Thinking of you
Electrolux

EMS26204O

RU	СВЧ-ПЕЧЬ	РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	2
PL	KUCHENKA MIKROFALOWA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	36
LV	MIKROVIĻŅU KRĀSNS	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	70
SK	MIKROVLNNÁ RÚRA	NÁVOD NA OBSLUHU	104
EE	MIKROLAINEAHI	KASUTUSJUHEND	137

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 3
СХЕМА УСТРОЙСТВА 7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ 10
ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ 17
РЕЦЕПТЫ 23
УХОД И ОЧИСТКА 29
ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ... 31
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 31
УСТАНОВКА 32
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ 34
ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБАОЙСТВА 35
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ 171

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в мир Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды.

Право на изменения сохраняется.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару. Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия - снабжена предохранителем на 16 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 16 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь. Не храните и не используйте печь на улице.

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару. Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей. Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия. Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару. Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства. Не храните пищу или другие предметы в печи. После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует. Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации.

Травмоопасность

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

а) Дверца должна правильно закрываться без перекосов и изгибов.

б) Петли и защелки безопасности на дверце не должны быть сломаны или разболтаны.

в) Печати на дверце и уплотняемые поверхности не должны быть повреждены.

г) Убедитесь в том, что в духовке или на дверце нет

выбоин.

д) Убедитесь в том, что шнур питания и вилка не повреждены.

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

Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности. Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

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

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

Предостережение о возможном поражении электрическим током

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах. Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо предметы. В случае проливания жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и позвоните в ближайший сервисный центр. Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость. Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

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

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

Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания:

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

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

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

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

1. Размешивайте жидкость перед нагреванием или повторным разогреванием.
2. При повторном разогревании жидкости

рекомендуется окунуть в нее стеклянную палочку или аналогичное приспособление.

3. По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи в течение минимум 20 секунд во избежание вскипания и выливания.

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

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

Предупреждение ожогов

Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

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

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарезайте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

Не допускайте детей к дверце СВЧ-печи и ее частей, которые могут нагреваться во время использования гриля. Следите за детьми во избежание ожогов. Не прикасайтесь к дверце СВЧ-печи, внутренним частям, задней части, вентиляционным отверстиям и частям СВЧ-печи, которые нагреваются во время использования режимов ГРИЛЬ, ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ и МАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Перед чисткой СВЧ-печи убедитесь, что все ее части остыли.

Предотвращение неправильного использования печи детьми

⚠ **ВНИМАНИЕ! Детали данного устройства нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов. Запрещается использование детьми младше 8 лет без постоянного присмотра взрослых.**

Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими,

чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание могут осуществляться только детьми возрастом 8 лет и старше и только под присмотром взрослых.

Не облокачивайтесь на дверцу печи и не раскачивайте ее. Не играйте с печью и не используйте ее в качестве игрушки. Детям следует предоставить все важные инструкции по безопасности: научить пользоваться держателями для кастрюль, тщательно удалять обертки с продуктов, уделяя особое внимание упаковке (например, саморазогревающимся материалам), которая разработана для того, чтобы пища хрустела, и которая может быть слишком горячей.

Другие предупреждения

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

Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

Никогда не включайте печь, если она пуста. При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше, чем указано в инструкциях к блюду на странице 14, пункт 2. Не используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы. Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

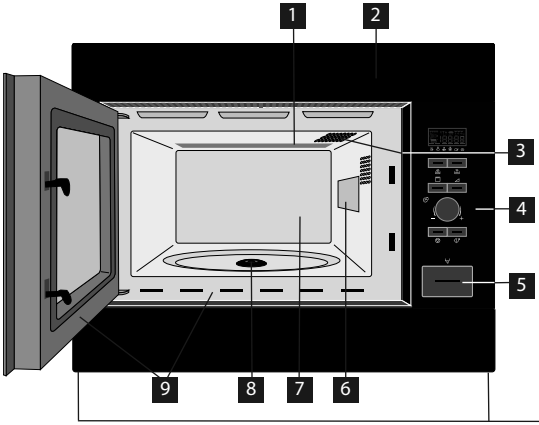
а) Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
б) Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
в) Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

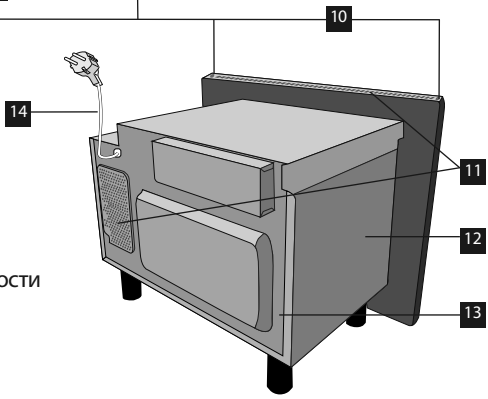
Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух. Не используйте для нагревания в печи пластиковые контейнеры, если печь остается горячей после работы в режиме ГРИЛЯ, ДВОЙНОГО ГРИЛЯ и АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, поскольку они могут расплавиться. В этих режимах не нужно использовать пластиковые контейнеры, если производитель контейнера не указывает, что они пригодны для этого.

⚠ **Внимание!**

Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику. Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

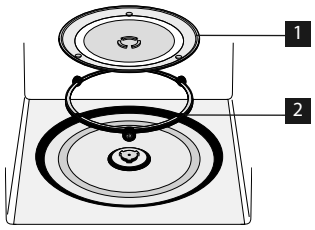
СХЕМА УСТРОЙСТВА
СВЧ-ПЕЧЬ И АКСЕССУАРЫ





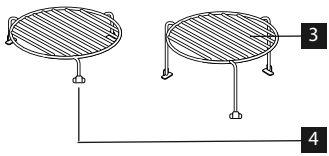
1 Нагревательный элемент гриля
2 Передняя накладка
3 Лампа печи
4 Панель управления
5 Кнопка открытия дверцы
6 Крышка волновода
7 Печь
8 Герметичная прокладка
9 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности
10 Точки фиксации (4 точки)
11 Вентиляционные отверстия
12 Внешняя крышка
13 Задний кожух
14 Шнур питания

Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:



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

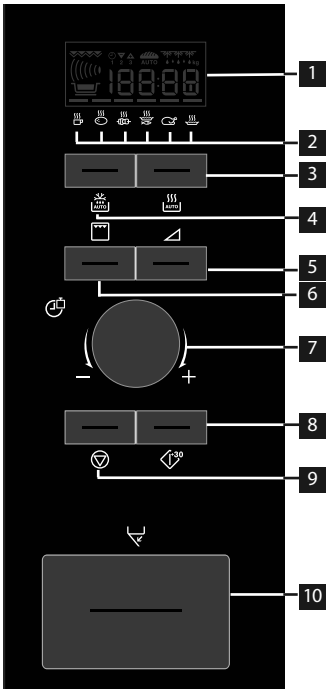
- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу печи.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.



⚠ **Внимание!**

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 УКАЗАТЕЛИ НА ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ

- Гриль
- СВЧ-излучение
- Двойной
- Часы
- 1 2 3 Стадии приготовления
- Плюс/минус
- Автоматическая разморозка хлеба
- Автоматическая разморозка
- kg Вес

2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ

6 Кнопка ГРИЛЯ

7 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

8 Кнопка START/+30

9 Кнопка STOP

10 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

Печь установлена в режим «ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ» ('Econ').

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
3. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
4. При достижении нулевого значения печь переходит в режим 'Econ', и дисплей гаснет.

- Чтобы отменить режим 'Econ', установите часы.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Печь снабжена часами, где время указывается в 12-часовом и 24-часовом формате.
Пример: Чтобы выставить на часах время 11:30 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
3. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 12H
4. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
5. Один раз нажмите кнопку START/+30, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку START/+30.
7. Посмотрите на дисплей: 11:30
8. Закройте дверцу.

- Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
- Если нажать кнопку STOP, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: 'Econ'.

Пример: Чтобы выставить на часах время 23:30 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.
1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
3. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
4. Нажмите кнопку START/+30. На экране появится следующее значение: 
5. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
6. Один раз нажмите кнопку START/+30, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
7. Нажмите кнопку START/+30.
8. Посмотрите на дисплей: 
9. Закройте дверцу.

- Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
- Если нажать кнопку STOP, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: 'Econ'.

КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫСТАВЛЕНИИ ЧАСОВ

Пример: Чтобы выставить на часах время 11:45, выполните следующие действия.
1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 

   (Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку START/+30 снова.)
3. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
4. Один раз нажмите кнопку START/+30, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку START/+30.
6. Посмотрите на дисплей: 

ОТМЕНА ЧАСЫ И УСТАНОВИТЬ РЕЖИМ ECON

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 

   (Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку START/+30 снова.)
3. Нажмите кнопку STOP.
4. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
5. Закройте дверцу.
6. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
7. При достижении нулевого значения печь переходит в режим 'Econ', и дисплей гаснет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ STOP

Кнопка STOP используется в следующих целях:
1. устранение ошибки во время программирования.
2. временная остановка работы печи путем однократного нажатия.
3. отмена программы во время приготовления путем двойного нажатия.



БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. Когда блокировка включена, то вплоть до выключения функции блокировки ни один компонент СВЧ-печи не работает.

Пример: Чтобы включить блокировку для защиты от детей, сделайте следующее.
1. Нажмите кнопку STOP и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.



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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Чтобы приготовить или разморозить пищу в СВЧ-печи, энергия СВЧ-излучения должна быть способна проходить сквозь контейнер и нагревать пищу. Поэтому важно выбирать подходящую посуду.
Круглые или овальные блюда предпочтительней квадратных или продолговатых, поскольку пища в углах может перекипать.
Чтобы пища нагревалась равномерно, ее важно поворачивать и перемешивать.
После приготовления необходимо дать пище остыть, так как при этом тепло распределяется равномерно.

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

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

ПОСУДА ДЛЯ СВЧ-ПЕЧЕЙ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

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

РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА

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

УРОВНИ МОЩНОСТИ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

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

Вт = ВАТТ

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

1. Дважды нажмите кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ.



2. Введите значение времени, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



Внимание!

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

- Когда дверца во время приготовления открыта, время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начинает снова отсчитываться после закрытия дверцы и нажатия кнопки START/+30.
- Если вы захотите узнать УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ во время приготовления, один раз нажмите кнопку питания.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
- Вы можете изменить УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ во время приготовления, нажав кнопку питания.
- Чтобы отменить программу во время приготовления, дважды нажмите кнопку STOP.

КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

Пример: Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут.

1. 7 раз нажмите кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ.



2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



- Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку STOP. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку START/+30, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку STOP.

ПРИБАВЬТЕ 30 СЕКУНД

Кнопка START/+30 позволяет включать две следующие функции.

1. **Прямой запуск**
   Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/ВЫСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку START/+30.



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



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

ПЛЮС И МИНУС

Функция ПЛЮС ⚠ и МИНУС ▽ позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

Если вы предпочитаете вареный картофель, который остается твердым в готовом виде, нажмите МИНУС ▽ .
А если вы предпочитаете более мягкий вареный картофель, выберите ПЛЮС ⚠ .

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

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



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.



3. Нажмите кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ один раз, чтобы выбрать настройку ПЛЮС ⚠ .



4. Нажмите кнопку START/+30.



5. Посмотрите на дисплей:



- Чтобы отменить действие функции ПЛЮС/МИНУС, 3 раза нажмите кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ.
- Если вы выберете ПЛЮС, на экране появится ⚠ .
- Если вы выберете МИНУС, на экране появится ▽ .

