	sól i pieprz

Lasagne

1. Pokrój pomidory, wymieszaj z szynką i cebulą, czosnkiem, mieloną wołowiną i puree z pomidorów. Dopraw, przykryj i gotuj.
5–8 min 900 W
2. Wymieszaj chłodną śmietanę z mlekiem, Parmezanem, ziołami, olejem i przyprawami.
3. Nasmaruj naczynie i pokryj dno około $\frac{1}{3}$ makaronu. Ułóż połowę mieszanki mielonego mięsa na makaronie i polej sosem. Powtórz czynność i zakończ pozostałym makaronem. Polej makaron sosem i posyp Parmezanem. Gotuj pod przykryciem.
13–17 min 630 W
Po ugotowaniu pozostaw na około 5–10 minut.

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

Zapiekanka z cukinii i makaronu

1. Wymieszaj pomidory z cebulą i dobrze dopraw. Dodaj makaron. Polej makaron sosem pomidorowym i połóż na wierzchu plastry cukinii.
2. Ubij kwaśną śmietanę i jajka, a następnie polej zapiekankę. Posyp z wierzchu tartym serem. Połóż na niskim ruszcie i gotuj.
18–21 min 900 W
7–8 min Podwójne grillowanie (630 W)
Po ugotowaniu pozostaw na około 5–10 minut.

Naczynia	naczynie do zapiekania (długość ok. 26 cm)
80 g	makaron, ugotowany
400 g	pokrojone pomidory z puszeki
150 g	cebula, drobno posiekana
	bazylia, tymianek, sól, pieprz
1 łyżka stołowa	olej do wysmarowania naczynia
450 g	cukinia, w plasterkach
150 g	kwaśna śmietana
2	jajka
100 g	ser Cheddar, starty

Gruszki w sosie czekoladowym

1. Wsyp cukier, cukier waniliowy, likier gruszkowy i wodę do miski, wymieszaj, przykryj i gotuj.
1–2 min 900 W
2. Włóż gruszki do płynu, przykryj i gotuj.
5–8 min 900 W
Wymij gruszki z zagotowanego płynu i włóż do lodówki.
3. Wlej 50 ml płynu do mniejszej miski. Dodaj czekoladę i śmietanę crème fraiche, przykryj i gotuj.
2–3 min 900 W
4. Wymieszaj dokładnie sos, polej gruszki i podaj.

Naczynia	miska z pokrywką (pojemność 2 l) miska z pokrywką (pojemność 1 l)
4	całe gruszki, obrane (600 g)
60 g	cukier
10 g	cukier waniliowy
1 łyżka stołowa	likier gruszkowy
150 ml	woda
130 g	gorzka czekolada, posiekana
100 g	śmietana crème fraiche

Pudding z kaszy manny z sosem malinowym

1. Wlej mleko, cukier i wrzuć migdały do miski. Przykryj i gotuj.
3–5 min 900 W
2. Dodaj kaszę manną, wymieszaj, przykryj i gotuj.
10–12 min 270 W
3. Ubij w filizance żółtko z wodą i mieszając, wlej do gorącego płynu. Ubij białko na sztywno i dodaj do płynu. Wlej pudding do kokilek.
4. Aby przygotować sos, umyj i osusz maliny, a następnie wsyp do miski z wodą i cukrem. Przykryj i podgrzej.
2–3 min 900 W
5. Przygotuj purée z malin i podaj z puddingiem z kaszy manny.

Naczynia	miska z pokrywką (pojemność 2 l) 4 kokilki
500 ml	mleko
40 g	cukier
15 g	posiekane migdały
50 g	kasza manna
1	żółtko
1 łyżka stołowa	woda
1	białko
250 g	maliny
50 ml	woda
40 g	cukier

Sernik

1. Wymieszaj w misce mąkę, kakao, proszek do pieczenia i cukier.
2. Dodaj jajko i masło, a następnie wymieszaj, używając robota kuchennego.
3. Wysmaruj formę. Rozwałkuj ciasto i włóż do formy, pozostawiając 2 cm wokół krawędzi, aby utworzyć pierścien. Upiecz ciasto.
6–8 min 630 W
4. Ubij masło z cukrem, aż będą lekkie i puszyste. Powoli dodawaj jajka podczas ubijania. Dodaj ser fromage frais i pudding waniliowy w proszku.
5. Rozprowadź masę na spodzie sernika i gotuj.
15–19 min 630 W

Naczynia	Tortownica (średnica ok. 26 cm)
	Spód:
300 g	mąka
1 łyżka stołowa	kakao
10 g	proszek do pieczenia
150 g	cukier
1	jajka
10 g	masła lub margaryna do nasmarowania formy
	Nadzienie:
150 g	masło lub margaryna
100 g	cukier
10 g	cukier waniliowy
3	jajka
400 g	ser fromage frais, 20% tłuszczu
40 g	pudding waniliowy w proszku

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

DO CZYSZCZENIA ŻADNEJ CZĘŚCI KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW CZYSZĄCYCH DO KUCHENEK, URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PAROWEGO, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, AGRESYWNYCH ŚRODKÓW CZYSZĄCYCH, ŚRODKÓW ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB DRUCIAKÓW. KUCHENKĘ NALEŻY CZYŚCIĆ REGULARNIE I USUWAĆ RESZTKI JEDZENIA. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Obudowa kuchenki

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

Panel sterowania

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

Wnętrze kuchenki

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

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

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

Drzwiczki

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

Ruszty

Należy je myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszty można myć w zmywarce do naczyń.

Ważne: Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

OBNIŻONY POZIOM MOCY

Ważne:

W przypadku gotowania potraw przez standardowy czas w tym samym trybie gotowania moc kuchenki jest obniżana automatycznie, aby uniknąć przypalenia. Poziom mocy mikrofal zostanie zmniejszony lub grzałka grilla będzie włączana i wyłączana. Po wstrzymaniu na 90 sekund można ustawić pełną moc.

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe (900 W)	20 minut	Mikrofałe o mocy 630 W
Grill	20 minut	Grill — 50 %
Podwójne grillowanie	Grill — 20 minut	Grill — 50 %

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW...

Problem	Sprawdź, czy...
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	- Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. - Nie występuje przerwa w dostawie energii. - Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	- Drzwiczki są prawidłowo zamknięte. - Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. - Naciśnięto przycisk START/QUICK.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	- Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. - Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. - Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. - We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	- Odcłóż urządzenie od źródła zasilania. - Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem AEG.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem AEG. Żarówkę oświetlenia wnętrza może wymienić tylko przeszkolony serwisant AEG.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	- Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub - Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub - Ustaw wyższą moc.

DANE TECHNICZNE

Napięcie prądu zmiennego	230 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja / wyłącznik	Minimalny 16 A
Wymagana moc prądu zmiennego:	Mikrofałe 1,37 kW Gril 1,00 kW Mikrofałe/Gril 2,35 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofałe 900 W (IEC 60705) Gril 1000 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz * (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	MCD2664E 594 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) **
Pojemność kuchenki	26 litrów **
Podstawa obrotowa	Ø 325 mm, szkło
Masa	ok. 19,5 kg
Lampa kuchenki	25 W/240–250 V

* To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011. Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw. Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.

** Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.



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

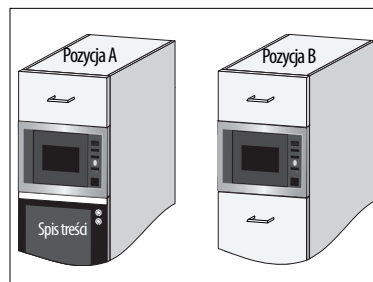


MONTAŻ

Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:

Pozycja	Wymiary wnętrza szer. głęb. wys.
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Wymiary w mm



Montaż urządzenia

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

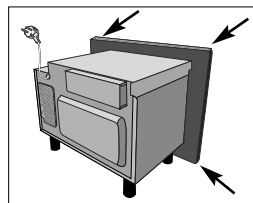
Opcja montażu 1:

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



Opcja montażu 2:

Patrz szablon dostarczony z kuchenką.



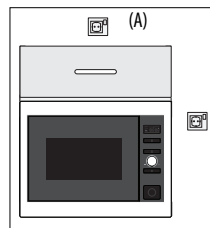
Ważne:

Należy upewnić się, że dolna powierzchnia kuchenki znajduje się co najmniej 85 cm nad podłogą.

Montaż urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji obsługi i instrukcjami montażu standardowej kuchenki dostarczonymi przez producenta.

Podłączanie urządzenia do źródła zasilania

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



Podłączanie do źródła zasilania



URZĄDZENIE! NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ekologiczna utylizacja materiałów opakowaniowych i starych urządzeń



Materiały opakowaniowe

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



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



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

„PE” to polietylen, np. folia pakunkowa

„PS” to polistyren, np. opakowania (bez CFC)

„PP” to polipropylen, np. taśma pakunkowa

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



Utylizacja zużytych urządzeń

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



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

WARUNKI GWARANCYJNE

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

e-mail: reklamacje@electrolux.com

www.electrolux.pl

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

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

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

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

IZCILIEM REZULTĀTIEM

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

SATURS

- 78 Svarīgi drošības norādījumi
- 82 Ierīces pārskats
- 83 Darbības, kas veicamas pirms pirmās lietošanas reizes
- 85 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni
- 87 Mikroviļņu krāsns lietošana
- 94 Programmu tabulas
- 100 Receptes
- 105 Kopšana un tīrīšana
- 106 Ko darīt, ja...
- 106 Tehniskie dati
- 107 Uztādīšana
- 109 Vides informācija
- 110 Garantija/Klientu apkalpošana



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



Šis simbols norāda uz papildu informāciju saistībā ar ierīces lietošanu.



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

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



SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Svarīgi drošības norādījumi: rūpīgi izlasiet un saglabāiet turpmākām uzziņām

Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem

Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā.

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

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

Jānodrošina 230 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 16 A sadales elektrolīnijas drošinātāju vai vismaz 16 A sadales slēdzi.

Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi.

Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

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

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.

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

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

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

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

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

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

Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm.

Neuzglabājiet ēdienu vai citus priekšmetus krāsnī.

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

Skatiet attiecīgos padomus šajā lietotāja rokasgrāmatā.

Lai izvairītos no savainojumu gūšanas



Bridinājums!

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

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

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

Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nemainiet durvju drošības fiksatorus. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām ir kāds priekšmets.

Neļaujiet taukiem vai netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvēm un tuvu esošajām daļām. Ievērojiet kopšanas un tīrīšanas norādījumus. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var noliekties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM jākonsultējas ar ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsni.

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

Nekādā gadījumā neatvienojiet ārējo korpusu.

Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdžu atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanās gadījumā nekavējoties izslēdziet krāsni, atvienojiet strāvas padevi un sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru.

Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

Nemēģiniet pats nomainīt krāsns lampu un neļaujiet to darīt nevienam citam, kam AEG nav devis šādu atļauju. Ja krāsns lampa neiedegas, sazinieties ar pārdevēju vai vietējo AEG klientu apkalpošanas centru.

Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jānomaina pret īpašu vadu. Šo maiņu drīkst veikt tikai autorizēts AEG klientu apkalpošanas tehniķis.

Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās



Bridinājums!

Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Pirms lietošanas noņemiet blīves un vākus. Slēgti trauki var uzsprāgt uzkrātā spiediena dēļ pat pēc krāsns izslēgšanas.

Uzmanieties, sildot šķidrumus. Lietojiet traukus ar platiem kakliņiem, lai burbuļi varētu izkļūt no tiem.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.

Lai novērstu vāroša šķidruma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamu applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Pirms sildīšanas/atkārtotas sildīšanas samaisiet šķidrumu.
2. Atkārtotas sildīšanas laikā šķidrumā ir ieteicams ievietot stikla stienīti vai līdzīgu piederumu.
3. Lai izvairītos no aizkavētas vārīšanās izvirduma, pēc gatavošanas laika beigām ļaujiet šķidrumam palikt krāsnī vismaz 20 sekundes.

Nevariet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarstēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies. Lai vārītu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas, caurduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Pirms cieti vārītu olu sildīšanas mikroviļņu krāsnī nolieciet to čaumalu un sagriežiet tās šķēlēs.

Caurduriet kartupeļu, desiņu un augļu mizu pirms gatavošanas, citādi tie var uzsprāgt.

Izvairīšanās no apdegumiem

Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimdus.

Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīņus ēdiena gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem.

Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un apmaisiet pirms pasniegšanas, kā arī pievērsiet īpašu uzmanību zidaiņiem, bērniem vai veciem cilvēkiem pasniegtā ēdiena temperatūrai.

Trauka temperatūra nav rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai; vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums.

Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagrieziņi, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm un pieejamām daļām, kas grīla lietošanas laikā var sakarst. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.

Kamēr ierīce darbojas GRILĒŠANAS vai DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmā vai notiek AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA, nepieskarieties krāsns durvīm, ārējam korpusam, aizmugurējam korpusam, krāsns atverei, ventilācijas atverēm, piederumiem un traukiem, jo tie būs ļoti karsti. Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka tie nav karsti.

Lai bērni nelietotu krāsni nepiemērotā veidā



Brīdinājums!

Bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tos neuzrauga vai neinstruē par viņu drošību atbildīga persona.

Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci.

Neatbalstieties krāsns durvīs un nešūpojieties tajās. Nespēlējieties ar krāsni un neizmantojiet to kā rotaļlietu.

Bērniem jāiemāca visi svarīgie drošības norādījumi: katlu turētāju lietošana, uzmanīga ēdiena vāku noņemšana; īpašas uzmanības pievēršana iepakojumam (piemēram, paškaršējošiem materiāliem), kas paredzēti, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tie var būt īpaši karsti.

Citi brīdinājumi



Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Šī krāsns ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājās un izmantojama tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota komerciāliem nolūkiem vai lietošanai laboratorijās.

Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

Nekādā gadījumā nedarbiniet krāsni, ja tā ir tukša, ja vien tas nav ieteikts lietotāja rokasgrāmatā (skatiet 2. piezīmi 90. lpp). Tas var izraisīt krāsns bojājumus.

Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnīšanai, vai paškaršējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai izvairītos no rotējošās pamatnes un tās balsta karstuma izraisītas bojāšanas. Ēdiena pagatavošanas norādījumos norādīto sildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.

Neizmantojiet metāla traukus, kas atstaro mikroviļņus un var izraisīt dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsni bundžas.

Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

- a) pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist;
- b) nenovietojiet karstu ēdienu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes;
- c) nenovietojiet karstu ēdienu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

Ja esat izmantojis GRILĒŠANAS vai DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmu vai AUTOMĀTISKO GATAVOŠANU un krāsns joprojām ir karsta, neievietojiet tajā plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus, ja vien to ražotājs nav norādījis, ka tie ir piemēroti.

Svarīgi.

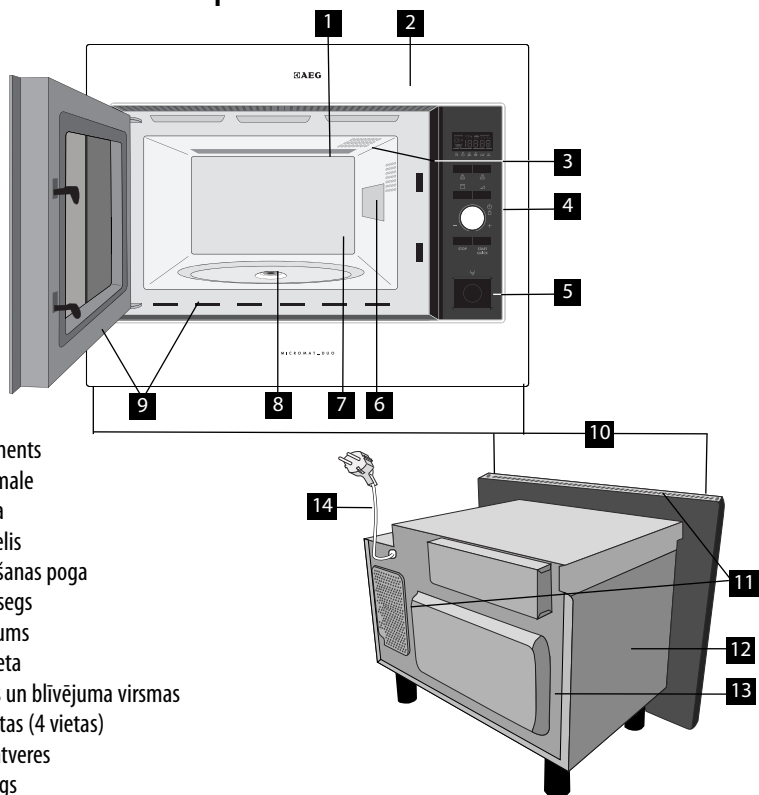
Ja neesat pārliecināts par to, kā pievienot krāsni, sazinieties ar pilnvarotu, kvalificētu elektriķi.

Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai.

Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi vai nepareizu krāsns darbību.

IERĪCES PĀRSKATS

Mikroviļņu krāsns un piederumi



- 1 Grila sildelements
- 2 Priekšējā apmale
- 3 Krāsns lampa
- 4 Vadības panelis
- 5 Durvju atvēršanas poga
- 6 Viļņvada pārsegs
- 7 Krāsns atvērums
- 8 Blīvējuma vieta
- 9 Durvju blīves un blīvējuma virsmas
- 10 Fiksācijas vietas (4 vietas)
- 11 Ventilācijas atveres
- 12 Ārējais pārsegs
- 13 Aizmugurējais korpusa
- 14 Strāvas padeves vads

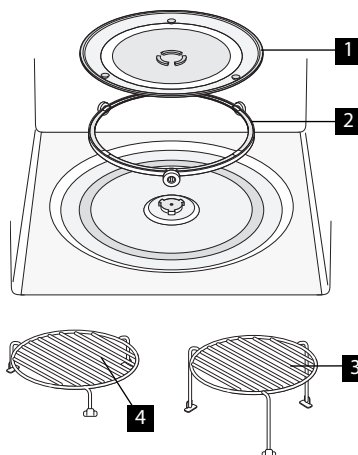
Pārlicinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
- 2 Rotējošās pamatnes balsts
- 3 Augšējās restītes
- 4 Apakšējās restītes
- 5 4 fiksācijas skrūves (nav parādītas)

- Ievietojiet rotējošās pamatnes balstu blīvējuma vietā atveres apakšdaļā.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

Svarīgi.

Pasūtīt piederumus, norādiet divas lietas: daļas nosaukumu un modeļa nosaukumu savam pārdevējam vai vietējam AEG pilna servisa pārstāvim.



Vadības panelis

1 Digitālā displeja indikatori



Grilēšana



Plus/Minus



Mikrovilņu režīmā



Automātiski atkausēt maizi



Dubultā grilēšana



Automātiski atkausēt



Pulkstenis



Svars



Ēdiena gatavošanas pakāpes

2 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS indikatori

3 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS poga

4 AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS poga

5 JAUDAS LĪMENĀ poga

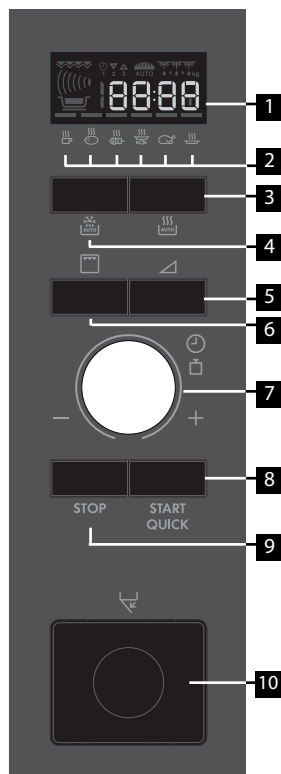
6 GRILĒŠANAS poga

7 TAIMERA/SVARA poga

8 START/QUICK poga

9 STOP poga

10 DURVJU ATVĒRŠANAS poga



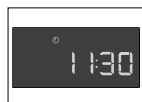
DARBĪBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

Pulksteņa iestatīšana

Krāsniņ ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 11:30 (12 stundu pulkstenis).

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsniņ.
2. Displejā būs redzams: .
3. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
4. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
5. Nospiediet START/QUICK pogu.
6. Pārbaudiet displeju:

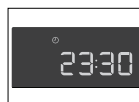


Svarīgi.

1. Jūs varat pagriezt TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā un pretēji.
2. Pieskaroties beigšanas taustiņam, laiks tiks automātiski iestatīts uz .

Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 23:30 (24 stundu pulkstenis).

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsnij.
2. Displejā būs redzams: .
3. Nospiediet START/QUICK pogu. Displejā būs redzams: .
4. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
5. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
6. Nospiediet START/QUICK pogu.
7. Pārbaudiet displeju:



Svarīgi.

1. Jūs varat pagriezt TAIMERA/SVARA pogu pulkstenrādītāju virzienā un pretēji.
2. Pieskaroties beigšanas taustiņam, laiks tiks automātiski iestatīts uz .

Pulksteņa regulēšana pēc iestatīšanas

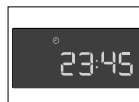
Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 11:45 (12 stundu pulkstenis).

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet START/QUICK pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
3. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
4. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu.
5. Pārbaudiet displeju:



Piemērs. Pulksteņa iestatīšana uz 23:45 (24 stundu pulkstenis).

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet START/QUICK pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
3. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
4. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu.
5. Pārbaudiet displeju:



Piemērs. lai nomainītu pulksteni no 12H uz 24H vai 24H uz 12H.

1. Atveriet durvis. Nospiediet un turiet START/QUICK pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Vienreiz nospiediet START/QUICK pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.

STOP pogas izmantošana

Izmantojiet STOP pogu, lai veiktu tālāk minētās darbības.

1. Nodzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Uz mirkli apturētu krāsni gatavošanas laikā, nospiediet vienreiz.
3. Atceltu programmu gatavošanas laikā, nospiediet divreiz.

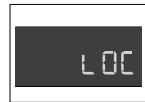
Bērnu piekļuves bloķētājs

Krāsniņ ir drošības iespēja, kas neļauj bērnam nejauši iedarbināt krāsni. Iestatot bloķētāju, mikroviļņu krāsns nedarbosies, līdz tiks atcelta bloķēšanas iespēja.

Piemērs. Lai iestatītu bērnu piekļuves bloķētāju, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Nospiediet un turiet STOP pogu 5 sekundes.

Divreiz atskanēs pikstiens, un displejā parādīsies 'LOC':



Piezīme.

