



MC1763E

www.preciz.hu

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



AEG

perfekt in form und funktion

CONȚINUT

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

PENTRU REZULTATE PERFECTE

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

Vizitați website-ul la:



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

www.aeg.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.aeg.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.aeg.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



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

Pentru evitarea incendiului

În timpul funcționării cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat. Dacă valorile de tensiune sunt prea mari sau perioadele de gătire sunt prea lungi, mâncarea se poate supraîncălzi și se poate aprinde. Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatul să poată fi scos ușor. Nu depozitați și nu folosiți cuptorul în aer liber. Valoarea curentului alternativ trebuie să fie 230 V și 50 Hz, iar pe circuitul de alimentare trebuie să se monteze o siguranță de 10 A sau un întrerupător cu o valoare minimă de 10 A. Pentru alimentarea cu energie electrică a acestui aparat se recomandă utilizarea unui circuit separat.

Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, NU DESCHIDEȚI UȘA. Opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză, apoi așteptați până ce mâncarea nu mai fumegă. Pericol de incendiu, dacă deschideți ușa în timp ce mâncarea fumegă. Folosiți doar recipiente și ustensile care prezintă siguranță la utilizarea cu cuptorul cu microunde. Nu folosiți cuptorul nesupravegheat când folosiți recipiente din plastic reciclabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile. După folosire curățați plăcuța de protecție a ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și

suportul platoului rotativ. Ele trebuie să fie uscate și degresate. Grăsimea acumulată se poate încălzi, poate fumega și se poate aprinde.

Nu așezați materiale inflamabile lângă cuptor sau orificiile de ventilare. Nu blocați orificiile de ventilare. De pe alimente și ambalajele alimentelor îndepărtați elementele de etanșare și elementele de fixare din sârmă. Pericol de incendiu în urma formării de arcuri electrice pe suprafețe metalice. Nu folosiți cuptorul cu microunde la încălzirea uleiului pentru prăjire. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde. Pentru floricele (popcorn) folosiți aparate speciale cu microunde pentru producerea floricelelor. Nu depozitați alimente sau orice alte produse în cuptor. Înaintea punerii în funcțiune a cuptorului, verificați setările pentru a vă convinge că el va funcționa conform dorinței dvs. Citiți sfaturile corespunzătoare din acest manual.

Pentru evitarea accidentării



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

- a) Ușa; asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și de asemenea că nu este aliniată greșit sau deformată.
- b) Balamalele și încuietorile de siguranță; verificați-le pentru a vă asigura că nu

sunt rupte ori slăbite.

c) Garniturile de etanșare ale ușilor și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că ele nu sunt deteriorate.

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

e) Cablul de alimentare și ștecherul; asigurați-vă că ele nu sunt deteriorate.

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

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

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

cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.

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

Pentru evitarea electrocutării

În niciun caz nu îndepărtați apărătoarea exterioară. Niciodată nu turnați lichide și nu introduceți obiecte în orificiile închizătorilor de ușă sau în orificiile de ventilare. În cazul în care în cuptor pătrunde lichid, decuplați-l imediat și scoateți ștecherul din priză, iar apoi contactați AEG serviciu agent local. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu permiteți trecerea cablului de alimentare peste suprafețe tăioase, cum ar fi de exemplu zona de evacuare a aerului cald aflată pe partea de sus spate a cuptorului.

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

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

Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee

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

Niciodată nu folosiți recipiente etanșe. Înaintea utilizării scoateți elementele de etanșare și capacele. Recipientele etanșate pot exploda din cauza acumulării de presiune, chiar dacă cuptorul a fost deconectat. Aveți grijă la încălzirea lichidelor în cuptorul cu microunde. Pentru a permite evacuarea bulelor, folosiți recipiente cu gură lată.

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

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

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

Nu preparați ouăle în coajă și evitați încălzirea acestora în cuptoarele cu microunde, deoarece ele pot exploda chiar după ce perioada de gătire s-a terminat. Pentru gătitul sau reîncălzirea ouălor care nu au fost bătute sau amestecate, sfărâmați albușul și gălbenușul, în caz contrar ouăle pot exploda. Înaintea reîncălzirii în cuptorul cu microunde, decojiți și mărunțiți ouăle.

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

Pentru evitarea arsurilor

Pentru a evita arsurile, când scoateți alimentele din cuptor folosiți mijloace de prindere a vaselor sau mănuși de bucătărie. Pentru evitarea arsurilor provocate de vaporii fierbinți, întotdeauna deschideți la distanță mare de față și mâini recipientele, pungile de popcorn, pungile de gătit, etc.

Pentru evitarea arsurilor, întotdeauna verificați temperatura alimentelor,

agitați alimentele înainte de servire și acordați atenție temperaturii alimentelor și băuturilor, dacă ele sunt servite bebelușilor, copiilor mici și vârstnicilor.

Temperatura recipientului nu indică temperatura reală a alimentului sau a băuturilor; întotdeauna verificați temperatura alimentelor. La deschiderea ușii întotdeauna îndepărtați-vă de cuptor, pentru a evita producerea de arsuri de la aburul și căldura excesivă eliberată. După încălzire tăiați în felii alimentele umplute prăjite, pentru a permite eliberarea aburilor și a evita arsurile. Țineți copiii departe de ușa cuptorului, pentru a nu se arde.

Pentru a evita folosirea necorespunzătoare a cuptorului de către copii

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

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

aparaturii într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.

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

Alte avertizări

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

Pentru o utilizare fără probleme și evitarea defecțiunilor

Niciodată nu folosiți cuptorul când acesta este gol. Când folosiți o farfurie smălțuită sau un material care se autoîncălzește, întotdeauna așezați un material izolator -cum ar fi o farfurie de porțelan- sub această farfurie, cu scopul de a evita deteriorarea platoului rotativ și a suportului platoului rotativ sub influența căldurii. Timpul de preîncălzire specificat pentru fiecare fel de mâncare nu trebuie depășit. Nu folosiți ustensile de metal, care reflectă microundele și pot cauza arc electric. Nu puneți cutii de conserve în cuptor. Folosiți doar platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Nu puneți în funcționare cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

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

În timpul funcționării nu acoperiți apărătoarea exterioară.

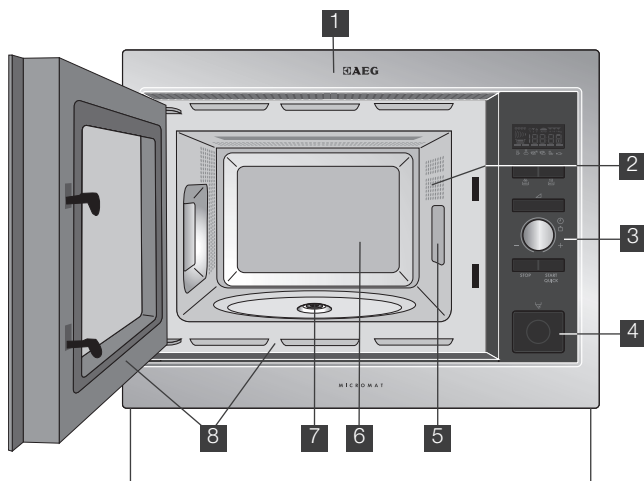


Important!

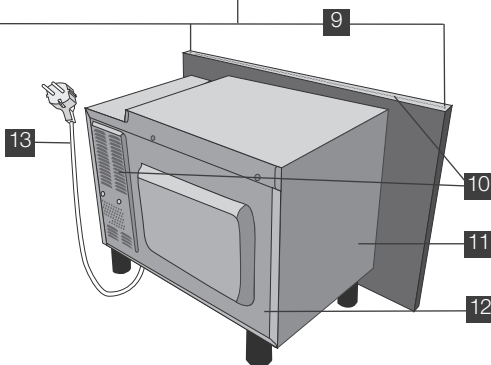
Dacă nu sunteți sigur de modul de conectare al cuptorului, va rugăm consultați un electrician calificat autorizat. Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare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

PREZENTAREA APARATULUI

CUPTORUL CU MICROUND & ACCESORII



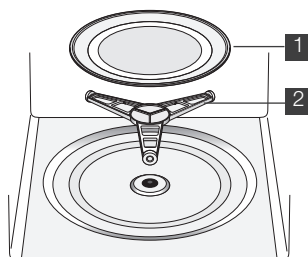
- 1 Margine frontală
- 2 Bec cuptor
- 3 Panou de control
- 4 Buton deschidere ușă
- 5 Plăcuță de protecție a ghidului de unde
- 6 Cavitățe cuptor
- 7 Garnitură de etanșare
- 8 Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare
- 9 Puncte de fixare (4 puncte)
- 10 Orificii de ventilare
- 11 Carcasă exterioară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



Verificați să fie livrate toate accesoriile:

- 1 Platou rotativ
- 2 Suport platou rotativ
- 3 4 șuruburi de fixare (nu apar în poză)

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



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

PANOU DE CONTROL

1 Indicatoare DIGITALE



Cuptor cu microunde



Auto decongelare pâine



Ceas



Decongelare automată



Stadii de gătire



Greutate



Plus/Minus

2 Indicatoare GĂTIRE AUTOMATĂ

3 Buton GĂTIRE AUTOMATĂ

4 Buton DECONGELARE AUTOMATĂ

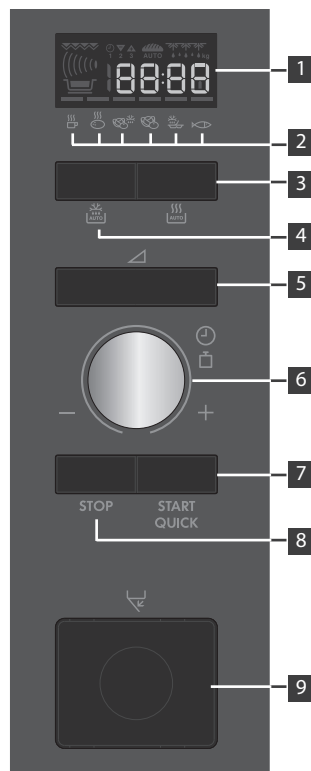
5 Buton NIVEL PUTERE

6 Buton TEMPORIZATOR/GREUTATE

7 Buton START/QUICK

8 Buton STOP

9 Buton DESCHIDERE UȘĂ



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

REGIMUL ECON

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

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



- Pentru dezactivarea regimului Econ, setați ceasul.

SETAREA CEASULUI

Cuptorul are un ceas cu 12 și 24 de ore.

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

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



4. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.

5. Apăsați o dată butonul START/QUICK, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.

6. Apăsați butonul START/QUICK.

7. Verificați afișajul:

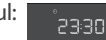


8. Închideți ușa.



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

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

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



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

AJUSTAREA TIMPULUI CÂND CEASUL ESTE SETAT

Exemplu: Pentru a seta ora la 11:45.

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

PENTRU A ANULA CEAS ȘI A SETA MODUL ECON

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

- (dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul START/QUICK.)
3. Apăsați butonul STOP.
4. Apare afișajul: 'Econ'.
5. Închideți ușa.
6. Pe afișaj începe numărătoarea inversă de la 3:00 la zero.
7. Când s-a ajuns la zero, cuptorul cuplează în regim Econ și afișajul dispare de pe ecran.

FOLOSIREA BUTONULUI STOP

Folosiiți butonul STOP pentru:

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



STOP

FUNCȚIA DE PROTECȚIE COPII

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

Exemplu: Pentru a seta funcția de protecție copii.

1. Apăsați butonul STOP pentru 5 secunde.



STOP

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



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

OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUND

SFATURI PRIVIND GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUND

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

Farfuriile rotunde/ovale sunt preferate celor dreptunghiulare/lungi, deoarece alimentele din colțuri tind să se prăjească.

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

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

Caracteristicile alimentelor

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

Tehnici de gătire

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

VASE DE GĂTIT SIGURE PENTRU CUPTORUL CU MICROUND

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

GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUND

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

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

DECONGELARE MANUALĂ

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

NIVELURILE DE PUTERE ALE CUPTORULUI

Cuptorul are 6 niveluri de putere.

Setări putere	Mod de utilizare sugerat
800 W/ PUTERE MARE	Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, pește, etc.
560 W	Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne și alimente pe platou, dar și pentru alimente mai sensibile cum ar fi sosurile de brânză și pandișpan. La această setare cu valori reduse sosul nu va clocoti și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale.
400 W	În cazul mâncărilor dense, care necesită o perioadă de gătire mai lungă, de exemplu carne de vită, se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frăgezimea cărnii.
240 W/ DECONGELARE	Pentru decongelare selectați acest nivel de putere, care asigură o decongelare uniformă a alimentelor. Această setare este ideală și pentru fierberea ușoară a orezului, a pastelor, a găluștelor și gătirea cremei de ouă.
80 W	Pentru decongelarea ușoară de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor.
0 W	Pentru regim de așteptare/temporizator bucătărie.

W = WATT

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

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



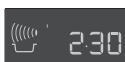
2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului până când este afisată valoarea 2.30.



3. Apăsați butonul START/QUICK.



4. Verificați afișajul:



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

! Important!

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

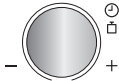
TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE

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

1. Apăsați butonul NIVEL PUTERE de 7 ori.



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



3. Apăsați butonul START/QUICK.



4. Verificați afișajul:



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

ADĂUGAȚI 30 DE SECUNDE

Butonul START/QUICK vă permite activarea următoarelor două funcții.

1. Start Direct

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



2. Mărirea timpului de gătit

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



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

PLUS & MINUS

Funcțiile PLUS Δ și MINUS ∇ permit creșterea sau micșorarea perioadei de gătit când folosiți programele automate.

Dacă preferați cartofii fierți dar tari, folosiți MINUS ∇ .

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

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

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



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



3. Apăsați butonul NIVEL PUTERE o dată pentru a selecta PLUS Δ .



4. Apăsați butonul START/QUICK.



5. Verificați afișajul:



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

GĂTIRE MULTISECVENȚIALĂ

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

Exemplu: Pentru a găti:

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

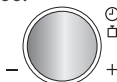
16 minute la o putere de 240 W (stadiul 2)

Stadiul 1

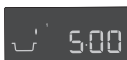
1. Apăsați butonul NIVEL PUTERE o dată



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



3. Verificați afișajul:

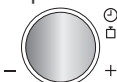


Stadiul 2

1. Apăsați butonul de NIVEL PUTERE de 4 ori.



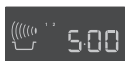
2. Introduceți timpul dorit de gătire prin rotirea butonului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sens orar până când apare 16.00.



3. Apăsați butonul START/QUICK.



4. Verificați afișajul:



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

FUNCȚIA DE GĂTIRE & DECONGELARE AUTOMATĂ

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

Gătire Automată

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

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

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



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



3. Apăsați butonul START/QUICK.



4. Verificați afișajul:



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

Decongelarea Automată

Aliment	Simbol
Carne/pește/carne de pasăre	
Pâine	

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

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



2. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE până când pe afișaj apare 0.2.