ГРИЛЬ И ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления ГРИЛЯ:
1. Только гриль
2. Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение)

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

1. **Приготовление пищи только с помощью гриля**

Этот режим может применяться для поджаривания или подрумянивания пищи.

Пример. Приготовление тостов за 4 минуты.
1. Нажмите один раз кнопку ГРИЛЯ.



2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 4.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



2. **Приготовление пищи в режиме двойного гриля**

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

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

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

1. 3 раза нажмите кнопку ГРИЛЯ.



2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

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

Пример. Чтобы готовить:
2,5 минуты при мощности 630 Вт (Стадия 1)
5 минут только для гриля (Стадия 2)

Стадия 1

1. Нажмите два УРОВНЯ МОЩНОСТИ питания.



2. Введите нужное время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.



3. Посмотрите на дисплей:



Стадия 2

1. Нажмите один раз кнопку ГРИЛЯ.



2. Введите нужное время приготовления, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

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

Автоматическое Приготовление

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

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

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



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печка прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/+30. В конце периода АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

Автоматическая Разморозка

Пища	Символ
Мясо/рыба/домашняя птица	
Хлеб	AUTO

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

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



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0.2.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу, раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/+30. В конце периода АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время.

ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

ТАБЛИЦЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе)	1–6 чашек 1 чашка = 200 мл	x1	• Поставьте чашку у края вращающейся подставки.
Вареный картофель и картофель в мундире	0,2–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	x2	Вареный картофель: очистите картофель и нарежьте его кубиками. Картофель в мундире: выберите картофелины одинакового размера и промойте их. • Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску. • Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли. • Накройте миску крышкой. • Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. • После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Мясо на вертеле	0,2–0,8 кг (100 г) Верхняя решетка	x3	• Рецепт мясо на вертеле см. на стр. 19. • Поместите на верхнюю решетку и приготовьте. • Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу. • После приготовления выньте пищу из печи и положите на тарелку, чтобы подать к столу. Настаивать готовую пищу не нужно.
Запеченное рыбное филе	0,5–1,5 кг * (100 г) Форма для запекания Нижняя решетка	x4	• Рецепты Запеченное рыбное филе филе см. на стр. 19. * Общий вес всех ингредиентов.
Жареный цыпленок	0,9–1,8 кг (100 г) Открытое блюдо Нижняя решетка	x5	• Смешайте 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложку паприки, соль и перец и смажьте смесью цыпленка. • Проколите кожу цыпленка. • Поместите цыпленка в открытое блюдо грудкой вниз. • Положите его на нижнюю решетку и приготовьте. • Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу. • После приготовления оставьте блюдо на 3 минуты в печи, выньте его и положите на тарелку, чтобы подать к столу.
Запекание	0,5–1,5 кг * (100 г) Форма для запекания Нижняя решетка	x6	• Рецепты гратина см. на стр. 20. * Общий вес всех ингредиентов.

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

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

Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5 oC, замороженная пища готовится при температуре -18 oC.

- Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
- Если вес или количество еды превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
- Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Убедитесь в том, что пища горячая после приготовления.
- Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печка прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/+30.
- После работы в микроволновом режиме, режиме гриля и двойного гриля может включиться вентилятор охлаждения.

Автоматическая разморозка

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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

Запеченное рыбное филе «Эстерхази»			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
230 г	450 г	680 г	рыбное филе
100 г	200 г	300 г	лук-порей (нарезанный кольцами)
20 г	40 г	60 г	лук (мелко нарезанный)
40 г	100 г	140 г	морковь (тертая)
10 г	15 г	20 г	масло или маргарин
			соль, перец и мускатный орех
1 ст. ложка	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	лимонный сок
50 г	100 г	150 г	сметана
50 г	100 г	150 г	сыр «Гауда» (тертый)

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

Запеченное рыбное филе «Итальянское»			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	430 г	630 г	рыбное филе
½ ст. ложки	1 ст. ложка	1 ½ ст. ложки	лимонный сок
½ ст. ложки	1 ст. ложка	1 ½ ст. ложки	анчоусовое масло
30 г	50 г	80 г	сыр «Гауда» (тертый)
			соль и перец
150 г	300 г	450 г	свежие помидоры
1 ст. ложка	1½ ст. ложки	2 ст. ложка	смесь перемолотых трав
100 г	180 г	280 г	сыр «Моцарелла»
½ ст. ложки	¾ ст. ложки	1 ст. ложка	базилик (нарезанный)

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

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

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

Запеканка из картофеля и кабачков			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания формы)
200 г	400 г	600 г	вареный картофель (нарезанный ломтиками)
115 г	230 г	345 г	кабачок (мелко нарезанный)
75 г	150 г	225 г	сметана
1	2	3	яйца
½	1	2	зубок чеснока (раздавленный)
			соль и перец
40 г	80 г	120 г	тертый сыр «Гауда»
10 г	20 г	30 г	очищенные семечки подсолнуха

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

ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

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

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

КУЛИНАРНЫЕ ТАБЛИЦЫ

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

Разогревание пищи и напитков

Еда/ напиток	**Количество -г/мл-**	**Настройка**	**Уровень -мощности-**	**Время -мин-**	**Метод**
Молоко, 1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 1	не накрывать
Вода 1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 2	не накрывать
6 чашек	900	СВЧ-излучение	900 Вт	8–10	не накрывать
1 блюдо	1000	СВЧ-излучение	900 Вт	9–11	не накрывать
Одна тарелка пищи (овощи, мясо и гарнир)	400	СВЧ-излучение	900 Вт	4-6	полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	СВЧ-излучение	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	200	СВЧ-излучение	900 Вт	2-3	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой и помешивайте во время нагревания
	500	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	
Мясо, 1 кусок*	200	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе*	200	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло*	50	СВЧ-излучение	900 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	СВЧ-излучение	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте

* охлажденный

Разморозка

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

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

Разморозка и приготовление

Еда/ напиток	Количество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощности-	Время -мин-	Добавленная вода ст.ложка	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	-	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	СВЧ-излучение	900 Вт	8-10	-	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2
Брокколи	300	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2
Горох	300	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2
Смесь овощей	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2

Приготовление, поджаривание и подрумянивание

Еда/ напиток	Количество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Горох	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	накройте крышкой, добавьте 4–5 ст. ложек воды, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	СВЧ-излучение Двойной гриль СВЧ-излучение Двойной гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-18 5-7* 14-16 4-6	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через *	10
	1500	СВЧ-излучение Двойной гриль СВЧ-излучение Двойной гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт 450 Вт	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Ростбиф (средний)	1000	СВЧ-излучение Двойной гриль Двойной гриль	630 Вт 630 Вт 630 Вт	5-8 8-10* 3-5	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через *	10
	1500	СВЧ-излучение Двойной гриль Двойной гриль	630 Вт 630 Вт 630 Вт	12-15 12-15* 4-6		10
Куриные ножки	200	Двойной гриль Гриль	450 Вт	6-7* 4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на верхнюю решетку кожицей вниз, переверните через *	3
Ромштекс 2 куска, средний	400	Гриль Гриль		11-12* 6-8	положите на верхнюю решетку, переверните через *, добавьте приправы после поджаривания	
Подрумянивание блюд в форме для запекания		Гриль		8-13	поставьте блюдо на нижнюю решетку	

Еда/ напиток	Колич-ество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощ-ности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Жареный сыр	1 кусок	СВЧ-излучение Гриль	450 Вт	½ 5-6	поджарьте хлеб, намажьте его сливочным маслом, положите сверху приготовленную ветчину, дольку ананаса и ломтик сыра	
	4 куска	СВЧ-излучение Гриль	450 Вт	½-1 5-6		
Замороженная пицца	300	СВЧ-излучение Двойной гриль	450 Вт 450 Вт	4-6 4-6	поставьте блюдо на нижнюю решетку	
	400	СВЧ-излучение Двойной гриль	450 Вт 450 Вт	6-7 5-7		

РЕЦЕПТЫ

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

Адаптация рецептов для микроволновой печи

Если вы хотите адаптировать свои любимые рецепты для СВЧ-печи, примите во внимание следующее. Сократите время приготовления наполовину или на треть. Возьмите в качестве примера рецепты из этого руководства.

Продукты с большим количеством жидкости (например, мясо, рыба, домашняя птица, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы) можно легко приготовить в СВЧ-печи.

Поверхность продуктов с небольшим содержанием жидкости (например, пища на тарелке) должна быть увлажнена перед нагреванием или приготовлением.

Объем жидкости, добавляемой в сырые продукты, которые нужно тушить, необходимо сократить примерно на две трети от первоначального объема в рецепте. При необходимости добавьте еще воды во время приготовления.

Количество добавляемого жира можно значительно сократить. Для придания пище запаха достаточно небольшого количества сливочного или подсолнечного масла или маргарина. Ваша микроволновая печь отлично подходит для приготовления диетической пищи с низким содержанием жиров.

Баклажаны с мясным фаршем

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

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

Луковый суп

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

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

Грибы с розмарином

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

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

Филе из камбалы

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

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

Форель с миндалем

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

1. Помойте и высушите форель и полейте ее лимонным соком. Натрите рыбу солью изнутри и снаружи, а затем подождите 15 минут.
2. Растопите масло.
   1 мин. 900 Вт
3. Высушите рыбу, полейте ее маслом и обваляйте в муке.
4. Смажьте маслом блюдо. Положите форель в блюдо и приготовьте на нижней решетке. Когда пройдет $^2/_3$ срока приготовления, переверните форель и положите сверху миндальные лепестки.
   15–18 мин. Двойной гриль (450 Вт)
   После приготовления дайте блюду настояться около 2 минут.

Рыбное филе с сырным соусом

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

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

Тушеная телятина по-цюрихски

Приспособления:	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
600 г	телячье филе
10 г	масло или маргарин
50 г	белое вино
100 мл	масло или маргарин
	приправленная подливка, приправа, для прибл. ½ литра подливки
300 мл	сметана
1 ст. ложка	нарезанная петрушка

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

Фаршированная ветчина

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

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

Телячьи котлеты с сыром «Моцарелла»

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

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

Запеканка из кабачков и лапши

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

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

Лазанья

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

1. Порежьте помидоры, смешайте их с ветчиной и луком, чесноком, говяжьим фаршем и томатным пюре. Приправьте, накройте крышкой и приготовьте.
   5–8 мин. 900 Вт
2. Смешайте сметану с молоком, сыром «Пармезан», травами, маслом и специями.
3. Смажьте маслом блюдо и положите на дно примерно $^1/_3$ макаронных изделий. Положите половину смеси из фарша на макаронные изделия и подлейте соуса. Повторите процедуру и добавьте оставшиеся макаронные изделия. Залейте макароны соусом и добавьте сыра «Пармезан». Приготовьте, накрыв крышкой.
   13–17 мин. 630 Вт
   После приготовления дайте блюду настояться около 5–10 минут.

Груши в шоколадном соусе

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

1. Поместите сахар, ванильный сахар, грушевый ликер и воду в миску, перемешайте, накройте крышкой и приготовьте.
   1–2 мин. 900 Вт
2. Положите в жидкость груши, накройте крышкой и приготовьте.
   5–8 мин. 900 Вт
   Выньте груши из жидкости и положите их в холодильник.
3. Налейте 50 мл жидкости в меньшую миску. Добавьте шоколад и крем-фреш, накройте крышкой и приготовьте.
   2–3 мин. 900 Вт
4. Хорошенько перемешайте соус, залейте им груши и подайте к столу.