- lai atceltu bērnu piekļuves bloķētāju, nospiediet un 5 sekundes turiet STOP pogu. Būs dzirdami divi pikstiņi, un displejā tiks parādīts laiks;
- bērnu drošības slēdzi nevar aktivizēt, ja nav iestatīts pulkstenis.

PADOMI GATAVOŠANĀ, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅU KRĀSNI

Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Lai pagatavotu/atkausētu ēdienu mikroviļņu krāsnī, mikroviļņu enerģijai jāvar izkļūt cauri traukam, lai iekļūtu ēdienā. Tādēļ ir svarīgi izvēlēties piemērotus traukus.

Apāļi/ovāli trauki būs piemērotāki nekā četrstūra/iegareni trauki, jo ēdiens stūros parasti piedeg.

Lai nodrošināti vienmērīgu sildīšanu, ir svarīgi ēdienu apgriezt, pārvietot vai apmaisīt.

Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.

Pārtikas produktu īpašības	
Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku.
Blīvums	Pārtikas produktu blīvums ietekmēs nepieciešamo gatavošanas laiku. Viegli, poraini pārtikas produkti, piemēram, kūkas vai maize, uzsilst ātrāk nekā smagi, blīvi pārtikas produkti, piemēram, cepeši un sautējumi.
Daudzums	Jo lielāks pārtikas produktu daudzums tiek ievietots krāsnī, jo lielāks gatavošanas laiks ir jāiestata. Piemēram, četrus kartupeļus pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks, nekā divu kartupeļu pagatavošanai.
Izmērs	Mazus pārtikas produktus un gabaliņus var pagatavot ātrāk nekā lielus, jo mikroviļņi var iekļūt vidū no visām pusēm. Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsnī vienāda izmēra gabalus.
Forma	Pārtikas produktu ar neregulāru formu, piemēram, vistas krūtiņu vai stilbiņu, biezāko daļu pagatavošanai vajadzēs vairāk laika. Apaļas formas pārtikas produkti mikroviļņu krāsnī gatavojas vienmērīgāk nekā četrstūra formas pārtikas produkti.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmēs nepieciešamo gatavošanas laiku. Atdziestus pārtikas produktus vajadzēs gatavot ilgāk nekā istabas temperatūras produktus. Iegrieziņus pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.

Pārtikas produktu īpašības	
Sakārtojiet	Biezākos pārtikas produktus novietojiet tuvāk trauka malai. Piemēram, vistas stilbiņus.
Pārsedziet	Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku.
Caurduriet	Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desinām. Svarīgi. Olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas.
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgrieziet un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu.
Atstājiet	Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdiena uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdiena.
Aizklājiet	Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārnus.

Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki	Mikroviļņiem piemēroti	Komentāri
Alumīnija folijas/ folijas trauki	✓ / ✗	Lai pasargātu ēdiena no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var dzirkstēt. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, Microfoil [®] , rūpīgi ievērojiet norādījumus.
Ēdiena apbrūnināšana	✓	Vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus. Nepārsniedziet norādīto sildīšanas laiku. Uzmanieties, jo šie ēdieni var ļoti sakarst.
Porcelāns un keramika	✓ / ✗	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Stikla trauki, piemēram, Pyrex [®]	✓	Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai ieleplisāt.
Metāls	✗	Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirkstējo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uzkožu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Pārtikas plēve	✓	Tā nedrīkst saskarties ar ēdiena un ir jācaurdur, lai ļautu izplūst tvaikiem.
Saldēšanas/cepšanas maisījņi	✓	Saduriet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisījņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirkstējošanas.
Papīrs — šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✓	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✓	Neatstājiet krāsnī bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Otrreiz pārstrādātais papīrs un avizes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirkstējošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Jūsu krāsni var ieprogrammēt uz 90 minūtēm. Gatavošanas laika palielināšanas vienība mainās no 15 sekundēm līdz piecām minūtēm. Vienība ir atkarīga no kopējā gatavošanas laika, kā tas ir redzams tabulā.

Gatavošanas laiks	Palielināšanas vienība
0-5 minūtes	15 sekundes
5-10 minūtes	30 sekundes
10-30 minūtes	1 minūte
30-90 minūtes	5 minūtes

Manuāla atkausēšana

Manuālai atkausēšanai (nelietojot Automātiskās atkausēšanas iespēju) izmantojiet 270 W jaudu. Izvēloties šo jaudas līmeni, displejā vienmēr tiek parādīts atkausēšanas simbols.

Mikroviļņu jaudas līmeņi

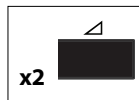
Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi:

Jaudas iestatījums	Ieteicamā izmantošana
900 W/ AUGSTA	Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.
630 W	Izmanto ilgākai blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, merce nepārvārsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.
450 W	Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir miksta.
270 W/ ATKAUSĒŠANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkušānu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces pagatavošanai.
90 W	Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai.
0 W	Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai

W = VATS

Piemērs. Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 630 W lielu mikroviļņu jaudu.

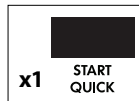
1. Divreiz nospiediet jaudas līmeņa pogu.



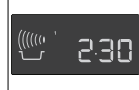
2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulkstenrādītāju kustības virzienā/pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 2:30.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Svarīgi.

Ja nav izvēlēts jaudas līmenis, automātiski tiek iestatīts līmenis AUGSTA/900 W.

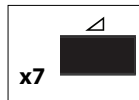
Piezīme.

- ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, gatavošanas laiks digitālajā displejā automātiski apstājas. Gatavošanas laika atskaite sākas no jauna pēc tam, kad ir aizvērtas durvis un nospiesta START/QUICK poga;
- ja gatavošanas laikā vēlaties uzzināt jaudas līmeni, vienreiz nospiediet jaudas pogu;
- gatavojot varat palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu;
- gatavošanas laikā jaudas līmeni var mainīt, nospiežot jaudas pogu;
- lai gatavošanas laikā atceltu programmu, divreiz pieskarieties STOP pogai.

Virtuves taimeris

Piemērs. Lai iestatītu virtuves taimeri uz 7 minūtēm.

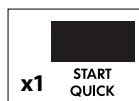
1. 7 reizes nospiediet jaudas līmeņa pogu.



2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulkstenrādītāju kustības virzienā/pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 7:00.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Piezīme.

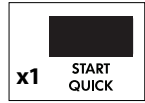
- Lai apstādinātu taimeri, nospiediet STOP pogu. Lai atsāktu taimera darbību, nospiediet START/QUICK pogu, lai izietu, vēlreiz nospiediet STOP pogu.

Pievienot 30 sekundes

START/QUICK ļauj veikt divas funkcijas:

1. Tūlītējā sākšana

Nospiežot START/QUICK pogu, varat nekavējoties sākt gatavošanu ar mikroviļņu jaudas līmeni 900 W/AUGSTA (gatavošanas laiks ir 30 sekundes).



2. Gatavošanas laika palielināšana

Krāsns darbības laikā nospiežot šo pogu, varat palielināt gatavošanas laiku ar 30 sekunžu soli.



Piezīme.

- laiku par 30 sekundēm var palielināt arī grilēšanas režīmā;
- šo funkciju nevar izmantot AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS vai AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS laikā.

Plus un mīnus

PLUS  un MĪNUS  funkcija sniedz iespēju samazināt vai palielināt gatavošanas laiku, izmantojot automātiskās programmas.

Ja dodat priekšroku stingri vāriem kartupeļiem, izmantojiet MĪNUS .

Savukārt, ja dodat priekšroku mīkstākiem vāriem kartupeļiem, izmantojiet PLUS  pogu.

Piemērs. Lai pagatavotu 0,3 kg labi izvāritu kartupeļu.

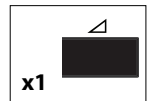
1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS pogu.



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0,3 kg.



3. Vienreiz nospiediet jaudas pogu, lai atlasītu PLUS  regulējumu.



4. Nospiediet START/QUICK pogu.



5. Pārbaudiet displeju:



Piezīme.

Lai atceltu PLUS/MĪNUS, 3 reizes nospiediet jaudas līmeņa pogu.

Atlasot PLUS, displejā ir redzams .

Atlasot MĪNUS, displejā parādīsies .

Grilēšana un dubultā grilēšana

Šī mikroviļņu krāsns ietver divus GRILĒŠANAS gatavošanas režīmus:

1. tikai grilēšana;
2. dubultā grilēšana (grilēšana, izmantojot mikroviļņus).

Svarīgi.

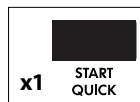
1. Grilēšanai ir ieteicams izmantot augšējās vai apakšējās restītes.
2. Pirmo reizi lietojot grilu, iespējams, radīsies dūmi vai deguma smaka. Tas ir normāli un nenorāda uz krāsns darbības traucējumiem. Lai izvairītos no šīs problēmas, pirmo reizi lietojot krāsni, aptuveni 20 minūtes darbiniet grilu bez pārtikas produktiem.

Tikai grilēšana

Šo režīmu var izmantot pārtikas grilēšanai vai apbrūnināšanai.

Piemērs. Lai 4 minūtes gatavotu grauzdīņus, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Vienreiz nospiediet grilēšanas pogu.
2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulkstenrādītāju kustības virzienā/pretēji pulkstenrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 4:00.
3. Nospiediet START/QUICK pogu.
4. Pārbaudiet displeju:



Dubultā grilēšana

Šajā režīmā vienlaicīgi tiek izmantota gan grila jauda, gan mikroviļņu jauda (no 90 W līdz 630 W). Mikroviļņu jauda tiek automātiski iestatīta uz 270 W.

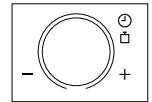
Poga	Jaudas iestatījums
Grilēšanas p. x 1	0 W
Grilēšanas p. x 2	270 W
Grilēšanas p. x 3	450 W
Grilēšanas p. x 4	630 W
Grilēšanas p. x 5	0 W

Piemērs. Lai 7 minūtes gatavotu uz iesma uzdurtu gaļu DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmā (450 W), veiciet tālāk norādītās darbības.

1. 3 reizes nospiediet grilēšanas pogu.



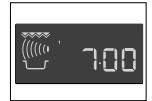
2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 7:00.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Gatavošana vairākos posmos

Izmantojot MIKROVIĻŅU, GRILĒŠANAS un DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmu kombinācijas, var ieprogrammēt 3 posmu (maks.) secību.

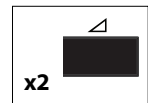
Piemērs. Lai gatavotu:

2 minūtes un 30 sekundes ar 630 W jaudu (1. posms)

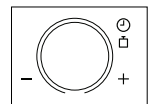
5 minūtes tikai grilēšana (2. posms)

1. posms

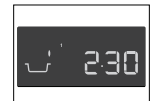
1. Divreiz nospiediet jaudas pogu.



2. Ievadiet vēlamo laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 2:30.

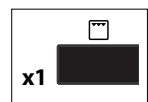


3. Pārbaudiet displeju:

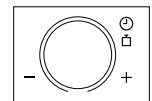


2. posms

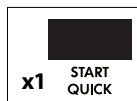
1. Vienreiz nospiediet grilēšanas pogu.



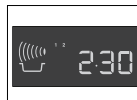
2. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 5:00.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Krāsns 2 minūtes un 30 sekundes darbosies ar 630 W jaudu un pēc tam 5 minūtes darbosies tikai grilēšanas režīmā.

Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas lietošana

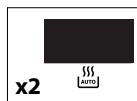
AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS un AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS funkcijas automātiski iestata pareizo gatavošanas režīmu un laiku. Jūs varat izvēlēties no 6 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS un 2 AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS izvēlnēm.

Automātiskā gatavošana

Automātiskā gatavošana	Simbols	Iestatījums
Dzērieni		Mikroviļņu režīmā
Vārīti kartupeļi/kartupeļi ar mizu		Mikroviļņu režīmā
Grilēta gaļa uz iesma		Mikroviļņi un grilēšana
Cepta zivs fileja		Mikroviļņi un grilēšana
Grilēta vista		Mikroviļņi un grilēšana
Sacepums		Mikroviļņi un grilēšana

Piemērs. Lai pagatavotu 0,3 kg vārītu kartupeļu, veiciet tālāk norādītās darbības.

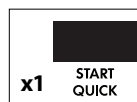
1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS pogu.



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0,3 kg.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/QUICK pogu. Automātiskās gatavošanas laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

Automātiskā atkausēšana

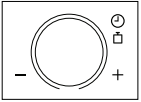
Pārtikas produkts	Simbols	Iestatījums
Gaļa/zivis/putnu gaļa		Mikroviļņu režīmā
Maize		Mikroviļņu režīmā

Piemērs. Lai atkausētu 0,2 kg maizes.

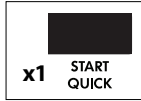
1. Atlasiet nepieciešamo izvēlni, divreiz nospiežot AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS pogu.



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0,2 kg.



3. Nospiediet START/QUICK pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/QUICK pogu. Automātiskās atkausēšanas laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

PROGRAMMU TABULAS

Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas tabulas

Automātiskā gatavošana	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Darbības
Dzērieni (tēja/kafija) 	1–6 krūzītes 1 krūzīte = 200 ml	 x1	Novietojiet krūzi uz rotējošās virsmas malas.
Vārīti kartupeļi un kartupeļi ar mizu 	0,2–1,0 kg (100 g) Bļoda ar vāku	 x2	Vārīti kartupeļi: nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos Kartupeļi ar mizu: izvēlieties līdzīga izmēra kartupeļus un nomazgājiet tos. • Ievietojiet vārītos kartupeļus vai kartupeļus ar mizu bļodā. • Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu (uz 100 g), apt. 2 ēdamk., un nedaudz sāls. • Uzlieciet vāku. • Atskanot zvana skaņai, apmaisiet un atkal pārse dziet. • Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.
Grilēta gaļa uz iesma 	0,2–0,8 kg (100 g) Augšējās restes	 x3	• Skatiet recepti “Grilēta gaļa uz iesma” 21. lpp. • Novietojiet uz augšējām restītēm un sāciet gatavot. • Kad atskan zvana skaņa, apgrieziet. • Pēc pagatavošanas izņemiet un nolieciet uz šķīvja, lai pasniegtu. (Nav nepieciešams atstāt nostāvēties.)
Cepta zivs fileja 	0,5 kg–1,5 kg* (100 g) Cepamtrauks Apakšējās restītes	 x4	• Skatiet receptes “Cepta zivs fileja” 21.–22. lpp. * Kopējais visu sastāvdaļu svars.
Grilēta vista 	0,9 kg–1,5 kg* (100 g) Seks cepamtrauks Apakšējās restītes	 x5	• Sajauciet kopā 2 ēdamk. eļļas, 1 tēj. paprikas, sāli un piparus un apbārstiet vistu ar šo maisījumu. • Caurduriet vistas ādu. • Ievietojiet vistu seklā cepamtraukā ar krūtīm uz leju. • Novietojiet uz apakšējām restītēm un sāciet gatavot. • Kad atskan zvana skaņa, apgrieziet. • Pēc pagatavošanas aptuveni uz 3 minūtēm atstājiet krāsni, pēc tam izņemiet un uzlieciet uz šķīvja, lai pasniegtu.
Sacepums 	0,5–1,5 kg* (100 g) Cepamtrauks Apakšējās restītes	 x6	• Skatiet receptes “Sacepums” 22. lpp. * Kopējais visu sastāvdaļu svars.

Svarīgi. Atdezseti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.

Automātiskā gatavošana	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Darbības
Gaļa, zivis, putnu gaļa  (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0,2–1,0 kg (100 g) Sekls cepamtrauks	 x1	- Ievietojiet ēdianu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. - Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdianu, pārkārtējiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. - Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušānai. Piezīme. Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai. - Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdianu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.
Maize  AUTO 	0,1–1,0 kg (100 g) Sekls cepamtrauks	 x2	- Izkārtējiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtējiet tieši uz rotējošās virsmas. - Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtējiet un noņemiet atkausētās daļas. - Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušānai.

Svarīgi. Atdziestēti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.

Piezīme.

- Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru.
- Pārtikas produktiem, kas sver vairāk vai mazāk kā Automātiskās gatavošanas un atkausēšanas tabulās norādītais svars/daudzums, izmantojiet manuālas darbības.
- Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Pārbaudiet, vai ēdiens pēc gatavošanas ir verdošs.
- Kad nepieciešama rīcība (piemēram, apgriezt ēdianu), krāsns apstāsies un displejā mirgos atlikušais gatavošanas laiks un indikators, kā arī atskanēs zvans. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/QUICK pogu.
- Pēc darbības mikroviļņu, grilēšanas vai dubultās grilēšanas režīmā var tikt ieslēgts dzesēšanas ventilators.

Svarīgi. Automātiskā atkausēšana

- Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā.
- Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.
- Pēc apgrīšanas, aizklājiet atkausētās ēdiana daļas ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.
- Putnu gaļa jāapstrādā uzreiz pēc atkausēšanas.

Receptes automātiskajai gatavošanai

Grilēta gaļa uz iesma

1. Uz 4 koka iesmiem pamīšus uzduriet gaļu un dārzeņus.
2. Sajauciet eļļu un garšvielas un uzklājiet šo maisījumu kebabam.
3. Novietojiet kebabus uz augšējām restītēm un gatavojiet AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS režīmā "Grilēta gaļa uz iesma".

4 gabali	
400 g	cūkgaļas sitiņu, sagrieztu kubiciņos
100 g	caurauguša speķa
100 g	sīpolu, sagrieztu četrās daļās
250 g	tomātu, sagrieztu četrās daļās
100 g	zaļā pipara, sagriezta kubiciņos
2 ēdamkarote	eļļas
4 tējk.	paprikas
	sāls
1 tējk.	kajēnas piparu
1 tējk.	vorčesteras mērces

Cepta zivs fileja "Esterhāzi gaumē"

1. Sautējamajā traukā ievietojiet dārzeņus, sviestu un garšvielas un to visu labi samaisiet. Atkarībā no svara 2–6 minūtes gatavojiet ar 900 W jaudu.
2. Nomazgājiet zivi, nosusiniet, apslakiet ar citronu sulu un pārkaisiet ar sāli.
3. Sajauciet crème fraiche ar dārzeņiem un vēlreiz pievienojiet garšvielas.
4. Ievietojiet pusi dārzeņu cepamtraukā. Noveidojiet virs dārzeņiem zivi un pārklājiet to ar atlikušajiem dārzeņiem.
5. Pārkaisiet ar sieru Gouda, novietojiet uz apakšējām restītēm un gatavojiet AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS režīmā "Cepta zivs fileja".
6. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	zivs filejas
100 g	200 g	300 g	puravu (sagriezti gredzenos)
20 g	40 g	60 g	sīpolu (smalki sagriezti šķēlītēs)
40 g	100 g	140 g	burkānu (sarīvētu)
10 g	15 g	20 g	sviesta vai margarīna
			sāls, pipari un muskatrieksti
2 ēdamkarote	1½ ēdamk.	2 ēdamkarote	citronu sulas
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
50 g	100 g	150 g	siera Gouda (sarīvēts)

Cepta zivs fileja “Itāliešu gaumē”

1. Nomazgājiet zivi, nosusiniet, apslakiet ar citronu sulu un anšovu sviestu un pārkaisiet ar sāli.
2. Ievietojiet to cepamtraukā.
3. Apkaisiet zivi ar sieru Gouda.
4. Izvietojiet tomātus virs siera.
5. Pievienojiet sāli, piparus un jauktu zaļumu maisījumu.
6. Nosusiniet mozarellas sieru, sagriežiet šķēlēs un izvietojiet tās virs tomātiem. Apkaisiet sieru ar baziliku.
7. Novietojiet cepamtrauku uz apakšējām restītēm un gatavojiet režīmā AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA “Cepta zivs fileja”.
8. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	zivs filejas
1/2 ēdamk.	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.	citronu sulas
1/2 ēdamk.	1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.	anšovu sviesta
30 g	50 g	80 g	siera Gouda (sarīvēts)
			sāls un pipari
150 g	300 g	450 g	svaigu tomātu
1 ēdamk.	1 1/2 ēdamk.	2 ēdamk.	jauktu sasmalcinātu zaļumu maisījuma
100 g	180 g	280 g	mozarellas siera
1/2 ēdamk.	3/4 ēdamk.	1 ēdamk.	bazilikas (sasmalcinātas)

Spinātu sacepums

1. Sajauciet lapu spinātus ar sīpoliem un pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu.
2. Iesmērējiet cepamtrauku. Traukā pamišus izvietojiet kartupeļu šķēlišu, gabaliņos sagrieztā šķiņķa un spinātu kārtas. Virsējā kārtā jābūt spinātiem.
3. Sajauciet olas ar crème fraiche, pievienojiet sāli un piparus un pārlejiet to pāri sacepumam.
4. Sacepumu pārkaisiet ar sarīvētu sieru.
5. Novietojiet cepamtrauku uz apakšējām restītēm un gatavojiet režīmā AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA “Sacepums”.
6. Pēc pagatavošanas ļaujiet tam nostāvēties 5–10 minūtes.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	lapu spinātu (sagatavotu lietošanai)
15 g	30 g	45 g	sīpolu (sasmalcinātu)
			sāls, pipari un muskatrieksti
5 g	10 g	15 g	sviesta vai margarīna (trauka iesmērēšanai)
150 g	300 g	450 g	vārītu kartupeļu (sagrieztu šķēlēs)
35 g	75 g	110 g	vārīta šķiņķa (sagrieztā gabaliņos)
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
1	2	3	olas
40 g	75 g	115 g	rīveta siera

Kartupeļu un cukini sacepums

1. Iesmērējiet cepamtrauku un pamišus tajā izvietojiet kartupeļu šķēlišu un cukini kārtas.
2. Sajauciet olas ar crème fraiche, pievienojiet sāli, piparus un ķiploku un to visu pārlejiet pāri sacepumam.
3. Apkaisiet sacepumu ar sieru Gouda.
4. Beigās pārkaisiet saulespuķu sēklas.
5. Novietojiet cepamtrauku uz apakšējām restītēm un gatavojiet režīmā AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA “Sacepums”.
6. Pēc pagatavošanas ļaujiet tam nostāvēties 5–10 minūtes.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	sviesta vai margarīna (trauka iesmērēšanai)
200 g	400 g	600 g	vārītu kartupeļu (sagrieztu šķēlēs)
115 g	230 g	345 g	cukini (sagrieztu smalkās šķēlītēs)
75 g	150 g	225 g	crème fraiche
1	2	3	olas
1/2	1	2	ķiploka daiviņa (sasmalcināta)
			sāls un pipari
40 g	80 g	120 g	rīveta siera Gouda
10 g	20 g	30 g	saulespuķu sēklu

Gatavošanas tabulas

Izmantotie saīsinājumi

ēd.k. = ēdamkarote	glāze = pilna glāze	g = grams	ml = mililitrs	min = minūtes
tēj.k. = tējkarote	KG = kilograms	l = litrs	cm = centimetrs	

Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/ Dzēriens	Daudzums -g/ml-	Iestatījums	Jauda -līmenis-	Laiks -Min-	Veids
Piens 1 glāze	150	Micro	900 W	apmēram 1	nepārkāļt
Ūdens 1 glāze	150	Micro	900 W	Apt. 2	nepārkāļt
6 glāzes	900	Micro	900 W	8–10	nepārkāļt
1 blōda	1000	Micro	900 W	9–11	nepārkāļt
Viena maltīte (dārzeni, gaļa un piedevas)	400	Micro	900 W	4-6	Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet.
Zupa/sautējums	200	Micro	900 W	1-2	pārkāļt, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeni	200	Micro	900 W	2-3	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
500	Micro	900 W	3-5		
Gaļa, 1 šķēle*	200	Micro	900 W	apmēram 3	plānā kārtiņā uzklājiēt mērci, pārkāļt
Zivs fileja*	200	Micro	900 W	3-5	pārkāļt
Kūka, 1 šķēle	150	Micro	450 W	1/2-1	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa	190	Micro	450 W	1/2-1	pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšana labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana*	50	Micro	900 W	1/2	pārkāļt
Šokolādes kausēšana	100	Micro	450 W	3-4	laiku pa laikam apmaisiet

* no atdzesēta stāvokļa

Atkausēšana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda -līmenis-	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Gulašs	500	Micro	270 W	8-9	kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet	10-30
Kūka, 1 šķēle	150	Micro	270 W	1-3	ievietojiet to seklā cepamtraukā	5
Augļi, piemēram, ķirši, zemenes, avenes, plūmes	250	Micro	270 W	3-5	izkārtējiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet	5

Tabulā norādītie laiki ir vadlīnijas, kas var mainīties atkarībā no pārtikas produktu sasaldēšanas temperatūras, kvalitātes un svara.