3. Apăsați butonul START/QUICK.



4. Verificați afișajul:



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

DIAGrame DE PROGRAME

DIAGrame DE GĂTIRE AUTOMATĂ & DECONGELARE AUTOMATĂ

Gătire automată	Greutate (unități de creștere)/ ustensile	Buton	Procedură
Băuturi (ceai/cafea) 	1-4 cești 1 ceașcă=200 ml	 x1	Așezați ceașca la marginea platoului rotativ.
Cartofi fierți si cartofi copti 	0,1-0,8 kg (100 g) Vas și capac	 x2	Cartofi fierți: Decojiți cartofi și tăiați-i în felii egale. Cartofi copti: Alegeți cartofi de mărimi similare și spălați-i. - Puneți cartofii fierți sau copti într-un vas. - Adăugați cantitatea necesară de apă (la 100 g), aprox. 2 linguri și puțină sare. - Acoperiți vasul cu un capac. - Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. - După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.
Legume congelate 	0,1-0,6 kg (100 g) Vas și capac	 x3	- Adăugați 1 lingură de apă la 100 g și sare după dorință. (Pentru ciuperci nu este necesară apa.) - Acoperiți vasul cu un capac. - Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. - După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.  Dacă legumele congelate sunt lipite, gătiți cu regim manual.
Legume proaspete 	0,1-0,6 kg (100 g) Vas și capac	 x4	- Tăiați în bucăți mici, de exemplu în fâșii, cuburi sau felii. - Adăugați 1 lingură de apă la 100 g și sare, după nevoi. (Pentru ciuperci nu este necesară apa.) - Acoperiți vasul cu un capac. - Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. - După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.
Mâncăruri pregătite înghețate (care se pot agita) 	0,3-1,0 kg (100 g) Vas și capac	 x5	- Puneți alimentul într-o farfurie destinată folosirii în cuptorul cu microunde. - Adăugați lichid în cantitatea necesară. - Acoperiți vasul cu un capac. - Gătiți fără capac, dacă producătorul așa recomandă. - Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. - După gătire agitați vasul lăsați-l aprox. 2 minute.
Fileu de pește cu sos 	0,4 -1,2 kg* (100 g) Farfurie de copt și folie adezivă	 x6	Vezi rețetele pentru „Fileu de pește cu sos” de pe pagina 18.

* Greutatea totală a ingredientelor.

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

Decongelare automată	Greutate (unități de creștere)/ ustensile	Buton	Procedură
Carne/pește/carne de pasăre  (pește întreg, steak-uri de pește, fileuri de pește, picioare de pui, piept de pui, carne tocată, steak, cotlet, burger, cârnați)	0,2-0,8 kg (100 g) Farfurioară	 x1	- Puneți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. - Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați sau separați ingredientele. Protejați părțile mai subțiri și locurile care se pot supraîncălzi cu folie de aluminiu. - După decongelare, pentru 15-45 min. înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă. - Carne tocată: Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul. Dacă este posibil, îndepărtați părțile decongelate. i Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.
Pâine   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Farfurioară	 x2	- Distribuiți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg așezați alimentul direct pe platoul rotativ. - Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați și îndepărtați feliile decongelate. - După decongelare înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, și pentru 5-15 min. lăsați-l până când are loc decongelarea completă.

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

i Decongelare automată

- Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului.
 - În cazul alimentelor care cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutatea/cantitățile date în diagramele pentru gătire automată & decongelare, folosiți regimul manual.
 - Temperatura finală variază conform temperaturii inițiale. Verificați ca alimentul să nu fie fierbinte după gătire.
 - Când se impune o acțiune (de exemplu întoarcerea alimentului), cuptorul se oprește și se declanșează alarma, iar timpul de gătire rămas și indicatorul se vor aprinde intermitent pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul START/QUICK.
 - După regimul de gătire cu microunde poate porni ventilatorul de răcire.
- Steak-urile și cotletele pot fi congelate unitar.
 - Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subțire.
 - După pornirea cuptorului protejați părțile decongelate cu bucăți mici de folie de aluminiu.
 - Carnea de pui trebuie procesată imediat după decongelare.

REȚETE PENTRU GĂTIRE AUTOMATĂ

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

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

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

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

NIVEL DE PUTERE REDUS

**Important!**

Dacă gătiți mâncarea peste perioada standard la o putere de doar 800 W, puterea cuptorului va scădea automat, pentru a se evita supraîncălzirea.

(Nivelul de putere al cuptorului cu microunde se va reduce la 560 W.) După o pauză de 90 de secunde poate fi resetată puterea de 800 W.

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

DIAGrame DE GĂTIRE

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

Încălzirea alimentelor & băuturilor

Alimente/Băuturi	Cantitate -g/ml-	Putere Nivel	Timp -Min-	Metodă
Lapte, 1 ceașcă	150	800 W	aprox. 1	nu acoperiți
Apă, 1 ceașcă	150	800 W	1-2	nu acoperiți
6 căni	900	800 W	10-12	nu acoperiți
1 vas	1000	800 W	11-13	nu acoperiți
Platou (legume, carne și garnitură)	400	800 W	3-6	se stropesc cu puțină apă pe sos, se pune capacul, se întorc alimentele când sunt pe jumătate gata preparate
Supă/tocană	200	800 W	1-2	acoperiți și agitați după încălzire
Legume	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire
Carne, 1 felie*	200	800 W	3-4	stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți
Fileu de pește*	200	800 W	2-3	acoperiți
Prăjitură, 1 felie	150	400 W	½	așezați într-o farfurioară
Alimente pentru copii, 1 borcan	190	400 W	aprox. 1	puneți într-un recipient destinat folosirii în cuptorul cu microunde, iar după încălzire agitați și testați temperatura
Topire de margarină sau unt*	50	800 W	½	acoperiți
Topire ciocolată	100	400 W	2-3	agitați ocazional

* dacă au fost congelate

Decongelare

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

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

Decongelare & gătire

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

Gătire carne & pește

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

REȚETE

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

Adaptarea rețetelor pentru cuptorul cu microunde

Dacă doriți să adaptați rețetele dvs. preferate pentru cuptorul cu microunde, trebuie să aveți în vedere următoarele: Scurtați perioadele de gătire cu o treime sau cu o jumătate de perioadă. Urmăți exemplele din rețetele acestui manual. Alimentele care au un conținut ridicat de apă precum carnea, peștele, carnea de pasăre, legumele, fructele, tocănițele și supele pot fi preparate în cuptorul cu microunde fără dificultăți.

Supă de ciuperci

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

Suprafața alimentelor care conțin o cantitate redusă de apă- cum ar fi platourile de mâncare- trebuie umezită înainte de încălzire sau gătire. Cantitatea de lichid de adăugat la mâncărurile crude care trebuie fierte trebuie redusă la două treimi din cantitatea de pe rețeta originală. Dacă este necesar, adăugați mai mult lichid în timpul gătirii. Cantitatea de grăsimi care trebuie adăugată trebuie redusă considerabil. O cantitate mică de unt, margarină sau ulei este suficientă pentru a da savoare mâncării. Din acest motiv cuptorul cu microunde este excelent pentru prepararea alimentelor dietetice cu conținut scăzut de grăsimi.

- Așezați legumele și ciorba în vas, acoperiți și inițiați procesul de gătire.
8-9 min. 800 W
- Amestecați toate ingredientele cu mixerul.
- Faceți o pastă din unt și făină, apoi turnați pasta în supă. Asezonați cu sare, piper și apoi acoperiți și gătiți mâncarea. Agitați după gătire.
4-6 min. 800 W
- Amestecați gălbenușul de ou cu smântână și apoi turnați încet în supă. Încălziți pentru o perioadă scurtă, dar nu lăsați să fiarbă!
1-2 min. 800 W
După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

Ratatouille

Utensils: Vas cu capac (capacitate 2 l)

5 lingură ulei de măsline

1 cățel de usturoi mărunțit
usturoi

50 g ceapă tăiată

250 g vânăță, cuburi

200 g dovlecel, cuburi

200 g piper, bucăți mari

75 g anason, bucăți mari

1 buchet asortat

200 g anghinare conservată, tăiată în patru
bucăți

sare și piper

1. Turnați uleiul de măsline în vas și apoi puneți usturoiul. Adăugați legumele preparate -în afară de anghinare-și asezonați cu piper. Adăugați buchetul asortat, acoperiți și gătiți, agitând doar o dată.
19-21 min. 800 W
În ultimele 5 minute adăugați anghinarea și gătiți.
2. Asezonați ratatouille după gust cu sare și piper. Înaintea servirii scoateți buchetul asortat. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

Fileu de calcan

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

400 g fileuri de calcan

1 lămâie întreagă

150 g roșii

10 g unt sau margarină pentru ungerea
farfuriei

1 lingură ulei vegetal

1 lingură pătrunjel mărunțit
sare și piper

4 lingură vin alb

20 g unt

1. Spălați peștele și tasați-l până ce apa se scurge. Scoateți oasele.
2. Tăiați lămâia și roșiile în felii subțiri.
3. Ungeți farfuria cu unt. Așezați fileurile de pește în farfurie și stropiți-le cu ulei vegetal.
4. Presărați pătrunjel peste fileuri, așezați feliile de roșii peste și asezonați. Așezați feliile de lămâie peste feliile de roșii și turnați este ele vin alb.
5. Pe feliile de lămâie așezați bucăți mici de unt, acoperiți și gătiți.
16-19 min. 800 W
După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

Șuncă umplută

Ustensile: Vas cu capac (capacitate 2 l)

Farfurie ovală cu capac
(lungime aprox. 26 cm)

125 g frunze mărunțite de spanac

125 g brânză proaspătă cu conținut de
grăsime 20 %

40 g Brânză Emmental răzuită
piper și paprica

6 felii șuncă prăjită (300 g)

125 ml apă

125 ml smântână

20 g făină

20 g unt sau margarină

10 g unt sau margarină pentru ungerea
farfuriei

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

Tocăniță de vițel Zürich

Ustensile: Farfurie cu capac (capacitate 2 l)

600 g	fileu de vițel
10 g	unt sau margarină
50 g	ceapă, tăiată mărunt
100 ml	vin alb
	zeamă aseasonată pentru aprox. ½ litri
	zeamă de friptură
300 ml	smântână
1 lingură	pătrunjel mărunțit

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

Lasagne

Ustensile: Vas cu capac (capacitate 2 l)

Farfurie plată dreptunghiulară cu capac (aprox. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	roșii conservate
50 g	șuncă tocată
50 g	ceapă, tăiată mărunt
1	usturoi mărunțit
250 g	carne de vită tocată
2 lingură	pireu de tomate
	sare și piper
150 ml	creme fraiche
100 ml	lapte
50 g	Brânză parmezan răzuită
1 linguriță	plante aromatice mărunțite
1 linguriță	ulei de măsline
1 linguriță	ulei vegetal pentru ungerea farfuriei
125 g	lasagne verde
1 lingură	Brânză parmezan răzuită

1. Mărunțiți roșiile, amestecați-le cu șuncă, ceapă, usturoi, carne de vită tocată și pireu de tomate. Aseasonați, acoperiți și gătiți.
7-9 min. 800 W
 2. Amestecați creme fraiche cu lapte, brânză parmezan, plante aromatice ulei și condimente.
 3. Ungeți farfuria și acoperiți fundul cu aprox. 1/3 din pastă. Puneți jumătatea din amestecul cu carne tocată pe pastă și apoi turnați peste niște sos. Repetați procedeul și terminați pasta rămasă. Acoperiți pasta cu sos și presărați brânză parmezan. Gătiți cu capacul pus.
15-17 min. 560 W
- După gătire lăsați vasul aprox. 5-10 minute.

Jeleu de fructe cu sos de vanilie

Ustensile: Farfurie cu capac (capacitate 2 l)

	Vas cu capac (capacitate 1 l)
150 g	coacăze spălate cu coada îndepărtată
150 g	căpșuni curățați
150 g	zmeură curățată
250 ml	vin alb
100 g	zahăr
50 ml	zeamă de lămâie
8	frunze de gelatină
300 ml	lapte
½	baton de vanilie
30 g	zahăr
15 g	mălai

1. Așezați niște fructe pe o parte a decorăției. Faceți un pireu din restul fructelor și vinul alb, apoi turnați în farfurie, acoperiți și încălziți.
7-9 min. 800 W
2. Adăugați zahăr și suc de lămâie, apoi agitați.
3. Muiati gelatina în apă rece pentru aprox. 10 min, apoi scoateți-o și stoarceți-o. Amestecați gelatina în pireul fierbinte, până când se dizolvă. Puneți jeleul în frigider și lăsați-l să se întărească.
4. Pentru a face sos de vanilie; turnați laptele în cealaltă farfurie. Tăiați batonul de vanilie și scoateți partea interioară, apoi amestecați-o în lapte cu zahăr și făină. Acoperiți și gătiți, agitând în timpul gătirii și la sfârșit.
3-4 min. 800 W
5. Turnați afară jeleul pe o tavă și decorați-l cu fructele rămase. Turnați sosul de vanilie peste jeleu.

ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE

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

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

Exteriorul cuptorului

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

Panou de control

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

Interiorul cuptorului

1. La curățare ștergeți petele și urmele cu o cârpă moale sau burete după fiecare

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

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

Platou rotativ & suport platou rotativ

Scoateți platoul rotativ și suportul platoului rotativ din cuptor. Spălați platoul rotativ și suportul platoului rotativ cu apă săpunită care nu are efecte corosive.

Ștergeți cu o cârpă moale. Atât platoul rotativ, cât și suportul platoului rotativ pot fi spălați cu detergent de vase.

Ușa

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

 **Important!** Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.

CE SĂ FACEȚI DACĂ

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător?	• Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.
Regimul de microunde nu funcționează?	• Ușa este închisă corespunzător. • Garniturile de etanșare de la ușă și suprafețele lor sunt curate. • A fost apăsat butonul START/QUICK.
Platoul rotativ nu se rotește?	• Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare. • Vasul de pe platoul rotativ nu trece dincolo de marginea platoului. • Mâncarea nu trece dincolo de marginea platoului rotativ, împiedicând astfel rotirea acestuia. • Nu există nimic sub platoul rotativ.
Cuptorul cu microunde nu decuplează?	• Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Contactați centrul local de service AEG.
Becul din interior nu se aprinde?	• Contactați centrul local de service AEG. Becul interior poate fi înlocuit doar de către technicianul calificat al AEG.
Mâncarea este încălzită și gătită într-un timp mai lung ca înainte?	• Setati o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau, • Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o și întoarceți-o din când în când, sau, • Setati un nivel de putere mai mare.

SPECIFICAȚII

Tensiune c.a.	230 V, 50 Hz, monofazică
Curent nominal	Minim 10 A
Putere consumată c.a.:	Cuptor cu microunde 1,2 kW
Putere de ieșire:	Cuptor cu microunde 800 W (IEC 60705)
Frecvență microunde	2450 MHz * (Grup 2/Clasă B)
Dimensiuni exterioare:	MC1763E 594 mm (L) x 371 mm (Î) x 316 mm (A)
Dimensiuni cavitate	285 mm (L) x 202 mm (Î) x 298 mm (A) **
Capacitate cuptor	17 litri **
Platou rotativ	ø 272 mm, sticlă
Greutate	aprox. 16 kg
Bec cuptor	25 W/240 - 250 V

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

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



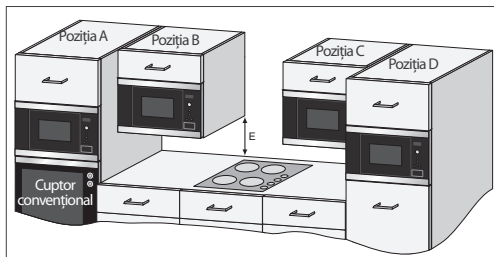
Acest cuptor satisface cerințele Directivelor 2004/108/EC, 2006/95/EC și 2005/32/EC.

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

INSTALARE

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

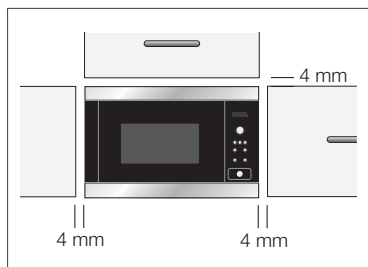
Poziția	Dimensiunea nișei		
	L	A	Î
A	560 x 550 x 360		
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360		
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360		



Unități de măsură în (mm)

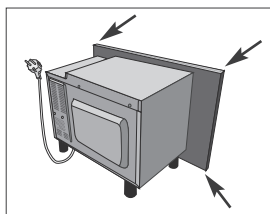
INSTALAREA APARATULUI

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



Opțiune de fixare 1:

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



Opțiune de fixare 2:

Vă rugăm să consultați fișa de dimensiuni furnizată.

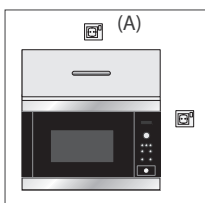
UTILIZAREA SIGURĂ A APARATULUI

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

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

RACORDAREA APARATULUI LA REȚEAUA ELECTRICĂ

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



- Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 230 V/50 Hz, printr-o priză montată corect și legată la pământ. Priză trebuie să fie legată la un circuit cu o siguranță de 10 A.
- **Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.**

- Înaintea instalării, legați un șnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceți aparatul în bufet, NU striviți cablul de alimentare.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

RACORDURI ELECTRICE



AVERTIZARE!

ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT

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

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

INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL



Neutralizarea ecologică a ambalajelor și aparatelor vechi

MATERIALE DE AMBALAT

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

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

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

„PE” polietilenă, de exemplu folie de ambalare
„PS” polistiren, de exemplu material de ambalaj (nu conține CFC)

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

NEUTRALIZAREA APARATELOR VECHI

Înainte de neutralizare aparatele vechi trebuie dezafectate prin scoaterea ștecherului și tăierea cablului (care apoi este neutralizat la rândul său). Aparatul trebuie dus la cel mai apropiat centru de reciclare. Pentru reciclarea aparatului și informații privind centrele de colectare luați legătura cu autoritățile publice sau Oficiul de Protecție a mediului.

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

SUPPORT ȘI ASISTENȚĂ CLIEȚI

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

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

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

Model:.....

Seria produsului:.....

Cod produs (PNC):.....

Data achiziționării:.....

TARTALOM

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

A TÖKÉLETES EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK: FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZ E MEG

Tűzveszély elkerülése érdekében

A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja felügyelet nélkül. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat. A konnektornak hozzáférhetőnek kell lennie azért, hogy a készülék vész esetén könnyen kihúzható legyen. A készülékhez 230 V-os, 50 Hz-es váltóáramú áramforrás szükséges legalább 10 amperes elosztó biztosítékkal vagy legalább 10 amperes megszakítóval. Javasolt egy külön csak a készüléket kiszolgáló áramkört kiépíteni. Ne használja és ne tárolja a sütőt kültéren.

Ha a melegített étel füstölni kezd, NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTÁJÁT.

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

Ne helyezzen gyúlékony anyagot a sütő közelébe illetve szellőzőnyílásai elé. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Az ételekről és ételcsomagolásról távolítson el minden fém tartalmú plombát, kötöződrótot és egyéb tárgyat. A fémes felületek szikrázása tüzet okozhat. Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon. Ne tároljon ételt se bármilyen edényben. A sütő elindítása után ellenőrizze a beállításokat és győződjön meg arról, hogy a sütő megfelelően működik. Nézze át a kezelési útmutató idevonatkozó tanácsait.

Baleset elkerülése érdekében

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

- Az ajtót; győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően, résmentesen záródik, és nincs elvetemedve.**
- A zsanérokat és biztonsági zárat; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.**
- A zsanérokat és biztonsági reteszeket; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.**
- A sütőtérben és az ajtón; ellenőrizze, hogy nincs-e**

rajtuk horpadás.
e) A tápkábelt és csatlakozó dugót; ellenőrizze, hogy nincs-e rajtuk sérülés.
Semmiképpen se alakítsa át, javítsa vagy módosítsa a sütőt. A hozzáértő személyen kívül a mikrohullámú energia elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával elvégzett szervizelés vagy javítás mindenki másra veszélyt jelent.

Ne használja a sütőt nyitott ajtóval és az ajtó biztonsági zárját semmiképpen se módosítsa. Ne használja a sütőt, ha az ajtó szigetelése és a szigetelő felületek között bármilyen tárgy van.

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

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

Az áramütés elkerülése érdekében

Semmilyen esetben se távolítsa el a külső burkolatot. Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár

nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármilyen belefolyik a sütőbe, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból, és hívja a területi szervizközpontot. A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba. A tápkábelt forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

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

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

A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében:

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

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

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

A forró folyadékok hirtelen kifutása és a forrázás elkerülése érdekében:

1. Melegítés/újra melegítés előtt keverje fel a folyadékot.
2. Az újramelegítés során javasolt egy üvegrudat

vagy hasonló eszközt tenni a folyadékba.

3. Az utólagos kifizetés megelőzéséhez a sütési idő leteltével hagyja a sütőben állni a folyadékot még legalább 20 másodpercig.

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

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

Égési sérülések elkerülése érdekében

Amikor ételt vesz ki a sütőből, az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényalátétet és sütőkesztyűt. A gőz okozta égések elkerülése érdekében mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig ellenőrizze az étel hőmérsékletét, és keverje fel, mielőtt felszolgálja azt, és különösen figyeljen oda a csecsemőknek, gyermekeknek és

időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére.

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

A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessek magukat. A gyermekek általi helytelen használat megelőzése

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

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

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

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

Egyéb figyelmeztetések

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

A sütő problémamentes használatához és kármegelőzés érdekében

Sose kapcsolja be a sütőt üresen. Ha sütőtálat használ vagy önmelegítő anyagot, mindig tegyen alá hóálló alátétet, pl. porcelán tányért a fogótányér és forgótányértartó hőterhelés miatti sérülésének megelőzése érdekében. A tál útmutatójában meghatározott előmelegítési időt nem szabad túllépni. Ne használjon olyan fémeszközöket, amelyek visszaverik a mikrohullámokat és elektromos szikrát vethetnek. Ne tegyen a sütőbe konzervet. Csak a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

A forgótányér összetörését megelőzendő:

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

Működés közben ne tegyen semmit a külső burkolatra.

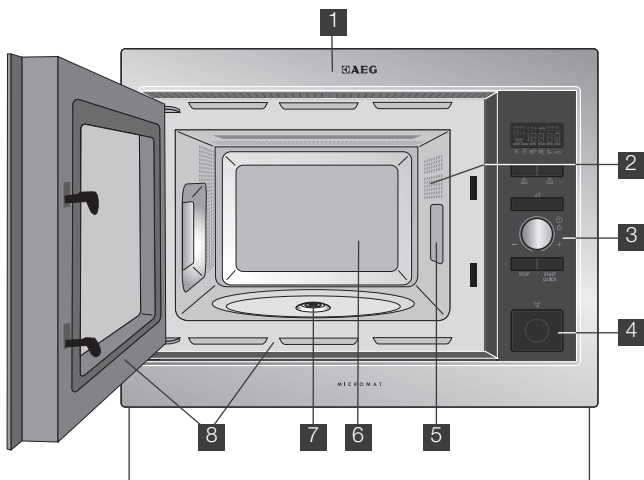


Fontos!

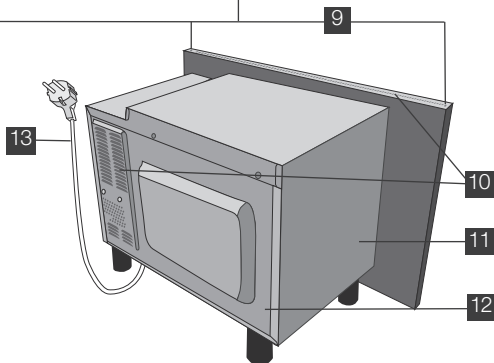
Ha bizonytalan a sütő bekötését illetően, lépjen kapcsolatba engedéllyel rendelkező, szakképzett villanszerelővel. A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik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

A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÉS KIEGÉSZÍTŐI



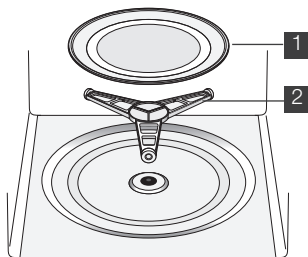
- 1 Előlap
- 2 Sütőlámpa
- 3 Vezérlőpanel
- 4 Ajtónyitó gomb
- 5 Hullámterelő fedele
- 6 Sütőtér
- 7 Görgőalátét
- 8 Ajtószigetelés és szigetelőfelületek
- 9 Rögzítőpontok (4 pont)
- 10 Szellőzőnyílások
- 11 Oldalburkolat
- 12 Hátfal
- 13 Tápkábel



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- 1 Forgótányér
- 2 Forgótányértartó
- 3 4 rögzítőcsavar (ábrán nem szerepel)

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



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

VEZÉRLŐPANEL

1 A DIGITÁLIS KIJELEZŐN lévő ikonok



Mikrohullám



Automatikus kenyérkiolvasztás



Óra



Automatikus kiolvasztás



Sütési fázisok



Súly



Plusz-mínusz

2 AUTOMATIKUS FŐZÉS jelzések

3 AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb

4 AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS gomb

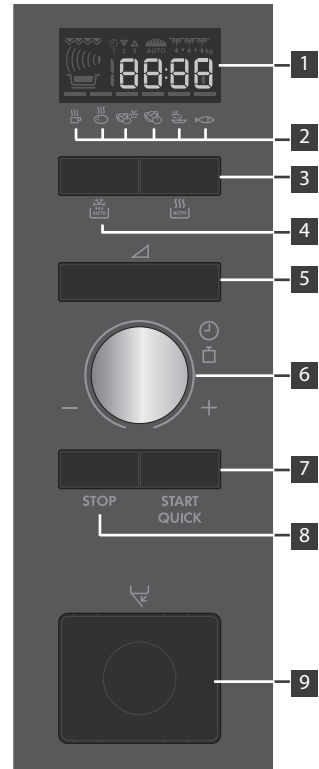
5 TELJESÍTMÉNYSZINT gomb

6 IDŐ/SÚLY beállító gomb

7 START/QUICK gomb

8 STOP gomb

9 AJTÓNYITÓ gomb



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

ECON (GAZDASÁGOS) MÓD

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

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



- Az Econ mód törléséhez állítsa be az órát.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A sütő órája 12 és 24 órás kijelzésre is beállítható.

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

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

3. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/QUICK gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja:

4. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
5. Nyomja meg egyszer a START/QUICK gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
6. Nyomja meg a START/QUICK gombot.
7. Ellenőrizze a kijelzőt:
8. Csukja be a sütő ajtaját.



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

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

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



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

IDŐ BEÁLLÍTÁSA MÁR BEÁLLÍTOTT ÓRÁNÁL

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

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

HA MEG AKARJUK SZAKÍTANI AZ ÓRA, ÉS ÁLLÍTSA ECON ÜZEMMÓD

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

A STOP GOMB HASZNÁLATA

A STOP gombot használja:

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

STOP

GYERMEKBIZTONSÁGI ZÁRKÉNT

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

Például: A gyermekbiztonsági zár aktiválása.

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

STOP

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



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

MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA

MIKROHULLÁMÚ SÜTÉSI TANÁCSOK

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

A kör alakú/ovális edények előnyösebbek mint a szögletes/hosszúak, mivel az étel a sarkokban hajlamos túlsülni.

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

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

Ételek tulajdonságai

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

Sütési technikák

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

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐEDÉNYKÉSZLET

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

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

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

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

MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

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

MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINTEK

A sütőnek 6 teljesítményszintje van.

Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
800 W/ MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében.
560 W	Hosszabb ideig tartó főzésére használható, pecsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszósok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szósok nem forrnak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnék át, hogy a széleken megégnének.
400 W	A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, pl. a marhából készülő ételekhez tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.
240 W/ KIOLVASZTÁS	Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojáspringli főzéshez.
80 W	Enyhe kiolvasztáshoz, pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez.
0 W	Pihentetéshez/sütőórának.

W = WATT

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

1. Kétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



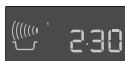
2. Adja meg az időt, forgassa a IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a 2.30 felirat.



3. Nyomja meg az START/QUICK gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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



Fontos!

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

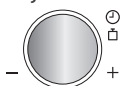
SÜTŐÓRA

Például: A sütőóra 7 percre állításához.

1. Hétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



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



3. Nyomja meg az START/QUICK gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

30 MÁSODPERC HOZZÁADÁSA

A START/QUICK gombbal a következő két funkciót működtetheti.

1. Gyorsindítás

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



2. Sütési idő növelése

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



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

PLUSZ-MÍNUSZ

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

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

Vagy, ha puhább főtt burgonyát szeretne, használja a PLUSZ Δ .

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

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



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



3. Egyszer nyomja meg a teljesítményszint gombot a PLUSZ Δ beállítás eléréséhez.



4. Nyomja meg az START/QUICK gombot.



5. Ellenőrizze a kijelzőt:



- A PLUSZ/MÍNUSZ visszavonásához nyomja meg a teljesítményszint gombot háromszor.
- Ha a PLUSZ választja, a kijelzőn ez látható: Δ .
- Ha a MÍNUSZ választja, a kijelzőn ez látható: ∇ .

TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

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

Például: Főzéshez:

5 perc 800 W teljesítménnyel (1-es fázis)

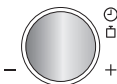
16 perc 240 W teljesítménnyel (2-es fázis)

1-es fázis

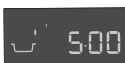
1. Egyszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



2. Adja meg a kívánt időt: forgassa az IDŐ/SÚLY gombot jobbra, amíg az 5.00 felirat meg nem jelenik a kijelzőn.



3. Ellenőrizze a kijelzőt:



2-es fázis

1. Négszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



2. Adja meg a kívánt főzési időt úgy, hogy az IDŐ/SÚLY gombot jobbra forgatja, amíg a 16.00 felirat meg nem jelenik a kijelzőn.



3. Nyomja meg az START/QUICK gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



A sütő elkezd a főzést 5 percig 800 wattal, majd 16 percig 240 wattal.

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ

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

Automatikus főzés

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

Például: 0,3 kg főtt burgonya elkészítése.

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



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



3. Nyomja meg az START/QUICK gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

Automatikus Kiolvasztás

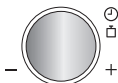
Étel	Szimbólum
Hús/hal/baromfi	
Kenyér	

Például: 0,2 kg kenyér kiolvasztása.

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



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



3. Nyomja meg az START/QUICK gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

PROGRAMTÁBLÁZAT

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS TÁBLÁZATA

Automatikus főzés	Súly (növelendő mennyiség)/Eszközök	Gomb	Eljárás
Ital (tea/kávé) 	1–4 pohár 1 pohár = 200 ml	 x1	Helyezze a poharat a forgótányér szélére.
Főtt és héjában főtt burgonya 	0,1–0,8 kg (100 g) tál és fedő	 x2	Főtt burgonya: Hámozza meg a burgonyákat és aprítsa fel egyforma darabokra. Héjában főtt burgonya: Válasszon ki hasonló méretű burgonyákat és mossa meg azokat. - Tegye a felaprított vagy héjas burgonyát egy tálba. - Adja hozzá a szükséges vízmennyiséget, (100 g), nagyjából 2 evőkanállal és egy kis sót. - Tegyen rá fedőt. - Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. - Főzés után kb. 2 perccig hagyja állni.
Fagyasztott zöldség 	0,1–0,6 kg (100 g) tál és fedő	 x3	- Egy evőkanál vizet tegyen minden 100 grammhoz, és igény szerint sózza meg. (Gombához nem kell vizet adni.) - Tegyen rá fedőt. - Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. - Főzés után kb. 2 perccig hagyja állni.  Ha a fagyasztott zöldség pépesített manuálisan főzze meg.
Friss zöldség 	0,1–0,6 kg (100 g) tál és fedő	 x4	- Vágja apró darabokra, pl. csíkokra, kockákra vagy szeletekre. - Egy evőkanál vizet tegyen minden 100 g, és igény szerint sózza meg. (Gombához nem kell vizet adni.) - Tegyen rá fedőt. - Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. - Főzés után kb. 2 perccig hagyja állni.
Fagyasztott készételek (keverhető) 	0,3–1,0 kg (100 g) tál és fedő	 x5	- Tegye át az ételt mikrosütőállók tálba. - Adjon hozzá némi folyadékot, ha a gyártó javasolja. - Tegyen rá fedőt. - Főzze fedő nélkül, ha a gyártó úgy javasolja. - Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. - Főzés után keverje meg, és kb. 2 perccig hagyja állni.
Halfilé szósszal 	0,4–1,2 kg* (100 g) Sütőtál és mikrohullámú sütőfólia	 x6	Lásd a 45. oldalon a „Halfilé szósszal” recepteket. * Az összetevők teljes súlya.