Пудинг из манной крупы с малиновым соусом

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

1. Поместите в миску молоко, сахар и миндаль, накройте крышкой и приготовьте.
   3–5 мин. 900 Вт
2. Добавьте манную крупу, перемешайте, накройте крышкой и приготовьте.
   10–12 мин. 270 Вт
3. Взбейте яичный желток с водой в чашке и добавьте в горячую смесь. Взбейте яичный белок до загустения и добавьте его в смесь. Налейте пудинг в порционные формочки.
4. Чтобы приготовить соус, промойте и высушите малину, а затем положите ее в миску, добавив воды и сахара. Накройте крышкой и приготовьте.
   2–3 мин. 900 Вт
5. Сделайте пюре из малины и подайте его к столу вместе с пудингом из манной крупы.

Творожный пудинг

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

1. Смешайте в миске муку, какао, соду для печения и сахар.
2. Добавьте яйца и сливочное масло, а затем перемешайте
   в кухонном комбайне
3. Смажьте маслом противень. Раскатайте тесто и налейте его на противень, оставив по краям 2 см для образования ободка. Приготовьте пирожное.
   6–8 мин. 630 Вт
4. Взбейте масло и сахар до получения легкой и пенистой консистенции. Медленно взбейте яйца. Добавьте полужидкий творог и смесь пудинга с ванильным порошком.
5. Покройте начинкой основу творожного пудинга и приготовьте.
   15–19 мин. 630 Вт

УХОД И ОЧИСТКА

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

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

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

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

Внутренние поверхности печи
1. Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удается очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.
2. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может

повредить печь.
3. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.
4. Регулярно прогревайте печь с помощью гриля. Остатки пищи или пролитый жир могут вызывать появление дыма или неприятного запаха.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

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

Дверца

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

Решетки

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

⚠ **Внимание!** Не применяйте пароочиститель

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	• Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Нажата кнопка START/+30.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX.
Не включается свет в печи?	• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из ELECTROLUX.
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока		230 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения		минимум 16 А
Требуемая мощность:	СВЧ-излучение	1,37 кВт
	Гриль	1,00 кВт
	Микроволновый/гриль	2,35 кВт
Выходная мощность:	СВЧ-излучение	900 Вт (IEC 60705)
	Гриль	1000 Вт
Частота СВЧ-излучения		2450 МГц * (группа 2, класса Ъ)
Габаритные размеры:	EMS26204O	594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры духовки		342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) **
Вместимость печи		26 литров **
Вращающаяся подставка		Ø 325 мм, стекло
Вес		около 19,5 кг
Лампа печи		25 Вт/240–250 В

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

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

Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС и 2005/32/ЕС.

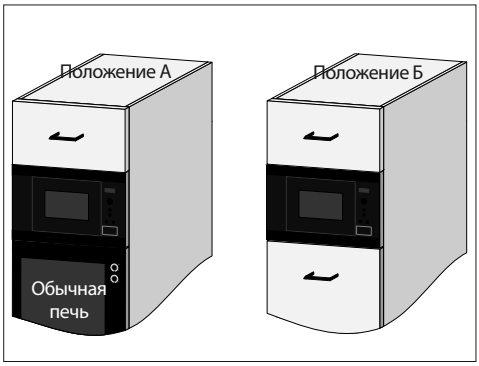
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА

УСТАНОВКА

Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:

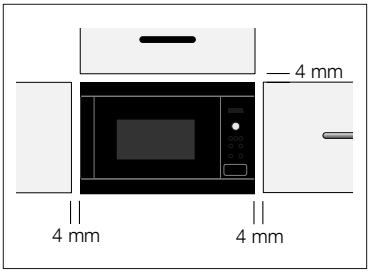
Положение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	560 x 550 x 450		
Б	560 x 500 x 450		

Измерения в (мм)



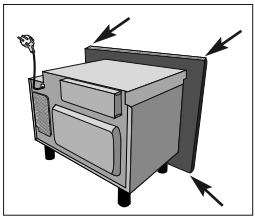
УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

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



Вариант крепления 1:

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



Вариант крепления 2:

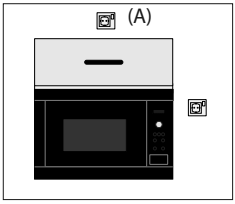
См. таблицу шаблонов, прилагаемую к печи.

⚠ **Внимание!**

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

- **Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.**
- **Розетку не нужно размещать за шкафом.**
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).



- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 16 А плавкий предохранитель.
- **Шнур питания может заменять только электрик.**
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (A) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ
Если эта мера безопасности не будет принята, производитель отказывается от всякой ответственности.

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

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Экологически безопасная утилизация упаковочных материалов и старой техники

УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

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

Угроза удушья. Берегите упаковочные материалы от детей.

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

«PE» – полиэтилен (например, пленка для упаковки)
«PS» – полистирол (без фторуглеродистых соединений)
«PP» – полипропилен (например, упаковочные жгуты)

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

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОЙ ТЕХНИКИ

Старые устройства необходимо обезопасить перед утилизацией, сняв вилку и избавившись от шнура питания.
После этого необходимо сдать их в ближайший центр утилизации. Обратитесь в совет или бюро по санитарному состоянию окружающей среды, чтобы узнать, есть ли поблизости учреждения, где можно утилизировать технику.

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

ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБАОЙСТВА

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

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

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

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

SPIS TREŚCI

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 37
PRZEGLĄD URZĄDZENIA 41
PANEL STEROWANIA 42
PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA 42
OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ 44
TABELA PROGRAMÓW 51
PRZEPISY 57
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE 63
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 65
DANE TECHNICZNE 65
MONTAŻ 66
INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA 68
WARUNKI GWARANCYJNE 69

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration

Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.

Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego.

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI

Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długich czasów gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru. Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Należy zastosować zasilanie elektryczne prądem zmiennym 230 V/50 Hz oraz bezpiecznik minimum 16 A lub wyłącznik automatyczny minimum 16 A na linii rozdzielczej. Zalecane jest podłączenie tego urządzenia do osobnego obwodu zasilania. Nie należy przechowywać ani korzystać z kuchenki na zewnątrz pomieszczeń.

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, NIE WOLNO OTWIERAĆ DRZWICZEK. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwiczek, gdy żywność dymi może spowodować pożar. Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. W przypadku korzystania z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

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

Należy zdjąć wszystkie metalowe elementy uszczelniające, zamknięcia z drutu itp. z żywności i jej opakowań. Powstanie łuku elektrycznego na metalowych powierzchniach może spowodować pożar. Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników. Nie należy przechowywać w kuchence żywności ani innych przedmiotów. Po uruchomieniu kuchenki należy sprawdzić ustawienia, aby upewnić się, że kuchenka działa prawidłowo. Należy zapoznać się z odpowiednimi wskazówkami w instrukcji obsługi.

Unikanie obrażeń ciała

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

a) Drzwiczki: należy sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo oraz nie są wygięte lub skrzywione.

b) Zawiasy i zatrzaski drzwiczek: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone ani poluzowane.

c) Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone.

d) Wnętrze kuchenki i powierzchnia drzwiczek: należy sprawdzić, czy nie występują wgniecenia.

e) Przewód zasilający i wtyczka: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone.

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

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

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

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

Unikanie porażenia prądem

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej. Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwiczek ani otworów wentylacyjnych. W przypadku rozlania płynu należy natychmiast wyłączyć kuchenkę, odłączyć ją od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym. Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

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

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

Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia

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

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywki. Szczelne

pojemniki mogą eksplodować z powodu wzrostu ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki. Podczas podgrzewania płynów należy zachować ostrożność. Należy użyć pojemnika z dużym otworem, aby umożliwić wydostawanie się pęcherzyków powietrza.

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

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

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

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

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

Unikanie oparzeń

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

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

Temperatura pojemnika nie stanowi wskazówki co do temperatury żywności lub napoju; należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń. Nie należy dopuszczać do kontaktu dzieci z drzwiczkami i innymi elementami, które mogą być gorące podczas korzystania z grila.

Nie należy pozwalać dzieciom na podchodzenie do urządzenia, aby nie zostały poparzone. Nie należy dotykać drzwiczek kuchenki, obudowy, tylnej ścianki, wnętrza kuchenki, otworów wentylacyjnych, akcesoriów i naczyń w trybie GRILOWANIA, PODWÓJNEGO GRILOWANIA i AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA, ponieważ elementy te są gorące. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że elementy te nie są gorące. Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci

⚠ **OSTRZEŻENIE! Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas**

użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez ciągłego nadzoru.

Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczeniami ruchowymi, czuciowymi lub umysłowymi albo nie mającymi odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przekazaniu instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Nie należy opierać się ani huśtać na drzwiczkach kuchenki. Nie należy używać kuchenki jako zabawki. Należy przekazać dzieciom wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: korzystanie z uchwytów, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zwracanie uwagi na opakowania (np. materiały ulegające podgrzaniu) umożliwiające uzyskanie chrupkich potraw, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Inne ostrzeżenia

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

Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta, chyba że takie zalecenie znajduje się w instrukcji obsługi. Patrz strona 48, uwaga 2. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. W przypadku korzystania z naczynia do przyrumieniania lub materiałów podlegających podgrzaniu zawsze należy używać izolatora odpornego na ciepło, na przykład porcelanowego talerza, aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej z powodu nagrzania. Nie należy przekraczać czasu podgrzewania podanego w instrukcji obsługi naczynia. Nie należy używać metalowych sztućców, które odbijają mikrofale i mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego. Nie należy wkładać puszek do kuchenki. Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

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

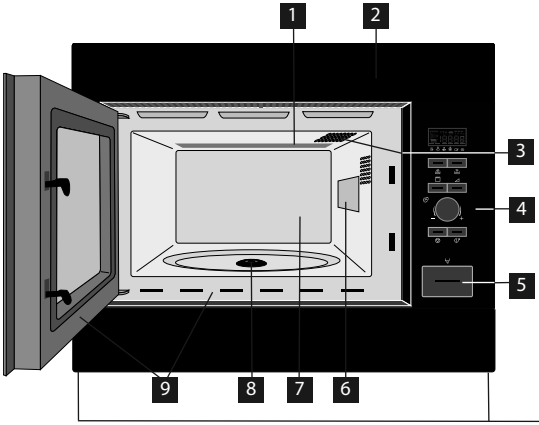
Podczas pracy kuchenki nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na jej zewnętrznej obudowie. Nie należy używać plastikowych naczyń do gotowania z użyciem mikrofal, jeżeli kuchenka jest nadal gorąca po użyciu trybu GRILOWANIA, PODWÓJNEGO GRILOWANIA i AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA, ponieważ naczynia mogą się stopić. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.