Atkausēšana un gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda -līmenis-	Laiks -Min-	Pievienots ūdens – ēdamk.	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	Micro	900 W	9-11	-	pārkāļt	2
Viena maltīte	400	Micro	900 W	8-10	-	Apsedziet un apmaisiet pēc 6 minūtēm.	2
Brokoļi	300	Micro	900 W	6-8	3-5	Apsedziet; gatavošanas laikā apmaisiet.	2
Zirņi	300	Micro	900 W	6-8	3-5	Apsedziet; gatavošanas laikā apmaisiet.	2
Dārzenų maisījums	500	Micro	900 W	9-11	3-5	Apsedziet; gatavošanas laikā apmaisiet.	2

Ediens	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda -Limenis-	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4–5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet.	-
Zirņi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4–5 ēdamk. ūdens; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet.	-
Burkāni	500	Micro	900 W	9-11	Sagrieziet aplišos, pievienojiet 4–5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet.	-
Cepeši (cūkgaļa, teļa gaļa vai jēra gaļa)	1000	Micro	450 W	16-18	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc *.	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
Rostbīfs (vidējs)	1000	Micro	450 W	26-28	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc *.	10
		Dual Grill	450 W	4-5		
		Micro	630 W	5-8		
		Dual Grill	630 W	8-10*		
	1500	Micro	630 W	3-5		10
		Dual Grill	630 W	12-15		
Vistu kājiņas	200	Micro	630 W	12-15*	Pievienojiet garšvielas, novietojiet ar ādu uz augšējām restītēm, apgrieziet pēc *.	3
		Dual Grill	630 W	4-6		
		Micro	450 W	6-7*		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	11-12*		3
		Dual Grill	450 W	6-8		
Romšteki 2 vidēji gabali	200	Micro	450 W	11-12*	Novietojiet uz augšējām restītēm, apgrieziet pēc *; pēc grilēšanas pievienojiet garšvielas.	3
		Dual Grill	450 W	6-8		
		Micro	450 W	11-12*		
		Dual Grill	450 W	6-8		
	400	Micro	450 W	11-12*		3
		Dual Grill	450 W	6-8		
Sacepumu brūnināšana	200	Micro	450 W	8-13	Novietojiet trauku uz apakšējām restītēm.	3
		Dual Grill	450 W	8-13		
		Micro	450 W	8-13		
		Dual Grill	450 W	8-13		
	400	Micro	450 W	8-13		3
		Dual Grill	450 W	8-13		
Siera tosttermaizes	1 gabals	Micro	450 W	1/2	Graudzējiet maizi un apsmērējiet ar sviestu, virsū uzlieciet vārīta šķiņķa šķēli, ananāsa šķēli un siera šķēli.	3
		Dual Grill	450 W	5-6		
		Micro	450 W	1/2-1		
		Dual Grill	450 W	5-6		
	4 gabali	Micro	450 W	1/2-1		3
		Dual Grill	450 W	5-6		
Saldēta pica	300	Micro	450 W	4-6	Novietojiet uz apakšējām restītēm.	3
		Dual Grill	450 W	4-6		
		Micro	450 W	4-6		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		3
		Dual Grill	450 W	5-7		

RECEPTES

Visas šajā rokasgrāmatā ietvertās receptes ir aprēķinātas 4 porcijām, ja nav norādīts citādi.

Recepšu pielāgošana mikroviļņu krāsnij

Ja vēlaties pielāgot savas iecienītākās receptes mikroviļņu krāsnij, ievērojiet šos norādījumus: samaziniet gatavošanas laiku no vienas trešdaļas līdz pat pusei. Ievērojiet recepšu piemērus šajā grāmatā.

Pārtikas produktus ar augstu mitruma līmeni, piemēram, gaļu, zivis, putnu gaļu, dārzeņus, augļus, sautējumus un zupas, var pagatavot bez grūtībām.

Pārtikas produktiem ar zemu mitruma līmeni, piemēram, veselām maltītēm, pirms sildīšanas vai gatavošanas ieteicams samitrināt virsmu.

Sautēšanai paredzētai neapstrādātai pārtikai pievienojamā šķidruma daudzums jāsamazina par apmēram divām trešdaļām no oriģinālajā receptē norādītā. Ja nepieciešams, pievienojiet vairāk šķidruma gatavošanas laikā.

Var ievērojami samazināt pievienojamo taukvielu daudzumu. Pietiks ar nelielu daudzumu sviesta, margarīna vai eļļas, lai piešķirtu ēdienam garšu. Šī iemesla dēļ ar jūsu mikroviļņu krāsni var lieliski pagatavot ēdienus ar zemu tauku saturu.

Sīpolu zupa

1. Iesmērējiet trauku, pievienojiet šķēlēs sagrieztu sīpolu, gaļas buljonu un garšvielas. Apsedziet un gatavojiet.
9–11 min. 900 W
2. Grauzdējiet maizes šķēles, sagrieziet tās kubiciņos un izdaliet uz zupas bļodiņām. Uzlejiet zupu uz grauzdētajiem maizes kubiciņiem un apkaisiet ar sieru.
3. Novietojiet bļodiņas uz grozāmā šķīvja un grilējiet.
6–7 min. Grilēšana

Trauki	Trauks ar vāciņu (2 l ietilpība) 4 zupas bļodiņas (200 ml)
10 g	sviesta vai margarīna
100 g	šķēlēs sagrieztu sīpoli
800 ml	gaļas buljona
	sāls un pipari
2 šķēles	maize
40 g	rīvēta siera

Ar malto gaļu pildīti baklažāni

1. Pārgriežiet baklažānus gareniski uz pusēm. Ar tējkaroti izņemiet mikstumu, atstājot aptuveni 1 cm biezu apvalku. Izņemto mikstumu sagrieziet gabaliņos.
2. Noņemiet tomātiem mizu un sasmalciniet tos.
3. Trauka pamatni iesmērējiet ar olīveļļu. Pievienojiet sīpolus, apsedziet un gatavojiet.
2 min 900 W
4. Sagrieziet papriku aplīšos. Trešdaļu atstājiēt gamējumam. Sajauciet malto gaļu ar sagrieztu mikstumu, sīpoliem, tomātiem, paprikas aplīšiem, ķiploku un pētersīļiem. Pievienojiet garšvielas.
5. Nosusiniet baklažānu pusītes. Ievietojiet pusi no maltās gaļas maisījumā, apkaisiet ar fetas sieru un pievienojiet otru pusi maisījumā.
6. Izkārtējiet baklažānu pusītes uz sekla cepamtrauka, novietojiet trauku uz apakšējām restītēm un gatavojiet.
11–13 min Dubultā grilēšana (630 W)
Gamējiet baklažānu pusītes ar sarkanās paprikas aplīšiem un turpiniet gatavošanu.
4–7 min Dubultā grilēšana (630 W)
Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

Trauki	Trauks ar vāciņu (1 l ietilpība) Seks cepamtrauks (apt. 30 cm garš)
250 g	baklažānu
200 g	tomātu
1 ēdamkarote	olīveļļas trauka iesmērēšanai
100 g	sasmalcinātu sīpolu
4	vidējas zaļās paprikas ar izņemtām sēklām
200 g	maltais liellopu gaļas
2	sasmalcinātas ķiploku daiviņas
2 ēdamkarote	pētersīļi, sasmalcināti
	sāls un pipari
	paprika
60 g	kubiciņos sagriežta fetas siera

Sēnes ar rozmarīnu

1. Noņemiet sēnēm kātiņus. Sagrieziet kātiņus mazos gabaliņos.
2. Iesmērējiet seklo trauku. Pievienojiet sīpolus, gabaliņos sagrieztu bekonu un sēņu kātiņus. Pievienojiet piparus un rozmarīnu, apsedziet un gatavojiet.
3–5 min 900 W
Ļaujiet tam atdzist.
3. Traukā uzkarsējiet saldo krējumu un 100 ml vīna.
1–3 min 900 W
4. Atlikušo vīnu samaisiet ar miltiem, iemaisiet karstajā šķidrumā, apsedziet un gatavojiet. Gatavošanas laikā vienu reizi apmaisiet.
Apt. 1 min 900 W
5. Piepildiet sēnes ar bekona maisījumu un ievietojiet tās sekļā traukā. Pārlejiet mērci pāri sēnēm un gatavojiet uz apakšējām restītēm.
6–8 min Dubultā grīlēšana (630 W)
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 2 minūtes.

Trauki	Trauks ar vāciņu (1 l ietilpība) Sekls apaļš trauks ar vāciņu (apt. 22 cm diametrā)
8	lielas un veselas sēnes (apt. 225 g)
20 g	sviesta vai margarīna
50 g	sasmalcinātu sīpolu
50 g	smalkos kubiciņos sagriežta bekona
	melnie pipari
	sasmalcināts svaigs rozmarīns
125 ml	sausā baltvīna
125 ml	saldā krējuma
20 g	miltu

Paltusa filejas

1. Nomazgājiet zivs un papildšķinot nosusiniet tās. Izņemiet visus kaulus.
2. Sagrieziet citronu un tomātus plānās šķēlēs.
3. Iesmērējiet krāsns trauku ar sviestu. Ievietojiet zivs filejas traukā un aplaciniet tās ar augu eļļu.
4. Pārkaisiet ēdienu ar pētersīļiem, virspusē izvietojiet tomātu šķēles un pievienojiet garšvielas. Virs tomātiem izvietojiet citronu šķēles un pārlejiet visu ar baltvīnu.
5. Virs citrona novietojiet nelielus sviesta gabaliņus, apsedziet un gatavojiet.
11–13 min 630 W
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 2 minūtes.

Trauki	Sekls ovāls krāsns trauks ar mikroviļņu pārtikas plēvi (apt. 26 cm garš)
400 g	paltusa filejas
1	citrons, vesels
150 g	tomātu
10 g	sviesta
1	augu eļļas
ēdamkarote	
1	pētersīļu, sasmalcinātu
ēdamkarote	
	sāls un pipari
4 ēdamk.	baltvīna
20 g	sviesta vai margarīna

Forele ar mandelēm

1. Nomazgājiet un nosusiniet foreli un aplaciniet ar citronu sulu. Sarīvējiet zivs iekšpusi un ārpusi ar sāli un atstājiet nostāvēties uz 15 minūtēm.
2. Izkausējiet sviestu.
1 min 900 W
3. Nosusiniet zivi, nokļājiet to ar sviestu un izrullējiet to miltos.
4. Iesmērējiet trauku. Ievietojiet foreli traukā un gatavojiet uz apakšējām restītēm. Pēc tam, kad ir pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika, apgrieziet foreli un pārkaisiet to ar mandelēm.
15–18 min Dubultā grīlēšana (450 W)
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties aptuveni 2 minūtes.

Trauki	Sekls ovāls krāsns trauks (apt. 32 cm garš)
4	forele (200 g), notīrīta
	sula no viena citrona
	sāls
30 g	sviesta vai margarīna
50 g	miltu
10 g	sviesta vai margarīna trauka iesmērēšanai
50 g	mandeļu pārslas

Zivs fileja ar siera mērci

1. Nomazgājiet zivi, paplīšķinot nosusiniet un aplaciniet ar citronu sulu. Ierīvējiet to ar sāli.
2. Iesmērijiet trauku. Pievienojiet kubciņos sagrieztu sīpolu, apsedziet un gatavojiet.
1–2 min 900 W
3. Izkaisiet miltus uz sīpoliem un baltvīna un samaisiet.
4. Iesmērijiet cepamtrauku un ievietojiet tajā zivi. Pārlejiet mērci pāri zivij un uzkaisiet sieru. Novietojiet uz apakšējām restītēm un gatavojiet.
7–8 min 450 W
14–16 min Dubultā grilēšana (450 W)
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 2 minūtes.

Trauki	Trauks ar vāciņu (1 l ietilpība) Seks apalš trauks ar vāciņu (apt. 22 cm garš)
800 g	zivs filejas
2	citronu sula
ēdamkarote	
	sāls
10 g	sviesta vai margarīna
50 g	sasmalcinātu sīpolu
20 g	miltu
100 ml	baltvīna
1 tējk.	augu eļļa trauka iesmērēšanai
100 g	siera Emmental, rivēta
2 ēdamk.	pētersīļu, sasmalcinātu

Cīrihes teļa gaļas sautējums

1. Sagrieziet teļa gaļu strēmelēs.
2. Iesmērijiet trauku ar sviestu. Ievietojiet traukā gaļu un sīpolus, pārsedziet un sāciet gatavot. Gatavošanas laikā vienreiz apmaisiet.
6–9 min 900 W
3. Pievienojiet baltvīnu, karamelu mērci un saldo krējumu, apmaisiet, pārsedziet un turpiniet gatavot. Laiku pa laikam apmaisiet.
3–5 min 900 W
4. Pēc pagatavošanas samaisiet un ļaujiet nostāvēties apt. 5 minūtes. Gamējiet ar pētersīļiem.

Trauki	Trauks ar vāku (ar tilpumu 2 l)
600 g	teļa gaļas filejas
10 g	sviesta vai margarīna
50 g	baltvīna
100 ml	sviesta vai margarīna
	karamelu mērce ar garšvielām apt. 1/2 litram gaļas mērces
300 ml	saldā krējuma
1 ēdamk.	pētersīļu, sasmalcinātu

Pildīts šķiņķis

1. Sajauciet spinātus ar sieru un svaigo sieru un pievienojiet garšvielas.
2. Uz katras vārtā šķiņķa šķēles uzklājiet ēdamkaroti pildījuma un sarullējiet šķēles. Ieduriet šķiņķī koka iesmu.
3. Pagatavojiet bešamela mērci. Lai to izdarītu, ielejiet ūdeni un saldo krējumu traukā un karsējiet.
2–4 min 900 W
Sajauciet miltus ar sviestu, lai izveidotu rū, pievienojiet iepriekš izveidotajam šķidrumam un putojiet, līdz tas ir izšķīdināts. Pārsedziet un gatavojiet, līdz mērce kļūst bieza.
1–2 min 900 W
Samaisiet un pagaršojiet.
4. Ielejiet mērci iesmērētā traukā, ievietojiet pildīto šķiņķa rullišus mērcē un gatavojiet, traukam uzliekot vāciņu.
10–12 min Dubultā grilēšana (630 W)
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 5 minūtes.

Trauki	Trauks ar vāciņu (1 l ietilpība) Ovāls cepamtrauks (apt. 26 cm garš)
150 g	lapu spinātu, sasmalcinātu
150 g	svaigā siera ar 20 % tauku saturu
50 g	siers Emmental, rivēts
	pipari un paprika
8 šķēles	vārtā šķiņķa (400 g)
125 ml	ūdens
125 ml	saldā krējuma
20 g	miltu
20 g	sviesta vai margarīna
10 g	sviesta vai margarīna trauka iesmērēšanai

Teļa gaļas sitiņi ar mozarellas sieru

1. Nomazgājiet teļa gaļu, nosusiniet to un izklapējiet.
2. Izveidojiet tomātu biezeni, pievienojiet ķiploku, eļļu, sāli, piparus, kaperus un raudeni un pārlejiet to visu pāri teļa gaļai. Apsedziet un gatavojiet.
15–19 min 630 W
Apgrieziet gaļas šķēles.
3. Uz katra sitiņa uzlieciet mozarellas sieta šķēles, pievienojiet garšvielas un gatavojiet neapsegto uz augšējām restītēm.
9–12 min Dubultā grilēšana (630 W)
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 5 minūtes.

Trauki	Sekls kvadrātveida cepamtrauks ar vāciņu (apt. 25 cm garš)
150 g	šķēlēs sagrieztā mozarellas siera
500 g	nosusinātu konservētu tomātu
4	teļa gaļas sitiņi (600 g)
20 ml	olīveļļas
2	sasmalcinātas ķiploku daiviņas
20 g	kaperu
	raudene
	sāls un pipari

Lazanja

1. Sasmalciniet tomātus, sajauciet ar šķiņķi un sīpolu, ķiploku, malto liellopu gaļu un tomātu biezeni. Pievienojiet garšvielas, apsedziet un pagatavojiet.
5–8 min 900 W
2. Sajauciet crème fraiche ar pienu, Parmas sieru, zaļumiem, eļļu un garšvielām.
3. Iesmērējiet trauku un tā pamatni pārsedziet ar aptuveni 1/3 makaronu. Uzklājiet makaroniem pusi maltās gaļas maisījuma un uzlejiet nedaudz mērces. Atkārtojiet šīs darbības ar atlikušajiem makaroniem. Uzklājiet makaroniem mērci un pārkaisiet ar Parmas sieru. Gatavojiet ar uzlikto vāciņu.
13–17 min 630 W
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 5–10 minūtes.

Trauki	Bloda ar vāku (ar tilpumu 2 l) Sekls kvadrātveida cepamtrauks ar vāku (apt. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konservētu tomātu
50 g	sasmalcināta šķiņķa
50 g	sasmalcinātu sīpolu
1	ķiploka daiviņa, saspiesta
250 g	malts liellopu gaļas
2 ēdamk.	tomātu biezeņa
	sāls un pipari
150 ml	crème fraiche
100 ml	piena
50 g	rīveta Parmas siera
1 tējķ.	sasmalcinātu zaļumu maisījuma
1 tējķ.	olīveļļa
1 tējķ.	augu eļļas trauka iesmērēšanai
125 g	lazanjas makaronu
1 ēdamk.	rīveta Parmas siera

Cukini un nūdeļu sacepums

1. Sajauciet tomātus ar sīpoliem un pievienojiet garšvielas. Pievienojiet makaronus. Pārlejiet tomātu mērci pāri makaroniem un virspusē izvietojiet cukini šķēles.
2. Sakuliet skābo krējumu un olas un pārlejiet pāri sacepumam. Apkaisiet ar sarīvētu sieru. Novietojiet uz apakšējām restītēm un gatavojiet.
18–21 min 900 W
7–8 min Dubultā grilēšana (630 W)
Pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam nostāvēties apt. 5–10 minūtes.

Trauki	Cepamtrauks (apt. 26 cm garš)
80 g	vārītu makaronu
400 g	konservētu sasmalcinātu tomātu
150 g	sasmalcinātu sīpolu
	baziliks, timiāns, sāls, pipari
1 ēdamk.	eļļas trauka iesmērēšanai
450 g	šķēlēs sagrieztu cukini
150 g	skābā krējuma
2	olas
100 g	rīveta Čedaras siera

Bumbieri šokolādes mērcē

1. Ievietojiet traukā cukuru, vaniļas cukuru, ielejiet bumbieru liķieri un ūdeni, samaisiet, apsedziet un gatavojiet.
1–2 min. 900 W
2. Ievietojiet bumbierus mērcē, apsedziet un gatavojiet.
5–8 min 900 W
Izņemiet bumbierus no pagatavotās mērces un ievietojiet ledusskapī.
3. 50 ml no pagatavotās mērces ielejiet mazākā traukā. Pievienojiet šokolādi un crème fraiche, apsedziet un gatavojiet.
2–3 min 900 W
4. Labi samaisiet mērci, pārlejiet pāri bumbieriem un pasniedziet.

Trauki	Trauks ar vāciņu (2 l ietilpība) Trauks ar vāciņu (1 l ietilpība)
4	nomizoti veseli bumbieri (600 g)
60 g	cukura
10 g	vaniļas cukura
1 ēdamk.	bumbieru liķiera
150 ml	ūdens
130 g	sasmalcinātas melnās šokolādes
100 g	crème fraiche

Mannas biezputra ar aveņu mērci

1. Traukā ielejiet pienu, pievienojiet cukuru un mandeles, apsedziet un gatavojiet.
3–5 min 900 W
2. Pievienojiet mannu, samaisiet, apsedziet un gatavojiet.
10–12 min 270 W
3. Tasītē sakuliet olas dzeltenumu ar ūdeni un iemaisiet to karstajā maisījumā. Kuliet olas baltumu, līdz tas ir biezs, un iecilājiet to maisījumā. Ielejiet biezputru blīdīnās.
4. Lai pagatavotu mērci, nomazgājiet un nosusiniet avenes, ievietojiet tās traukā un pievienojiet ūdeni un cukuru. Apsedziet un karsējiet.
2–3 min 900 W
5. Izveidojiet aveņu biezeni un pasniedziet ar mannas biezputru.