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

Automatikus Kiolvasztás	Súly (növelendő mennyiség)/Eszkö zök	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi  (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0,2–0,8 kg (100 g) Sütőtál	 x1	- Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére. - Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával. - Kiolvasztást követően csomagolja 15-45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad. - Vagdalt hús: amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki. i Egész baromfihoz nem alkalmas.
Kenyér  AUTO 	0,1–1,0 kg (100 g) Sütőtál	 x2	- Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron. - Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket. - Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5-15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

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

- i**

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

i Automatikus kiolvasztás

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

RECEPTEK AUTOMATIKUS FŐZÉSHEZ

Halfilé pikáns szósszal

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

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

Halfilé curry szósszal

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

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

CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNYSZINT



Fontos!

Ha az ételt a szokásos időn túl kizárólag 800 watton sűti, a túlmelegedés megelőzésére a sütő teljesítménye automatikusan lecsökken. (A

mikrohullámú teljesítményszint lecsökken 560 watt-ra.) 90 másodperc szünet után a 800 W újra beállítható.

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

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

Étel és ital melegítése

Étel/ital	Mennyiség -g/ml-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej, 1 pohár	150	800 W	kb. 1	ne fedje le
Víz, 1 pohár 6 pohár 1 tál	150	800 W	1-2	ne fedje le
	900	800 W	10-12	ne fedje le
	1000	800 W	11-13	ne fedje le
Egytálétel (zöldségek, hús és köret)	400	800 W	3-6	hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu	200	800 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek	200	800 W	2-3	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le,
	500	800 W	4-5	melegítés közben keverje meg
Hús, 1 szelet*	200	800 W	3-4	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé*	200	800 W	2-3	fedje
Sütemény, 1 szelet	150	400 W	½	tegye sütőtálba
Babaétel, 1 üveg	190	400 W	kb. 1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása*	50	800 W	½	fedje
Csokoládé olvasztása	100	400 W	2-3	időnként keverje

* fagyasztásból

Kiolvasztás

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

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

Kiolvasztás és főzés

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

Hús és hal főzése

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

RECEPTEK

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

Receptek mikrohullámú sütőhöz igazítása

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

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

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

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

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

Gombaleves

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

200 g gombák, szeletelt
50 g hagyma, apróra vágott
300 ml húsleves
300 ml tejszín
25 g liszt
25 g vaj vagy margarin
só és bors
1 tojás
150 ml tejszín

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

Ratatouille

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

5 ek	olívaolaj
1 szeg-fűszeg	fokhagyma, zúzott
50 g	hagyma, szeletelt
250 g	padlizsán, felkockázva
200 g	cukkini, felkockázva
200 g	paprika, nagy kockák
75 g	ánizskapor, nagy kockák
1	fűszercsokor
200 g	konzerv articsóka szívek, felnegyedelve só és bors

1. Tegye az olívaolajat és a fokhagymát a tálba. Tegye hozzá az előkészített zöldségeket, kivéve az articsóka szíveket, majd fűszerezze borssal. Tegye hozzá a fűszercsokrot, fedje le és főzze, egyszer keverje.
19–21 p. 800 W
Az utolsó 5 percre tegye bele az articsóka szíveket, és főzze meg.
2. Tetszés szerint ízesítse a ratatouille-t sóval, borssal. A fűszercsokrot tálalás előtt vegye ki. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Lepényhal filé

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

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

1. Mossa meg a halat, és itassa le róla a vizet. Távolítsa el a csontokat.
2. Vágja vékony szeletekre a citromot és a paradicsomot.
3. Kenje be vajjal a sütőtálat. Tegye a halfilét a tálba, és hintse meg növényi olajjal.
4. Szórjon petrezselymet a tetejére, helyezze a paradicsomszeleteket a tetejére, és fűszerezze. Tegye a citromkarikákat a paradicsomra, és öntse rá a fehérbort.
5. Tegyen vajdarabkákat a citrom tetejére, fedje le, és süsse meg.
16–19 p. 800 W
Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Töltött sonka

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

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

1. Keverje össze a parajt a sajttal és krémsajttal, ízlés szerint fűszerezze.
2. Tegyen egy evőkanálnyi tölteléket minden szelet főtt sonka tetejére, és tekerje össze azokat. Rögzítéshez szúrja át a sonkatekercseket fanyárrsal.
3. Készítsen besamel mártást: az elkészítéséhez töltsé a vizet és a tejszínt a tálba és melegítse.
3–4 p. 800 W
A lisztet és a vajat összekeverve készítsen rántást, és adja hozzá a folyadékhoz majd keverje el teljesen. Fedje le, főzze, amíg besűrűsödik.
1 perc 800 W
Keverje és kóstolja meg.
4. Tegye a mártást egy kivajazott tálba, a megtöltött sonka tekercseket tegye a mártásra, és lefedve főzze.
3–4 p. 800 W
Főzés után kb. 5 percig hagyja állni.

Zürich-i borjúragu

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

600 g	borjúfilé
10 g	vaj vagy margarin
50 g	hagyma, apróra vágott
100 ml	fehérbor
	fűszeres ragualap, kb. ½ liter raguhoz
300 ml	tejszín
1 ek	petrezselyem, vágott

Lasagne

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)
Lapos négyzetletes sütőtál fedővel
(kb. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	paradicsom konzerv
50 g	sonka, felvágva
50 g	hagyma, apróra vágott
1	gerezd fokhagyma, zúzott
250 g	darát marhahús
2 ek	paradicsompüré
	só és bors
150 ml	tejszín
100 ml	tej
50 g	parmezán sajt, reszelve
1 tk	vágott fűszernövény keverék
1 tk	olívaolaj
1 tk	növényi olaj a tál kivajazásához
125 g	zöld lasagne
1 ek	parmezán sajt, reszelve

Gyümölcszselé vaníliaöntettel

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)
Tál fedővel (1 l kapacitás)

150 g	ribizli, megmosva és lecipkázva
150 g	eper, megmosva és megtisztítva
150 g	málna, megmosva és megtisztítva
250 ml	fehérbor
100 g	cukor
50 ml	citromlé
8	zselatinlevelek
300 ml	tej
½	vaníliarúd
30 g	cukor
15 g	kukoricaliszt

- Vágja csíkokra a borjút.
- Kenje be vajjal a tálat. Tegye a húst és a hagymát a táliba, fedje le, és süssse meg. Főzés közbe egyszer keverje meg.
7–10 p. 800 W
- Töltse rá a fehérbort, a ragualapot és tejszínt, keverje, fedje le, és folytassa a párolást. Időnként keverje.
4–5 p. 800 W
- Főzés után az egészet keverje meg, hagyja állni kb. 5 percig, petrezselyemmel díszítse.
- Vágja fel a paradicsomot, keverje össze a sonkás hagymával, fokhagymával, darált marhahúsos paradicsom pürével. Ízesítse, fedje le, és süssse meg.
7–9 p. 800 W
- Keverje össze a tejszínt a tejjel, parmezánnal, fűszernövényekkel, olajjal és fűszerekkel.
- Kenje ki a tálat és fedje le az alját a tészta kb. ⅓ részével. A darált hús-keverék felét tegye a tésztára, és öntsön rá valamennyi mártást. Ismételje meg az egészet, és fejezze be a maradék tésztával. A tésztát fedje be mártással, és szórja meg parmezánnal. Lefedve süssse.
15–17 p. 560 W
Sütés után kb. 5 – 10 percig hagyja állni.
- Dekoráció gyanánt helyezzen a gyümölcsből az egyik oldalra. Pépesítse a maradék gyümölcsöt fehérborban, tegye táliba, fedje le, és melegítse.
7–9 p. 800 W
- Keverje hozzá a cukrot és a citromlevet.
- Áztassa a zselatint hideg vízbe kb. 10 percig, majd vegye ki és préselje szárazra. Keverje a zselatint a meleg püréhez, amíg teljesen elkeveredik. Helyezze hűtőbe a zselét, és hagyja pihenni.
- A vaníliaöntet elkészítéséhez tegye a tejet a másik táliba. Vágja fel a vaníliarudat, és a belsejét a cukorral és kukoricaliszttel együtt keverje hozzá a tejhez. Fedje le és főzze, főzés közben keverje meg, majd a végén ismét.
3–4 p. 800 W
- A zselét fordítsa ki egy tányérra, és a maradék gyümölccsel díszítse. Öntse le a zselét vaníliamártással.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

Sütő külseje

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

Vezérlőpanel

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

Sütőtér

1. Tisztításhoz, minden használat után,

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

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

Forgótányér és forgótányértartó

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

Ajtó

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

⚠ **Fontos!** Gőztisztítót nem szabad használni.

MIT TEGYÜNK HA

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

ELŐÍRÁSOK

Váltakozó hálózati feszültség	230 V, 50 Hz, egy fázisú
Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító	Minimális 10 A
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám 1,2 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám 800 W (IEC 60705)
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz * (B kategória 2-es csoport)
Külső méretek:	MC1763E 594 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 316 mm (Mé)
Sütőtér mérete	285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) **
Capacitate cuptor	17 liter **
Forgótányér	ø 272 mm, üveg
Súly	kb. 16 kg
Sütőlámpa	25 W/240 – 250 V

* A termék megfelel az EN55011 EU szabvány követelményeinek.

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

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

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

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

Az étel számára rendelkezésre álló tényleges térfogat kevesebb.

A sütő megfelel a 2004/108/EC, a 2006/95/EC és a 2005/32/EC direktívák követelményeinek.

A MŰSZAKI PARAMÉTEREK A FOLYAMATOS FEJLESZTÉS RÉSZÉKÉNT ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL MÓDOSULHATNAK



TELEPÍTÉS

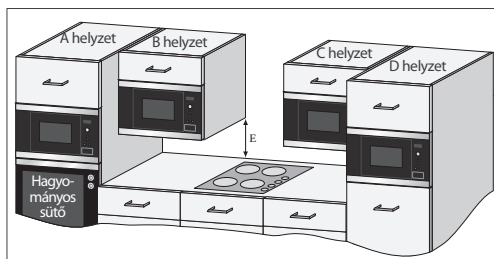
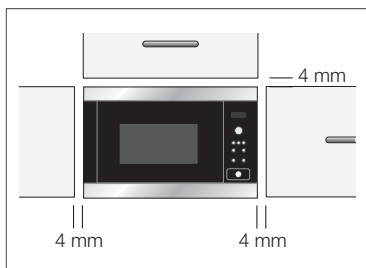
A mikrohullámú sütő A, B C vagy D helyzetben rögzíthető.

Helyzet	Méretigény Sz Mé Ma
A	560 x 550 x 360
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

Méretek (mm)

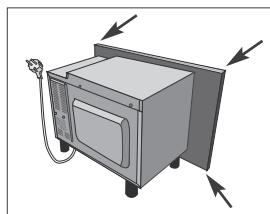
A BERENDEZÉS ÜZEMBE HELYEZÉSE

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



1. Rögzítési lehetőség:

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



2. Rögzítési lehetőség:

Kérjük tekintse meg a sütőhöz mellékelt sablon lapot.

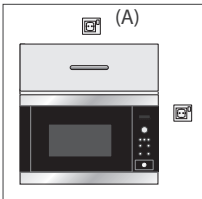
A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

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

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

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A VILLAMOS HÁLÓZATRA

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



- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOK



FIGYELMEZTETÉS!

A KÉSZÜLÉKET VÉDŐFÖLDELÉSSSEL KELL ELLÁTNI

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

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

- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 230 V/ 50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 10 A-es biztosíték.
- **A tápkábelt csak villanszerelő cserélheti ki.**

KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ



A csomagolóanyagok és régi készülékek ökológiaileg felelős ártalmatlanítása

CSOMAGOLÓANYAGOK

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

Fulladásveszély. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

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

„PE” polietilén pl. csomagolófólia

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

„PP” polipropilén pl. csomagoló pántok

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

RÉGI KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A régi készülékeket kidobás előtt a dugó és a tápkábel levágásával biztonságossá kell tenni. Ezután el kell vinni a legközelebbi újrahasznosító telepre. Ellenőrizze a helyi önkormányzatnál vagy környezetvédelmi hatóságnál, hogy van-e a közelben a készülék újrahasznosítására szakosodott létesítmény.

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

BRIGA O KUPCU I SERVISNA PODRŠKA

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

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

Model:.....

Serijski broj:.....

Proizvodni broj:.....

Datum kupnje:.....

ЗМІСТ

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

ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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



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



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

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

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



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу. Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 10 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 10 А. Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм. Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

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

Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися.

Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу.

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

Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і

підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.

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

Щоб запобігти травмуванню



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

- а) Дверцята - вони повинні добре і щільно закриватися та не перекошуватися.**
- б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.**
- в) Ущільнювач дверцят та поверхню його**

прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.

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

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

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

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

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

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

Щоб запобігти ураженню струмом

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

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

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

Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню



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

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

Підігрівання напоїв у мікрох-вильовій печі може

спричинити їх переливання через край, тому будьте обережні, виймаючи тару.

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

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

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

Щоб запобігти можливим опікам

Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рід, щоб не обпектися паром.

Щоб уникнути опіків, завжди перевіряйте

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

Температура посуду не є надійним показником температури їжі чи напою, завжди перевіряйте температуру їжі. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

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

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

Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними,

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

Не висіть і не гойдайтесь на дверцятах печі. Не грайтеся піччю і не використовуйте її як іграшку. Дітей слід навчити важливим правилам техніки безпеки: користуватися прихватками, обережно знімати кришки з їжі, звертати особливу увагу на упаковку (наприклад, матеріали, що можуть самонагріватися), що має додати страві хрусткості, оскільки вона може сильно нагріватися.

Додаткові застереження

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч. Ця піч призначена лише для домашнього

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

Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень

Ніколи не вмикайте порожню піч. Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагріваються, завжди підкладайте під них термостійкий ізолятор, наприклад порцелянову тарілку, щоб уникнути пошкодження поворотного столика та його підставки від перенагрівання. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті. Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки.

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

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

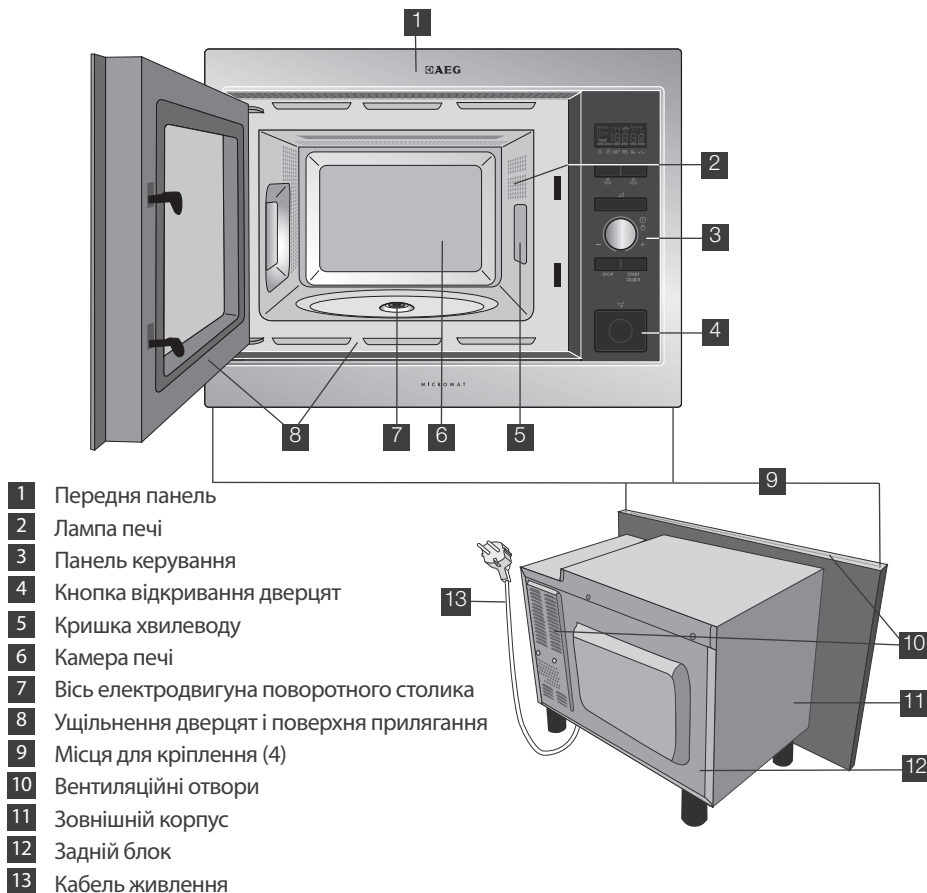
Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі.