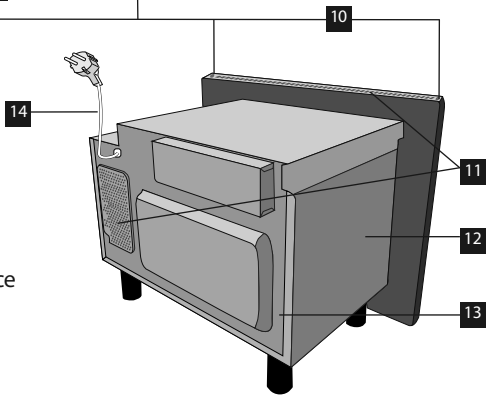
⚠ **Ważne!**

W przypadku braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem. Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwiczek może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

PRZEGLĄD URZĄDZENIA

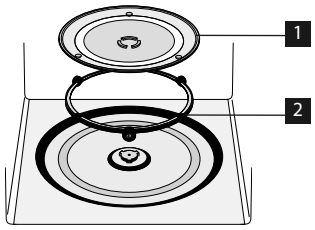
KUCHENKA MIKROFALOWA I AKCESORIA





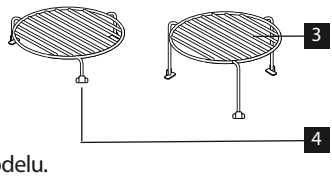
1 Grzałka grilla
2 Płyta czołowa
3 Lampa kuchenki
4 Panel sterowania
5 Przycisk otwierania drzwiczek
6 Osłona generatora mikrofal
7 Wnętrze kuchenki
8 Uszczelka
9 Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające
10 Punkty mocowania (4 punkty)
11 Otwory wentylacyjne
12 Obudowa zewnętrzna
13 Ścianka tylna
14 Przewód zasilający

Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:



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

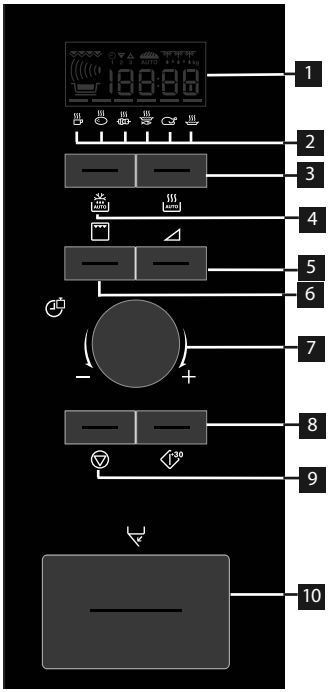
- Ustaw podpórkę podstawy obrotowej na uszczelce we wgłębieniu.
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
- Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy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



⚠ Ważne!

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

PANEL STEROWANIA



1 Wskaźniki na WYŚWIETLACZU

	Gril		Plus/Minus
	Mikrofale		Automatyczne rozmrażanie chleba
	Podwójny		Automatyczne rozmrażanie
	Zegar	kg	Masa
1 2 3	Etapy gotowania		

2 Wskaźniki AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
3 Przycisk AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA
4 Przycisk AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA
5 Przycisk POZIOMU MOCY
6 Przycisk GRILOWANIA
7 Pokrętło TIMERA/MASI
8 Przycisk START/+30
9 Przycisk STOP
10 Przycisk OTWIERANIA DRZWICZEK

PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

TRYB EKONOMICZNY

Kuchenka jest nastawiona na tryb 'OSZCZĘDZANIE ENERGI' ('Econ').

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.
2. Wskazanie wyświetlacza: 'Econ'.
3. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 3:00 do zera.
4. Po osiągnięciu zera, piekarnik przechodzi w tryb 'Econ' i wyświetlacz gaśnie.

- By wyłączyć mod Econ, nastaw zegar.

USTAWIANIE ZEGARA

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

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

1. Otwórz drzwiczki.
2. Wskazanie wyświetlacza: 'Econ'.
3. Naciśnij przycisk START/+30 i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 
4. Obróć pokrętło TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.
5. Naciśnij jeden raz przycisk START/+30, a następnie obróć pokrętło TIMERA/MASY, aby ustawić minuty.
6. Naciśnij przycisk START/+30.
7. Popatrz na wyświetlacz: 
8. Zamknij drzwiczki.

- Pokrętło TIMERA/MASY można obrócić w lewo lub w prawo.
- Po naciśnięciu przycisku STOP, zegar nie zostanie ustawiony. Wskazanie wyświetlacza: 'Econ'.

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

1. Otwórz drzwiczki.
2. Wskazanie wyświetlacza: 'Econ'.
3. Naciśnij przycisk START/+30 i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 
4. Naciśnij przycisk START/+30. Wskazanie wyświetlacza: 
5. Obróć pokrętło TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.
6. Naciśnij jeden raz przycisk START/+30, a następnie obróć pokrętło TIMERA/MASY, aby ustawić minuty.
7. Naciśnij przycisk START/+30.
8. Popatrz na wyświetlacz: 
9. Zamknij drzwiczki.

- Pokrętło TIMERA/MASY można obrócić w lewo lub w prawo.
- Po naciśnięciu przycisku STOP, zegar nie zostanie ustawiony. Wskazanie wyświetlacza: 'Econ'.

DOSTOSOWYWANIE GODZINY PO USTAWIENIU ZEGARA

Przykład: Aby ustawić zegar na 11:45.

1. Otwórz drzwiczki.
2. Naciśnij przycisk START/+30 i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 

   (Jeśli chcesz zmienić zegar na 24-godzinny, przyciśnij przycisk START/+30.)
3. Obróć pokrętło TIMERA/MASY, aby ustawić godzinę.
4. Naciśnij jeden raz przycisk START/+30, a następnie obróć pokrętło TIMERA/MASY, aby ustawić minuty.
5. Naciśnij przycisk START/+30.
6. Popatrz na wyświetlacz: 

ABY ANULOWAĆ ZEGARA I USTAWIĆ TRYB ECON

1. Otwórz drzwiczki.
2. Naciśnij przycisk START/+30 i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 

   (Jeśli chcesz zmienić zegar na 24-godzinny, przyciśnij przycisk START/+30.)
3. Naciśnij przycisk STOP.
4. Wskazanie wyświetlacza: 'Econ'.
5. Zamknij drzwiczki.
6. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 3:00 do zera.
7. Po osiągnięciu zera, piekarnik przechodzi w tryb 'Econ' i wyświetlacz gaśnie.

KORZYSTANIE Z PRZYCISKU STOP

Przycisk STOP umożliwia:

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



BLOKADA RODZICIELSKA

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

Przykład: Aby ustawić blokadę rodzicielską.

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



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

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

OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA W KUCHENCE MIKROFALOWEJ

Aby gotować/rozmrażać w kuchence mikrofalowej, energie mikrofal muszą przeniknąć przez pojemnik i żywność. Dlatego ważne jest, aby użyć odpowiedniego naczynia.
Preferowane jest zastosowanie naczyń okrągłych/owalnych zamiast kwadratowych prostokątnych, ponieważ potrawa może się przypalić w narożnikach.
Ważne jest, aby obracać, zmieniać ułożenie lub mieszać potrawę, co zapewnia równomierne podgrzanie.
Po ugotowaniu potrawa musi zostać pozostawiona na pewien czas, ponieważ umożliwia to równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.

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

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

POJEMNIKI PRZEZNACZONE DO KUCHENEK MIKROFALOWYCH

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

GOTOWANIE Z UŻYCIEM MIKROFAL

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

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

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

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

POZIOMU MOCY KUCHENKI

Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy.

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

W = WATY

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

1. Naciśnij dwa razy przycisk POZIOMU MOCY.



2. Wprowadź czas, obracając pokrętło TIMERA/MASY w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 2.30.



3. Naciśnij przycisk START/+30.



4. Popatrz na wyświetlacz:



Ważne!

W przypadku nie wybrania poziomu mocy nastąpi automatyczne ustawienie wartości 900 W/ WYSOKIE.

- Otwarcie drzwiczek podczas gotowania spowoduje automatyczne zatrzymanie czasu gotowania widocznego na wyświetlaczu. Odliczanie czasu gotowania rozpocznie się ponownie po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku START/+30.
- Aby sprawdzić ustawienie mocy podczas gotowania, naciśnij jeden raz przycisk POZIOMU MOCY.
- Czas gotowania można zwiększyć lub zmniejszyć w jego trakcie, obracając pokrętło TIMERA/MASY.
- Ustawienie mocy można zmienić podczas gotowania, naciskając przycisk POZIOMU MOCY.
- Aby wyłączyć program podczas gotowania, naciśnij dwa razy przycisk STOP.

TIMER KUCHENNY

Przykład: Aby ustawić timer kuchenny na 7 minut.

1. Naciśnij 7 razy przycisk POZIOMU MOCY.



2. Wprowadź czas, obracając pokrętło TIMERA/MASY w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 7.00.



3. Naciśnij przycisk START/+30.



4. Popatrz na wyświetlacz:



- Aby wstrzymać timer, naciśnij przycisk STOP. Aby wznowić timer, naciśnij przycisk START/+30. Aby wyłączyć, naciśnij ponownie przycisk STOP.

DODAWANIE 30 SEKUND

Przycisk START/+30 umożliwia obsługę dwóch poniższych funkcji.

1. **Bezpośrednie uruchomienie**
   Naciskając przycisk START/+30, można bezpośrednio rozpocząć gotowanie z ustawieniem mocy 900 W/WYSOKA przez 30 sekund.



2. **Zwiększenie czasu gotowania**
   Czas gotowania można zwiększyć o wielokrotność 30 sekund po naciśnięciu przycisku podczas pracy kuchenki.



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

PLUS I MINUS

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

Aby ugotować ziemniaki, które będą nieco twardsze, naciśnij przycisk MINUS ▽.
Aby ugotować ziemniaki, które będą bardziej miękkie, naciśnij przycisk PLUS ⚠.

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

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



2. Obróć pokrętło TIMERA/MASY, aż do wyświetlenia wartości 0.3.



3. Naciśnij jeden raz przycisk POZIOMU MOCY, aby wybrać regulację PLUS ⚠.



4. Naciśnij przycisk START/+30.



5. Popatrz na wyświetlacz:



- Aby wyłączyć funkcję PLUS/MINUS, należy nacisnąć 3 razy przycisk POZIOMU MOCY.
- Po wybraniu funkcji PLUS na wyświetlaczu pojawi się ikona ⚠.
- Po wybraniu funkcji MINUS na wyświetlaczu pojawi się ikona ▽.

GRILOWANIE I PODWÓJNE GRILOWANIE

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby GRILOWANIA:

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

Ważne!

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

1. Gotowanie tylko z użyciem grilowania

Tego trybu można użyć do grilowania i przyrumienienia potraw.

Przykład: To make toast for 4 minutes.

1. Naciśnij jeden raz przycisk GRILOWANIA.



2. Wprowadź czas, obracając pokrętło TIMERA/MASY w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 4.00.



3. Naciśnij przycisk START/+30.



4. Popatrz na wyświetlacz:



2. Gotowanie z użyciem podwójnego grilowania

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

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

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

1. Naciśnij 3 razy przycisk GRILOWANIA.



2. Wprowadź czas, obracając pokrętło TIMERA/MASY w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 7.00.



3. Naciśnij przycisk START/+30.



4. Popatrz na wyświetlacz:



GOTOWANIE WIELOETAPOWE

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

Przykład: Aby włączyć gotowanie:
2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W (etap 1)
5 minut samego grilowania (etap 2)

Etap 1

1. Naciśnij dwa razy przycisk ustawienia POZIOMU MOCY.



2. Wprowadź odpowiedni czas, obracając pokrętło TIMERA/MASY w prawo, aż do wyświetlenia wartości 2.30.



3. Popatrz na wyświetlacz:



Etap 2

1. Naciśnij jeden raz przycisk GRILOWANIA.



2. Wprowadź odpowiedni czas gotowania, obracając pokrętło TIMERA/MASY w prawo, aż do wyświetlenia wartości 5.00.



3. Naciśnij przycisk START/+30.



4. Popatrz na wyświetlacz:



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

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA I AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

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

Automatyczne Gotowanie

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

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

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



2. Obróć pokrętło TIMERA/MASY, aż do wyświetlenia wartości 0.3.



3. Naciśnij przycisk START/+30.



4. Popatrz na wyświetlacz:



Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk START/+30. Po upłynięciu czasu

AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.