Trauki	Trauks ar vāciņu (2 l ietilpība) 4 blīdīnās
500 ml	piena
40 g	cukura
15 g	sasmalcinātu mandeļu
50 g	mannas
1	olu dzeltenums
1 ēdamk.	ūdens
1	olu baltumi
250 g	aveņu
50 ml	ūdens
40 g	cukura

Siera kūka

1. Traukā samaisiet miltus, kakao, cepampulveri un cukuru.
2. Pievienojiet olas un sviestu un sajauciet, izmantojot virtuves kombainu.
3. Iesmērējiet cepamformu. Izrullējiet mīklu un izklājiet cepamformā, atstājot 2 cm ap malām, lai izveidotu maliņas. Cepiet mīklu.
6–8 min 630 W
4. Kuliet sviestu un cukuru, līdz masa ir viegla un mīksta. Lēnām sakuliet ar olām. Pievienojiet mīkstu sieru ar mazu tauku saturu un vaniļas pudīņa pulveri.
5. Pārlejiet pildījumu pāri siera kūkas pamatnei un gatavojiet.
15–19 min 630 W

Trauki	Cepamforma ar noņemamu malu (apt. 26 cm diametrā)
	Pamatne
300 g	miltu
1 ēdamk.	kakao
10 g	cepampulvera
150 g	cukura
1	ola
10 g	sviesta vai margarīna cepamformas iesmērēšanai
	Pildījums
150 g	sviesta vai margarīna
100 g	cukura
10 g	vaniļas cukura
3	olas
400 g	svaigā siera ar 20 % tauku saturu
40 g	vaniļas pudīņa pulvera

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



UZMANĪBU!

NEVIENU MIKROVIĻŅU KRĀSNS DAĻU NEDRĪKST APSTRĀDĀT AR KOMERCIĀLI PIEEJAMAJIEM KRĀNS TĪRĪTĀJIEM, TVAIKA TĪRĪTĀJIEM, ĻOTI ABRĀZĪVIEM TĪRĪTĀJIEM, TĪRĪTĀJIEM, KAS SATUR NĀTRĪJA HIDROKSĪDU, VAI RAUPJIEM MAZGĀŠANAS SŪKLĒJEM.

REGULĀRI TĪRIET KRĀSNI, LAI TAJĀ NEUZKRĀTOS PĀRTIKAS PRODUKTU PĀRPALIKUMI. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bistamu situāciju.

Krāsns ārējās virsmas

Krāns ārējo virsmu tīrīšanai var izmantot maigas ziepes un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar samitrinātu drāniņu un nosusiniet ārējās virsmas ar sausu dvieli.

Vadības panelis

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli. Tirot vadības paneli, ir jārikojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdeni samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

Krāsns iekšējās virsmas

1. Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mikstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenonemiet viļņvada pārsegu.
2. Pārļiecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus.
3. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.
4. Regulāri uzkaršējiet krāsni, izmantojot grilu. Pārtikas produktu pārpalikumi vai izšakstītie tauki var radīt dūmus un nepatīkamu smaku.

Rotējošā pamatne un tās balsts

Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepju ūdeni. Nosusiniet ar mikstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Durvis

Lai pilnībā notīrītu visus netīrumus, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blīvējuma virsmas ar mikstu, samitrinātu drāniņu. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nedrīkst izmantot ļoti abrazīvos tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

Restītes

Tās ir jāmazgā ar vieglu mazgāšanas līdzekli un jānosusina. Restītes drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Svarīgi. Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

SAMAZINĀTAIS JAUDAS LĪMENIS

Svarīgi.

Ja gatavosiet ēdienu ilgāk par norādīto standarta laiku tajā pašā gatavošanas režīmā, krāsns jaudas līmenis tiks automātiski samazināts, lai novērstu pārkaršanu. (Mikroviļņu jaudas līmenis tiks samazināts, vai grila sildelements sāks ieslēgties un izslēgties.) Pēc 90 sekunžu pauzes var atjaunot pilnu jaudas līmeni.

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi (900 W)	20 minūtes	Mikroviļņi — 630 W
Grilēšana	20 minūtes	Grilēšana — 50%
Dubultā grilēšana	Grilēšana — 20 minūtes	Grilēšana — 50%

KO DARĪT, JA ...

Problēma	Rīcība...
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	- Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. - Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. - Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	- Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. - Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. - Pārbaudiet, vai nav nospiesta START/QUICK poga.
Negriežas rotējošā virsma?	- Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. - Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. - Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. - Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni?	- Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. - Sazinieties ar pilnvaroto AEG servisa pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	Sazinieties ar pilnvaroto AEG servisa pārstāvi. Iekšējā apgaismojuma spuldzi drīkst nomainīt tikai AEG apmācīts tehniķis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	- Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). - Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. - Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.

TEHNISKIE DATI

Maīnstrāvas tīkla spriegums	230 V, 50 Hz, vienfāzes						
Sadales līniju drošinātāju / slēdžiem	Minimālais 16 A						
Nepieciešamā maīnstrāvas jauda:	<table> <tr> <td>Mikroviļņi</td><td>1,37 kW</td></tr> <tr> <td>Grilēšana</td><td>1,00 kW</td></tr> <tr> <td>Mikroviļņi/grilēšana</td><td>2,35 kW</td></tr> </table>	Mikroviļņi	1,37 kW	Grilēšana	1,00 kW	Mikroviļņi/grilēšana	2,35 kW
Mikroviļņi	1,37 kW						
Grilēšana	1,00 kW						
Mikroviļņi/grilēšana	2,35 kW						
Izejas jauda:	<table> <tr> <td>Mikroviļņi</td><td>900 W (IEC 60705)</td></tr> <tr> <td>Grilēšana</td><td>1000 W</td></tr> </table>	Mikroviļņi	900 W (IEC 60705)	Grilēšana	1000 W		
Mikroviļņi	900 W (IEC 60705)						
Grilēšana	1000 W						
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz* (2. grupa/B klase)						
Ārējie izmēri:	MCD2664E 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)						
Iekšējie izmēri	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz)**						
Krāns ietilpība	26 litri**						
Rotējošā pamatne	∅ 325 mm, stikla						
Svars	apt. 19,5 kg						
Krāsns lampa	25 W/240–250 V						

* Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases ierīce. 2. grupa nozīmē to, ka šis izstrādājums ar nolūku rada radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā pārtikas produktu termiskai apstrādei. B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājās apstākļos.

** Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, ņemot vērā maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā pārtikas produktu ietilpība ir mazāka.



Šī plīts atbilst direktīvu 2004/108/EC, 2006/95/EC un 2005/32/EC prasībām.
TEHNISKIE DATI VAR TIKT MAINĪTI BEZ BRĪDINĀJUMA, KAS IR DAĻĀ NO NEPĀRTRAUKTO UZLABOJUMU PROCESA.

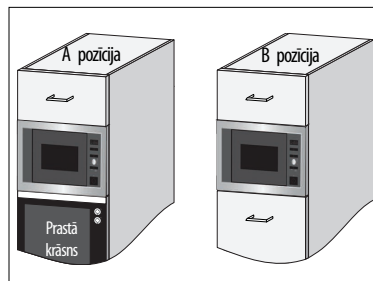


UZSTĀDĪŠANA

Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā

Pozīcija	Nišas izmēri P Dz A
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Izmēri (mm)



Ierīces uzstādīšana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nelietojot spēku, līdz krāsns priekšējais rāmis nofiksējas pie skapja priekšējās malas.
3. Pārbaudiet, vai ierīce ir stabila un neatbalstās pret kaut ko. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

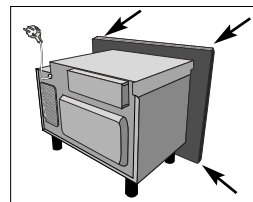
1. nostiprināšanas iespēja:

Nostipriniet krāsni tai paredzētajā vietā, izmantojot komplektācijā ietvertās skrūves. Stiprināšanas vietas atrodas krāsns augšējos un apakšējos stūros.



2. nostiprināšanas iespēja:

Lūdzu, skatiet krāsns komplektācijā ietverto parauga lapu.



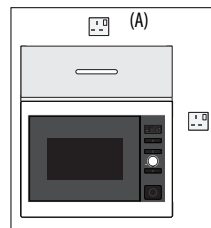
Svarīgi.

Krāsns apakšējai daļai ir jāatrodas 85 cm vai vairāk no grīdas.

Ir svarīgi, lai šis izstrādājums tiktu uzstādīts saskaņā ar šīs rokasgrāmatas instrukcijām un vispārpieņemtām krāsns ražotāja uzstādīšanas instrukcijām.

Ierīces pievienošana strāvas avotam

- **Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.**
- **Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.**
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 230 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 16 A drošinātāju.
- **Ja ierīci ir paredzēts lietot ārpus Eiropas, uz tehnisko pamatdatu plāksnes norādītajam ierīces barošanas spriegumam, strāvas tipam un frekvencei ir jāatbilst barošanas avota tehniskajiem datiem. Tehnisko pamatdatu plāksne atrodas vadības paneļa iekšpusē.**
- **Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.**
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdeni vai kādā citā šķidrumā.



Pievienošana elektrotīklam

**BRĪDINĀJUMS!****ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ**

Ražotājs noraida jebkāda veida atbildību gadījumā, ja netiek veikts šis piesardzības pasākums.

- Ja ierīcei uzstādītā kontaktdakša nav piemērota pieejamajai kontaktrozetei, jums ir jāizsauc pilnvaroto AEG servisa pārstāvi.

VIDES INFORMĀCIJA

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem un nolietotajām ierīcēm videi draudzīgā veidā



Iepakojuma materiāli

Lai nodrošinātu aizsardzību transportēšanas laikā, AEG mikroviļņu krāsnis ir efektīvi jāiepako. Tiek lietoti tikai paši nepieciešamākie iepakojuma materiāli. Iepakojuma materiāli (piem., folija vai putuplasts) ir bīstami bērniem.



Nosmakšanas risks. Neglabājiet iepakojuma materiālus bērniem pieejamā vietā.



Visi izmantotie iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami. Kartons ir ražots no pārstrādāta papīra, un koka daļas nav apstrādātas. Plastmasas priekšmetiem ir šādi apzīmējumi:

“PE” — polietilēns, piemēram, iepakojuma plēve;

“PS” — poliestirēns, piemēram, iepakojums (bez CFC);

“PP” — polipropilēns, piemēram, iepakojuma lentes.

Izmantojot un atkārtoti izmantojot iepakojumu, tiek ietaupīti izejmateriāli un samazināts atkritumu apjoms. Iepakojums ir jānogādā tuvākajā pārstrādes punktā. Lai iegūtu informāciju, sazinieties ar pilsētas domi.



Atbrīvošanās no nolietotām ierīcēm

Pirms atbrīvošanās no nolietotām ierīcēm, tās ir jāpadara drošas, atvienojot kontaktdakšu, kā arī nogriežot strāvas padeves vadu un atbrīvojoties no tā.

Pēc tam ierīce ir jānogādā tuvākajā pārstrādes centrā. Sazinieties ar pilsētas domi vai vides aizsardzības biroju, lai uzzinātu, vai jūsu apkaimē ir pieejamas iestādes, kas nodrošina ierīces pārstrādi.



Simbols  uz izstrādājuma vai tā iepakojuma nozīmē, ka no šī izstrādājuma nedrīkst atbrīvoties kā no mājsaimniecības atkritumiem. Izstrādājums ir jānogādā atbilstošajā savākšanas punktā, kas nodrošina elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādi. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī izstrādājuma, jūs palīdzat novērst negatīvu ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza atbrīvošanās no šī izstrādājuma. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar pilsētas domi, mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas iestādi vai veikalu, kurā iegādājāties šo izstrādājumu.

GARANTIJA/KLIENTU APKALPOANA

Electrolux pateicas par mūsu produktu izvēli un cer, ka tie kalpos ilgus gadus un attaisnos Jūsu cerības. Mūsu kompānijas mērķis – būt tirgus līderim ar jaunu produktu un pakalpojumu radīšanu, tādējādi, atvieglējot mūsu pircēju ikdienu, darīt to ērtāku un drošāku. Mēs vēlamies, lai mūsu produkti, pakalpojumi un ražošana kļūtu par sakārtotas vides sastāvdaļu. Visas preces, kuras Electrolux piegādā Latvijai, ir ražotas, izmantojot kompānijas pieredzi, tās atbilst ES un Latvijas Republikas likumdošanas prasībām par iekārtu elektrodrošību un elektromagnētisko saderību. (73/23 EEC, 89/336 EEC; LR Ministru kabineta noteikumi Nr. 187 un 188) Electrolux Latvia Ltd darbojas saskaņā ar Latvijas Republikas likumdošanu. Patērētājam ir tiesības iesniegt sūdzību ražotājam vai pārdevējam, ja prece neatbilst paredzētajām prasībām. Šajos gadījumos Electrolux iesaka vērsties jebkurā tuvākajā Electrolux servisa centrā. Servisa centru adreses atrodas iekārtu lietošanas instrukcijās, Internetā (www.electrolux.lv un www.aeg-electrolux.lv) kā arī mūsu preču tirdzniecības vietās. Lai saņemtu ātru servisa palīdzību, mēs iesakām saviem pircējiem nosaukt elektroierīces modeli, produkta un sērijas numuru, kā arī pēc iespējas plašāk aprakstīt ierīces bojājumu. Pircējam ir jāuzrāda pirkuma čeks vai līdzvērtīgs dokuments par preces iegādi un Electrolux klienta karte. Electrolux likumā noteiktajā termiņā nes atbildību par tehnikas bojājumiem, kuru cēlonis ir pieļauta kļūda ražošanas procesā rūpnīcā. Electrolux neuzņemas atbildību par tehnikas bojājumiem, kuri radušies:

- to transportējot;
- nepareizi uzstādot vai izmantojot;
- dabiskas nolietojšanās rezultātā;
- grauzēju vai kukaiņu iedarbības rezultātā;
- labošanas darbu, ko veikušas trešās personas, rezultātā;
- tīkla sprieguma maiņas rezultātā;
- iestājoties force majeure apstākļiem.

Iekārtas uzstādīšana, apkalpošana un tīrīšana, filtru, u. c. detaļu nomaiņa, kuru nolietojšanās ir normāla parādība, ir maksas pakalpojums. Maksas pakalpojums ir arī pircēja konsultēšana par iekārtas lietošanu un apkopi.

Šī procedūra neierobežo likumā par patērētāju tiesību aizsardzību noteiktās patērētāja tiesības. SIA „Electrolux Latvia Ltd” informatīvais tālrunis numurs 67313626

Electrolux servisa centri lielākajās Latvijas pilsētās:

Rīga SIA AKTIVSERVISS, 67506373; SIA ABRIS SERVISS, 67297821; SIA "Baltijas servisa centrs", 67070536; SIA "Verners Discount Electrical Plus", 67389025

Daugavpils SIA "Andre sadzīves tehnikas serviss", 22332090

Liepāja SIA "AKMELA", 63426885; Sadzīves tehnika "Gulbis", 63426510

Jelgava SIA "ZET-R", 63026247

Eiropas Garantija: Šai ierīcei Electrolux garantija ir nodrošināta katrā no valstīm, kas uzrādītas šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē, uz periodu, kas norādīts ierīces garantijas talonā vai citādi ar likumu. Ja jūs pārvietojaties no vienas no šīm valstīm uz citu zemāk minēto valsti, ierīces garantija tiek piemērota citā valstī ar sekojošiem nosacījumiem:

- Iekārtas garantija sākas no dienas, kad jūs pirmo reizi iegādājāties ierīci, ko varēs pierādīt, uzrādot derīgu ierīces pārdevēja izdotu pirkuma dokumentu.
 - Ierīces garantija ir uz to pašu periodu un attiecībā uz tāda paša apjoma darbu un detaļām, kāds tas pastāv šim konkrētajam modelim vai ierīču veidam jūsu jaunajā mītnes valstī.
 - Ierīces garantija ir izsniegta sākotnējam ierīces pircējam un nevar tikt nodota citam lietotājam.
 - Ierīce tiek uzstādīta un tiek izmantota atbilstoši Electrolux izsniegtajai instrukcijai un tiek izmantota tikai mājās, t.i., netiek izmantota komerciāliem mērķiem.
 - Ierīce tiek uzstādīta saskaņā ar visiem attiecīgajiem noteikumiem, kas ir spēkā jūsu jaunajā mītnes valstī.
- Šīs Eiropas garantijas noteikumi neietekmē jebkuras tiesības, ko jums nodrošina likums.

PRE DOKONALÉ VÝSLEDKY

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

SPOTREBIČ A PRÍSLUŠENSTVO

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

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



OBSAH

- 112 Dôležité bezpečnostné pokyny
- 116 Prehľad zariadenia
- 117 Pred prvým použitím
- 119 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre
- 121 Obsluha mikrovlnnej rúry
- 128 Tabuľka programov
- 134 Recepty
- 139 Údržba a čistenie
- 140 Riešenie problémov...
- 140 Technické parametre
- 141 Montáž
- 143 Informácie týkajúce sa ochrany životného prostredia
- 144 Záruka/Servisná služba



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



Tento symbol označuje ďalšie informácie týkajúce sa používania zariadenia.



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

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



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Opatrenia na predchádzanie požiaru

Mikrovlnná rúra by počas používania nemala zostať bez dozoru.

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

Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Striedavý napájací zdroj musí mať nasledujúce parametre: 230 V, 50 Hz s 16 A poistkou alebo 16 A ističom. Odporúča sa používať osobitný elektrický obvod určený iba pre toto zariadenie.

Rúru neskladujte ani nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

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

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

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

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

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

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

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

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

V rúre neskladujte žiadne potraviny ani iné predmety.

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

Pozrite si príslušné rady v tomto návode na obsluhu.

Opatrenia na predchádzanie zraneniu



Výstraha!

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

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

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

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

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

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

Opatrenia na predchádzanie zásahu elektrickým prúdom

Za žiadnych okolností nedemontujte vonkajšiu skrinku.

Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nevkladajte žiadne predmety do otvorov zámkov dvierok ani vetracích otvorov.

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

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

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

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

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

Opatrenia na predchádzanie explózii a náhleho zovretia



Výstraha!

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

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

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

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

Predchádzanie náhlej erupcii viacej kvapaliny a možnému obareniu:

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

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

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

Opatrenia na predchádzanie popáleniu

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

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

Teplota nádoby sa nezodpovedá s teplotou jedla a nápojov. Vždy skontrolujte teplotu samotného jedla alebo nápoja. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrývajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám. Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok a príslušných častí rúry, ktoré sa počas používania grilu môžu zohriať na vysokú teplotu. Nepúšťajte deti ku zariadeniu, aby sa nepopáli. Počas režimov GRILOVANIE, KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA a AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA sa nedotýkajte dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, vnútorného priestoru rúry, príslušenstva a tanierov, pretože budú horúce. Pred čistením sa ubezpečte, že tieto časti nie sú horúce.

Opatrenia na zabránenie neoprávneného používania deťmi



Výstraha!

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

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

Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením.

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

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

Ďalšie výstrahy



Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

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

Bezproblémové používanie rúry a predchádzanie poškodeniu

Nikdy nepoužívajte rúru, keď je prázdna, okrem odporúčaní uvedených v návode na obsluhu na s.124, poznámka 2. Mohlo by to poškodiť rúru.

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

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

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

Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

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

Nekladte nič na vonkajšiu skrinku počas prevádzky.

V mikrovlnnej rúre nepoužívajte nádoby z umelej hmoty, ak je rúra stále horúca po použití režimov GRILOVANIE, KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA a AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA, pretože sa môžu roztaviť. Nádoby z umelej hmoty sa nesmú používať počas vyššie uvedených režimov, ak to neodporúča ich výrobca.

Dôležité:

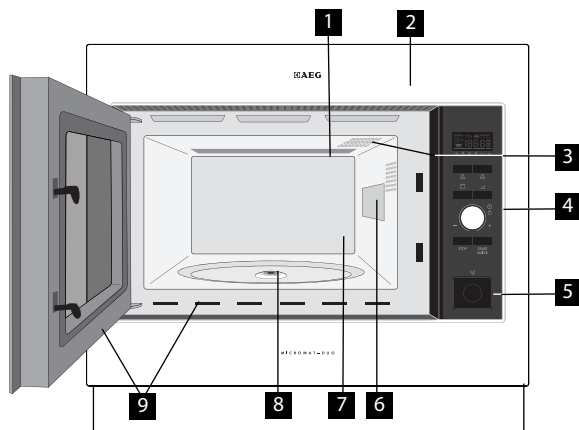
Ak si nie ste istí správnym spôsobom pripojenia rúry, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

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

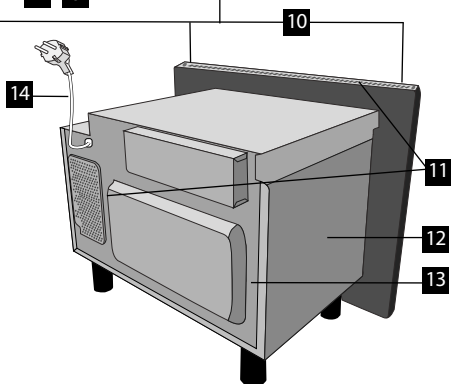
Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovln ani poruchy.

PREHĽAD ZARIADENIA

Mikrovlnná rúra a príslušenstvo



- 1 Výhrevné teleso grilu
- 2 Predné lemovanie
- 3 Svetlo rúry
- 4 Ovládací panel
- 5 Tlačidlo otvorenia dvierok
- 6 Kryt vlnovodu
- 7 Vnútrotný priestor rúry
- 8 Otočná manžeta
- 9 Tesnenie dvierok a tesniace plochy



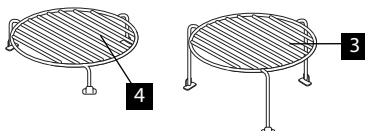
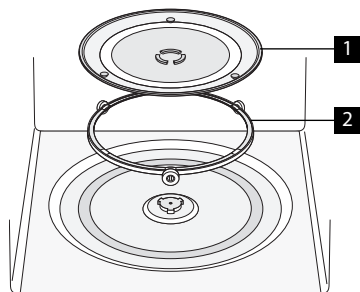
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1 Otočný tanier
- 2 Držiak otočného taniera
- 3 Vysoký rošt
- 4 Nízky rošt
- 5 4 upevňovacie skrutky (nezobrazené)

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

Dôležité:

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



Ovládací panel

1 Digitálny displej s indikátormi



Gril



Plus/Mínus



Mikrovlny


 Automatické rozmrazovanie –
chlieb

 Kombinovaná
prevádzka


Automatické rozmrazovanie



Hodiny



Hmotnosť



Fázy prípravy

2 Indikátory AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY

3 Tlačidlo AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA

4 Tlačidlo AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

5 Tlačidlo ÚROVEŇ VÝKONU

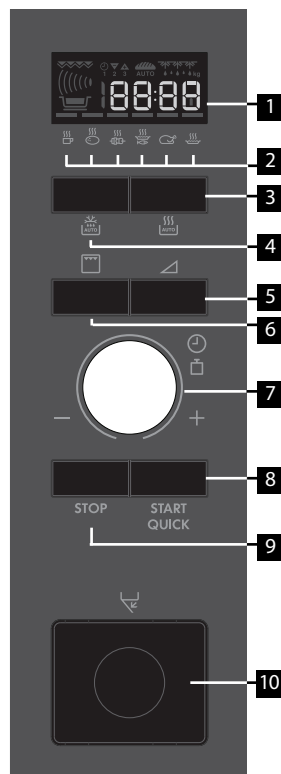
6 Tlačidlo GRIL

7 Ovládacie koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ

8 Tlačidlo START/QUICK

9 Tlačidlo STOP

10 Tlačidlo OTVORENIA DVIEROK



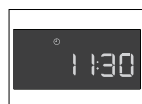
PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavenie hodín

Rúra má 12 a 24-hodinové hodiny.