Важливо!

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

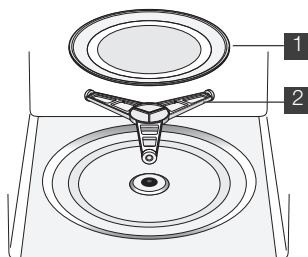
ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ТА ДОДАТКИ



Перевірте наявність таких додатків:

- 1 Поворотний столик
- 2 Підставка поворотного столика
- 3 4 шурупи для кріплення (не зображено)

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



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

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

1 Індикатори НА ЦИФРОВОМУ ЕКРАНІ

	Мікрохвилі		Автоматичне розморожування хліба
	Годинник		Автоматичне розморожування
	Етапи готування		Вага
	Плюс/мінус		

2 Індикатори АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

3 Кнопка АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

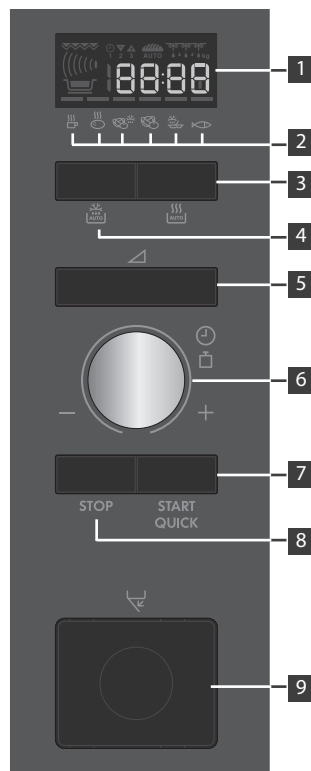
5 Кнопка РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

6 Регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

7 Кнопка START/QUICK

8 Кнопка STOP

9 Кнопка ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

РЕЖИМ «ECON»

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

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



- Щоб скасувати режим Econ, настройте годинник.

ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 годин.

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

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

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

4. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
5. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
6. Натисніть кнопку START/QUICK.
7. Перевірте екран: .
8. Закрийте дверцята.



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

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

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



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

КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

Приклад: щоб виставити годинник на 11:45.

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

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

3. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
4. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
5. Натисніть кнопку START/QUICK.
6. Перевірте екран: 

ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

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

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

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

КНОПКА STOP

Використовуйте кнопку STOP, щоб:

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



БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

Приклад: щоб увімкнути блокування від дітей:

1. Натисніть і утримуйте кнопку STOP протягом 5 секунд.



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



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

ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

Перевагу варто надати круглому чи овальному посуду, а не квадратному чи прямокутному,

оскільки їжа в кутах зазвичай перегрівається. Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перевертати, перекладати чи перемішувати їжу.

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

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

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

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

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

РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Для розморожування вручну (не використовуючи функцію авторозморожування) установлюйте

потужність 240 Вт. Щоразу, коли ви обиратимете цей рівень потужності, на екрані з'являтиметься символ розморожування.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬ

Ваша піч має 6 рівнів потужності.

Рівень потужності	Пропонується використовувати
800 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо.
560 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для нижніх страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
400 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, наприклад страв з яловичини, рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
240 Вт/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ	Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів.
80 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

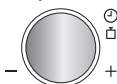
Вт = BATT

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

1. Двічі натисніть кнопку РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ.



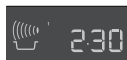
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 2.30.



3. Натисніть кнопку START/QUICK.



4. Перевірте екран:



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



Важливо!

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

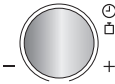
ТАЙМЕР

Приклад: щоб виставити таймер на 7 хвилин.

1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 7 разів.



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



3. Натисніть кнопку START/QUICK.



4. Перевірте екран:



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

ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

Кнопка START/QUICK дає змогу керувати такими двома функціями.

1. Швидкий запуск

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



2. Продовжити час готування

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



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

ПЛЮС ТА МІНУС

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

Якщо вам більше смакує варена картопля готова, але твердіша, скористайтесь МІНУС ∇ . Якщо ж ви віддаєте перевагу м'якшій картоплі, скористайтесь ПЛЮС Δ .

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

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



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



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



4. Натисніть кнопку START/QUICK.



5. Перевірте екран:



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

ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

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

Приклад: щоб готувати:

5 хвилин на потужності 800 Вт (Етап 1)

16 хвилин на потужності 240 Вт (Етап 2)

Етап 1

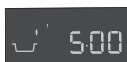
1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ один раз.



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



3. Перевірте екран:

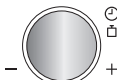


Етап 2

1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 4 рази.



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



3. Натисніть кнопку START/QUICK.



4. Перевірте екран:



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

АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

Автоматичного Готування

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

Приклад: щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

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



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



3. Натисніть кнопку START/QUICK.



4. Перевірте екран:



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

Автоматичне Розморожування

Продукти	Символ
М'ясо/Риба/Птиця	
Хліб	

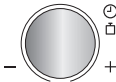
Приклад: щоб розморозити 0,2 кг хліба.

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



x2

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



3. Натисніть кнопку START/QUICK.



START
QUICK

x1

4. Перевірте екран:



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

ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава) 	1-4 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	Поставте чашку на край поворотного столика.
Варена картопля і картопля в мундирах 	0,1-0,8 кг (100 г) Миска і кришка	 x2	Варена картопля: Почистіть картоплю і поріжте її на приблизно однакові шматки. Картопля в мундирах: Виберіть картоплини приблизно одного розміру і помийте їх. - Покладіть підготовану картоплю в миску. - Додайте необхідну кількість води (на 100г) приблизно 2 ст. л. і трохи солі. - Накрийте кришкою. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожені овочі 	0,1-0,6 кг (100 г) Миска і кришка	 x3	- Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.) - Накрийте кришкою. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.  Якщо заморожені овочі змерзли в шматок, готуйте в ручному режимі.
Свіжі овочі 	0,1-0,6 кг (100 г) Миска і кришка	 x4	- Поріжте на шматочки, наприклад, смужечками, кубиками чи скибочками. - Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.) - Накрийте кришкою. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожена готова їжа (можна перемішати) 	0,3-1,0 кг (100 г) Миска і кришка	 x5	- Перекладіть їжу на підходящий для використання у мікрохвильовій печі посуд. - Додайте трохи рідини, якщо так рекомендує виробник. - Накрийте кришкою. - Готуйте не накриваючи, якщо так радить виробник. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Рибне філе в соусі 	0,4 -1,2 кг* (100 г) Форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі	 x6	Див. рецепт «Рибне філе в соусі» на стор. 72. * Загальна вага інгредієнтів.

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

Автоматичне розморожування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця  (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-0,8 кг (100 г) Форма для запікання	 x1	- Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. - Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. - Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. - Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини.  Не досується тушок птиці.
Хліб  	0,1-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	 x2	- Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. - Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. - Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 5-15 хв., доки добре не відтане.

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



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



Автоматичне розморожування

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

РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

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

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

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

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

ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

 Важливо!

Якщо ви готуєте на потужності 800 Вт довше стандартного часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання.

(Рівень потужності буде зменшено до 560 Вт.)
Після зупинки на 90 секунд потужність 800 Вт можна ввімкнути знову.

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

ТАБЛИЦІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

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

Підігрівання їжі та напоїв

Продукти/Напій	Кількість -г/мл-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Спосіб
Молоко, 1 чашка	150	800 Вт	Прибл. 1	Не накривати
Вода, 1 чашка	150	800 Вт	1-2	Не накривати
6 чашок	900	800 Вт	10-12	Не накривати
1 тарілка	1000	800 Вт	11-13	Не накривати
Одна порція (овочі, м'ясо і гарнір)	400	800 Вт	3-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/рагу	200	800 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі	200	800 Вт	2-3	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
	500	800 Вт	4-5	
М'ясо, 1 шматок*	200	800 Вт	3-4	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе*	200	800 Вт	2-3	Накрийте
Торт, 1 шматок	150	400 Вт	½	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка	190	400 Вт	Прибл. 1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплювання маргарину чи масла*	50	800 Вт	½	Накрийте
Розтоплювання шоколаду	100	400 Вт	2-3	Час від часу перемішуйте

*охолоджене

Розморожування

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

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

Розморожування і готування

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

Готування м'яса і риби

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

РЕЦЕПТИ

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

Пристосування рецептів до мікрохвильової печі

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

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

їжею, слід попередньо зволожити поверхню, перш ніж розігрівати чи готувати. Кількість рідини, яку слід додавати до сирих продуктів для тушкування, потрібно зменшити на третину порівняно з оригінальним рецептом. Якщо необхідно, рідину можна додати в процесі готування. Кількість жиру, що додається, можна помітно зменшити. Трохи масла, маргарину чи олії достатньо, щоб додати страві аромату. Завдяки цьому мікрохвильова піч досконало підходить для готування страв із низьким вмістом жиру в рамках дієтичного харчування.

Грибний суп

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

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

Рататуй

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

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

Філе камбали

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

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

Фарширована шинка

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

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

Теляче рагу по-цюріхськи

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

Лазанья

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

Фруктове желе з ванільним соусом

Посуд: Посуд з кришкою (на 2 л)
 Миска з кришкою (на 1 л)
 150 г червона смородина, промита, без
 плодоніжок
 150 г полуниця, промита і почищена
 150 г малина, промита і почищена
 250 мл біле вино
 100 г цукор
 50 мл лимонний сік
 8 пластини желатину
 300 мл молоко
 ½ стручок ванілі
 30 г цукор
 15 г кукурудзяне борошно

1. Поріжте телятину смужками.
2. Змастіть форму маслом. Викладіть м'ясо і цибулю у форму, накрийте і готуйте. У процесі готування перемішайте.
 7-10 хв. 800 Вт
3. Додайте біле вино, темну підливу і вершки, перемішайте, накрийте і продовжуйте готувати. Час від часу перемішуйте.
 4-5 хв. 800 Вт
4. Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 5 хвилин. Присипте петрушкою.
1. Поріжте помідори, змішайте з шинкою, цибулею, часником, яловичим фаршем і томатним пюре. Приправте, накрийте і готуйте.
 7-9 хв. 800 Вт
2. Змішайте жирні вершки з молоком, сиром «Пармезан», приправами та олією.
3. Змастіть форму і викладіть на дно десь 1/3 пластин. Викладіть половину м'ясної начинки на пластини і залийте частиною соусу. Повторіть те ж саме з рештою пластин. Залийте все соусом і притрусіть «Пармезаном». Готуйте під кришкою.
 15-17 хв. 560 Вт
 Після приготування залиште постояти приблизно 5-10 хвилин
1. Відкладіть частину фруктів для прикрашання. Зробіть пюре з решти фруктів і білого вина, викладіть у посуд, накрийте і нагрійте.
 7-9 хв. 800 Вт
2. Змішайте цукор і лимонний сік.
3. Замочіть желатин у холодній воді приблизно на 10 хв, потім вийміть і витисніть його. Вмішайте желатин у гаряче пюре, доки він не розчиниться. Поставте желе у холодильник застигати.
4. Для ванільного соусу: налийте молоко в іншу миску. Розріжте стручок ванілі і вийміть серединку, вмішайте її в молоко з цукром і кукурудзяним борошном. Накрийте і готуйте, перемішайте в процесі і ще раз в кінці.
 3-4 хв. 800 Вт
5. Переверніть желе на тарілку і прикрасьте залишками фруктів. Полийте желе ванільним соусом.

ДОГЛЯД І МИТТЯ

УВАГА: НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ КОМЕРЦІЙНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОК, ПАРОВІ ПРИСТРОЇ ДЛЯ МИТТЯ, АБРАЗИВНІ ТА АГРЕСИВНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, ТАКІ, ЩО МІСТЯТЬ ГІДРОКСИД НАТРІЮ, А ТАКОЖ ЖОРСТКІ ГУБКИ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА БУДЬ-ЯКИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ МІКРОХВИЛЬНОЇ ПЕЧІ. РЕГУЛЯРНО МИЙТЕ ПІЧ ТА УСУВАЙТЕ ЗАЛИШКИ ЇЖІ. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Зовнішня поверхня печі

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

Панель керування

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

Внутрішня поверхня печі

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

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

Поворотний столик і його підставка

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

Дверцята

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

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

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

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	- Запобіжники у блоці запобіжників працюють. - Не було збою електромережі. - Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	- Дверцята добре зачинені. - Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. - Ви натиснули кнопку START/QUICK.
Поворотний столик не обертається?	- Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. - Посуд не виходить за межі поворотного столика. - Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. - У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	- Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. - Зверніться до уповноваженого service AEG агента.
Внутрішнє освітлення не працює?	Зверніться до уповноваженого service AEG агента. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центру.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	- Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або - Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або - Встановіть більшу потужність.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	230 В, 50 Гц, окрема фаза
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму: Режим мікрохвиль	1,2 кВт
Вихідна потужність: Режим мікрохвиль	800 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц * (Групи 2/Класу В)
Зовнішні габарити: MC1763E	594 mm (Ш) x 371 mm (В) x 316 mm (Г)
Внутрішні габарити	285 mm (Ш) x 202 mm (В) x 298 mm (Г) **
Об'єм камери	17 літрів **
Поворотний столик	Ø 272 mm, скло
Вага	прибл. 16 кг
Лампа печі	25 Вт/240 - 250 В

* Цей продукт відповідає вимогам Європейського стандарту якості EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2, класу В. Приналежність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі.

** Приналежність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах. Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для закладення їжі менший.

Ця піч відповідає вимогам Директив 2004/108/EC, 2006/95/EC і 2005/32/EC.

В РАМКАХ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ



УСТАНОВЛЕННЯ

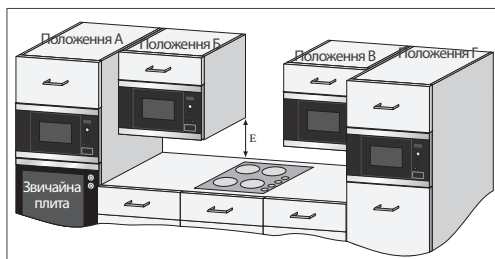
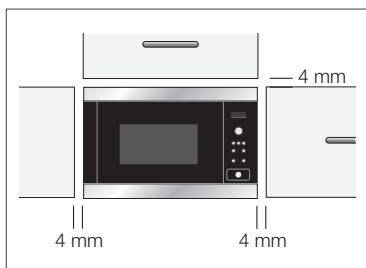
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А, Б, В і Г:

Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	560	550	360
Б + В	560	300	350
	560	300	360
Г	560	500	350
	560	500	360

Габарити (мм)

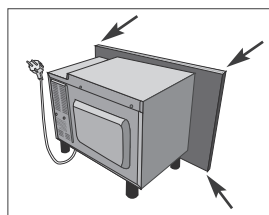
УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

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



Варіант кріплення 1:

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



Варіант кріплення 2:

Див. шаблон, що постачається з вашою піччю.

БЕЗПЕЧНЕ КОРИСТУВАННЯ ПРИСТРОЄМ

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

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

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

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ

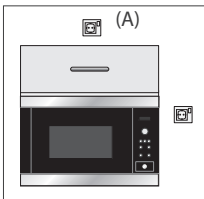


УВАГА!
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ
ЗАЗЕМЛЕНИЙ
Виробник не несе жодної
відповідальності, якщо цього
правила безпеки не дотримано.

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

- **Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.**
- **Розетка не повинна знаходитися за шафою.**
- Найкраще її положення - над шафою, див. (А).