Automatyczne Rozmrażanie

Potrawa	Symbol
Mięso/ryba/drób	
Chleb	AUTO

Przykład: Aby rozmrozić 0,2 kg chleba.

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



x2

2. Obróć pokrętło TIMERA/MASY, aż do wyświetlenia wartości 0.2.



3. Naciśnij przycisk START/+30.



x1

4. Popatrz na wyświetlacz:



Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk START/+30. Po upłynięciu czasu AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.

TABELA PROGRAMÓW

TABELA FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA I AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

Automatyczne gotowanie	Waga (jednostka zmiany)/naczynia	Przycisk	Procedura
Napoje (herbata/kawa)	1–6 filiżanek 1 filiżanka = 200 ml	x1	• Ustaw filiżankę przy krawędzi podstawy obrotowej.
Ziemniaki gotowane i w mundurkach	0,2–1,0 kg (100 g) Miska i pokrywka	x2	Gotowane ziemniaki: Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki. Ziemniaki w mundurkach: Wybierz ziemniaki podobnej wielkości i umyj je. • Włóż ziemniaki do ugotowania lub ziemniaki w mundurkach do miski. • Dodaj odpowiednią ilość wody (na 100 g), ok. 2 łyżki stołowe i odrobinę soli. • Przykryj pojemnik pokrywką. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. • Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.
Grilowane szaszłyki	0,2–0,8 kg (100 g) Wysoki ruszt	x3	• Zobacz przepis „Grilowane szaszłyki" na stronie 53. • Połóż na wysokim ruszcie i gotuj. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. • Po ugotowaniu wyjmij i połóż na talerzu w celu podania. Nie jest wymagane pozostawianie potrawy do ostygnięcia.
Zapiekany filet rybny	0,5–1,5 kg* (100 g) Naczynie do zapiekania Niski ruszt	x4	• Zobacz przepis „Zapiekany filet rybny" na stronie 53. * Całkowita masa składników.
Grilowany kurczak	0,9–1,8 kg (100 g) Naczynie do tarty Niski ruszt	x5	• Wymieszaj 2 łyżki stołowe oleju, 1 łyżeczkę papryki, sól i pieprz, a następnie posmaruj kurczaka. • Nakłuj skórę kurczaka. • Włóż kurczaka piersiami w dół do naczynia do tarty. • Połóż na niskim ruszcie i gotuj. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. • Po ugotowaniu pozostaw w kuchence na około 3 minuty wyjmij i połóż na talerzu w celu podania.
Zapiekanka	0,5–1,5 kg* (100 g) Naczynie do zapiekania Niski ruszt	x6	• Zobacz przepis „Zapiekanka" na stronie 54. * Całkowita masa składników.

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

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

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

- Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia.
- W przypadku potraw ważących więcej lub mniej niż podano w tabeli funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania należy wybrać ustawienia ręcznie.
- Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Po ugotowaniu należy sprawdzić, czy z potrawy wydostaje się ciepło.
- Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk START/+30.
- Po użyciu trybu mikrofal/grilowania/podwójnego grilowania może włączyć się wentylator.

Automatyczne rozmrażanie

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

PRZEPISY DLA FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

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

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

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

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

Zapiekany filet rybny po włosku			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	filet rybny
½ łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	1½ łyżki stołowe	sok z cytryny
½ łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	1½ łyżki stołowe	masło z anchovy
30 g	50 g	80 g	ser Gouda (starty)
			sól i pieprz
150 g	300 g	450 g	świeże pomidory
1 łyżka stołowa	1½ łyżki stołowe	2 łyżka stołowa	mieszanka posiekanych ziół
100 g	180 g	280 g	ser Mozzarella
½ łyżki stołowe	¾ łyżki stołowe	1 łyżka stołowa	bazylia (posiekana)

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

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

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

Zapiekanka z ziemniaków i cukinii			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	masło lub margaryna (do wysmarowania naczynia)
200 g	400 g	600 g	gotowane ziemniaki (w plasterkach)
115 g	230 g	345 g	cukinia (drobno pokrojona)
75 g	150 g	225 g	śmietana crème fraiche
1	2	3	jajka
½	1	2	ząbek czosnku (rozgnieciony)
			sól i pieprz
40 g	80 g	120 g	starty ser Gouda
10 g	20 g	30 g	pestki słonecznika

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

OBNIŻONY POZIOM MOCY

⚠ **Ważne!**

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

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofale 900 W	20 minut	Mikrofale 630 W
Gril	20 minut	Gril - 50 %
Podwójne grilowanie	Gril - 20 minut	Gril - 50 %

TABELA GOTOWANIA

Używane skróty			
filiżanka = pełna filiżanka	g = gram	ml = mililitr	min = minuty
kg = kilogram	l = litr	cm = centymetr	

Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój		Ilość -g/ml-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda
Mleko	1 filiżanka	150	Mikrofale	900 W	ok. 1	nie przykrywać
Woda	1 filiżanka	150	Mikrofale	900 W	ok. 2	nie przykrywać
	6 filiżanek	900	Mikrofale	900 W	8–10	nie przykrywać
	1 naczynie	1000	Mikrofale	900 W	9–11	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu (warzywa, mięso i dodatki)		400	Mikrofale	900 W	4-6	polać sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa/gulasz		200	Mikrofale	900 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa		200	Mikrofale	900 W	2-3	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
		500	Mikrofale	900 W	3-5	
Mięso, 1 plaster*		200	Mikrofale	900 W	ok. 3	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny*		200	Mikrofale	900 W	3-5	przykryć
Ciasto, 1 kawałek		150	Mikrofale	450 W	½ -1	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik		190	Mikrofale	450 W	½ -1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła*		50	Mikrofale	900 W	½	przykryć
Rozpuszczanie czekolady		100	Mikrofale	450 W	3-4	mieszać co pewien czas

* zamrożone

Rozmrażania

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

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

Rozmrażanie i gotowanie

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

Gotowanie, grilowanie i przyrumienianie

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

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Tosty z serem	1 porcja	Mikrofale Grilowanie	450 W	½ 5-6	pokroić chleb i posmarować masłem, położyć plasterek gotowanej szynki, plasterek ananasa i plasterek sera	
	4 porcje	Mikrofale Grilowanie	450 W	½ -1 5-6		
Mrożona pizza	300	Mikrofale Podwójne grilowanie	450 W 450 W	4-6 4-6	umieścić na niskim ruszcie	
	400	Mikrofale Podwójne grilowanie	450 W 450 W	6-7 5-7		

PRZEPISY

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

Dostosowywanie przepisów do kuchenki mikrofalowej

Aby dostosować ulubione przepisy do kuchenki mikrofalowej, należy uwzględnić następujące zalecenia: czas gotowania należy skrócić od jednej trzeciej do połowy. Należy skorzystać z przykładowych przepisów w tej instrukcji obsługi. Potrawy o dużej zawartości wody, na przykład mięso, ryba, drób, warzywa, owoce, gulasz i zupy można łatwo przygotować w kuchence mikrofalowej.

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

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

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

Bakłażany nadziewane mięsem mielonym

Naczynia: Miska z pokrywką (pojemność 1 l)
płytkie naczynie do tarty (średnica ok. 30 cm)

250 g	bakłażan
200 g	pomidory
1 łyżka stołowa	oliwa z oliwek do nasmarowania naczynia
100 g	cebula, posiekana
4	łagodna zielona papryka chilli, bez nasion
200 g	mielona wołowina
2	ząbki czosnku, rozgniecione
2 łyżka stołowa	pietruszka, posiekana
	sól i pieprz
	papryka mielona
60 g	ser Feta, w kostkach

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

Zupa cebulowa

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

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

Grzyby z rozmarynem

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

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

Filety z soli

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

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

Filet rybny w sosie serowym

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

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

Gulasz z cielęciny po szwajcarsku

Naczynia:	Naczynie z pokrywką (pojemność 2 l)
600 g	filet z cielęciny
10 g	masło lub margaryna
50 g	białe wino
100 ml	masło lub margaryna
	doprawiony sos pieczeniowy, na ok. ½ litra płynu
300 ml	śmietana
1 łyżka stołowa	pietruszka, posiekana

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

Pstrąg z migdałami

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

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

Szynka nadziewana

Naczynia: Miska z pokrywką (pojemność 2 l)
Owalne naczynie do zapiekania (długość ok. 26 cm)

150 g	liście szpinaku, posiekane
150 g	świeży ser fromage, 20 % tłuszczu
50 g	ser Emmental, starty
	papryka cała i mielona
8 plastrów	gotowana szynka (400 g)
125 ml	woda
125 ml	śmietana
20 g	mąka
20 g	masło lub margaryna
10 g	masło lub margaryna do wysmarowania naczynia

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

Kotlety cielęce z mozzarellą

Naczynia: Płytkie kwadratowe naczynie do zapiekania z pokrywką (długość ok. 25 cm)

150 g	ser mozzarella, w plasterkach
500 g	pomidory z puszki, odsączone
4	kotlety cielęce (600 g)
20 ml	oliwa z oliwek
2	ząbki czosnku, posiekane
20 g	kapary
	oregano
	sól i pieprz

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

Zapiekanka z cukinii i makaronu

Naczynia: naczynie do zapiekania (długość ok. 26 cm)

80 g	makaron, ugotowany
400 g	pokrojone pomidory z puszki
150 g	cebula, drobno posiekana
	bazylia, tymianek, sól, pieprz
1 łyżka stołowa	olej do wysmarowania naczynia
450 g	cukinia, w plasterkach
150 g	kwaśna śmietana
2	jajka
100 g	ser Cheddar, starty

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

Lasagne

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

1. Pokrój pomidory, wymieszaj z szynką i cebulą, czosnkiem, mieloną wołowiną i puree z pomidorów. Dopraw, przykryj i gotuj.
   5–8 min 900 W
2. Wymieszaj chłodną śmietanę z mlekiem, Parmezanem, ziołami, olejem i przyprawami.
3. Nasmaruj naczynie i pokryj dno około $^1/_3$ makaronu. Ułóż połowę mieszanki mielonego mięsa na makaronie i polej sosem. Powtórz czynność i zakończ pozostałym makaronem. Polej makaron sosem i posyp Parmezanem. Gotuj pod przykryciem.
   13–17 min 630 W
   Po ugotowaniu pozostaw na około 5–10 minut.

Gruszki w sosie czekoladowym

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

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

Pudding z kaszy manny z sosem malinowym

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

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

Sernik

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

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA ŻADNEJ CZĘŚCI KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO KUCHENEK, URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PAROWEGO, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, AGRESYWNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, ŚRODKÓW ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB DRUCIAKÓW.

KUCHENKĘ NALEŻY CZYŚCIĆ REGULARNIE I USUWAĆ RESZTKI JEDZENIA. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Obudowa kuchenki

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

Panel sterowania

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

Wnętrze kuchenki

1. W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. W przypadku plam trudniejszych do usunięcia należy kilkakrotnie przetrzeć je, aż do usunięcia ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal.
2. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach,

ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.
4. Kuchenkę należy regularnie podgrzewać, używając grila. Pozostawione resztki jedzenia i tłuste plamy mogą spowodować powstawanie dymu lub nieprzyjemnych zapachów.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

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

Drzwiczki

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

Ruszty

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

⚠ **Ważne!** Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy...
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	• Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. • Nie występuje przerwa w dostawie energii. • Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	• Drzwiczki są prawidłowo zamknięte. • Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. • Naciśnięto przycisk START/+30.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	• Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. • Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. • Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. • We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	• Odłącz urządzenie od źródła zasilania. • Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	• Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX. Żarówkę oświetlenia wnętrza może wymienić tylko przeszkolony serwisant ELECTROLUX.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	• Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub • Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub • Ustaw wyższą moc.