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

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

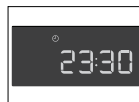


Dôležité:

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

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

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



Dôležité:

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

Nastavenie času, keď sú hodiny nastavené

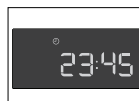
Príklad: Nastavenie hodín na 11:45 (12-hodinové hodiny).

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



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

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



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

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

Používanie tlačidla STOP

Tlačidlo STOP sa používa na:

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

Detská poistka

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

Príklad: Nastavenie detskej poistky.

1. Podržte stlačené tlačidlo Stop na 5 sekúnd.



Rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa indikátor 'LOC':



Poznámka:

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

RADY TÝKAJÚCE SA PRÍPRAVY JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

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

Je dôležité jedlo premiešať, aby sa rovnomerne zohrialo.

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

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

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

Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

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

OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

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

Manuálne rozmrazovanie

Na manuálne rozmrazovanie (bez použitia funkcie automatického rozmrazovania) použite úroveň výkonu 270 W. Keď si zvolíte túto úroveň, na displeji sa zobrazí symbol rozmrazovania.

Úrovně výkonu mikrovln

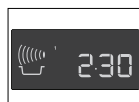
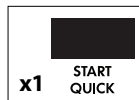
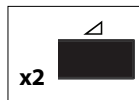
Rúra má 6 úrovní výkonu:

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

W = WATT

Príklad: Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 630 W.

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



Dôležité:

Ak nevyberiete úroveň výkonu, automaticky sa použije nastavenie VYSOKÝ/900 W.

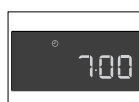
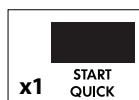
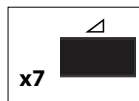
Poznámka:

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

Kuchynské minútky

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

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



Poznámka:

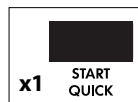
- Ak chcete pozastaviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo STOP.
Ak chcete obnoviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo START/QUICK.
- Ak chcete minútky zrušiť, znova stlačte tlačidlo STOP.

Pridanie 30 sekúnd

Tlačidlo START/QUICK štart má dve funkcie:

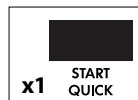
1. Priamy štart

Stlačením tlačidla START/QUICK môžete priamo spustiť prípravu jedla pri výkone 900 W/VYSOKÝ na 30 sekúnd.



2. Predĺženie času prípravy

Keď je rúra v prevádzke, každým ďalším stlačením tlačidla môžete predĺžiť čas prípravy niekoľkokrát o 30 sekúnd.



Poznámka:

- Tlačidlo +30 sekúnd môžete použiť aj počas režimu grilovania.
- Táto funkcia sa nedá používať v režime AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY ani AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA.

Plus/mínus

Funkcia PLUS  a MÍNUS  umožňuje znížiť alebo predĺžiť čas prípravy počas používania automatických programov.

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

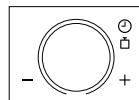
Ak naopak chcete, aby uvarené zemiaky boli ešte mäkšie, použite tlačidlo PLUS .

Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov domäčka.

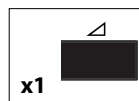
1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitém stlačením tlačidla AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA.



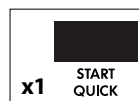
2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ, kým sa nezobrazí údaj 0,3 kg.



3. Jedným stlačením tlačidla výkonu vyberte nastavenie PLUS .



4. Stlačte tlačidlo START/QUICK.



5. Skontrolujte displej:



Poznámka:

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

Ak vyberiete nastavenie PLUS, na displeji sa zobrazí ikona .

Ak vyberiete nastavenie MÍNUS, na displeji sa zobrazí ikona .

Grilovanie a kombinovaná prevádzka

Táto mikrovlnná rúra má dva režimy prípravy grilovaním:

1. Iba grilovanie.
2. Kombinovaná prevádzka (grilovanie s mikrovlnami).

Dôležité:

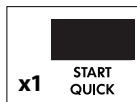
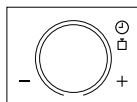
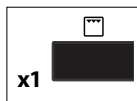
1. Na grilovanie sa odporúča používať vysoký alebo nízky rošt.
2. Pri prvom používaní grilu môžete cítiť dym alebo zápach spálenia. Je to normálne a neznamená to poruchu rúry. Pri prvom používaní rúry zapnite gril na 20 minút bez jedla. Vyhnete sa tomuto problému.

Príprava iba grilovaním

Tento režim sa môže použiť na grilovanie/zapekanie jedla.

Príklad: Grilovanie hriankov 4 minúty.

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



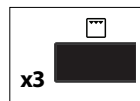
Kombinovaná prevádzka

Tento režim je kombináciou grilu a mikrovln (90 W až 630 W). Úroveň výkonu mikrovln je štandardne nastavená na 270 W.

Tlačidlo	Nastavenie 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

Príklad: Príprava grilovaných špízov KOMBINOVANOU PREVÁDZKOU 7 minút (450 W).

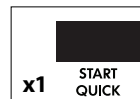
1. Trikrát stlačte tlačidlo gril.



2. Zadajte čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 7:00.



3. Stlačte tlačidlo START/QUICK.



4. Skontrolujte displej:



Viacfázová príprava jedál

Je možné naprogramovať postupnosť troch fáz prostredníctvom kombinácií MIKROVLNÝ, GRILOVANIE alebo KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA.

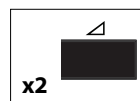
Príklad: Varenie:

2 minúty a 30 sekúnd pri výkone 630 W (Fáza 1)

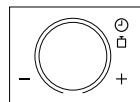
5 minút len grilovanie (Fáza 2)

Fáza 1

1. Stlačte tlačidlo výkonu dvakrát.



2. Zadajte požadovaný čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2:30.

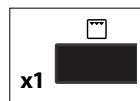


3. Skontrolujte displej:



Fáza 2

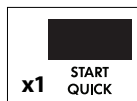
1. Raz stlačte tlačidlo gril.



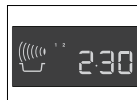
2. Zadajte požadovaný čas prípravy otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 5:00.



3. Stlačte tlačidlo START/QUICK.



4. Skontrolujte displej:



Rúra bude pracovať 2 minúty a 30 sekúnd pri výkone 630 W, a potom 5 minút iba v režime grilovania.

Automatická príprava a automatické rozmrazovanie

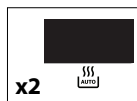
V režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA a AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE sa automaticky určí správny režim a čas prípravy. Môžete si vybrať spomedzi 6 PROGRAMOV AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY a 2 programov AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA.

Automatická príprava

Automatická príprava	Symbol	Nastavenie
Nápoje		Mikrovlny
Varené zemiaky/Pečené zemiaky		Mikrovlny
Grilované špízy		Mikrovlny + grilovanie
Zapekané rybie filé		Mikrovlny + grilovanie
Grilované kurča		Mikrovlny + grilovanie
Zapekanie		Mikrovlny + grilovanie

Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov.

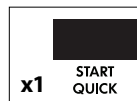
1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA.



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



3. Stlačte tlačidlo START/QUICK.



4. Skontrolujte displej:



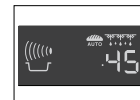
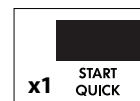
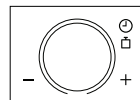
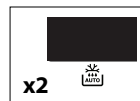
Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo START/QUICK. Po skončení automatickej prípravy sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol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

Automatické rozmrazovanie

Jedlo	Symbol	Nastavenie
Mäso, ryby, hydina		Mikrovlny
Chlieb		Mikrovlny

Príklad: Rozmrazenie 0,2 kg chleba.

1. Vyberte požadovaný program stlačením tlačidla AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE dvakrát.
2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSTĚ, kým sa nezobrazí údaj 0,2.
3. Stlačte tlačidlo START/QUICK.
4. Skontrolujte displej:



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

TABUĽKA PROGRAMOV

Tabuľka automatickej prípravy a automatického rozmrazovania

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Nápoj (Čaj/káva) 	1 – 6 šálok 1 šálka = 200 ml	 x1	Šálku položte k okraju otočného taniera
Varené a pečené zemiaky 	0,2 – 1,0 kg (100 g) Miska a veko	 x2	Varené zemiaky: Zemiaky ošúpte a pokrájajte ich na približne rovnaké kúsky. Pečené zemiaky: Vyberte zemiaky podobnej veľkosti a umyte ich. • Vložte zemiaky do misky. • Pridajte potrebné množstvo vody (približne 2 polievkové lyžice na 100 g) a trocha soli. • Prikryte vekom. • Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. • Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.
Grilované špízy 	0,2 – 0,8 kg (100 g) Vysoký rošt	 x3	• Pozrite si recept na grilované špízy na strane 130. • Umiestnite na vysoký rošt a grilujte. • Keď sa ozve zvukový signál, otočte. • Po uvarení vyberte, položte na tanier a podávajte. (Nie je potrebné nechať postáť.)
Zapekané rybie filé 	0,5 kg – 1,5 kg * (100 g) Zapekáč tanier Nízky rošt	 x4	• Pozrite si recepty na zapekané rybie filé na stranách 130 - 131. * Celková hmotnosť ingrediencií.
Grilované kurča 	0,9 kg – 1,8 kg (100 g) Nízky pekáč Nízky rošt	 x5	• Zmiešajte 2 polievkové lyžice oleja, 1 čajovú lyžičku papriky, soli a korenia a potrite kurča. • Prepichnite kožu kurčatá. • Kuracie prsia položte na spodok nízkeho pekáča. • Umiestnite na nízky rošt a varte. • Keď sa ozve zvukový signál, otočte. • Po upečení nechajte približne 3 minúty v rúre, vyberte, položte na tanier a podávajte.
Zapekanie 	0,5 kg – 1,5 kg * (100 g) Zapekáč tanier Nízky rošt	 x6	• Pozrite si recept na zapekanie na strane 131. * Celková hmotnosť ingrediencií.

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

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Mäso, ryby hydina  (Celá ryba, rybíe steak, rybíe filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky)	0,2 – 1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	  x1	• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabalte do alobalu na 15 – 45 minút až do dôkladného rozmrazenia. Poznámka: Nie je vhodné na celú hydinu. • Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.
Chlieb 	0,1 – 1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	  x2	• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. • Po rozmrazení zabalte do alobalu na 5 – 15 minút až do dôkladného rozmrazenia.

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

Poznámka:

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

Dôležité: Automatické rozmrazovanie

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

Recepty na automatickú prípravu

Grilované špízy

1. Mäso a zeleninu striedavo napichnite na 4 drevené ihly.
2. Olej zmiešajte s koreninami a potrite ním pokrm.
3. Položte špízy na vysoký rošt a pripravujte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Grilované špízy.

4 kusy	
400 g	bravčové rezne nakrájané na kocky
100 g	prerastená slanina
100 g	rozštvrtené cibule
250 g	rozštvrtené rajčiny
100 g	zelená paprika nakrájaná na štvorce
2 lyžice	olej
4 lyžičky	paprika
	soľ
1 lyžička	paprika
1 lyžička	worcesterská omáčka

Zapekané rybie filé „Esterhazy“

1. Zeleninu, maslo a koreniny vložte do ohňovzdornej nádoby a dobre premiešajte. Varte 2 - 6 minút pri výkone 900 W v závislosti od hmotnosti.
2. Ryby umyte, osušte, pokvapkajte citrónovou šťavou a osolte.
3. Zeleninu zmiešajte so smotanou a znovu ochutťe.
4. Polovicu zeleniny vložte do zapekacieho taniera. Na vrch poukladajte ryby a prikryte ich zvyšnou zeleninou.
5. Povrch posypte syrom Gouda, umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekané rybie filé.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	rybie filé
100 g	200 g	300 g	pór (nakrájaný na kolieska)
20 g	40 g	60 g	cibuľa (nadrobno nasekaná)
40 g	100 g	140 g	mrkva (nastrúhaná)
10 g	15 g	20 g	maslo alebo margarín
			soľ, korenie a muškátový orech
1 lyžica	1 1/2 polievkovej lyžice	2 lyžice	citrónová šťava
50 g	100 g	150 g	kyslá smotana
50 g	100 g	150 g	Gouda (nastrúhaná)

Zapekané rybie filé na taliansky spôsob

1. Ryby umyte, osušte, pokvapkajte citrónovou šťavou, osolte a potrite sardelovým maslom.
2. Umiestnite na zapekací tanier.
3. Ryby posypte nastrúhaným syrom Gouda.
4. Na vrch syra poukladajte paradajky.
5. Dochutte soľou, korením a zmesou bylín.
6. Osušte mozzarellu, nakrájajte ju na plátky a položte na paradajky. Syr posypte bazalkou.
7. Zapekací tanier umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekané rybie filé.
8. Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	rybie filé
½ polievkovej lyžice	1 lyžica	1 ½ polievkovej lyžice	citrónová šťava
½ polievkovej lyžice	1 lyžica	1 ½ polievkovej lyžice	sardelové maslo
30 g	50 g	80 g	Gouda (nastrúhaná)
			soľ a korenie
150 g	300 g	450 g	čerstvé rajčiny
1 lyžica	1 ½ polievkovej lyžice	2 lyžice	zmes posekaných bylín
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ polievkovej lyžice	¾ polievkovej lyžice	1 lyžica	Bazalka (nasekaná)

Zapekaný špenát

1. Zmiešajte listový špenát s cibuľou a ochutte soľou, korením a muškátovým orechom.
2. Vymastite zapekací tanier. Do taniera striedavo ukladajte vrstvy zemiakov nakrájaných na plátky, šunky pokrájanej na kocky a špenátu. Vrchná vrstva by mala byť špenát.
3. Zmiešajte vajcia so smotanou, pridajte soľ a korenie a pokrm rovnomerne zalejte.
4. Posypte nastrúhaným syrom.
5. Umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekanie.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5 - 10 minút.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	listový špenát (varený)
15 g	30 g	45 g	cibuľa (nadrobno nasekaná)
			soľ, korenie a muškátový orech
5 g	10 g	15 g	maslo alebo margarín (na vymastenie nádoby)
150 g	300 g	450 g	uvarené zemiaky (nakrájané na plátky)
35 g	75 g	110 g	varená šunka (nakrájaná na kocky)
50 g	100 g	150 g	kyslá smotana
1	2	3	vajcia
40 g	75 g	115 g	nastrúhaný syr

Zapekané zemiaky s cuketou

1. Vymastite zapekací tanier a striedavo do neho ukladajte vrstvy zemiakov nakrájaných na plátky a plátky cukety.
2. Zmiešajte vajcia so smotanou, ochutte soľou a korením, cesnakom a pokrm rovnomerne zalejte.
3. Posypte nastrúhaným syrom Gouda.
4. Nakoniec posypte slnečnicovými jadierkami.
5. Umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekanie.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5 - 10 minút.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	maslo alebo margarín (na vymastenie nádoby)
200 g	400 g	600 g	uvarené zemiaky (nakrájané na plátky)
115 g	230 g	345 g	cuketa (nadrobno nasekaná)
75 g	150 g	225 g	kyslá smotana
1	2	3	vajcia
½	1	2	strúčik cesnaku (pretlačený)
			soľ a korenie
40 g	80 g	120 g	nastrúhaný syr Gouda
10 g	20 g	30 g	slnečnicové jadierka

Tabuľky prípravy jedál

Použité označenia

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

Zohrievanie jedál a nápojov

Jedlo/ Nápoj	Množstvo -g/ml-	Nastavenie	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob
Mlieko 1 šálka	150	Mikro	900 W	približne 1	nezakrývajte
Voda 1 šálka	150	Mikro	900 W	približne 2	neprikrývajte
6 šálok	900	Mikro	900 W	8 - 10	neprikrývajte
1 tanier	1000	Mikro	900 W	9 - 11	neprikrývajte
Tanier s jedlom (zelenina, mäso a obloha)	400	Mikro	900 W	4-6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania pomiešajte
Polievka/vývar	200	Mikro	900 W	1-2	prikryte, po zohriatí premiešajte
Zelenina	200	Mikro	900 W	2-3	v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
500	Mikro	900 W	3-5		
Mäso, 1 plátok*	200	Mikro	900 W	približne 3	polejte trochu omáčky a prikryte
Rybie file*	200	Mikro	900 W	3-5	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	Mikro	450 W	1/2 - 1	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár	190	Mikro	450 W	1/2 - 1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla*	50	Mikro	900 W	1/2	prikryte
Roztopenie čokolády	100	Mikro	450 W	3-4	občas premiešajte

* chladené

Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	Mikro	270 W	8-9	uprostred rozmrazovania premiešajte	10-30
Koláč, 1 kusok	150	Mikro	270 W	1-3	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie, napr. čerešne, jahody, maliny, slivky	250	Mikro	270 W	3-5	rovnomerne rozmiešajte a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte	5

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

Rozmrazenie a príprava

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Pridaná voda -polievková lyžica-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybie file	300	Mikro	900 W	9-11	-	prikryte	2
Tanier s jedlom	400	Mikro	900 W	8-10	-	prikryte, po 6 minútach premiešajte	2
Brokolica	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	prikryte, v polovici varenia pomiešajte	2
Hrášok	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	prikryte, v polovici varenia pomiešajte	2
Zeleninová zmes	500	Mikro	900 W	9-11	3-5	prikryte, v polovici varenia pomiešajte	2

Varenie, grilovanie a zapiekanie

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon -Úroveň-	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica	500	Mikro	900 W	6-8	pridajte 4 - 5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte	-
Hrášok	500	Mikro	900 W	6-8	prikryte, pridajte 4 - 5 polievkových lyžíc vody, v polovici varenia pomiešajte	-
Mrkva	500	Mikro	900 W	9-11	nakrájajte na kolieska, pridajte 4 - 5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte	-
Pečené mäso (bravčové, telacie, jahňacie)	1000	Mikrovlny	450 W	16-18	ochutte podľa chuti, umiestnite na nízky rošt, po dokončení obráťte *	10
		Kombinovaná prevádzka	450 W	5-7*		
	1500	Mikrovlny	450 W	14-16		10
		Kombinovaná prevádzka	450 W	4-6		
Pečené hovädzie (stredne)	1000	Mikrovlny	450 W	26-28		
		Kombinovaná prevádzka	450 W	5-8*		
	1500	Mikrovlny	450 W	26-28		
		Kombinovaná prevádzka	450 W	4-5		
Kuracie stehná	200	Mikrovlny	630 W	5-8	ochutte podľa chuti, umiestnite na nízky rošt, po uplynutí * obráťte	10
		Kombinovaná prevádzka	630 W	8-10*		
	1500	Mikrovlny	630 W	3-5		10
		Kombinovaná prevádzka	630 W			
Zadné hovädzie steaky 2 kusy, medium	400	Mikrovlny	630 W	12-15	umiestnite na vysoký rošt, po uplynutí * obráťte, po grilovaní dochutte	
		Kombinovaná prevádzka	630 W	12-15*		
	1500	Mikrovlny	630 W	4-6		
		Kombinovaná prevádzka	630 W			
Zapekanie na zapekacích tanieroch	200	Kombinovaná prevádzka	450 W	6-7*	ochutte podľa chuti, umiestnite na vysoký rošt, po uplynutí * obráťte	3
		Grilovanie		4-6		
Syrový toast	1 kus	Grilovanie		11-12*	umiestnite na vysoký rošt, po uplynutí * obráťte, po grilovaní dochutte	
	4 kusy	Grilovanie		6-8		
Mrazená pizza	300	Grilovanie		8-13	umiestnite tanier na nízky rošt	
	400	Grilovanie				
Mrazená pizza	300	Mikrovlny	450 W	1½	opečte chlieb, natrite ho maslom, na vrch položte plátok šunky, plátok ananásu a syra	
	400	Mikrovlny	450 W	5-6		
Mrazená pizza	300	Mikrovlny	450 W	1½-1	položte na nízky rošt	
	400	Mikrovlny	450 W	5-6		
Mrazená pizza	300	Mikrovlny	450 W	4-6		
	400	Mikrovlny	450 W	4-6		
Mrazená pizza	300	Mikrovlny	450 W	6-7		
	400	Mikrovlny	450 W	5-7		

RECEPTY

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

Prispôsobenie receptov pre mikrovlnnú rúru

Ak chcete prispôbiť svoje obľúbené recepty príprave v mikrovlnnej rúre, dbajte na nasledovné: Skráťte časy varenia o tretinu až o polovicu. Postupujte podľa príkladu receptov v tomto návode.