- Підключіть пристрій до окремої фази 230 В/ 50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- **Кабель живлення може замінити лише електрик.**

ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Екологічна утилізація упаковки та старих пристроїв

УПАКОВКА

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

Загроза задихнутися. Тримайте упаковку подалі від дітей.

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

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОГО ПРИСТРОЮ

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

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

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

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

OBSAH

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

PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

Zamezení nebezpečí požáru

Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 230 V, 50 Hz a minimálně 10 A pojistku v distribučním vedení nebo 10 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍRKA.

Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru. Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. Pokud vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Do okolí trouby a větracích otvorů nestavte hořlavé materiály. Neblokujte žádné větrací otvory. Z jídel a obalů odstraňte všechny kovové uzávěry, těsnění, atd. Vznik elektrického oblouku na kovovém povrchu může způsobit požár. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádobí vyrobené pro tento účel. Uvnitř trouby neskladujte žádné potraviny ani předměty. Po uvedení trouby do provozu zkontrolujte její nastavení, abyste se ujistili, že pracuje podle vašeho přání. Přečtěte si tipy uvedené v tomto návodu k obsluze.

Zamezení možnosti zranění



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

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

ujistěte se, že nejsou poškozené.

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

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

Zamezte tvoreni nánosů mastnoty nebo špíny na těsnění dvířek a na přiléhajících částech. Postupujte podle pokynů v kapitole „Udržba a čištění“.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

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

Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby. Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevládejte žádnou tekutinu ani nevkládějte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti. Síťový kabel ani zástrčku nepokládějte do vody nebo jiné tekutiny. Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých

nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

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

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

Zamezení možnosti exploze a náhlého varu:

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

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

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

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

Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou.

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

Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla. Při otevírání dvírek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

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

Zamezení nesprávnému použití dětmi



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

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

O dvířka trouby se neopírejte, ani se na ně nezavěšujte. Trouba není hračka, proto si s ní nehrajte. Naučte děti dodržovat všechna bezpečnostní pravidla: používat kuchyňské chňapky, opatrně odstraňovat z jídel pokličku, věnovat zvláštní pozornost obalům (např. z materiálů, které se samy zahřívají) vytvořeným pro získání křupavého jídla, protože ty mohou být obzvláště horké.

Další upozornění

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

Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

Troubu nikdy neuvádějte do provozu prázdnou. Používáte-li nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod ně umístěte tepelný izolátor jako např. porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození otočného talíře a unášecího podnosu z důvodu tepelného šoku. Doba ohřevu uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena. Nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nekládejte plechovky. Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby. Neuvádějte troubu do provozu bez otočného talíře. Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

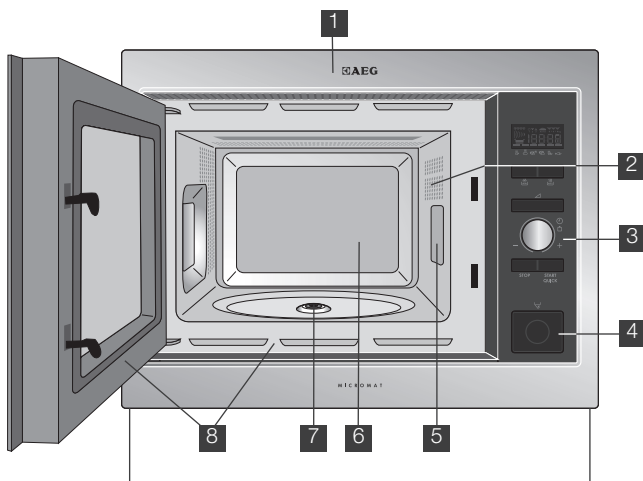
Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.

Důležité!

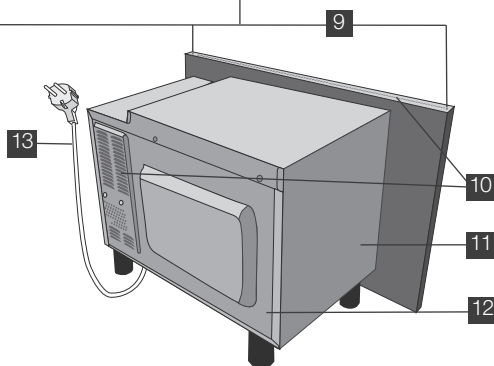
Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem. Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

POPIS SPOTŘEBIČE

MIKROVLNNÁ TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ



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

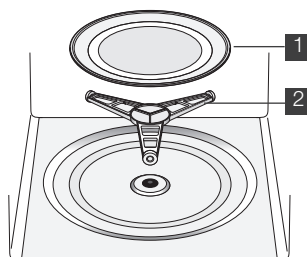


- 9** Body upevnění (4)
- 10** Větrací otvory
- 11** Vnější kryt
- 12** Zadní kryt
- 13** Napájecí kabel

Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1** Otočný talíř
- 2** Unášecí podnos
- 3** 4 upevňovací šrouby (nejsou zobrazeny)

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



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

OVLÁDACÍ PANEĽ

1 Indikátory DIGITÁLNIHO DISPLEJE



Mikrovlnný režim



Automatické rozmrazování chleba



Hodiny



Automatické rozmrazování



Stupně vaření



Hmotnost



Plus/Minus

2 Indikátory funkce AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

3 Tlačítko AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

4 Tlačítko AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

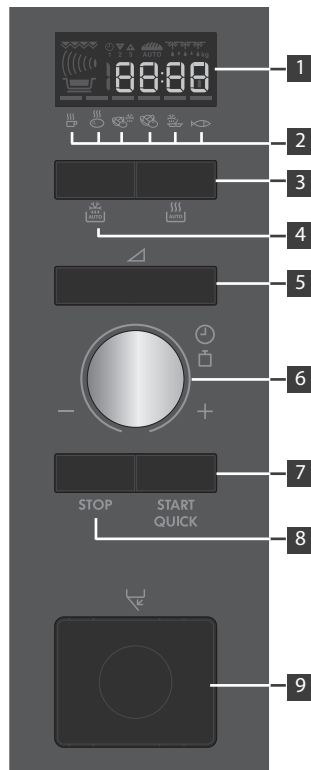
5 Tlačítko STUPEŇ VÝKONU

6 Ovladač nastavení ČASU/HMOTNOSTI

7 Tlačítko START/QUICK

8 Tlačítko STOP

9 Tlačítko OTEVŘENÍ DVÍŘEK



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

REŽIM ECON

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

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



- Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

NASTAVENÍ HODIN

Trouba má hodiny ve 12hodinovém a 24hodinovém režimu.

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

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

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



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

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

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



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

ZMĚNA NASTAVENÍ ČASU

Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:45.

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

CHCETE-LI ZRUŠIT HODINY A NASTAVTE REŽIM ECON

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po

dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 

(Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko START/QUICK.)

3. Stiskněte tlačítko STOP.
4. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.
5. Zavřete dvířka.
6. Na displeji se spustí odpočítávání od 3:00 do nuly.
7. Po dosažení nuly se trouba přepne do režimu „Econ“ a displej se vymaže.

POUŽITÍ TLAČÍTKA STOP

Pomocí tlačítka STOP lze:

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



STOP

DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

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

Příklad: Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

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



STOP

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



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

OVĽADÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

RADY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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

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

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

Vlastnosti jídla

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

Techniky vaření

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

NÁDOBÍ BEZPEČNÉ PRO VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

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

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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

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

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

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

VÝKONOVÉ STUPNĚ MIKROVLNNÉHO OHŘEVU

Trouba má 6 stupňů výkonu.

Nastavení výkonu	Doporučené použití
800 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd.
560 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcované masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích.
400 W	Používá se pro husté pokrmy vyžadující delší dobu vaření (při běžné přípravě v troubě), např. hovězí. Doporučujeme použít tento výkon, abyste zajistili, že bude maso dostatečně měkké.
240 W)/ROZM- RAZOVÁNÍ	Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.
80 W	Používá se pro pomalé rozmrazování, např. šlehačkového dortu nebo pečiva.
0 W	Pro odstání/časovač.

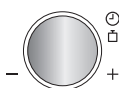
W = WATT

Příklad: Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 560 W.

1. Stiskněte tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



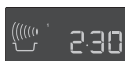
2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 2.30.



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



4. Zkontrolujte displej:



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

! Důležité!

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

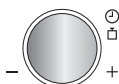
ČASOVAČ

Příklad: Chcete nastavit časovač na 7 minut.

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



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



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



4. Zkontrolujte displej:



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

PŘIDÁNÍ 30 SEKUND

Tlačítko START/QUICK umožňuje použití dvou následujících funkcí.

1. Přímý start

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



2. Prodloužení doby vaření

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



- Tuto funkci nelze použít během režimu AUTOMATICKÉ VÁŘENÍ nebo AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ.

PLUS A MINUS

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

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

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

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉ VÁŘENÍ.



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



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



4. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



5. Zkontrolujte displej:



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

VÍCEKROKOVÉ VAŘENÍ

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence.

Příklad: Když chcete vařit:

5 minut na výkon 800 W (krok 1)

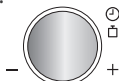
16 minut na výkon 240 W (krok 2)

Krok 1

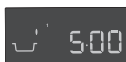
1. Stiskněte tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



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



3. Zkontrolujte displej:

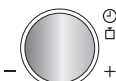


Krok 2

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



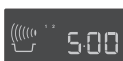
2. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 16.00.



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



4. Zkontrolujte displej:



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

FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

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

Automatické Vaření

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

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitém stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉ VAŘENÍ.



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



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



4. Zkontrolujte displej:



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

Automatické Rozmrazování

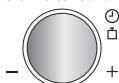
Pokrm	Symbol
Maso/drůbež/ryby	
Chléb	

Příklad: Rozmrazení 0,2 kg chleba.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ.



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



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



4. Zkontrolujte displej:



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

TABULKY PROGRAMŮ

TABULKY FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Automatické vaření	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva) 	1-4 šálky 1 šálek = 200 ml	 x1	Položte šálek k okraji otočného talíře.
Vařené brambory a brambory ve slupce 	0,1-0,8 kg (100 g) Miska a víko	 x2	Vařené brambory: Oloupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti. Brambory ve slupce: Vyberte brambory podobné velikosti a umyjte je. - Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do misky. - Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli. - Zakryjte víkem. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Mražená zelenina 	0,1-0,6 kg (100 g) Miska a víko	 x3	- Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) - Zakryjte víkem. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.  Je-li zelenina přimrazena k sobě, uvařte ji ručně.
Čerstvá zelenina 	0,1-0,6 kg (100 g) Miska a víko	 x4	- Nakrájejte ji na malé kousky, např. proužky, kostičky nebo plátky. - Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) - Zakryjte víkem. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Hotové mražené pokrmy (míchatelné) 	0,3-1,0 kg (100 g) Miska a víko	 x5	- Vložte pokrm do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. - Přidejte tekutinu, pokud to doporučuje výrobce. - Zakryjte víkem. - Vařte bez poklice, pokud je to uvedeno v pokynech výrobce. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření zamíchejte a odstavte na cca 2 minuty.
Rybí filety s omáčkou 	0,4-1,2 kg* (100 g) Gratinovací nádoba a potravinová fólie pro mikrovlnnou troubu	 x6	Viz recepty na rybí filety s omáčkou na straně 99. * Celková hmotnost přísad.

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

Automatické rozmrazování	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež  (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Plochá mísa	 x1	- Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. - Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. - Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení. - Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte. i Není vhodné pro celou drůbež.
Chléb  	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plochá mísa	 x2	- Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. - Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. - Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.

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

- i**
- Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
 - Pro pokrm, který váží více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulkách pro automatické vaření a rozmrazování, použijte ruční postup.
 - Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Po dokončení vaření zkontrolujte, zda je pokrm ohřátý.
 - Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko START/QUICK.
 - Po skončení mikrovlnného režimu se může spustit ventilátor.
- i** Automatické rozmrazování
- Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
 - Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké podobě.
 - Po obrácení přikryjte rozmražené části malými plochými kousky alobalu.
 - Drůbež by se měla po rozmrazení ihned zpracovat.

RECEPTY PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Rybí filety s pikantní omáčkou

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

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

Rybí filety s kari omáčkou

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

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

SNÍŽENÝ STUPEŇ VÝKONU

**Důležité!**

Pokud vaříte jídlo déle než po standardní dobu, avšak při výkonu 800 W, výkon trouby se automaticky sníží, aby se tak předešlo jejímu

přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se sníží na 560 W.) Po pozastavení na 90 sekund bude opět obnoven výkon 800 W.

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

TABULKY VAŘENÍ

Použité zkratky

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

Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství -g/ml-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda
Mléko, 1 šálek	150	800 W	přibližně 1	nezakrývejte
Voda, 1 šálek	150	800 W	1-2	nezakrývejte
6 šálků	900	800 W	10-12	nezakrývejte
1 nádoba	1000	800 W	11-13	nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř (zelenina, maso a přílohy)	400	800 W	3-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte
Polévka/dušený	200	800 W	1-2	přikryte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	200	800 W	2-3	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryte a v polovině ohřívání zamíchejte
	500	800 W	4-5	
Maso, 1 plátek*	200	800 W	3-4	rozetřete tenkou vrstvu omáčky na horní část, přikryte
Rybí filety*	200	800 W	2-3	přikryte
Koláč, 1 plátek	150	400 W	½	vložte do ploché mísy
Dětská výživa, 1 sklenice	190	400 W	přibližně 1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo*	50	800 W	½	přikryte
Rozpuštěná čokoláda	100	400 W	2-3	občas zamíchejte

* z chlazeného

Rozmrazování

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

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

Rozmrazování a vaření

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

Vaření masa a ryby

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

RECEPTY

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

Přizpůsobení receptů pro mikrovlnnou troubu

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

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

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

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

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

Houbová polévka

Nádobí: Hrnec s pokličkou (objem 2 l)

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

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

Ratatouille

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)

5 lžíce	olivový olej
1	rozetřený česnek
hřebíček	
50 g	nakrájená cibule
250 g	na kostičky nakrájený lilek
200 g	na kostičky nakrájená cuketa
200 g	pe př, velké kostky
75 g	fenykl, velké kostky
1	bouquet garni
200 g	artyčková srdíčka z konzervy nakrájená na čtvrtky
	sůl a pepř

Filety z platýse

Nádobí: Mělká oválná pečicí nádoba s potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby (délka asi 26 cm)

400 g	filety z platýse
1	Celý citrón
150 g	rajčata
10 g	máslo nebo margarín na vymaštění nádoby
1 lžíce	rostlinný olej
1 lžíce	nakrájená petržel
	sůl a pepř
4 lžíce	bílé víno
20 g	máslo

Plněná šunka

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)

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

1. Nalijte olivový olej do hrnce a přidejte česnek. Přidejte připravenou zeleninu, kromě artyčokových srdíček a opepřete. Přidejte bouquet garni, přikryjte a dejte vařit, přičemž jednou zamíchejte.

19-21 min. 800 W

Posledních pět minut přidejte artyčoková srdíčka a povařte.

2. Pokrm dochuťte solí a pepřem. Před podáváním odstraňte bouquet garni. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

1. Omyjte rybu a oklepáním ji osušte. Odstraňte kosti.
2. Nakrájejte citrón a rajčata na tenké plátky.
3. Vymastěte pečicí nádobu máslem. Vložte do ní rybí filety a pokapejte je rostlinným olejem.
4. Do nádoby nasypejte petrželku, nahoru dejte plátky rajčat a ochuťte. Na rajčata dejte plátky citrónu a polijte je bílým vínem.
5. Na citrón dejte malé kousky másla, nádobu přikryjte a dejte vařit.

16-19 min. 800 W

Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

1. Smíchejte špenát se sýrem a čerstvým sýrem (fromage frais) a ochuťte.
2. Dejte jednu polévkovou lžici náplně na každý plátek vařené šunky a plátky srolujte. Propíchněte šunkou dřevěnou špejlí.
3. Udělejte bešamelovou omáčku: nalijte vodu a smetanu do hrnce a dejte vařit.

3-4 min. 800 W

Smícháním mouky a másla vytvořte jíšku, přidejte ji do hrnce a rozmíchejte ji. Hrnc přikryjte a dejte vařit, dokud nebude omáčka hustá.