DANE TECHNICZNE

Napięcie prądu zmiennego		230 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja / wyłącznik		Minimalny 16 A
Wymagana moc prądu zmiennego:	Mikrofale Gril Mikrofale/Gril	1,37 kW 1,00 kW 2,35 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale Gril	900 W (IEC 60705) 1000 W
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz * (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	EMS26204O	594 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza		342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) **
Pojemność kuchenki		26 litrów **
Podstawa obrotowa		ø 325 mm, szkło
Masa		ok. 19,5 kg
Lampa kuchenki		25 W/240–250 V

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

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

Ta kuchenka spełnia wymagania dyrektyw 2004/108/EC, 2006/95/EC i 2005/32/EC.

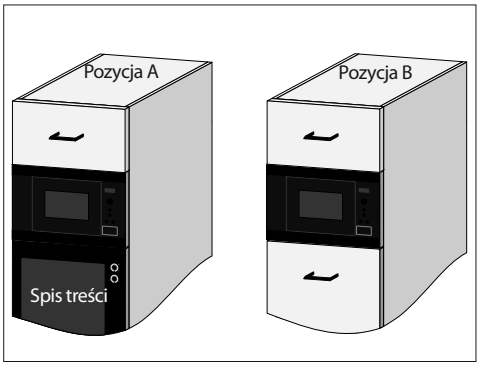
ZE WZGLĘDU NA NIEPRZERWANY ROZWÓJ PRODUKTU DANE TECHNICZNE MOGĄ ULEC ZMIANIE BEZ POWIADOMIENIA.

MONTAŻ

Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:

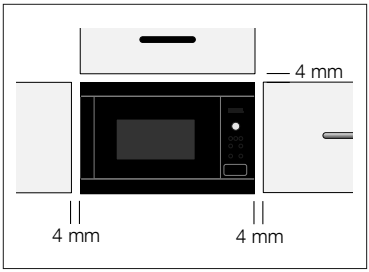
Pozycja	Wymiary wnęki szer. głęb. wys.
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Wymiary w mm



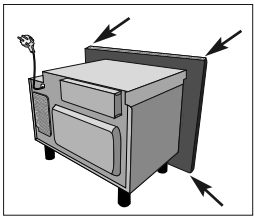
MONTAŻ URZĄDZENIA

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



Opcja montażu 1:

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



Opcja montażu 2:

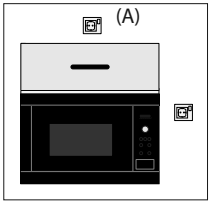
Patrz szablon dostarczony z kuchenką.

⚠ **Ważne!**

Należy upewnić się, że dolna powierzchnia kuchenki znajduje się co najmniej 85 cm nad podłogą. Montaż urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji obsługi i instrukcjami montażu standardowej kuchenki dostarczonymi przez producenta..

PODŁĄCZANIE URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

- **Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.**
- **Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.**
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).



- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 16 A.
- **Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.**
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
URZĄDZENIE NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ!
Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

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

INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ekologiczna utylizacja materiałów pakunkowych i starych urządzeń

MATERIAŁY OPAKOWANIOWE

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

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

Wszystkie materiały opakowaniowe są ekologiczne i można je ponownie przetwarzać. Karton jest wykonany z makulatury, a elementy drewniane są nieprzetwarzane. Elementy plastikowe są oznaczone w następujący sposób:
„PE" to polietylen, np. folia pakunkowa
„PS" to polistyren, np. opakowania (bez CFC)
„PP" to polipropylen, np. taśma pakunkowa
Ponowne wykorzystanie materiałów opakowaniowych pozwala oszczędzać surowce i zmniejszyć ilość odpadów. Opakowanie należy przekazać do najbliższego punktu przetwarzania odpadów. Aby uzyskać informacje, skontaktuj się z przedstawicielem władz lokalnych.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

WARUNKI GWARANCYJNE

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

Uwaga: uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nie uznanie gwarancji.
Electrolux Poland Sp. z o.o.
ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
e-mail: reklamacje@electrolux.pl, www.electrolux.pl

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

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

Postanowienia niniejszej Gwarancji Europejskiej w żaden sposób nie ograniczają nabytych praw ustawowych.

SATURS

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI. 71
IERĪCES PĀRSKATS 75
VADĪBAS PANELIS 76
DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES 76
MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA 78
PROGRAMMU TABULAS 85
RECEPTES 91
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA 97
KO DARĪT, JA 99
TEHNISKIE DATI 99
UZSTĀDĪŠANA 100
VIDES INFORMĀCIJA 102
GARANTIJA/KLIENTU APKALPOŠANA 103

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atradīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.electrolux.com/productregistration



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.
Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.
Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.

ℹ Vispārēja informācija un padomi.

Informācija par apkārtējo vidi.

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

⚠ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI: RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM

Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem
Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarsēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku. Elektrības kontaktligzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Jānodrošina 230 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 16 A sadales elektrolīnijas drošinātāju vai vismaz 16 A sadales slēdzi. Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAĻĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus. Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Nenovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres. Noņemiet visas metāla blīves, stieplītes utt. no pārtikas un pārtikas iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt ugunsgrēku. Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzkarsētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm. Neuzglabājiet ēdienu vai citus priekšmetus krāsnī. Pirms krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai pārliecinātos, ka krāsns darbojas atbilstoši iecerētajam. Skatiet attiecīgos padomus šajā lietotāja rokasgrāmatā.

Lai izvairītos no savainojumu gūšanas

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

a) durvis; pārliecinieties, ka durvis var līdz galam aizvērt un tās nav nepareizi novietotas vai savērpušās;
b) eņģes un durvju drošības fiksatorus; pārliecinieties, ka tie nav bojāti vai vaļīgi.
c) durvju blīves un blīvējuma virsmas;

pārliecinieties, ka tās nav bojātas.

d) krāsns atveri un durvis; pārliecinieties, ka tur nav iedobumu.

e) pārbaudiet, vai strāvas vads un kontaktdakša nav bojāti.

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

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

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

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

Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

Nekādā gadījumā neatvienojiet ārējo korpusu. Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdzeņu atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanās gadījumā nekavējoties izslēdziet krāsni, atvienojiet strāvas padevi un sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru. Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

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

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

Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās

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

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Pirms lietošanas noņemiet blīves un vākus. Slēgti trauki var uzsprāgt uzkrātā spiediena dēļ pat pēc krāsns izslēgšanas. Uzmanieties, sildot šķidrumus. Lietojiet traukus ar platiem kakliņiem, lai burbuļi varētu izkļūt no tiem.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu

vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.

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

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

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

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

Izvairīšanās no apdegumiem

Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimdus. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisiņus ēdiena gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem.

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

Trauka temperatūra nav rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai; vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru. Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums. Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagrieziet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm un pieejamām daļām, kas grila lietošanas laikā var sakarst. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos. Kamēr ierīce darbojas GRILĒŠANAS vai DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmā vai notiek AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA, nepieskarieties krāsns durvīm, ārējam korpusam, aizmugurējam korpusam, krāsns atverei, ventilācijas atverēm, piederumiem un traukiem, jo tie būs ļoti karsti. Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka tie nav karsti. Sargājiet bērnus no durvīm, lai tie neapdedzinātos.

Lai bērni nelietotu krāsni nepiemērotā veidā

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Rīkojieties ar ierīci uzmanīgi, lai nepieskartos sakarsušajām daļām. Ierīces tuvumā bez uzraudzības neatstājiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem.

Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.

Neatbalstieties krāsns durvīs un nešūpojieties tajās. Nespēlējieties ar krāsni un neizmantojiet to kā rotaļlietu. Bērniem jāiemāca visi svarīgie drošības norādījumi: katlu turētāju lietošana, uzmanīga ēdiena vāku noņemšana; īpašas uzmanības pievēršana iepakojumam (piemēram, paškarsējošiem materiāliem), kas paredzēti, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tie var būt īpaši karsti.

Citi brīdinājumi

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.
Šī krāsns ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājās un izmantojama tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota komerciāliem nolūkiem vai lietošanai laboratorijās.

Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

Nekādā gadījumā nedarbiniet krāsni, ja tā ir tukša, ja vien tas nav ieteikts lietotāja rokasgrāmatā (skatiet 2. piezīmi 82. lpp). Tas var izraisīt krāsns bojājumus.
Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnināšanai, vai paškarsējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgo izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai izvairītos no rotējošās pamatnes un tās balsta karstuma izraisītas bojāšanas. Ēdiena pagatavošanas norādījumos norādīto sildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.
Neizmantojiet metāla traukus, kas atstaro mikroviļņus un var izraisīt dzirksteļošanu.
Neievietojiet krāsnī bundžas. Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.
Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

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

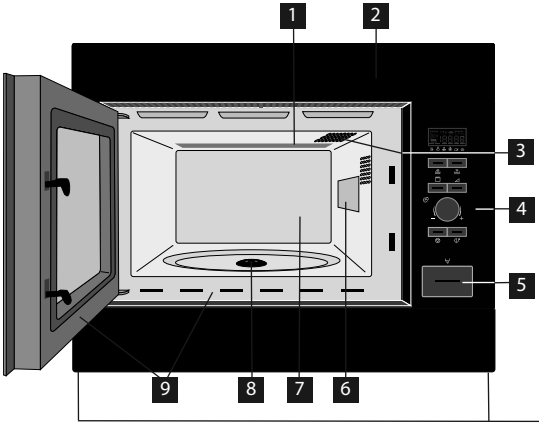
Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa. Ja esat izmantojis GRILĒŠANAS vai DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmu vai AUTOMĀTISKO GATAVOŠANU un krāsns joprojām ir karsta, neievietojiet tajā plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus,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

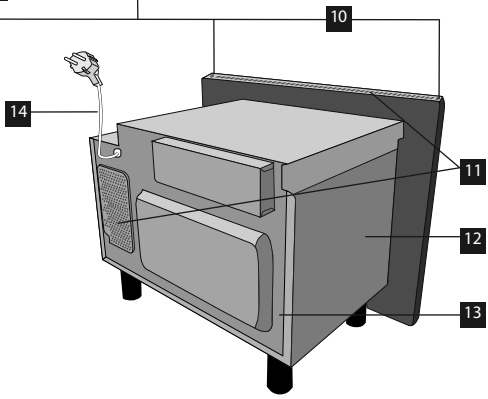
⚠ **Svarīgi.**

Ja neesat pārliecināts par to, kā pievienot krāsni, sazinieties ar pilnvarotu, kvalificētu elektriķi.
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi vai nepareizu krāsns darbību.