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

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

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

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

Cibuľová polievka

1. Vymastíte misu, pridajte cibuľu pokrájanú na plátky, mäsový vývar a koreniny. Prikrýte a varte.
9 - 11 minút 900 W
2. Opečte plátky chleba, pokrájajte ich na kocky a rozdeľte ich do polievkových misiek. Opečené kocky chleba zalejte polievkou a posypte syrom.
3. Umiestnite misky na otočný tanier a grilujte.
6 - 7 minút Grilovanie

Riad	Miska s vekom (objem 2 l) 4 polievkové misky (200 ml)
10 g	maslo alebo margarín
100 g	cibuľa, plátky
800 ml	mäsový vývar
	soľ a korenie
2 plátky	chlieb
40 g	nastrúhaný syr

Baklažány plnené mletým mäsom

1. Baklažány pozdĺžne prekrojte na polovice. Dužinu vydlabte čajovou lyžičkou, aby šupa zostala hrubá približne 1 cm. Vydlabanú dužinu nakrájajte na kocky.
2. Olúpte rajčiny a nasekajte ich.
3. Vymastíte spodok misky olivovým olejom. Pridajte cibuľu, prikrýte a varte.
2 minúty 900 W
4. Nakrájajte čili papričky na kolieska. Tretinu odložte na posypanie. Mleté mäso zmiešajte s baklažánmi nakrájanými na kocky, cibuľou, rajčinami, kolieskami čili papriky, cesnakom a petržlenovou vňaťou. Dochutte podľa chuti.
5. Rozpoľené polovičky baklažánov osušte. Naplňte ich polovicou zmesi s mletým mäsom, posypte syrom feta a pridajte zvyšok plnky.
6. Rozpoľené polovičky baklažánov položte do nízkeho pekáča, umiestnite pekáč na nízky rošt a varte.
11 - 13 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
Rozpoľené polovičky baklažánov posypte kolieskami čili a varte ďalej.
4 - 7 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

Riad	Miska s vekom (objem 1 l) Plytký (nízky) pekáč (dĺžka približne 30 cm)
250 g	baklažány
200 g	paradajky
1 lyžica	olivový olej na vymastenie nádoby
100 g	cibuľa, nasekané
4	nie štiplavé zelené čili papriky zbavené semien
200 g	mleté hovädzie mäso
2	cesnakové strúčiky, pretlačené
2 lyžice	petržlenová vňať, posekaná
	soľ a korenie
	paprika
60 g	syr feta, nakrájaný na kocky

Hríby s rozmarínom

1. Z hribov odstráňte nožičky. Nasekajte nožičky na malé kúsky.
2. Vymastíte plytký oválny tanier. Pridajte cibuľu, slaninu nakrájanú na kocky a nožičky hribov. Ochutíte korením a rozmarínom, prikryte a varte.
3 - 5 minút 900 W
Nechajte vychladnúť.
3. V mise zohrejte smotanu a 100 ml vína.
1 - 3 minúty 900 W
4. Zvyšné víno zmiešajte s múkou, vmiešajte do horúcej tekutiny, prikryte a varte. Počas varenia raz premiešajte.
približne 1 minúta 900 W
5. Hríby naplňte slaninou zmesou a položte do plytkého porcelánového pekáča. Omáčku nalejte na hríby a varte na nízkom rošte.
6 - 8 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
Po uvarení nechajte postáť približne 2 minúty.

Riad	Miska s vekom (objem 1 l) Plytký oválny tanier s vekom (s priemerom približne 22 cm)
8	veľké hríby (približne 225 g), celé
20 g	maslo alebo margarín
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
50 g	slanina, nakrájaná na drobné kocky
	čierne korenie,
	čerstvý rozmarín, nasekaný
125 ml	suché biele víno
125 ml	smotana
20 g	múka

Filety z morského jazyka

1. Filety umyte a osušte. Vyberte všetky kosti.
2. Nakrájajte citrón a rajčiny na tenké kolieska.
3. Nádobu na pečenie vymastíte maslom. Rybie filety vložte na pekáč a pokvapkajte ich rastlinným olejom.
4. Filety posypte petržlenovou vňaťou, položte na vrch rajčinové kolieska a okoreňte. Na rajčiny umiestnite pokrájané plátky citrónu a polejte ich bielym vínom.
5. Malé kúsky masla položte na vrch citróna, prikryte a varte.
11 - 13 minút 630 W
Po dokončení nechajte postáť približne 2 minúty.

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

Mandľový pstruh

1. Pstruha umyte, osušte a pokvapkajte citrónovou šťavou. Rybu potrite solou zvnútra i zvonku a nechajte postáť 15 minút.
2. Rozpusťte maslo.
1 minúta 900 W
3. Osušte rybu, potrite ju maslom a obalte v múke.
4. Vymastíte pekáč. Položte pstruha do pekáča a varte na nízkom rošte. Po uplynutí dvoch tretín času varenia otočte pstruha a posypte ho mandľami.
15 - 18 minút Kombinovaná prevádzka (450 W)
Po dokončení nechajte postáť približne 2 minúty.

Riad	Plytký oválny tanier s plastovou fóliou do mikrovlnnej rúry (dĺžka približne 32 cm)
4	pstruh (200 g), vykostený
	šťava z jedného citróna
	soľ
30 g	maslo alebo margarín
50 g	múka
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie nádoby
50 g	mandľové vločky

Rybie filé so syrovou omáčkou

1. Rybu umyte, osušte a pokvapkajte citrónovou šťavou. Potrite solou.
2. Vymastite misu. Pridajte cibuľu nakrájanú na kocky, prikryte a varte.
1 - 2 minúty 900 W
3. Cibuľu a biele víno posypte múkou a zmiešajte.
4. Vymastite zapekací tanier a vložte do neho rybu. Rybu zalejte omáčkou a posypte syrom. Umiestnite na nízky rošt a varte.
7 - 8 minút 450 W
14 - 16 minút Kombinovaná prevádzka (450 W)
Po dokončení nechajte postáť približne 2 minúty.

Riad	Miska s vekom (objem 1 l) Plytký okrúhly zapekací tanier (dĺžka približne 25 cm)
800 g	rybie filé
2 lyžica	citrónová šťava
	soľ
10 g	maslo alebo margarín
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
20 g	múka
100 ml	biele víno
1 lyžička	rastlinný olej na vymastenie nádoby
100 g	ementál, nastrúhaný
2 lyžica	petržlenová vňať, posekaná

Zürišské teläcie na smotane

1. Teläcie mäso nakrájajte na rezance.
2. Vymastite nádobu maslom. Do nádoby pridajte cibuľu a mäso, prikryte a varte. Počas varenia jedenkrát premiešajte.
6 - 9 minút 900 W
3. Pridajte biele víno, mäsový vývar a smotanu, premiešajte, prikryte a pokračujte vo varení. Občas premiešajte.
3 - 5 minút 900 W
4. Po uvarení pomiešajte a nechajte odstáť približne 5 minút. Posypte petržlenovou vňaťou.

Riad	Tanier s vekom (objem 2 l)
600 g	teläcie plátky
10 g	maslo alebo margarín
50 g	biele víno
100 ml	maslo alebo margarín
	ochutený mäsový vývar, v prášku na približne 1/2 litra vývaru
300 ml	smotana
1 lyžica	petržlenová vňať, posekaná

Plnená šunka

1. Zmiešajte špenát so syrom a fromage frais, ochutťte podľa chuti.
2. Na každý plátok uvarenej šunky dajte lyžicu plnky a zrolujte. Šunkový rolku prepichnete drevnou špajľou.
3. Pripravte bešamelovú omáčku; príprava: vlejte vodu a smotanu do misy a ohrievajte.
2 - 4 minúty 900 W
Zmiešajte múku a maslo na zasmažku, pridajte do vody so smotanou a šľahajte až do rozpustenia. Prikryte a varte, kým omáčka zhustne.
1 - 2 minúty 900 W
Premiešajte a ochutťte.
4. Omáčku prelejte do vymastenej nádoby, do omáčky vložte plnené šunkové rolky a prikryté vekom uvarte.
10 - 12 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
Po dokončení nechajte postáť približne 5 minút.

Riad	Miska s vekom (objem 2 l) Oválny zapekací tanier (dĺžka približne 26 cm)
150 g	špenátové listy, posekané
150 g	fromage frais, obsah tuku 20 %
50 g	ementál, nastrúhaný
	korenie a mletá paprika
8 plátkov	varená šunka (400 g)
125 ml	voda
125 ml	smotana
20 g	múka
20 g	maslo alebo margarín
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie nádoby

Telacie rezne s mozzarellou

1. Telacie mäso umyte, osušte a naklepte.
2. Prepasírujte rajčiny, pridajte cesnak, olej, soľ, korenie, kapary a oregano a nalejte na telacie mäso. Prikryte a varte.
15 - 19 min. 630 W
Otočte plátky mäsa.
3. Na každý rezeň položte plátky mozzarely, ochutte a varte neprikryté na vysokom rošte.
9 - 12 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
Po dokončení nechajte postáť približne 5 minút.

Riad	Plytký hranatý zapekací tanier s vekom (dĺžka približne 25 cm)
150 g	syr mozzarella, nakrájaný na plátky
500 g	konzervované rajčiny, osušené,
4	telacie rezne (600 g)
20 ml	olivový olej
2	cesnakové strúčiky, nasekané
20 g	kapary
	oregano
	soľ a korenie

Lasagne

1. Nakrájajte rajčiny, zmiešajte so šunkou, cibuľou, cesnakom, mletým hovädzím mäsom a rajčinovým pretlakom. Ochutte, prikryte a varte.
5 - 8 minút 900 W
2. Zmiešajte kyslú smotanu s mliekom, parmezánom, bylinkami, olejom a korením.
3. Nádobu vymastite a na dno taniera umiestnite asi $\frac{1}{3}$ cestovín. Na cestoviny položte polovicu mäsovej zmesi a polejte trochu omáčky. Celý postup zopakujte a ukončíte zvyšnými cestovinami. Nakoniec polejte cestoviny omáčkou a posypte parmezánom. Varte prikryté vekom.
13 - 17 minút 630 W
Po dokončení nechajte postáť približne 5 - 10 minút.

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

Zapekaná cuketa s rezancami

1. Zmiešajte rajčiny s cibuľou a výrazne ochutte. Pridajte makaróny. Makaróny zalejte rajčinovou omáčkou a na vrch rozložte plátky cukety.
2. Vyšľahajte kyslú smotanu s vajíčkami a zalejte jedlo. Posypte nastrúhaným syrom. Umiestnite na nízky rošt a varte.
18 - 21 minút 900 W
7 - 8 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
Po dokončení nechajte postáť približne 5 - 10 minút.

Riad	Zapekací tanier (dĺžka približne 26 cm)
80 g	makaróny, uvarené
400 g	konzervované nasekané rajčiny
150 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
	bazalka, tymián, soľ, korenie
1 lyžica	olej na vymastenie nádoby
450 g	cukety, nakrájané na plátky
150 g	kyslá smotana
2	vajíčka
100 g	syr Čedar, nastrúhaný

Hrušky v čokoládovej omáčke

1. Cukor, vanilkový cukor, hruškový likér a vodu dajte do misy, premiešajte, prikryte a varte.
1 - 2 minúty 900 W
2. Hrušky vložte do tekutiny, prikryte a varte.
5 - 8 minút 900 W
Vyberte hrušky z uvarenej tekutiny a vložte ich do chladničky.
3. 50 ml uvarenej tekutiny vlejte do menšej misy. Pridajte čokoládu a smotanu, prikryte a varte.
2 - 3 minúty 900 W
4. Omáčku dobre premiešajte, zalejte ňou hrušky a podávajte.

Riad	Miska s vekom (objem 2 l) Miska s vekom (objem 1 l)
4	celé hrušky, ošúpané (600 g)
60 g	cukor
10 g	vanilkový cukor
1 lyžica	hruškový likér
150 ml	voda
130 g	tmavá čokoláda, nasekaná
100 g	kyslá smotana

Krupicový puding s malinovou omáčkou

1. Mlieko, cukor a mandle dajte do misky, prikryte a varte.
3 - 5 minút 900 W
2. Pridajte krupicu, premiešajte, prikryte a varte.
10 - 12 minút 270 W
3. V šálke vyšľahajte vaječný žltok s vodou a vmiešajte do horúcej zmesi. Dotuha vyšľahajte vaječný bielok a vmiešajte ho do zmesi. Puding nalejte do servírovacích nádob.
4. Na prípravu omáčky umyte a osušte maliny a vložte ich do misky s vodou a cukrom. Prikryte a ohrievajte.
2 - 3 minúty 900 W
5. Prepasírujte maliny a podávajte ich s krupicovým pudingom.

Riad	Miska s vekom (objem 2 l) 4 servírovacie nádoby
500 ml	mlieko
40 g	cukor
15 g	nasekané mandle
50 g	krupica
1	vaječný žltok
1 lyžica	voda
1	vaječný bielok
250 g	maliny
50 ml	voda
40 g	cukor

Tvarohový koláč

1. V miske zmiešajte múku, maslo, kakao, prášok do pečiva a cukor.
2. Pridajte vaje a maslo a vyšľahajte.
3. Vymastíte plech. Rozvalkajte cesto a preneste ho na plech, aby okolo okrajov ostali 2 cm na vytvorenie obruby. Upečte cesto.
6 - 8 minút 630 W
4. Šľahajte maslo cukrom, až kým nie je zmes ľahká a nadýchaná. Pomaly zašľahajte do vaje. Pridajte fromage frais a vanilkový puding v prášku.
5. Plnku rozotrite na upečený základ tvarohového koláča a varte.
15 - 19 minút 630 W

Riad	Tortová forma (s priemerom približne 26 cm)
	Základ:
300 g	múka
1 lyžica	kakao
10 g	prášok do pečiva
150 g	cukor
1	vaje
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie plechu
	Plnka:
150 g	maslo alebo margarín
100 g	cukor
10 g	vanilkový cukor
3	vajcia
400 g	fromage frais, obsah tuku 20 %
40 g	vanilkový puding v prášku

ÚDRŽBA A ČISTENIE



UPOZORNENIE!

ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNEJ RÚRY NEČISTITE ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI NA TRADIČNÉ RÚRY, PARNÝMI ČISTIČMI, ABRAZÍVNÝMI ANI AGRESÍVNÝMI ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI, PROSTRIEDKAMI S OBSAHOV HYDROXIDU SODNÉHO ANI DRÔTENKAMI.

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

Vonkajšie časti rúry

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

Ovládací panel

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

Vnútrotný priestor rúry

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

Otočný tanier a držiak otočného taniera

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

Dvierka

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

Rošty

Rošty je potrebné umývať jemným tekutým prostriedkom na umývanie riadu a osušiť. Rošty možno umývať v umývačke.

Dôležité: Nepoužívajte parné čističe.

ZNÍŽENÁ ÚROVEŇ VÝKONU

Dôležité:

Ak budete pripravovať jedlo počas štandardného času v rovnakom režime prípravy, úroveň výkonu rúry sa automaticky zníži, aby sa predišlo prehriatiu. (Úroveň výkonu mikrovln sa zníži alebo sa zapne a vypne výhrevné teleso grilu.)

Po uplynutí 90 sekúnd sa obnoví plný výkon.

Režim prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny (900 W)	20 minút	Mikrovlny - 630 W
Grilovanie	20 minút	Grilovanie - 50 %
Kombinovaná prevádzka	Grilovanie - 20 minút	Grilovanie - 50 %

RIEŠENIE PROBLEMOV ...

Problém	Skontrolujte, či ...
Mikrovlnná rúra nefunguje správne?	• Poistky v poistkovej skrinke fungujú. • Nedošlo k výpadku napájania. • Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Režim mikrovln nefunguje?	• Dvierka sú správne zavreté. • Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté. • Bolo stlačené tlačidlo START/QUICK.
Otočný tanier sa neotáča?	• Držiak otočného taniera je správne položený na manžete. • Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier. • Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu. • V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.
Mikrovlnná rúra sa nevypne?	• Zariadenie odpojte od poistkovej skrinky. • Obráťte sa na autorizované servisné stredisko AEG.
Vnútročné svetlo nefunguje?	• Obráťte sa na autorizované servisné stredisko AEG. Žiarovku vnútorného svetla smú vymieňať len zaškolení AEG servisní technici.
Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?	• Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo, • Ak je jedlo studenie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, • Nastavte vyšší výkon.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Sietové napätie	230 V, 50 Hz, jedna fáza
Distribúcia line poistka / istič	Minimálne 16 A
Prikon:	Mikrovlny 1,37 kW Grilovanie 1,00 kW Mikrovlny/Grilovanie 2,35 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny 900 W (IEC 60705) Grilovanie 1000 W
Frekvencia mikrovln	2450 MHz* (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery	MCD2664E 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H)**
Objem vnútorného priestoru	26 litrov**
Otočný tanier	ø 325 mm, sklený
Hmotnosť	pribl. 19,5 kg
Svetlo rúry	25 W/240 - 250 V

* Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011. V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiové frekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín. Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.

** Vnútročný objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.



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

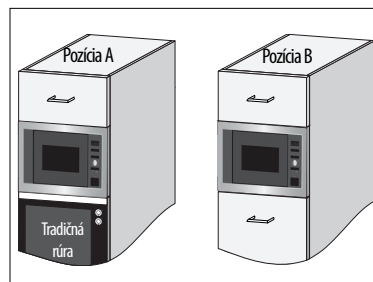


MONTÁŽ

Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:

Pozícia	Veľkosť otvoru Š H V
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Rozmery v mm



Montáž zariadenia

1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Pomaly, bez použitia sily, vložte zariadenie do kuchynskej linky, kým sa predný rám rúry nebude tesne opierať o predný otvor v linke.
3. Presvedčte sa, že zariadenie je stabilné a nenakláňa sa. Dbajte na to, aby medzi dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 4 mm (pozri nákres).

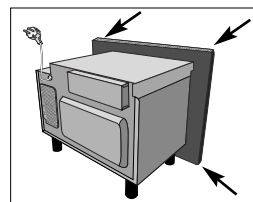
Možnosť upevnenia 1:

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



Možnosť upevnenia 2:

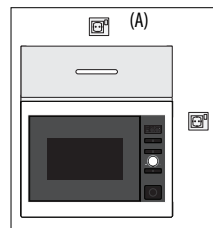
Pozrite si šablónu dodávanú s touto rúrou.



Dôležité: Ubezpečte sa, že spodná časť rúry je vo výške 85 cm alebo viac od podlahy. Je nevyhnutné dbať na to, aby bol tento výrobok nainštalovaný v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode a v súlade s pokynmi na inštaláciu od výrobcu tradičných rúr.

Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju

- Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi.
- Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 230 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 16 A poistkou.
- Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, aby ste napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.



Elektrické pripojenie



VÝSTRAHA!

TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ

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

- Ak zástrčka upevnená k vášmu zariadeniu nie je vhodná pre vašu zásuvku, musí sa odrezat' a nainštalovať vyhovujúca zástrčka.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ekologická likvidácia obalových materiálov a starých spotrebičov



Obalové materiály

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



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



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

„PE“ polyetylén, napr. baliaca fólia

„PS“ polystyrén, napr. výplň (bez obsahu CFC)

„PP“ polypropylén, napr. viazacie pásy

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



Likvidácia starých spotrebičov

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

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



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

ZÁRUKA/SERVISNÁ SLUŽBA

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

Súčasťou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.

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

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

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

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

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

TÄIUSLIKE TULEMUSTE SAAVUTAMINE

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

LISASEADMED JA TARBEKAUBAD

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

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



SISUKORD

- 146 Olulised ohutusnõuded
- 150 Seadme ülevaade
- 151 Enne esimest kasutamist
- 153 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks
- 155 Mikrolaineahju kasutamine
- 162 Programmitabelid
- 168 Retseptid
- 173 Hooldamine ja puhastamine
- 174 Mida teha, kui
- 174 Tehnilised andmed
- 175 Paigaldamine
- 177 Keskkonnateave
- 178 Garantii/klieenditeenindus



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



See sümbol märgib seadme kasutamisega seotud lisateavet.



Ristikheinaleht tähistab energiasäästlikke nõuandeid ja vihjeid seadme keskkonnasõbraliku kasutamise kohta.

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



OLULISED OHUTUSNÕUDED

Olulised ohutusnõuded: lugege tähelepanelikult ja hoidke edaspidiseks kasutamiseks alles

Tuleohu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta.

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

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

Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 16 A jaotusliini kaitsme või min 16 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi.

Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

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

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

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

Ärge pange tuleohtlikke materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid. Eemaldage toidu pakendilt kõik metallkinnised, traaditükid jne. Metallosad tekitavad kaarlahenduse ja see võib tuleohu põhjustada.

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida.

Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

Ärge hoidke ahjus toitu või muid esemeid.

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

Vaadake selles kasutusjuhendis toodud vastavaid nõuandeid.

Vigastuste vältimine



Hoiatus!

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

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

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

Ärge kasutage ahju lahtise uksega ega kohandage turvalukusteid mingil moel.
Ärge kasutage ahju, kui uksetihendite ja tihenduspinde vahel on mõni objekt.

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

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

Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korrust eemaldada.

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

Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

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

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

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

Plahvatuse ja järsu keemise vältimine



Hoiatus!

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

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

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

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

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks tehke järgmist:

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

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

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

Põletuste vältimine

Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid.

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

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

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

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

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

Hoidke lapsed eemal ahju uksest ja ligipääsetavatest osadest, mis võivad grilli kasutamisel kuumaks minna. Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.

Ärge katsuge režiimide GRILL, TOPELTGRILL ja toimingu AUTOMAATKÜPSETUS ajal ahju ust, väliskappi, ahju ava, ventilatsiooniavasid, lisatarvikuid ja nõusid, kuna need kuumenevad. Enne puhastamist veenduge, et need on jahtunud.

Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



Hoiatus:

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

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

Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega.

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

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

Muud hoiatused



Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

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

Ahju probleemitu kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi kasutage ahju tühjana, v.a juhul, kui seda soovitatakse kasutusjuhendis, vt lk 158, märkus 2. See võib ahju kahjustada.

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

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

Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta. Pöördaluse katkimineku vältimine:

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

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale;

Ärge kasutage mikrolainetega soojendamisel plastikanumaid, kui ahi on režiimide GRILL, TOPELTGRILL ja toimingu AUTOMAAT KÜPSETUS kasutamisest ikka veel kuum, kuna need võivad sulada. Plastikanumaid ei tohi eelmainitud režiimide puhul kasutada, v.a kui anuma tootja seda lubab.

Oluline!

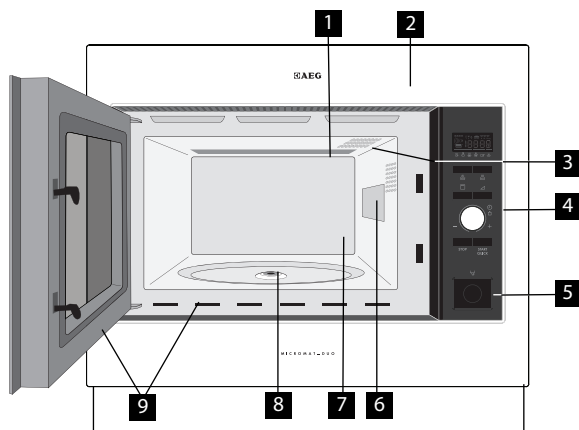
Kui te pole kindel, kuidas ahju ühendada, võtke ühendust volitatud, kvalifitseeritud elektrikuga.