1 min. 800 W

Zamíchejte a ochutnejte.

4. Nalijte omáčku do vymaštěné nádoby, vložte naplněné šunkové rolky na omáčku a dejte vařit s pokličkou.

3-4 min. 800 W

Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Curyšské telecí

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

Lasagne

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

Ovocné želé s vanilkovou omáčkou

Nádobí:	Nádoba s pokličkou (objem 2 l)
	Nádoba s pokličkou (objem 1 l)
150 g	maliny, omyté a bez stopky
150 g	jahody, omyté a bez stopky
150 g	červený rybíz, omyté a bez stopky
250 ml	bílé víno
100 g	cukr
50 ml	citrónová šťáva
8	želatinové plátky
300 ml	mléko
½	vanilkový lusk
30 g	cukr
15 g	kukuřičná mouka

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

1. Nakrájejte rajčata, smíchejte je se šunkou a cibulí, česnekem, mletým hovězím masem a rajčatovým protlakem. Ochutě, přikryjte a dejte vařit.
7-9 min. 800 W
2. Smíchejte zakysanou smetanu (creme fraîche) s mlékem, parmezánem, bylinkami, olejem a kořením.
3. Vymastěte nádobu a na dno dejte asi ⅓ těstovin. Na těstoviny dejte půlku směsi mletého masa a přilijte omáčku. Postup zopakujte a nakonec přidejte zbývající těstoviny. Těstoviny polijte omáčkou a posypte parmezánem. Dejte vařit s pokličkou.
15-17 min. 560 W
Po dokončení vaření odstavte na cca 5-10 minut.

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

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

Vnější část trouby

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

Ovládací panel

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

Vnitřek trouby

1. Postříkané, rozsypané a rozlité

zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu.

2. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.
3. Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

Otočný talíř a unášecí podnos

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

Dvířka

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

⚠ Důležité! Neměli byste používat parní čistič.

CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky...
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	- Nefungují pojistky v pojistkové skříni. - Došlo k přerušení napájení. - Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	- Dvířka nejsou řádně zavřena. - Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. - Nebylo stisknuto tlačítko START/QUICK.
Otočný talíř se neotáčí?	- Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. - Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. - Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. - V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	- Izolujte spotřebič od pojistkové skříň. - Kontaktujte místní servisní AEG středisko.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	Kontaktujte místní servisní AEG středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici AEG.
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	- Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo - Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně - Nastavte vyšší nastavení výkonu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	230 V, 50 Hz, jednofázové
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 10 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny 1,2 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny 800 W (IEC 60705)
Frekvence mikroln	2450 MHz * (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	MC1763E 594 mm (Š) x 371 mm (V) x 316 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H) **
Objem trouby	17 litrů **
Otočný talíř	Ø 272 mm, skleněný
Hmotnost	cca 16 kg
Osvětlení ohřívacího prostoru trouby	25 W/240 - 250 V

* Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011.
V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B.
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla. Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti. Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.

** Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.
Skutečný objem pro uložení jídla je menší.



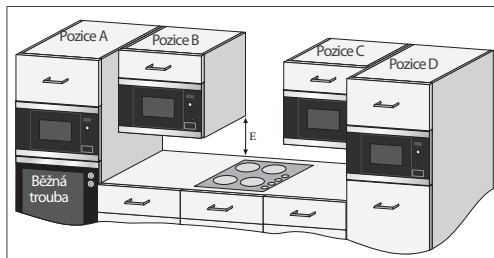
Skutečný objem pro uložení jídla je menší. Tato trouba je v souladu s požadavky směrnic 2004/108/EC, 2006/95/EC a 2005/32/EC.

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

INSTALACE

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

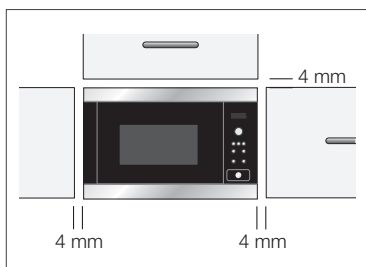
Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	560 x 550 x 360		
B+C	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
D	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		



Měření v (mm)

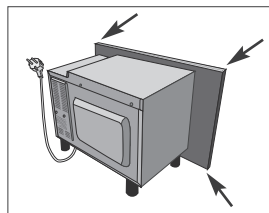
INSTALACE SPOTŘEBIČE

1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Tato trouba je určena pro montáž do kuchyňské skříňky s výškou 360 mm.
Při montáži do skříňky o výšce 350 mm:
Odšroubujte a odstraňte 4 patky ze spodní části trouby. Trouba má 3 dlouhé patky a 1 krátkou. Nahradte 3 dlouhé patky patkami z balíku příslušenství. Krátkou patku nevy měňujte.
3. Vložte spotřebič pomalu do kuchyňské linky bez použití síly, dokud se přední rám trouby nebude dotýkat předního otvoru linky.
4. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz náčrt).



Možnost upevnění 1:

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



Možnost upevnění 2:

Podívejte se na šablonu dodanou s troubou.

BEZPEČNÉ POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

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

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

- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříň, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



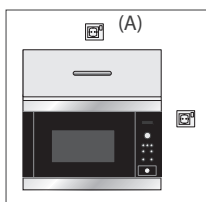
UPOZORNĚNÍ!

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

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

PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE KE ZDROJI ELEKTRICKÉ ENERGIE

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



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

INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ



Ekologická likvidace obalových materiálů a starých spotřebičů

OBALOVÉ MATERIÁLY

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

Nebezpečí udušení. Udržujte obalový materiál mimo dosah dětí.

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

„PE“ polyetylén, např. obalová fólie

„PS“ polystyren, např. obal (bezfreonový)

„PP“ polypropylen, např. pásky

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

LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

Staré spotřebiče je třeba před likvidací zabezpečit odstraněním zástrčky a odříznutím a zlikvidováním napájecího kabelu.

Kabel by pak měl být zlikvidován ve vašem nejbližším středisku pro sběr nebo recyklaci odpadů. Informujte se na svém obecním úřadě nebo na úřadě pro zdravé životní prostředí, zda jsou ve vaší oblasti nějaká zařízení pro recyklaci spotřebičů.

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

BRIGA O KUPCU I SERVISNA PODRŠKA

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

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

Model:.....

Serijski broj:.....

Proizvodni broj:.....

Datum kupnje:.....

[illegible]

TURINYS

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

GERIAUSIEMS REZULTATAMS

Dėkojame, kad pasirinkote šį AEG produktą. Sukūrėme jį taip, kad daugelį metų turėtumėte nepriekaištingai veikiančią, pažangiosiomis technologijomis pagrįstą prietaisą, palengvinčią jums buitį – tokių funkcijų įprastuose prietaisuose nerastite. Skirkite kelias minutes ir perskaitykite, kad galėtumėte geriausiai išnaudoti visas krosnelės funkcijas.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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



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



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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

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



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

**SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS: ATIDŽIAI
PERSKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD GALĖTUMĖTE
NAUDOTI ATEITYJE****Kaip išvengti gaisro pavojaus**

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

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

Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis. Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

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

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

Kaip nesusižaloti

- ĮSPĖJIMAS! Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudodami, patikrinkite:**
- a) dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos;
 - b) vyrius ir durelių saugos skląščius; patikrinkite, ar jie nesulūžę ir neatsilaisvinę;
 - c) durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius; įsitikinkite, kad jie nesugadinti;
 - d) krosnelės ar durelių vidų; įsitikinkite, kad nėra jokių įlenkimų;
 - e) maitinimo laidą ir kištuką; patikrinkite, ar jie nesugadinti.

Nereguliuokite, netaisykite ir nemonifikuokite krosnelės patys. Techninės priežiūros

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

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

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

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

Kaip apsaugoti nuo elektros šoko

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

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

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

Kaip išvengti sprogtimo ir staigaus užvirimo



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

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

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

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

1. Prieš šildydami/pakartotinai šildydami išmaišykite skystį.
2. Į šildomą skystį patariama įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų daiktą.
3. Pašildytą skystį palikite krosnelėje bent 20 sekundžių, kad pavėluotai staiga užviręs skystis neišbėgtų.

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

Prieš šildydami pradurkite bulvių, dešrelių, vaisių ir panašių produktų odes, nes kitaip jie gali sprogti.

Kaip išvengti nudegimo pavojaus

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

Kad nenusidegintumėte, prieš

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

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

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

Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



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

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

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

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

Kiti įspėjimai

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

Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktų sklandžiai ir nesugestų

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

Naudokite tik šiai krosnei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neiškiltų:

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

Krosnei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso.

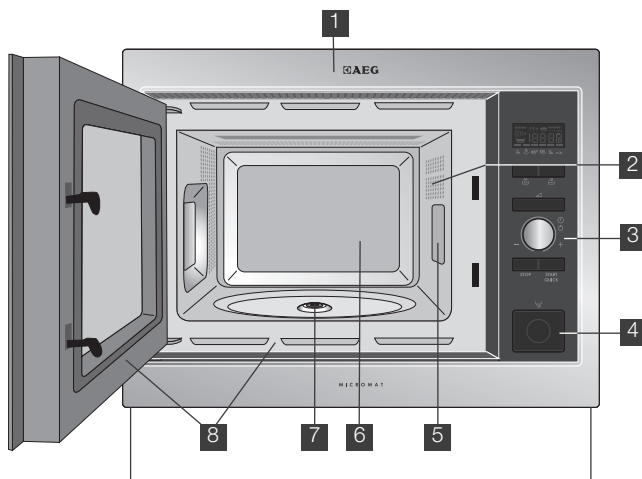


Svarbu!

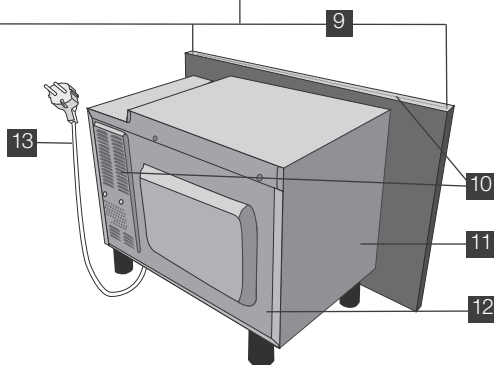
Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku. Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių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

PRIETAISO APŽVALGA

MIKROBANGŲ KROSNELĖ IR PRIEDAI



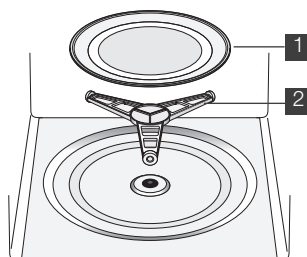
- 1 Priekio apdaila
- 2 Krosnelės lemputė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Durelių atidarymo mygtukas
- 5 Bangolaidžio dangtelis
- 6 Krosnelės vidus
- 7 Izoliacinis tarpiklis
- 8 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai
- 9 Tvirtinimo vietos (4 vietos)
- 10 Vėdinimo angos
- 11 Išorinis gaubtas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



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
- 2 Sukamojo padėklo atrama
- 3 4 tvirtinimo varžtai (neparodyta)

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



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

VALDYMO SKYDELIS

1 SKAITMENINIAI EKRANO indikatoriai



Mikrobangos



Automatinis duonos atšildymas



Laikrodis



Automatinis atšildymas



Gaminimo etapai



Svoris



Plius/minus

2 AUTOMATINIO GAMINIMO indikatoriai

3 AUTOMATINIO GAMINIMO mygtukas

4 AUTOMATINIO ATŠILDYMO mygtukas

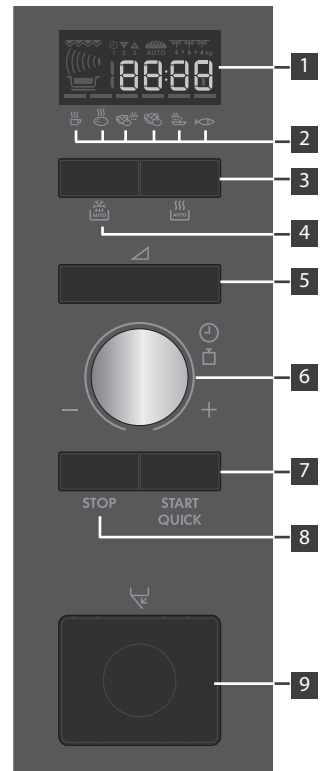
5 GALIOS LYGIO mygtukas

6 LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlė

7 Gaminimo mygtukas START/QUICK

8 Sustabdymo mygtukas STOP

9 DURELIŲ ATIDARYMO mygtukas



PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

EKONOMINIS REŽIMAS

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

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



- Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

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

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

krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma:



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



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

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

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



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

LAIKO REGULIAVIMAS, KAI LAIKRODIS JAU NUSTATYTAS

Pvz.: nustatykite 11:45.

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/QUICK 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

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

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

NORĖDAMI ATŠAUKTI LAIKRODIS IR EKONOMINIS REŽIMAS

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

sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

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

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

SUSTABDYMO MYGTUKO STOP NAUDOJIMAS

Naudokite sustabdymo mygtuką STOP, kad:

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



STOP

VAIKO SAUGOS UŽRAKTAS

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

Pvz.: nustatykite vaiko saugos užraktą.

1. Paspauskite ir palaikykite paspaudę STOP mygtuką 5 sekundes.



STOP

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



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

MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

VALGIO GAMINIMO MIKROBANGŲ KROSNELĖJE PATARIMAI

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

Geriau naudoti apvalius/ovalius, o ne kvadratinčius/pailgus indus, nes maistas, esantis kamuose, gali perkaisti.

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

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

Maisto savybės

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

Valgio gaminimo technika

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

MIKROBANGŲ KROSNELĖJE SAUGŪS NAUDOTI INDAI

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

MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

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

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

ATŠILDYMAS NEAUTOMATINIU BŪDU

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

MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Krosnelė turi 6 galios lygius.

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

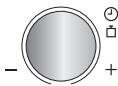
W = VATAS

Pvz.: Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 560 W mikrobangų galią.

1. Dukart paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką.



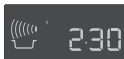
2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



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



Svarbu!

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

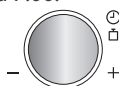
VIRTUVINIS LAIKMATIS

Pvz.: Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

1. Paspauskite galios lygio mygtuką 7 kartus.



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



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

PRIDĖKITE 30 SEKUNDŽIŲ

Gaminimo mygtukas START/QUICK leidžia valdyti dvi funkcijas.

1. Tiesioginis paleidimas

Paspaudę gaminimo mygtuką START/QUICK galite iškart 30 sekundžių gaminti naudodami 800 W/AUKŠTŲ mikrobangų galios lygį.



2. Gaminimo laiko pailginimas

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



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

PLIUS IR MINUS

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

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

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

Pvz.: pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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



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



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



4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



5. Ekrane bus rodoma:



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

GAMINIMAS KELIAIS ETAPAIS

Naudojantis MIKROBANGOMIS galima užprogramuoti iki 3 etapų (daugiausia).

Pvz.: jei norite gaminti:

5 minutes pasirinkę 800 W galią (1 etapas)

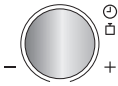
16 minučių pasirinkę 240 W galią (2 etapais)

1 etapas

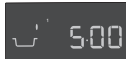
1. Vieną kartą paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką.



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



3. Ekrane bus rodoma:

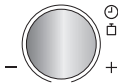


2 etapas

1. Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką 4 kartus.



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



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

AUTOMATINIS GAMINIMAS IR AUTOMATINIS ATŠILDYMAS

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

Automatinio Gaminimas

Maistas	Simbolis
Gėrimas	
Virtos/neluptos bulvės	
Šaldytos daržovės	
Šviežios daržovės	
Šaldyti patiekalai	
Įtvies filė su padažu	

Pvz.: Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



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

Automatinis Atšildymas

Maistas	Simbolis
Mėsa/žuvis/paukštiena	
Duona	 

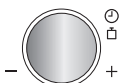
Pvz.: Atšildykite 0,2 kg duonos.