IERĪCES PĀRSKATS

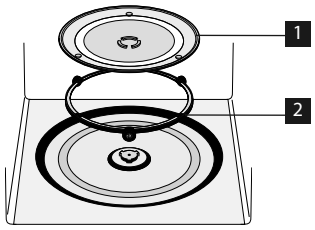
MIKROVIĻŅU KRĀSNS UN PIEDERUMI





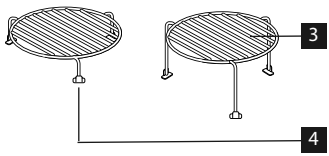
1 Grila sildelements
2 Priekšējā apmale
3 Krāsns lampa
4 Vadības panelis
5 Durvju atvēršanas poga
6 Viļņvada pārsegs
7 Krāsns atvērums
8 Blīvējuma vieta
9 Durvju blīves un blīvējuma virsmas
10 Fiksācijas vietas (4 vietas)
11 Ventilācijas atveres
12 Ārējais pārsegs
13 Aizmugurējais korpuss
14 Strāvas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

Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:



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

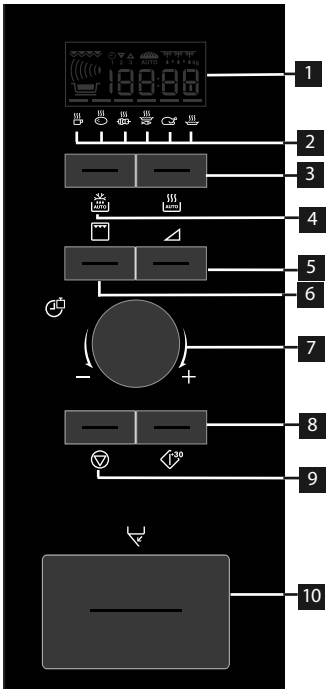
- Ievietojiet rotējošās pamatnes balstu blīvējuma vietā atveres apakšdaļā.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.



⚠ Svarīgi!

Pasūtot piederumus, norādiet divas lietas: daļas nosaukumu un modeļa nosaukumu savam pārdevējam vai vietējam ELECTROLUX pilna servisa pārstāvim

VADĪBAS PANELIS



1 DIGITĀLĀ DISPLEJA indikatori

- Grilēšana
- Mikroviļņi
- Dubultā grilēšana
- Pulkstenis
- 1 2 3 Ēdiena gatavošanas pakāpes
- Plus/Minus
- Automātiski atkausēt maizi
- Automātiski atkausēt
- kg Svars

2 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS indikatori

3 AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS poga

4 AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS poga

5 JAUDAS LĪMEŅA poga

6 GRILĒŠANAS poga

7 TAIMERA/SVARA poga

8 START/+30 poga

9 STOP poga

10 DURVJU ATVĒRŠANAS poga

DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

ECON REŽĪMS

Krāsnij ir iestatīts 'ENERGY SAVE' režīms ('Econ').

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsnij.
2. Displejā būs redzams: 'Econ'.
3. Displejā tiks skaitīts laiks no 3:00 līdz nullei.
4. Saszniedzot nulli, krāsns pāriet 'Econ' režīmā un displejs nodziest.

- Lai atceltu Econ režīmu, ir jāiestata pulkstenis.

PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Krāsnij ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

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

1. Atveriet durvis.
2. Displejā būs redzams: 'Econ'.
3. Nospiediet un turiet START/+30 pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: 12H
4. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
5. Vienreiz nospiediet START/+30 pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
6. Nospiediet START/+30 pogu.
7. Pārbaudiet displeju: 11:30
8. Aizveriet durvis.

- Jūs varat pagriezt TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā un pretēji.
- Ja nospiedīsiet STOP pogu, pulkstenis netiks iestatīts. Displejā būs redzams: 'Econ'.

Piemērs: Pulksteņa iestatīšana uz 23:30 (24 stundu pulkstenis).
1. Atveriet durvis.
2. Displejā būs redzams: 'Econ'.
3. Nospiediet un turiet START/+30 pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: 
4. Nospiediet START/+30 pogu. Displejā būs redzams: 
5. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
6. Vienreiz nospiediet START/+30 pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
7. Nospiediet START/+30 pogu.
8. Pārbaudiet displeju: 
9. Aizveriet durvis.

- Jūs varat pagriezt TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā un pretēji.
- Ja nospiedīsiet STOP pogu, pulkstenis netiks iestatīts. Displejā būs redzams: 'Econ'.

PULKSTEŅA REGULĒŠANA PĒC IESTATĪŠANAS

Piemērs: Pulksteņa iestatīšana uz 11:45.
1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet START/+30 pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: 
   (Lai pārslēgtu pulksteni uz 24 stundām, vēlreiz nospiediet START/+30 pogu.)
3. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai iestatītu stundu.
4. Vienreiz nospiediet START/+30 pogu un pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
5. Nospiediet START/+30 pogu.
6. Pārbaudiet displeju: 

LAI ATCELTU PULKSTENI UN KAS ECON REŽĪMU

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet START/+30 pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: 
   (Lai pārslēgtu pulksteni uz 24 stundām, vēlreiz nospiediet START/+30 pogu.)
3. Nospiediet STOP pogu.
4. Displejā būs redzams: 'Econ'.
5. Aizveriet durvis.
6. Displejā tiks skaitīts laiks no 3:00 līdz nullei.
7. Sasniedzot nulli, krāsns pāriet Econ režīmā un displejs nodziest.

STOP POGAS IZMANTOŠANA

Izmantojiet STOP pogu, lai veiktu tālāk minētās darbības:
1. Nodzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Uz mirkli apturētu krāsni gatavošanas laikā, nospiediet vienreiz.
3. Atceltu programmu gatavošanas laikā, nospiediet divreiz.



BĒRNU PIEKĻUVES BLOĶĒTĀJS

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

Piemērs: Lai iestatītu bērnu piekļuves bloķētāju, veiciet tālāk norādītās darbības.
1. Nospiediet un turiet STOP pogu 5 sekundes.



Divreiz atskanēs pīkstiens, un displejā parādīsies 'LOC': 

- Lai atceltu bērnu piekļuves bloķētāju, nospiediet un turiet STOP pogu 5 sekundes, divreiz atskanēs pīkstiens, un displejā parādīsies laiks.
- Bērnu drošības slēdzi nevar aktivizēt, ja nav iestatīts pulkstenis.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

PADOMI GATAVOŠANĀ, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅU KRĀSNI

Lai pagatavotu/atkausētu ēdienu mikroviļņu krāsnī, mikroviļņu enerģijai jāvar izkļūt cauri traukam, lai iekļūtu ēdienā. Tādēļ ir svarīgi izvēlēties piemērotus traukus.
Apaļi/ovāli trauki būs piemērotāki nekā četrstūra/iegareni trauki, jo ēdiens stūros parasti piedeg.

Lai nodrošināti vienmērīgu sildīšanu, ir svarīgi ēdienu apgriezt, pārvietot vai apmaisīt.
Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.

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

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

MIKROVIĻŅIEM PIEMĒROTI TRAUKI

Trauki	Mikroviļņiem piemēroti	Komentāri
Alumīnija folijas/ folijas trauki	✔/✘	Lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var dzirksteļot. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus.
Ēdienu apbrūninašana	✔	Vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus. Nepārsniedziet norādīto sildīšanas laiku. Uzmanieties, jo šie ēdieni var ļoti sakarst.
Porcelāns un keramika	✔/✘	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Stikla trauki, piemēram, Pyrex ®	✔	Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai ieplaisāt.
Metāls	✘	Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirksteļo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/ polistirols, piemēram, ātro uzkodu trauki	✔	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Pārtikas plēve	✔	Neļaujiet tai saskarties ar ēdienu un, lai izlaistu tvaiku, sadurstiet to.
Saldēšanas/ cepšanas maisiņi	✔	Sadurstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirksteļošanas.
Papīrs — šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✔	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✔	Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Otrreiz pārstrādātais papīrs un avīzes	✘	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirksteļošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

GATAVOŠANA, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅUS

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

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

MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

Manuālai atkausēšanai (nelietojot automātiskās atkausēšanas iespēju) izmantojiet 270 W. Izvēloties jaudas līmeni, displejā parādīsies atkausēšanas simbols.

MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI

Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi.

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

W = VATS

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

1. Divreiz nospiediet JAUDAS LĪMEŅA pogu.



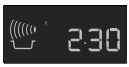
2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā/pretēji pulksteņrādītāju virzienam, līdz parādās 2.30.



3. Nospiediet START/+30 pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Svarīgi!

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

- Ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, gatavošanas laiks digitālajā displejā automātiski apstājas. Gatavošanas laika atskaite sākas no jauna pēc tam, kad ir aizvērtas durvis un nospiesta START/+30 poga;
- Ja vēlaties uzzināt jaudas līmeni gatavošanas laikā, vienreiz nospiediet JAUDAS LĪMEŅA pogu;
- Jūs varat palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu;
- Gatavošanas laikā jaudas līmeni var mainīt, nospiežot JAUDAS LĪMEŅA pogu;
- Lai atceltu programmu gatavošanas laikā, divreiz nospiediet STOP pogu.

VIRTUVES TAIMERIS

Piemērs: Lai iestatītu virtuves taimeri uz 7 minūtēm.

1. 7 reizes nospiediet JAUDAS LĪMEŅA pogu.



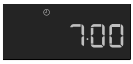
2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju virzienā/pretēji pulksteņrādītāju virzienam, līdz parādās 7.00.



3. Nospiediet START/+30 pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



- Lai apstādinātu taimeri, nospiediet STOP pogu. Lai atsāktu taimeri, nospiediet START/+30, lai izietu - vēlreiz nospiediet STOP.

PIEVIENOT 30 SEKUNDES

START/+30 ļauj veikt divas funkcijas.

1. **Tūlītējā sākšana**
   Jūs varat tūlīt sākt gatavot ar 900 W/AUGSTU mikroviļņu jaudas līmeni 30 sekunžu garumā, nospiežot START/+30 pogu.



2. **Gatavošanas laika palielināšana**
   Jūs varat palielināt gatavošanas laiku par vairākiem 30 sekunžu posmiem, krāsns darbības laikā nospiežot pogu.



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

PLUS UN MINUS

PLUS ⚠ un MĪNUS ▽ funkcija ļauj samazināt vai palielināt gatavošanas laiku, izmantojot automātiskās programmas.
Ja dodat priekšroku stingri vārītiem kartupeļiem, izmantojiet MĪNUS ▽ .
Savukārt, ja dodat priekšroku mīkstāk vārītiem kartupeļiem, izmantojiet PLUS ⚠ .

Piemērs: Lai pagatavotu 0,3 kg labi izvārītu kartupeļu.

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



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0.3.



3. Vienreiz nospiediet JAUDAS LĪMEŅA pogu, lai atlasītu PLUS ⚠ regulējumu.



4. Nospiediet START/+30 pogu.



5. Pārbaudiet displeju:



- Lai atceltu PLUS/MĪNUS, 3 reizes nospiediet JAUDAS LĪMEŅA pogu.
- Atlasot PLUS, displejā parādīsies ⚠ .
- Atlasot MĪNUS, displejā parādīsies ▽ .

GRILĒŠANA UN DUBULTĀ GRILĒŠANA

Šī mikroviļņu krāsns ietver divus GRILĒŠANAS gatavošanas režīmus:
1. tikai grilēšana
2. dubultā grilēšāna (grilēšana, izmantojot mikroviļņus)

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

1. **Tikai grilēšana**

Šo režīmu var izmantot pārtikas grilēšanai vai apbrūninašanai.

Piemērs: Lai 4 minūtes gatavotu grauzdiņus, veiciet tālāk norādītās darbības.
1. Vienreiz nospiediet GRILĒŠANAS pogu.



2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā/ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 4.00.



3. Nospiediet START/+30 pogu.



4. Pārbaudiet displeju: 

2. **Dubultā grilēšana**

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

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

Piemērs: Lai 7 minūtes gatavotu uz iesma uzdurtu gaļu DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmā (450 W), veiciet tālāk norādītās darbības.
1. 3 reizes nospiediet GRILĒŠANAS pogu.



2. Ievadiet laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā/ pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 7.00.