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

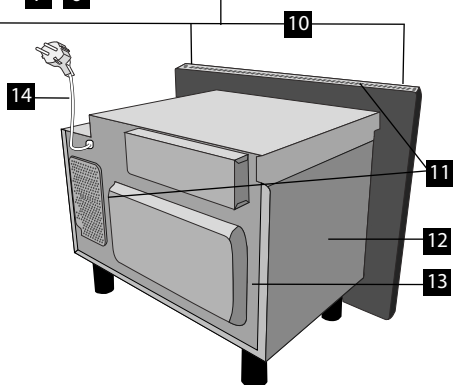
Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

SEADME ÜLEVAADE

Mikrolaineahi ja lisaseadmed



- 1 Grilli soojenduselement
- 2 Esikülg
- 3 Ahjuvalgusti lamp
- 4 Juhtpaneel
- 5 Ukse avamisnupp
- 6 Lainejuhi kate
- 7 Ahju sisemus
- 8 Tihend
- 9 Uksetihendid ja tihenduspinna
- 10 Kinnituskohad (4 kohta)
- 11 Ventilatsiooniavad
- 12 Korpus
- 13 Tagasein
- 14 Toitejuhe



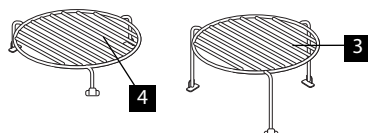
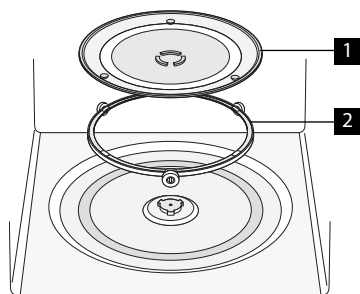
Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1 Pöördalus
- 2 Pöördaluse tugi
- 3 Kõrge rest
- 4 Madal rest
- 5 4 kinnituskruvi (pole näidatud)

- Asetage pöördlaua tugi ava põhjas olevasse tihendisse.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

Oluline!

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



Juhtpaneel

1 Digitaalse ekraani näidikud



Grill



Pluss/Miinus



Mikrolaine



Leiva automaatsulatus



Topelt



Automaatsulatus



Kell



Kaal



Toiduvalmistusetapid

2 AUTOMAATKÜPSETUSE sümbolid

3 AUTOMAATKÜPSETUSE nupp

4 AUTOMAATSULATUSE nupp

5 VÕIMSUSE nupp

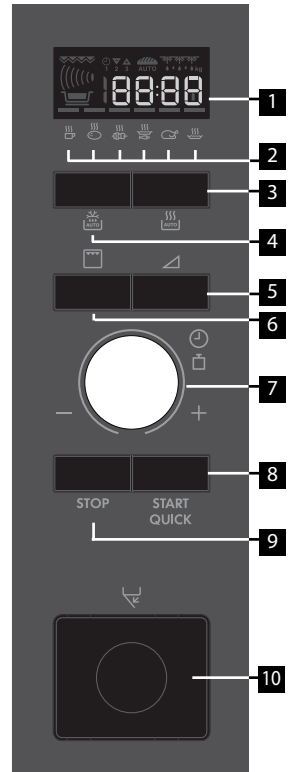
6 GRILLI nupp

7 TAIMERI/KAALU nupp

8 START/QUICK-nupp

9 STOP-nupp

10 UKSE AVAMISE nupp



ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Kella seadistamine

Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.

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

1. Pange ahju pistik seina.

2. Ekraanil kuvatakse:

3. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.

4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.

5. Vajutage nuppu START/QUICK.

6. Kontrollige ekraani:



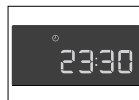
Oluline!

1. TAIMERI/KAALU nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.

2. Stopp-nupu puudutamisel seatakse kellaajaks automaatselt

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

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



Oluline!

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

Kellaaja muutmine, kui kellaag on määratud

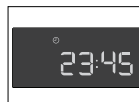
Näide: kellaaja määramine 11:45-ks (12-tunnine kell).

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



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

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



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

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

Nuppu STOP kasutamine

Nuppu STOP saab kasutada järgmisteks tegevusteks:

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

Lapselukk

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

Näide: lapseluku pealepanemine.

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

Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kiri 'LOC':



Märkus.

- Laste turvaluku tühistamiseks vajutage nuppu STOP ja hoidke seda all 5 sekundit. Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kella-aeg.
- Lapselukku ei saa peale panna, kui kella-aega pole määratud.

NÕUANDED MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMISEKS

Mikrolaineahjus toidu valmistamine

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

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

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

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

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

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

Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium/ fooliumnõud	✓ / ✗	Ülekuumenemise eest võib toitu kaitsta väikeste fooliumitükkidega. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Pruunistusnõud	✓	Järgige alati tootja juhiseid. Ärge ületage etteantud kuumutusaegu. Olge eriti ettevaatlikud, kuna need nõud lähevad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✓	Õmu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõrned.
Metall	✗	Mikrolainevõimsust kasutades ei soovitata kasutada metallist küpsetusnõusid, kuna need tekitavad sädemeid ja tekib tuleoht.
Plast/polüstüreen, nt kiirtoidupakendid	✓	Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.
Toidukile	✓	See ei tohiks puudutada toitu ja see tuleb auru kogunemise vältimiseks läbi torgata.
Külmutus-/küpsetuskotid	✓	Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.
Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber	✓	Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohtu.
Vitstest ja puidust nõud	✓	Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohtu.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehed	✗	Need võivad sisaldada metallosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohtu.

MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

Mikrolaineahjus toidu valmistamine

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

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

Käsitsi sulatamine

Käsitsi sulatamiseks (ilma automaatsulatuse funktsioonita) kasutage võimsust 270 W. Alati, kui valitakse võimsuse tase, kuvatakse aknakuval sulatamise sümbol.

Mikrolaineahju võimsused

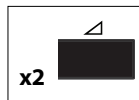
Teie ahjul on 6 võimsust:

Võimsuse seade	Soovitatav kasutus
900 W / KÕRGE	Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.
630 W	Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.
450 W	Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.
270 W / SULATUS	Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.
90 W	Aeglaselt sulatamiseks, nt kreemitort või kondiitritooted.
0 W	Kasutusel seadme mittetöötamise / köögitaleri kasutamise ajal.

W = VATT

Näide: supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

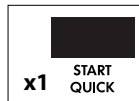
1. Vajutage kaks korda võimsuse nuppu.



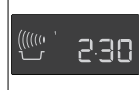
2. Sisestage aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU päripäeva/vastupäeva, kuni kuvatakse 2:30.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Oluline!

Kui võimsuse taset ei valita, valitakse automaatselt KÕRGE / 900 W.

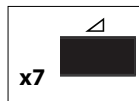
Märkus:

- Kui uks avatakse küpsetamise ajal, peatub küpsetusaeg digitaalsel kuval automaatselt. Küpsetusaeg hakkab edasi jooksuma, kui uks suletakse ja vajutatakse nuppu START/QUICK.
- Kui soovite küpsetamise ajal võimsuse taset teada saada, vajutage ühe korra nuppu VÕIMSUS.
- Küpsetamise ajal saate küpsetusaega suurendada või vähendada, pöörates nuppu AEG/KAAL.
- Saate küpsetamise ajal võimsust muuta, vajutades võimsuse nuppu.
- Programmi tühistamiseks küpsetamise ajal vajutage kaks korda nuppu STOP.

Köögitaimer

Näide: köögitaimeri seadmine 7 minutiks.

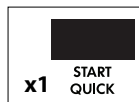
1. Vajutage 7 korda võimsuse nuppu.



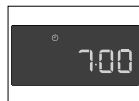
2. Sisestage aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALUL päripäeva/vastupäeva, kuni kuvatakse 07:00.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Märkus.

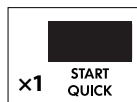
- Taimeri peatamiseks vajutage nuppu STOP. Taimeri jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK, väljumiseks uuesti nuppu STOP.

30 sekundi lisamine

Nupp START/QUICK võimaldab kaht järgmist funktsiooni kasutada.

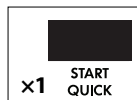
1. Otsekäivitus

Saate kohe käivitada küpsetamise mikrolaineahju võimsuse tasemel 900 W / KÕRGE 30 sekundiks, vajutades nuppu START/QUICK.



2. Küpsetusaja pikendamine

Saate küpsetusaega pikendada 30 sekundi kaupa, kui vajutate nuppu ahju töötamise ajal.



Märkus:

- Saate 30 sekundit lisada ka grillirežiimis.
- Seda funktsiooni ei saa kasutada AUTOMAATKÜPSETUSEL ega AUTOMAATSULATUSEL.

Pluss ja miinus

Funktsioonid PLUS  ja MIINUS  võimaldavad teil vähendada või suurendada küpsetusaega, kui kasutate automaatprogramme.

Kui eelistate keedukartuleid, mis on küpsed, aga endiselt kõvad, kasutage MIINUST  . Teise võimalusena, kui eelistate pehmemaid keedetud kartuleid, kasutage nuppu PLUS  .

Näide: 0,3 kg kartulite pehmeks keetmine.

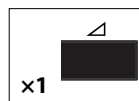
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



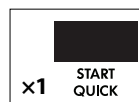
2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,3 kg.



3. PLUS  kohanduse valimiseks vajutage üks kord võimsuse nuppu.



4. Vajutage nuppu START/QUICK.



5. Kontrollige ekraani:



Märkus:

PLUSSI/MIINUSE katkestamiseks vajutage 3 korda võimsuse nuppu.

Kui valite nupu PLUSS, ilmub kuvale .

MIINUSE valimisel kuvatakse ekraanil .

Grilli ja topeltgrilliga küpsetamine

Sellel mikrolaineahjul on kaks GRILLI küpsetusrežiimi.

1. Ainult grill.
2. Topeltgrill (grill mikrolaineahjuga).

Oluline!

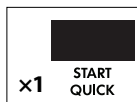
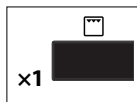
1. Grillimiseks soovitatakse kõrget või madalat resti.
2. Grilli esmakordsel kasutamisel võite näha suitsu või tunda põlemise lõhna. See on normaalne ega tähenda, et ahi oleks rikkis. Selle probleemi vältimiseks laske grillil esmakordsel kasutusel 20 minutit töötada ilma toiduta.

Ainult grilliga küpsetamine

Seda režiimi saab kasutada toidu grillimiseks/pruunistamiseks.

Näide: Röstsai küpsetamine 4 minutiga.

1. Vajutage ühe korra grilli nuppu.
2. Sisestage aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU päripäeva/vastupäeva, kuni kuvatakse 04:00.
3. Vajutage nuppu START/QUICK.
4. Kontrollige ekraani:



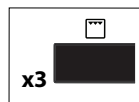
Topeltgrilliga küpsetamine

See režiim kasutab koos grilli võimsust ja mikrolaineahju võimsust (90 W ja 630 W). Mikrolaineahju võimsuse taseme algseadistus on 270 W.

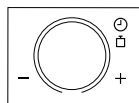
Nupp	Võimsuse seade
Grill x 1	0W
Grill x 2	270W
Grill x 3	450W
Grill x 4	630W
Grill x 5	0W

Näide: Grillvarraste küpsetamine 7 minutit TOPELTGRILLIGA (450 W).

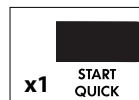
1. Vajutage grilli nuppu 3 korda.



2. Sisestage aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU päripäeva/
vastupäeva, kuni kuvatakse 07:00.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Mitmeetapiline küpsetamine

Programmeerida saab 3-etapilise seeria (maksimum), mis kasutab MIKROLAINEAHJU, GRILLI või TOPELTGRILLI kombinatsioone.

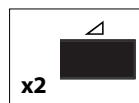
Näide: küpsetamine:

2 minutit ja 30 sekundit võimsusel 630 W (1. etapp)

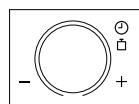
5 minutit vaid grillil (2. etapp)

1. etapp

1. Vajutage kaks korda võimsuse nuppu.



2. Sisestage soovitud aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU
päripäeva, kuni kuvatakse 2:30.

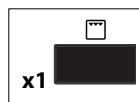


3. Kontrollige ekraani:

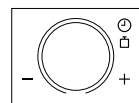


2. etapp

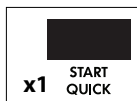
1. Vajutage ühe korra grilli nuppu.



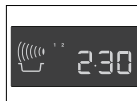
2. Sisestage soovitud aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU
päripäeva, kuni kuvatakse 5:00.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Ahi alustab küpsetamist võimsusel 630 W ja teeb seda 2 minutit ja 30 sekundit, seejärel küpsetab 5 minutit vaid grillil.

Automaatküpsetus ja automaatsulatus

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

Automaatküpsetus

Automaatküpsetus	Sümbol	Säte
Jook		Mikrolaine
Keedetud kartulid / koorega kartulid		Mikrolaine
Grillvardad		Mikrolaine + grill
Üleküpsetatud kalafilee		Mikrolaine + grill
Grillitud kana		Mikrolaine + grill
Üleküpsetatud vormiroog		Mikrolaine + grill

Näide: 0,3 kg kartulite keetmine.

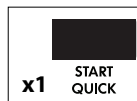
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



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



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



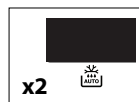
Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK. Automaatküpsetuse lõpus peatub programm automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaageg.

Automaatsulatus

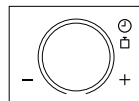
Toit	Sümbol	Säte
Liha/kala/linnuliha		Mikrolaine
Leib		Mikrolaine

Näide: 0,2 kg leiva sulatamine.

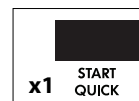
1. Valige vajalik menüü, vajutades nuppu AUTOMAATSULATUSE kaks korda.



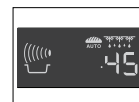
2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,2.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK. Automaatsulatus lõpus programm peatub automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaageg.

PROGRAMMITABELID

Automaatküpsetuse ja automaatsulatuse tabelid

Automaat-küpsetus	Kaal (suurendatav üksus) / nõud	Nupp	Protseduur
Jook (tee/kohv) 	1–6 tassi 1 tass = 200 ml	 ×1	Asetage tass pöördalse ääre poole
Koorega keedetud kartulid 	0,2–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	 ×2	Keedukartulid: koorige kartulid ja lõigake need Koorega kartulid: valige sama suured kartulid ja peske need puhtaks. • Pange keedetud või koorega kartulid kaussi. • Lisage vajalik kogus vett, umbes 2 spl 100 g kohta, ja veidi soola. • Katke kaanega. • Kella helisemisel segage kartuleid ja katke uuesti kaanega. • Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.
Grillvardad 	0,2–0,8 kg (100 g) Kõrge rest	 ×3	• Vt Grill-wardad retsepti lk 164. • Asetage kõrgele restile ja küpsetage. • Kella helisemisel keerake vardad ümber. • Pärast küpsetamist võtke ahjust välja ja asetage serveerimistaldrikule. (Seismisaeg pole vajalik.)
Üleküpsetatud kalafilee 	0,5–1,5 kg * (100 g) Ahjunõu Madal rest	 ×4	• Vt üleküpsetatud kalafilee retsepte lk 164–165. * Kõigi koostisainete kogukaal.
Grillitud kana 	0,9–1,8 kg (100 g) Madal küpsetusvorm Madal rest	 ×5	• Segage kokku 2 spl õli, 1 tl paprikat, soola ja pipart ja puistake kanale. • Augustage kana nahk. • Pange kana rinnaosaga allpool madalasse küpsetusvormi. • Asetage madalale restile ja küpsetage. • Kella helisemisel keerake vardad ümber. • Pärast küpsetamist jätkke umbes kolmeks minutiks ahju, seejärel võtke välja ja asetage serveerimistaldrikule.
Üleküpsetatud vormiroog 	0,5–1,5 kg * (100 g) Ahjunõu Madal rest	 ×6	• Vt üleküpsetatud ahjuroogade retsepte lk 165. * Kõigi koostisainete kogukaal.

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

Automaat-küpsetus	Kaal (suurendatav üksus) / nõud	Nupp	Protseduur
Liha, kala, linnuliha  (Terve kala, kala- lõigud, kalafilee, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0,2–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 ×1	- Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. - Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. - Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. Märkus. Ei sobi terve linnu sulatamiseks. - Hakkliha. Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.
Leib  	0,1–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 ×2	- Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. - Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. - Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

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

Märkus.

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

Oluline! Automaatsulatus

- Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
- Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.
- Pärast ümberpööramist katke sulanud osad väikeste õhukeste alumiiniumfooliumi tükkidega.
- Linnuliha tuleks kohe pärast sulatamist töödelda.

Automaatküpsetuse retseptid

Grill- vardad

1. Torgake liha ja köögiviljad vaheldumisi neljale puidust grillvardale.
2. Segage õli maitseainetega ja pintseldage kebabile.
3. Asetage kebabid kõrgele restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – grillvardad.

4 tükki	
400 g	kuubikuteks lõigatud sealihakotletid
100 g	läbikasvanud peekon
100 g	sibulaveerandikud
250 g	tomativeerandikud
100 g	kuubikuteks lõigatud roheline pipar
2 spl	õli
4 tl	paprika
	sool
1 tl	Cayenne'i pipar
1 tl	Worcesteri kaste

Esterhazy-pärane üleküpsetatud kalafilee

1. Pange köögiviljad, või ja maitseained haudenõusse ning segage hoolega. Küpsetage olenevalt kaalust 2–6 min 900 W juures.
2. Peske kala, kuivatage ja maitsestage sidrunimahla ning soolaga.
3. Segage crème fraîche köögiviljadega ja maitsestage uuesti.
4. Pange pooled köögiviljad ahjunõusse. Asetage neile kala ja katke ülejäänud köögiviljadega.
5. Puistake kõige peale Gouda juustu, asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud kalafilee.
6. Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	kalafilee
100 g	200 g	300 g	porrurõngad
20 g	40 g	60 g	õhukeselt viilutatud sibul
40 g	100 g	140 g	riivitud porgand
10 g	15 g	20 g	või/margariin
			sool, pipar ja muskaatpähkel
2 spl	1½ spl	2 spl	sidrunimahl
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	riivitud Gouda juust

Itaalia-pärane üleküpsetatud kalafilee

1. Peske ja kuivatage kala ning maitsestage sidrunimahla, soola ja anšoovisevõiga.
2. Asetage ahjunõusse.
3. Puistake kalale Gouda juustu.
4. Laotage tomatid juustukihile.
5. Maitsestage soola, pipra ja maitsetaimeseguga.
6. Kurnake Mozzarella, lõigake viiludeks ja asetage tomatitele. Puistake juustule basiilikut.
7. Asetage ahjunõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud kalafilee.
8. Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	kalafilee
½ spl	1 spl	½ spl	sidrunimahl
½ spl	1 spl	½ spl	anšoovisevõi
30 g	50 g	80 g	riivitud Gouda juust
			sool ja pipar
150 g	300 g	450 g	värsked tomatid
1 spl	1½ spl	2 spl	hakitud maitsetaimesegu
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ spl	¾ spl	1 spl	hakitud basiilik

Üleküpsetatud spinat

1. Segage lehtspinat sibulaga ja maitsestage soola, pipra ning muskaatpähkliga.
2. Määrige ahjunõu. Pange kartuliviilud, singikuubikud ja spinat kihiti nõusse. Pealmine peaks olema spinatikiht.
3. Segage munad crème fraîche'ga, lisage soola ja pipart ning valage kõige peale.
4. Katke vormiroog riivitud juustuga.
5. Asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud vormiroog.
6. Laske pärast küpsetamist seista 5–10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	keedetud lehtspinat
15 g	30 g	45 g	peeneks hakitud sibul
			sool, pipar ja muskaatpähkel
5 g	10 g	15 g	või/margariin nõu määrimiseks
150 g	300 g	450 g	viilutatud keedukartul
35 g	75 g	110 g	kuubikuteks lõigatud keedusink
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	munad
40 g	75 g	115 g	riivitud juust

Üleküpsetatud kartuli- ja suvikõrvitsavorm

1. Määrige ahjunõu ja pange sellesse kihiti kartuliviilud ja suvikõrvits.
2. Segage munad crème fraîche'ga, maitsestage soola, pipra ja küüslauguga ning valage vormi.
3. Puistake vormiroale Gouda juustu.
4. Viimaks puistake roog üle päevalilleseemnetega.
5. Asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud vormiroog.
6. Laske pärast küpsetamist seista 5–10 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	või/margariin nõu määrimiseks
200 g	400 g	600 g	viilutatud keedukartul
115 g	230 g	345 g	õhukeselt viilutatud suvikõrvits
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	munad
½	1	2	purustatud küüslauguküüs
			sool ja pipar
40 g	80 g	120 g	riivitud Gouda juust
10 g	20 g	30 g	päevalilleseemned

Küpsetamistabelid

Kasutatavad lühendid

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

Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/ jook	Kogus -g/ml-	Säte	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod
Piim 1 tass	150	Mikro	900 W	umbes 1	ärge katke
Vesi 1 tass	150	Mikro	900 W	umbes 2	ärge katke
6 tassi	900	Mikro	900 W	8–10	ärge katke
1 nõu	1000	Mikro	900 W	9–11	ärge katke
Üks taldrikutäis (köögiviljad, liha ja lisandid)	400	Mikro	900 W	4-6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Supp/hautis	200	Mikro	900 W	1-2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögiviljad	200	Mikro	900 W	2-3	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
	500	Mikro	900 W	3-5	
Liha, 1 viil*	200	Mikro	900 W	umbes 3	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee*	200	Mikro	900 W	3-5	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	Mikro	450 W	1/2-1	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	Mikro	450 W	1/2-1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri
Margariini/või sulatamine*	50	Mikro	900 W	1/2	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	Mikro	450 W	3-4	segage aeg-ajalt

* jahutatud kujul

Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	Mikro	270 W	8-9	segage sulatamise vahepeal	10-30
Kook, 1 tükk	150	Mikro	270 W	1-3	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad ja marjad, nt kirsid, maasikad, vaarikad, ploomid	250	Mikro	270 W	3-5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