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



x2

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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.



START
QUICK

x1

4. Ekrane bus rodoma:



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

PROGRAMŲ LENTELĖS

AUTOMATINIO GAMINIMO IR AUTOMATINIO ATŠILDYMO LENTELĖS

Automatinis gaminimas	Svoris (Didinimo Vienetas/ Reikmenys)	Mygtukas	Procedūra
Gėrimas (arbata/kava) 	1–4 puodeliai 1 puodelis=200 ml	 x1	Padėkite puodelį ant sukamojo padėklo krašto.
Virtos ir neluotos bulvės 	0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x2	Virtos bulvės: nuskusite bulves ir supjaustysite panašaus dydžio gabalėliais. Neluotos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplaukite. - Sudėkite virtas arba neluotas bulves į dubenį. - Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos. - Uždenkite dangčiu. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.
Šaldytos daržovės 	0,1–0,6 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x3	100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) - Uždenkite dangčiu. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.  Jei šaldytos daržovės sulipusios, šildykite jas neautomatiniu būdu.
Šviežios daržovės 	0,1–0,6 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x4	- Supjaustysite mažais gabalėliais, pvz., juostelėmis, kubeliais ar griežinėliais. 100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) - Uždenkite dangčiu. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.
Šaldyti patiekalai (maišomi) 	0,3–1,0 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x5	- Sudėkite maistą į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą. - Įpilkite šiek tiek skysčio, jei rekomenduoja gamintojas. - Uždenkite dangčiu. - Šildykite be dangčio, jei taip nurodyta gamintojo. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, pamaišykite ir palikite pastovėti maždaug 2 min.
Žuvies filė su padažu 	0,4–1,2 kg* (100 g) Keptuvas ir mikrobangų krosnelės maistinė plėvelė	 x6	Įr. „Žuvies filė su padažu“ receptus 125 psl. * Bendras sudedamųjų dalių svoris.

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

Automatinis atšildymas	Svoris (Didinimo Vienetas/ Reikmenys)	Mygtukas	Procedūra
Mėsa/žuvis/ paukštiena  (Visa žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištienos kulšėlės, vištienos krūtinėlė, malta mėsa, kepsniai, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės)	0,2–0,8 kg (100 g) Kepimo indas	 x1	- Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. - Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. - Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. - Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.  Netinka neišdorotai paukštienai.
Duona  AUTO 	0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas	 x2	- Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. - Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. - Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.

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

- 
- Įveskite tik maisto svorį. Neįsikačiuokite talpyklos svorio.
 - Jei maisto svoris didesnis ar mažesnis nei automatinio gaminimo ir atšildymo lentelėse nurodytas svoris/kiekis, gaminkite neautomatiniu būdu.
 - Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
 - Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite gaminimo mygtuką START/QUICK.
 - Pasinaudojus mikrobangų krosnele, gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.
-  Automatinis atšildymas
- Kepsnius ir žlėgtinius reikia atšildyti vienu sluoksniu.
 - Malta mėsa reikia atšaldyti plonais sluoksniais.
 - Apvertę, uždenkite atšildytas dalis mažais lygiais aliuminio folijos lapais.
 - Atšildytą paukštieną reikia nedelsiant apdoroti.

AUTOMATINIO GAMINIMO RECEPTAI

Žuvies filė su pikantišku padažu

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

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

Žuvies filė su kario padažu

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

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

SUMAŽINTAS GALIOS LYGIS

**Svarbu!**

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

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

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

GAMINIMO LENTELĖS

Naudojami santrumpos

valg. š. = valgomasis šaukštas	puodelis = pilnas puodelis	g = gramai	ml = mililitrai	min = minutės
arbat. š. = arbatinis šaukštelis	kg = kilogramai	l = litrai	cm = centimetrai	

Maisto ir gėrimų šildymas

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

* atvėsinto

Atšildymas

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

 Lentelėje nurodyta trukmė tik rekomendacinio pobūdžio, ji gali skirtis dėl temperatūros, vaisių kokybės ir svorio.

Atšildymas ir gaminimas

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

Mėsos ir žuvies gaminimas

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

RECEPTAI

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

Receptų pritaikymas mikrobangų krosnelei

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

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

Maisto, kuriame mažai skysčių, pvz., maisto negiliuose induose, paviršių prieš šildant ar gaminant reikia sudrėkinti.

Troškiniui pakanka apie dviejų trečdalių pradiniam recepte nurodyto reikiamo skysčio kiekio. Jei reikia, gamindami įpilkite daugiau skysčio.

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

Grybų sriuba

Reikmenys: Dubuo su dangčiu (2 l talpos)

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

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

Daržovių troškiny

Reikmenys: Dubuo su dangčiu (2 l talpos)

5 valg. š.	alyvuogių aliejaus
1 skiltelės	susmulkinto česnako
50 g	griežinėliais supjaustyto svogūno
250 g	kubeliais supjaustyto baklažano
200 g	kubeliais supjaustytos cukinijos
200 g	dideliais kubeliais supjaustyto pipiro
75 g	dideliais kubeliais supjaustyto paprastojo pankolio
1	garnyro
200 g	ketvirčiais supjaustytų konservuotų artišokų šerdžių druskos ir pipirų

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

Jūros liežuvio filė

Reikmenys: Negilus ovalo formos indas su mikrobangų krosnelės maistine plėvele (maždaug 26 cm ilgio)

400 g	jūros liežuvio filė
1	citrinos
150 g	pomidorų
10 g	sviesto arba margarino indui ištepti
1 valg. š.	aliejaus
1 valg. š.	susmulkintų petražolių druskos ir pipirų
4 valg. š.	balto vyno
20 g	sviesto

- Nuplaukite žuvį ir ją nusausinkite. Išimkite visus kaulus.
- Plonais griežinėliais supjaustykite citriną ir pomidorus.
- Ištepkit indą sviestu. Sudėkite žuvies filė į indą ir pašlakstykite aliejumi.
- Pabarstykite petražolėmis, ant viršaus sudėkite pomidorų griežinėlius ir pagardinkite prieskoniais. Ant pomidorų sudėkite citrinų griežinėlius ir užpilkite balto vyno.
- Ant citrinos uždėkite mažų sviesto gabalėlių, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
16-19 min. 800 W
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

Įdarytas kumpis

Reikmenys: Dubuo su dangčiu (2 l talpos)
Ovalus keptuvus su dangčiu (maždaug 26 cm ilgio)

125 g	susmulkintų špinato lapų
125 g	atskistos varškės, 20 % riebumo
40 g	tarkuoto Ementaliao sūrio
	pipirų ir paprikos
6	keptų kumpio (300 g)
griežinėlių	
125 ml	ūdens
125 ml	grietinėlės
20 g	miltų
20 g	sviesto arba margarino
10 g	sviesto arba margarino indui ištepti

- Sumaišykite špinatus su sūriu ir atskiesta varške, pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
- Ant kiekvieno kepto kumpio griežinėlio uždėkite po valgomąjį šaukštą įdaro ir suvyniokite. Persmeikite kumpį mediniu pagaliuku, kad tvirtiau laikytųsi.
- Pagaminkite Bešamelio padažą: supilkite į dubenį vandenį ir grietinėlę, pakaitinkite.
3-4 min. 800 W
Sumaišykite miltus su sviestu, kad gautumėte padažo mišinį, įpilkite skysčio ir plakite, kol sviestas išsimaišys. Uždenkite, kepkite, kol pasidarys tirštas.
1 min. 800 W
Pamaišykite ir paragaukite.
- Supilkite padažą į riebalais išteptą indą, sudėkite įdarytus kumpio ritinukus ant padažo ir kepkite uždenę dangčiu.
3-4 min. 800 W
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

Ciuricho veršienos troškinys

Reikmenys: Indas su dangčiu (2 l talpos)

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

Lazanija

Reikmenys: Dubuo su dangčiu (2 l talpos)
Negilus, stačiakampis keptuvus su dangčiu (maždaug 20 x 20 x 6 cm)

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

Vaisių drebučiai su vanilės padažu

Reikmenys: Indas su dangčiu (2 l talpos)
Dubuo su dangčiu (1 l talpos)

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

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

1. Supjaustykite pomidorus, sumaišykite su kumpiu, svogūnais, česnakais, jautienos faršu ir pomidorų tyre. Pagardinkite prieskoniais, uždenkite ir kepkite.
7-9 min. 800 W
2. Sumaišykite šviežią grietinėlę su pienu, Parmezano sūriu, žolelėmis, aliejumi ir prieskoniais.
3. Ištepkite indą riebalais ir sudėkite maždaug ⅓ makaronų. Pusę maltos mėsos sudėkite ant makaronų ir užpilkite šiek tiek padažo. Pakartokite tą patį ir su likusiais makaronais. Užpilkite makaronus padažu ir pabarstykite parmezano sūriu. Kepkite uždengę dangčiu.
15-17 min. 560 W
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5-10 min.

1. Pasilikite keletą vaisių papuošti. Pertrinkite likusius vaisius ir išmaišykite su baltu vynu, sudėkite į indą, uždenkite ir pakaitinkite.
7-9 min. 800 W
2. Įmaišykite cukrų ir citrinų sultis.
3. Pamirkykite želatiną šaltame vandenyje maždaug 10 minučių, tada išimkite ir nusauskinkite. Maišykite supylę želatiną į karštą tyrę, kol ištirps. Padėkite drebučius į šaldytuvą ir palikite sustingti.
4. Vanilės padažas: supilkite pieną į kitą indą. Perpjaukite vanilės lazdelę išilgai, išimkite minkštimą, įmaišykite jį į pieną su cukrumi ir kukurūzų miltais. Uždenkite ir virkite, pamaišykite virdami ir baigę virti.
3-4 min. 800 W
5. Sudėkite drebučius į lėkštę ir papuoškite likusiais vaisiais. Ant drebučių užpilkite vanilės padažą.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

PERSPĖJIMAS: VALYDAMI BET KURIA MIKROBANGŲ KROSNELĖS DALĮ NENAUDOKITE KOMERCINIŲ KROSNELIŲ VALIKLIŲ, GARINIŲ VALIKLIŲ, ŠLIFUOJAMŲJŲ, ŠIURKŠČIŲ VALIKLIŲ, BĖT KOKIŲ VALIKLIŲ, KURIUOSE YRA NATRIO CHIDROKSIDO AR ŠVEITIKLIŲ.

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

Krosnelės išorė

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

Valdymo skydelis

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

Krosnelės vidus

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

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

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

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nausausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

Durėlės

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

 **Svarbu!** Negalima naudoti garinio valiklio.

KĄ DARYTI, JEI

Problema	Patikrinkite, ar...
Mikrobangų prietaisai veikia netinkamai?	- Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. - Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. - Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia mikrobangų režimas?	- Durėlės uždarytos tinkamai. - Durėlių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. - Paspauostas gaminimo mygtukas START/QUICK.
Sukamasis padėklas nesisuka?	- Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. - Indai telpa ant sukamojo padėklo. - Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukis. - Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra.
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	- Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. - Kreipkitės į vietinį AEG aptarnavimo centrą.
Neveikia vidaus apšvietimas?	Kreipkitės į vietinį AEG aptarnavimo centrą. Vidaus apšvietimo lemputę gali pakeisti tik išmokyti aptarnavimo AEG centro technikai.
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	- Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). - Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. - Nustatykite didesnę galios parametą.

SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	230 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangų krosnelė	1,2 kW
Išeinamoji galia: Mikrobangų krosnelė	800 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz * (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys: MC1763E	594 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (G)
Vidaus matmenys	285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (G) **
Krosnelės talpa	17 litrų **
Sukamasis padėklas	Ø 272 mm, stiklas
Svoris	maždaug 16 kg
Krosnelės lemputė	25 W/240–250 V

- * Šis produktas atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.
Pagal šį standartą produktas klasifikuojamas kaip 2 grupė B klasė įranga.
2 grupė reiškia, kad įranga elektromagnetinės radiacijos forma specialiai generuoja radijo dažnio energiją maistui apdoroti karščiu.
- B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.
- ** Vidinė talpa apskaičiuojama išmatavus maksimalų plotį, gylį ir aukštį.
Faktinė maisto talpa yra mažesnė.



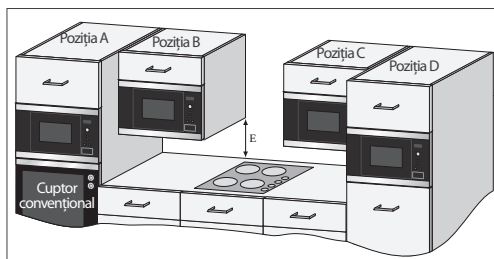
Ši krosnelė atitinka direktyvų 2004/108/EC, 2006/95/EC ir 2005/32/EC reikalavimus.
DĖL NUOLATINIO TOBULINIMO SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI KEIČIAMOS BE ĮSPĖJIMO

ĮRENGIMAS

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

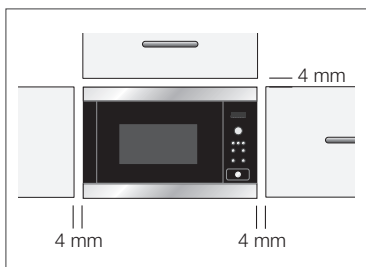
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	560 x 550 x 360		
B + C	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
D	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		

Matmenys (mm)



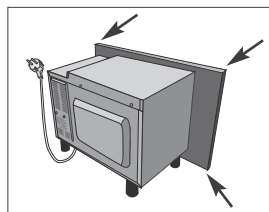
PRIETAISO ĮRENGIMAS

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



1 pritvirtinimo būdas

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



2 pritvirtinimo būdas

Žr. su krosnele pateiktą modelių lapą.

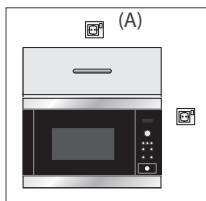
SAUGUS PRIETAISO NAUDOJIMAS

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

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

PRIETAISO PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO ŠALTINIO

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



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

ELEKTRINĖS JUNGTYS



ĮSPĖJIMAS!

ŠĮ PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI

Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei nebus laikomasi šios saugos priemonės.

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

INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Ekologiškas pakavimo medžiagų ir senų prietaisų utilizavimas

PAKUOTĖS MEDŽIAGOS

AEG mikrobangų krosnelių pakuotė turi gerai apsaugoti transportuojamas krosneles. Naudojama tik būtinoji pakuotė. Pakuotės medžiagos (pvz., folija ar polistirolas) gali kelti pavojų vaikams.

Yra pavojus uždusti. Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

Jokios pakuotės medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti. Kartonas pagamintas iš perdirbto popieriaus, o medinės dalys žymimos taip:
 „PE“ - polietilenas, pvz., pakuotės plėvelė
 „PS“ - polistirenas, pvz., pakuotė (be CFC)
 „PP“ - polipropilenas, pvz., pakuotės juostos
 Pakartotinai naudojant pakuotes taupomos žaliavos, sumažėja atliekų kiekis. Pakuotė turėtų būti pristatyta į artimiausią perdirbimo centrą. Dėl informacijos kreipkitės į savivaldos instituciją.

SENŲ PRIETAISŲ IŠMETIMAS

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

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

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



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

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

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

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

Gaminio modelis:.....

Gaminio serijos numeris:.....

Gaminio numeris:.....

Gaminio pirkimo data:.....

www.electrolux.com

		
Albania	+355 4 261 450	Rruga "Kavajës", ish-parku autobuzëve, Tiranë
Belgique/België/ Belgien	+32 2 7162444	Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles
Česká Republika	+420 261 302 261	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 92 68 24 33 (0.34€/min)	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonskaavenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	Corso Lino Zanussi, 30 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Ruede Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	(06-1) 467-3205 +36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet Királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn.2 , 0508 Oslo
Österreich	0810 955030	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 434 7300	ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q35 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho17/B, 821 04 Bratislava
Suomi	030 600 5200	Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu +0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а БЦ "Алкон"

www.aeg.com/shop

www.preciz.hu



TINS-A648URR1

CE

 **AEG**
perfekt in form und funktion