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

Sulatamine ja küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Lisatav vesi -spl-	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	Mikro	900 W	9-11	-	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	Mikro	900 W	8-10	-	katke, segage 6 min pärast	2
Spargelkapsas	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	katke, segage poole küpsetuse ajal	2
Herned	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	katke, segage poole küpsetuse ajal	2
Köögiviljasegu	500	Mikro	900 W	9-11	3-5	katke, segage poole küpsetuse ajal	2

Keetmine, grillimine ja pruunistamine

Toit/ jook	Kogus -g/ml-	Säte	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkapsas	500	Mikro	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Hemed	500	Mikro	900 W	6-8	katke, lisage 4–5 spl vett, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	Mikro	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Praed (sea-, vasika-, lambaliha)	1000	Mikro	450 W	16-18	maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber*	10
		Topeltgrill	450 W	5-7*		10
		Mikro	450 W	14-16		
		Topeltgrill	450 W	4-6		
	1500	Mikro	450 W	26-28		
		Topeltgrill	450 W	5-8*		
Rostbiif (keskmise)	1000	Mikro	630 W	5-8	maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber*	10
		Topeltgrill	630 W	8-10*		10
		Topeltgrill	630 W	3-5		
		Mikro	630 W	12-15		
	1500	Topeltgrill	630 W	12-15*		
		Topeltgrill	630 W	4-6		
Kanakoivad	200	Topeltgrill Grill	450 W	6-7* 4-6	maitsestage, asetage nahk allpool kõrgele restile, hiljem pöörake ümber*	3
Romsteegid 2 tükki, keskmised	400	Grill Grill		11-12* 6-8	asetage kõrgele restile, hiljem pöörake ümber*, maitsestage pärast grillimist	
Üleküpsetatud ahjuroogade pruunistamine		Grill		8-13	asetage nõu madalale restile	
Juustuga röstsai	1 tükk	Mikro Grill	450 W	1/2 5-6	röstige sai ja määrige võiga, pange sellele ananassiviil, keedusingiviil ja juustuviil	
	4 tükki	Mikro Grill	450 W	1 1/2-1 5-6		
Külmutatud pitsa	300	Mikro	450 W	4-6	asetage madalale restile	
		Topeltgrill	450 W	4-6		
	400	Mikro Topeltgrill	450 W 450 W	6-7 5-7		

RETSEPTID

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

Retseptide kohandamine mikrolaineahju jaoks

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

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

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

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

Sibulasupp

1. Määrige kauss, lisage sibulaviilud, lihapuljong ja maitsetaimed. Katke ja keetke.
9–11 minutit: 900 W
2. Röstige saiaviilud, tükeldage kuubikuteks ja jaotage supikaussidesse. Valage supp röstsaiakuubikutele ja puistake peale juustu.
3. Pange kausid pöördaluusele ja grillige.
6–7 minutit: grill

Nõud	Kaane kauss (2-liitrine) 4 supikaussi (200 ml)
10 g	või/margariin
100 g	sibulad, viilutatud
800 ml	loomalihapuljong
	sool ja pipar
2 viilu	sai
40 g	riivitud juust

Hakklihatäidisega baklažaanid

1. Lõigake baklažaanid pikuti pooleks. Eemaldage teelusika abil viljaliha, jättes koore umbes 1 cm paksuseks. Tükeldage väljavõetud viljaliha kuubikuteks.
2. Koorige ja tükeldage tomatid.
3. Määrige kausi põhi oliiviõliga. Lisage sibulad, katke ja küpsetage.
2 minutit: 900 W
4. Viilutage tsillikaunad rõngasteks. Jätke üks kolmandik kaunistuseks. Segage hakkliha baklažaanitükkide, sibulate, tomatite, tsillirõngaste, küüslaugu ja peterselliga. Maitsestage.
5. Kuivatage baklažaanipoolikud. Täitke poole hakkseguga, puistake peale fetajuustu ja seejärel lisage ülejäänud täidis.
6. Pange baklažaanid kõrvuti madalasse küpsetusvormi, asetage nõu madalale restile ja küpsetage.
11–13 minutit: topeltgrill (630 W)
Kaunistage baklažaanipoolikud tsillirõngastega ja jätkake küpsetamist.
4–7 minutit: topeltgrill (630 W)
Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Nõud	Kaane kauss (maht 1 l) Madal ahjuvorm (umbes 30 cm pikkune)
250 g	baklažaanid
200 g	tomatid
1 spl	oliiviõli nõu määrimiseks
100 g	hakitud sibulad
4	mahedad rohelised piprad, seemned eemaldatud
200 g	veisehakkliha
2	purustatud küüslauguküüned
2 spl	hakitud petersell
	sool ja pipar
	paprika
60 g	fetajuustu kuubikud

Rosmariiniga seemned

1. Eemaldage seemnejalad. Peenestage jalad.
2. Määrige madal ahjunõu. Lisage sibulad, tükeldatud peekon ja seemnejalad. Maitsestage pipra ja rosmariiniga, katke ja küpsetage.
3–5 minutit: 900 W
Laske jahtuda.
3. Kuumutage kausis koor ja 100 ml veini.
1–3 minutit: 900 W
4. Segage ülejäänud vein jahuga, segage kuuma vedelikuga, katke ja küpsetage. Segage küpsemise ajal üks kord.
Umbes 1 minut: 900 W
5. Täitke seemned peekoniseguga ja pange madalasse ahjunõusse. Valage kaste seentele ja küpsetage madalal restil.
6–8 minutit: topeltgrill (630 W)
Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 min.

Nõud	Kaanega kauss (1-liitrine) Ümmargune madal kaanega ahjunõu (umbes 22 cm läbimõõduga)
8	terved suured seemned (umbes 225 g)
20 g	või/margariin
50 g	peeneks hakitud sibul
50 g	väikesed peekonikuubikud
	must pipar
	hakitud värske rosmariin
125 ml	kuiv valge vein
125 ml	koor
20 g	jahu

Merikeelefilee

1. Peske kala ja patsutage kuivaks. Eemaldage luud.
2. Viilutage sidrun ja tomatid õhukesteks viiludeks.
3. Määrige ahjunõu võiga. Asetage kalafileed nõusse ja niisutage juurviljaõliga.
4. Raputage nõusse peterselli, asetage peale tomativiilud ja maitsestage. Tomatitele asetage sidruniviilud ja valage neile valget veini.
5. Laotage väikesed võitükid sidrunile, katke ja küpsetage.
11–13 minutit: 630 W
Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 minutit.

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

Mandliforell

1. Peske ja kuivatage forell ning piserdage sidrunimahla. Hõõruge kala seest ja väljast soolaga ning jätke 15 minutiks seisma.
2. Sulatage või.
1 minut: 900 W
3. Kuivatage kala, määrige võiga ja paneerige jahus.
4. Määrige vorm. Asetage forell nõusse ja küpsetage madalal restil. Kahe kolmandiku küpsetamise ajal pöörake forell ümber ja puistake sellele mandleid.
15–18 minutit: topeltgrill (450 W)
Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 minutit.

Nõud	Madal ümmargune ahjunõu (umbes 32 cm pikkune)
4	puhastatud forell (200g)
	ühe sidruni mahl
	sool
30 g	või/margariin
50 g	jahu
10 g	nõu määrimiseks võid/margariini
50 g	mandlilaastud

Juustukastmega kalafilee

1. Peske kala, tupsutage kuivaks ja piserdage sidrunimahaga. Hõõruge soolaga.
2. Määrige kauss. Lisage sibulatükid, katke ja küpsetage.
1–2 minutit: 900 W
3. Puistake sibulatele jahu ja valge vein ning segage.
4. Määrige ahjunõu ja asetage sellesse kala. Valage kaste kalale ja puistake üle juustuga. Asetage madalale restile ja küpsetage.
7–8 minutit: 450 W
14–16 minutit: topeltgrill (450 W)
Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 minutit.

Nõud	Kaanega kauss (1-liitrine) Madal ümmargune ahjunõu (umbes 25 cm pikkune)
800 g	kalafileed
2 spl	sidrunimahl
	sool
10 g	või/margariin
50 g	peeneks hakitud sibul
20 g	jahu
100 ml	valge vein
1 tl	juurviljaõli nõu määrimiseks
100 g	riivitud Emmentali juust
2 spl	hakitud petersell

Zürichi vasikalihahautis

1. Lõigake vasikaliha ribadeks.
2. Määrige nõu võiga. Asetage liha ja sibul nõusse, katke see ja küpsetage. Segage küpsetamisel ühe korra.
6–9 minutit: 900 W
3. Lisage valget veini, praekastmepruunistajat ja koort, segage, katke nõu ja jätkake küpsetamist. Segage aeg-ajalt.
3–5 minutit: 900 W
4. Segage toitu pärast küpsetamist, laske umbes 5 minutit seista. Kaunistage peterselliga.

Nõud	Kaanega nõu (2-liitrine)
600 g	vasikalihafilee
10 g	või/margariin
50 g	valge vein
100 ml	või/margariin
	maitsestatud praekastmepruunistaja, umbes 1/2 liitrile praekastmele
300 ml	koor
1 spl	hakitud petersell

Täidetud sink

1. Segage spinat juustu ja toorjuustuga, maitsestage.
2. Asetage supilusikatäis täidist iga küpsetatud singiviilu peale ja keerake singiviil rulli. Torgake sink puutiku otsa.
3. Valmistage valge kaste. Selleks valage vesi ja koor kaussi ning kuumutage.
2–4 minutit: 900 W
Segage jahu võiga, lisage vedelikule ja vispeldage lahustumiseni. Katke kauss, küpsetage, kuni kaste on paks.
1–2 minutit: 900 W
Segage ja maitске.
4. Pange kate määritud nõusse, laduge täidetud singirullid kastmesse ja küpsetage kaane all.
10–12 minutit: topeltgrill (630 W)
Laske pärast küpsetamist seista umbes 5 minutit.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine) Ovaalne ahjunõu (umbes 26 cm pikkune)
150 g	hakitud lehtspinat
150 g	20% rasvasisaldusega toorjuust
50 g	riivitud Emmentali juust
	pipar ja paprika
8 viilu	küpsetatud sink (400 g)
125 ml	vesi
125 ml	koor
20 g	jahu
20 g	või/margariin
10 g	nõu määrimiseks võid/margariini

Mozzarellaga vasikalihašnitslid

1. Peske vasikaliha, kuivatage ja taguge õhukeseks.
2. Püreestage tomatid, lisage küüslauk, õli, sool, pipar, kapparid ja oregano ning valage vasikalihaale. Katke ja küpsetage.
15–19 minutit: 630 W
Pöörake lihaviilud ümber.
3. Pange igale šnitslile viil mozzarellat, maitsestage ja küpsetage kaaneta kõrgel restil.
9–12 minutit: topeltgrill (630 W)
Laske pärast küpsetamist seista umbes 5 minutit.

Nõud	Madal kandiiline kaanega ahjunõu (umbes 25 cm pikkune)
150 g	viilutatud mozzarella
500 g	nõrutatud konservtomatit
4	vasikašnitslid (600 g)
20 ml	oliiviõli
2	purustatud küüslauguküüned
20 g	kapparid
	oregano
	sool ja pipar

Lasanje

1. Purustage tomatid, segage singi ja sibula, küüslaugu, hakkliha ning tomatipüreega. Maitsestage, katke ja küpsetage.
5–8 minutit: 900 W
2. Segage crème fraîche piima, Parmesani juustu, maitsetaimede, õli ja võrtsidega.
3. Määrige nõu ja katke põhi umbes 1/3 pastaga. Asetage pool hakklihasegust pastale ja valage peale veidi kastet. Korrake toimingut ja asetage kõige peale ülejäänud pasta. Katke pasta kastmega ja raputage peale Parmesani juustu. Küpsetage kaane all.
13–17 minutit: 630 W
Laske pärast küpsetamist seista umbes 5–10 minutit.

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

Üleküpsetatud suvikõrvitsa- ja nuudliroog

1. Segage tomatid sibulatega ja maitsestage korralikult. Lisage makaronid. Valage tomatikaste makaronidele ja laduge peale suvikõrvitsaviilud.
2. Vahustage hapukoor ja munad ning valage roale. Puistake peale riivjuust. Asetage madalale restile ja küpsetage.
18–21 minutit: 900 W
7–8 minutit: topeltgrill (630 W)
Laske pärast küpsetamist seista umbes 5–10 minutit.

Nõud	Ahjunõu (umbes 26 cm pikkune)
80 g	keedetud makaronid
400 g	purustatud konservtomatit
150 g	peeneks hakitud sibul
	basillik, tüümian, sool, pipar
1 spl	õli nõu määrimiseks
450 g	viilutatud suvikõrvits
150 g	hapukoor
2	munad
100 g	riivitud Cheddari juust

Pirnid šokolaadikastmes

1. Pange suhkur, vanillisuhkur, pimiliköör ja vesi kaussi, segage, katke ja keetke.
1–2 minutit: 900 W
2. Asetage pimid vedelikku, katke ja keetke.
5–8 minutit: 900 W
Võtke pimid keeduveelikust välja ja pange külmikusse.
3. Pange 50 ml keeduveelikku väiksemasse kaussi. Lisage šokolaad ja crème fraîche, katke ning küpsetage.
2–3 minutit: 900 W
4. Segage kastet hoolega, valage pimidele ja serveerige.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine) Kaanega kauss (1-liitrine)
4	terved kooritud pirnid (600 g)
60 g	suhkur
10 g	vanillisuhkur
1 spl	pimiliköör
150 ml	vesi
130 g	purustatud mõru šokolaad
100 g	crème fraîche

Vaarikakastmega mannapuding

1. Pange piim, suhkur ja mandlid kaussi, katke ja keetke.
3–5 minutit: 900 W
2. Lisage manna, segage, katke ja küpsetage.
10–12 minutit: 270 W
3. Vahustage munakollased tassis veega ja lisage kuumale segule.
Vahustage munavalged kõvaks vahuks ja lisage segule. Valage puding vormidesse.
4. Kastme valmistamiseks peske ja kuivatage vaarikad ja pange kaussi koos vee ja suhkruga. Katke ja kuumutage.
2–3 minutit: 900 W
5. Püreestage vaarikad ja serveerige mannapudingiga.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine) 4 väikest vormi
500 ml	piim
40 g	suhkur
15 g	purustatud mandlid
50 g	manna
1	munakollane
1 spl	vesi
1	munavalge
250 g	vaarikad
50 ml	vesi
40 g	suhkur

Juustukook

1. Segage kausis jahu, kakao, küpsetuspulber ja suhkur.
2. Lisage muna ja või ning segage köögikombainis.
3. Määrige koogivorm. Rullige taigen lahti ja laotage vormi, jättes 2 cm kõrguse serva. Küpsetage koogipõhi valmis.
6–8 minutit: 630 W
4. Vahustage või suhkruga kergelt kohevaks vahuks. Segage aeglaselt munadega. Lisage segule toorjuust ja vanillipudingipulber.
5. Valage täidis koogipõhjale ja küpsetage.
15–19 minutit: 630 W

Nõud	Lahtikäiv koogivorm (umbes 26 cm läbimõõduga)
	Põhi:
300 g	jahu
1 spl	kakao
10 g	küpsetuspulber
150 g	suhkur
1	muna
10 g	või/margariin vormi määrimiseks
	Täidis:
150 g	või/margariin
100 g	suhkur
10 g	vanillisuhkur
3	munad
400 g	20% rasvasisaldusega toorjuust
40 g	vanillipudingipulber

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



ETTEVAATUST!

ÄRGE KASUTAGE ÜHEGI MIKROLAINEAHJU OSA PUHASTAMISEL MÜÜGILOLEVAID KÜÜRIMISLAPPE VÕI AHJU PUHASTUSVAHENDeid, AURUPUHASTEID, ABRASIIVSEID JA KAREDAID PUHASTUSVAHENDeid, MIS TAHES VAHENDeid, MIS SISALDAVAD NAATRIUMHÜDROKSIIDI.

PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT JA EEMALDAGE KÕIK TOIDUJÄÄTMED. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Ahju välispind

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

Juhtpaneel

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

Ahju sisepind

1. Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmad pehme ja niiske lapi või käsnaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmad on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet.
2. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada.
3. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid.
4. Kuumutage oma ahju regulaarselt grilli kasutades. Toidujäänused või rasvaplekid võivad tekitada suitsu või põhjustada halba lõhna.

Pöördalus ja selle tugi

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

Uks

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

Restid

Neid tuleks pesta lahjas pesuvedeliku lahuses ja seejärel kuivatada. Reste võib pesta nõudepesumasinas.

Oluline! Kasutada ei tohi aurupuhastit.

VÄHENDATUD VÕIMSUS

Oluline!

Kui valmistate toitu üle tavalise aja samal valmistusrežiimil, langeb ahju võimsus automaatselt, vältimaks ülekuumenemist. (Mikrolaineahju võimsustase väheneb või grilli kuumuselement hakkab sisse ja välja lülituma.) Täisvõimsuse saab taastada pärast 90-sekundilist pausi.

Küpsetusrežiim	Tavapärase aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained (900 W)	20 minutit	Mikrolained – 630 W
Grill	20 minutit	Grill – 50%
Topeltgrill	Grill – 20 minutit	Grill – 50%

MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	- Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. - Kas on esinenud voolukatkestusi. - Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	- Kas uks on korralikult suletud. - Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. - Kas nuppu START/QUICK on vajutatud.
Pöördalus ei pöörle?	- Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. - Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. - Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takistaks selle pöörlemist. - Ega pöördaluse all olevas süvikus ei oleks takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	- Ühendage seade kaitsmekarbis lahti. - Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega.
Sisevalgustus ei tööta?	Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektripirni tohivad vahetada ainult koolitatud AEG hooldustehnikud.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	- Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg) - Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või - Suurendage seadme võimsust.

TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini ping	230 V, 50 Hz, ühefaasiline						
Jaotus süütenöör/võimsuslülit	Minimaalne 16 A						
Nõutav vahelduvvoolupinge:	<table> <tr> <td>Mikrolained</td><td>1,37 kW</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>1,00 kW</td></tr> <tr> <td>Mikrolained/grill</td><td>2,35 kW</td></tr> </table>	Mikrolained	1,37 kW	Grill	1,00 kW	Mikrolained/grill	2,35 kW
Mikrolained	1,37 kW						
Grill	1,00 kW						
Mikrolained/grill	2,35 kW						
Väljundpinge:	<table> <tr> <td>Mikrolained</td><td>900 W (IEC 60705)</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>1000 W</td></tr> </table>	Mikrolained	900 W (IEC 60705)	Grill	1000 W		
Mikrolained	900 W (IEC 60705)						
Grill	1000 W						
Mikrolaine sagedus	2450 MHz * (II rühm / klassi B)						
Välismõõtmed:	MCD2664E 594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)						
Ava mõõtmed:	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) **						
Ahju mahutavus	26 liitrit **						
Pöördalus	Ø 325 mm, klaas						
Kaal	umbes 19,5 kg						
Ahjuvalgusti lamp	25 W / 240–250 V						

* See toode vastab Euroopa standardi EN 55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

** Sisevõimsus on arvutatud maksimaalse laius, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.



See ahi vastab direktiivide 2004/108/EÜ, 2006/95/EÜ ja 2005/32/EÜ nõuetele.
TEHNILISI ANDMEID VÕIB JÄRJEPIDEVA PARENDUSTÖÖ OSANA ILMA ETTE TEATAMATA MUUTA.

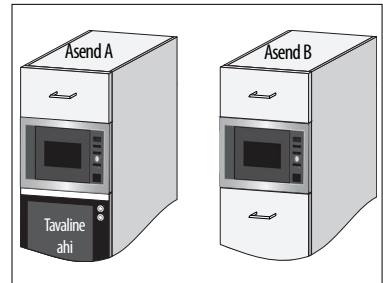


PAIGALDAMINE

Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B.

Asend	Niši suurus L S K
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Mõõtmed (mm)



Seadme paigaldus

1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigutage seade köögikappi aeglaselt ja jõudu kasutamata, kuni ahju esiraam kinnitub vastu kapi esiserva.
3. Veenduge, et seade püsib kindlalt ega ole kaldus. Kontrollige, kas raami ülaosa ja kapiukse vahel on 4 mm vaba ruumi (vt joonist).

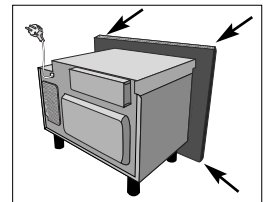
1. kinnitusviis

Kinnitage ahi paigale kaasasolevate kruvidega. Fikseerimispunktid asuvad ahju üla- ja alanurkades.



2. kinnitusviis

Vaadake ahjuga kaasasolevat näidislehte.



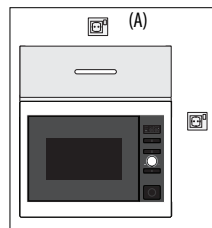
Oluline!

Veenduge, et ahju põhi on põrandast vähemalt 85 cm kõrgusel.

Toote paigaldamisel tuleb kindlasti järgida käesolevat kasutusjuhendit ja ahjutootja tavapäraseid paigaldusjuhiseid.

Seadme ühendamine toiteallikaga

- **Elektrikontakt peaks olema vabalt juurdepääsetav, et hädaolukorras oleks seadet hõlbus lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.**
- **Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.**
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilise 230 V / 50 Hz vahelduvvooluga õigesti paigaldatud maanduspesa kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 16 A kaitsmega.
- **Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.**
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Seadme sisestamisel kõrgesse kappi ÄRGE käärdage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.



Elektrilised ühendused



HOIATUS!

SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD

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

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

KESKKONNATEAVE

Pakkematerjalide ja vanade seadmete keskkonnasõbralik käitlemine



Pakkematerjalid

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

Lämbumisoht. Hoidke pakkematerjalid laste käeulatuses eemal.



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

PE – polüetüleen, nt pakkekile

PS – polüstüreen, nt pakend (CFC-vaba)

PP – polüpropüleen, nt pakkenöörid

Pakkematerjale kasutades või taaskasutades säästetakse toormaterjali ja vähendatakse jäätmemahutu.

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



Vanade seadmete käitlemine

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

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



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

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

GARANTII/KLIENDITEENINDUS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kõik pretensioonid esitatakse otse Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojale.

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

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

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

Electrolux Eesti AS volitatud teenindajad:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Käesoleva Euroopa garantii tingimused ei puuduta seadusest tulenevaid õiguseid.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67 313 626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Rīga
Lietuva	+370 5 278 06 09	Ozo 10A, 08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bittbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte-Edifício Gonçalves Zarco - Q 35-2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Gava Progresului Nr. 2, S4, 040671, Bucuresti
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