3. Nospiediet START/+30 pogu.



4. Pārbaudiet displeju: 

GATAVOŠANA VAIRĀKOS POSMOS

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

Piemērs: Lai gatavotu:
2 minūtes un 30 sekundes ar 630 W jaudu (1. posms)
5 minūtes tikai grilēšana (2. posms)

1. posms

1. Divreiz nospiediet JAUDAS LĪMEŅA pogu.



2. Ievadiet vēlamo laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 2.30.



3. Pārbaudiet displeju:



2. posms

1. Vienreiz nospiediet GRILĒŠANAS pogu.



2. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, pagriežot TAIMERA/SVARA pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 5.00.



3. Nospiediet START/+30 pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



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

AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS UN AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS LIETOŠANA

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

Automātiskā Gatavošana

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

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

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



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0.3.



3. Nospiediet START/+30 pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/+30 pogu.

AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

Automātiskā Atkausēšana

Pārtikas produkts	Simbols
Gaļa/zivis/putnu gaļa	
Maize	AUTO

Piemērs: Lai atkausētu 0,2 kg maizes.

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



2. Pagrieziet TAIMERA/SVARA pogu, līdz displejā parādās 0.2.



3. Nospiediet START/+30 pogu.



4. Pārbaudiet displeju:



Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/+30 pogu. AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

PROGRAMMU TABULAS

AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS UN AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS TABULAS

Automātiskā gatavošana	**Svars (palielināšanas vienība)/Trauki**	**Poga**	**Darbības**
Dzērieni (tēja/kafija)	1–6 krūzītes 1 krūzīte=200 ml	x1	• Novietojiet krūzi uz rotējošās virsmas malas.
Vārīti kartupeļi un kartupeļi ar mizu	0,2–1,0 kg (100 g) Bļoda ar vāku	x2	Vārīti kartupeļi: nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos Kartupeļi ar mizu: izvēlieties līdzīga izmēra kartupeļus un nomazgājiet tos. • Ievietojiet vārītos kartupeļus vai kartupeļus ar mizu bļodā. • Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu (uz 100 g), apt. 2 ēdamk., un nedaudz sāls. • Uzlieciet vāku. • Atskanot zvana skaņai, apmaisiet un atkal pārsedziet. • Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.
Grilēta gaļa uz iesma	0,2–0,8 kg (100 g) Augšējās restes	x3	• Skatiet recepti “Grilēta gaļa uz iesma” 87. lpp. • Novietojiet uz augšējām restītēm un sāciet gatavot. • Kad atskan zvana skaņa, apgrieziet. • Pēc pagatavošanas izņemiet un nolieciet uz šķīvja, lai pasniegtu. (Nav nepieciešams atstāt nostāvēties.)
Cepta zivs fileja	0,5–1,5 kg* (100 g) Cepamtrauks Apakšējās restītes	x4	• Skatiet receptes “Cepta zivs fileja” 87. lpp. * Kopējais visu sastāvdaļu svars.
Grilēta vista	0,9–1,8 kg* (100 g) Sekls cepamtrauks Apakšējās restītes	x5	• Sajauciet kopā 2 ēdamk. eļļas, 1 tējk. paprikas, sāli un piparus un apbārstiet vistu ar šo maisījumu. • Caurduriet vistas ādu. • Ievietojiet vistu seklā cepamtraukā ar krūtīm uz leju. • Novietojiet uz apakšējām restītēm un sāciet gatavot. • Kad atskan zvana skaņa, apgrieziet. • Pēc pagatavošanas aptuveni uz 3 minūtēm atstājiet krāsnī, pēc tam izņemiet un uzlieciet uz šķīvja, lai pasniegtu.
Sacepums	0,5–1,5 kg* (100 g) Cepamtrauks Apakšējās restītes	x6	• Skatiet receptes “Sacepums” 88. lpp. * Kopējais visu sastāvdaļu svars.

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

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

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

- Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru.
- Pārtikas produktiem, kas sver vairāk vai mazāk kā Automātiskās gatavošanas un atkausēšanas tabulās norādītais svars/daudzums, izmantojiet manuālas darbības.
- Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Pārbaudiet, vai ēdiens pēc gatavošanas ir verdošs.
- Kad nepieciešama rīcība (piemēram, apgriezt ēdienu), krāsns apstāsies un displejā mirgos atlikušais gatavošanas laiks un indikators, kā arī atskanēs zvans. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet START/+30 pogu.
- Pēc darbības mikroviļņu, grilēšanas vai dubultās grilēšanas režīmā var tikt ieslēgts dzesēšanas ventilators.

Automātiskā atkausēšana

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

RECEPTES AUTOMĀTISKAJAI GATAVOŠANAI

Grilēta gaļa uz iesma	
4 gabali	
400 g	cūkgaļas siteņu, sagrieztu kubiciņos
100 g	caurauguša speķa
100 g	sīpolu, sagrieztu četrās daļās
250 g	tomātu, sagrieztu četrās daļās
100 g	zaļā pipara, sagriezta kubiciņos
2 ēd.k.	eļļas
4 tējk.	paprikas
	sāls
1 tējk.	kajēnas piparu
1 tējk.	vorčesteras mērces

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

Cepta zivs fileja "Esterhāzi gaumē"			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	zivs filejas
100 g	200 g	300 g	puravu (sagriezti gredzenos)
20 g	40 g	60 g	sīpolu (smalki sagriezti šķēlītēs)
40 g	100 g	140 g	burkānu (sarīvētu)
10 g	15 g	20 g	sviesta vai margarīna
			sāls, pipari un muskatrieksti
1 ēd.k.	1 1/2 ēd.k.	2 ēd.k.	citronu sulas
50 g	100 g	150 g	crême fraiche
50 g	100 g	150 g	siera Gouda (sarīvēts)

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

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

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

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

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

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

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

SAMAZINĀTAIS JAUDAS LĪMENIS

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

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

GATAVOŠANAS TABULAS

Izmantotie saīsinājumi				
ēd.k. = ēdamkarote	glāze = pilna glāze	g = grams	ml = millilitrs	min = minūtes
tējk. = tējkarote	kg = kilograms	l = litrs	cm = centimetrs	

Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/Dzēriens		Daudzums -g/ml-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids
Piens	1 glāze	150	Micro	900 W	apmēram 1	nepārklāt
Ūdens	1 glāze	150	Micro	900 W	apmēram 2	nepārklāt
	6 glāzes	900	Micro	900 W	8–10	nepārklāt
	1 bļoda	1000	Micro	900 W	9–11	nepārklāt
Viena maltīte (dārzeņi, gaļa un piedevas)		400	Micro	900 W	4-6	Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet.
Zupa/sautējums		200	Micro	900 W	1-2	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi		200	Micro	900 W	2-3	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
		500	Micro	900 W	3-5	
Gaļa, 1 šķēle*		200	Micro	900 W	apmēram 3	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja*		200	Micro	900 W	3-5	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle		150	Micro	450 W	½ -1	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa		190	Micro	450 W	½ -1	pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšana labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana*		50	Micro	900 W	½	pārklājiet
Šokolādes kausēšana		100	Micro	450 W	3-4	laiku pa laikam apmaisiet

* no atdzesēta stāvokļa

Atkausēšana

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

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

Atkausēšana un gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Pievienots ūdens -ēd.k.-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	Micro	900 W	9-11	-	pārklājiet	2
Viena maltīte	400	Micro	900 W	8-10	-	Apsedziet un apmaisiet pēc 6 minūtēm	2
Brokoļi	300	Micro	900 W	6-8	3-5	Apsedziet; gatavošanas laikā apmaisiet	2
Ziņi	300	Micro	900 W	6-8	3-5	Apsedziet; gatavošanas laikā apmaisiet	2
Dārzeņu maisījums	500	Micro	900 W	9-11	3-5	Apsedziet; gatavošanas laikā apmaisiet	2

Gatavošana, grilēšana un apbrūninašana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Ziņi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	Micro	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši (cūkgaļa, teļa gaļa vai jēra gaļa)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7* 14-16 4-6	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc*	10
	1500	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Rostbifs (vidējs)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc*	10
	1500	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Vistu kājiņas	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	Pievienojiet garšvielas, novietojiet ar ādu uz augšējām restītēm, apgrieziet pēc*	3
Romšteki 2 vidēji gabali	400	Grill Grill		11-12* 6-8	Novietojiet uz augšējām restītēm, apgrieziet pēc *; pēc grilēšanas pievienojiet garšvielas	
Sacepumu brūninašana		Grill		8-13	Novietojiet trauku uz apakšējām restītēm	

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Siera tostermaizes	1 gabals	Micro Grill	450 W	½ 5-6	Grauzdējiet maizi un apsmērējiet ar sviestu, virsū uzlieciet vārīta šķiņķa šķēli, ananāsa šķēli un siera šķēli	
	4 gabali	Micro Grill	450 W	½-1 5-6		
Saldēta pica	300	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-6 4-6	Novietojiet uz apakšējām restītēm	
	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 5-7		

RECEPTES

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

Recepšu pielāgošana mikroviļņu krāsnij
Ja vēlaties pielāgot savas iecienītākās receptes mikroviļņu krāsnij, ievērojiet šos norādījumus: samaziniet gatavošanas laiku no vienas trešdaļas līdz pat pusei. Ievērojiet recepšu piemērus šajā grāmatā.
Pārtikas produktus ar augstu mitruma līmeni, piemēram, gaļu, zivis, putnu gaļu, dārzeņus, augļus, sautējumus un zupas, var pagatavot bez grūtībām.
Pārtikas produktiem ar zemu mitruma līmeni, piemēram, veselām maltītēm, pirms sildīšanas vai gatavošanas ieteicams samitrināt virsmu. Sautēšanai paredzētai neapstrādātai pārtikai pievienojamā šķidruma daudzums jāsamazina par apmēram divām trešdaļām no oriģinālajā receptē norādītā. Ja nepieciešams, pievienojiet vairāk šķidruma gatavošanas laikā.
Var ievērojami samazināt pievienojamo taukvielu daudzumu. Pietiks ar nelielu daudzumu sviesta, margarīna vai eļļas, lai piešķirtu ēdienam garšu. Šī iemesla dēļ ar jūsu mikroviļņu krāsni var lieliski pagatavot ēdienus ar zemu tauku saturu.

Ar malto gaļu pildīti baklažāni

Trauki: Trauks ar vāciņu (1 l ietilpība)
Sekls cepamtrauks (apt. 30 cm garš)

250 g baklažānu
200 g tomātu
1 ēd.k. olīveļļas trauka iesmērēšanai
100 g sasmalcinātu sīpolu
4 vidējas zaļās paprikas ar izņemtām sēklām
200 g maltas liellopu gaļas
2 sasmalcinātas ķiploku daiviņas
2 ēd.k. pētersīļi, sasmalcināti
sāls un pipari
paprika
60 g kubiciņos sagriezta fetas siera

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

Sīpolu zupa

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

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

Sēnes ar rozmarīnu

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

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

Paltusa filejas

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

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

Forele ar mandelēm

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

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

Zivs fileja ar siera mērci

Trauki:	Trauks ar vāciņu (1 l ietilpība)
	Sekls apaļš trauks ar vāciņu (apt. 25 cm garš)
800 g	zivs filejas
2 ēd.k.	citronu sula
	sāls
10 g	sviesta vai margarīna
50 g	sasmalcinātu sīpolu
20 g	miltu
100 ml	baltvīna
1 tējk.	augu eļļa trauka iesmērēšanai
100 g	siera Emmental, rīvēta
2 ēd.k.	pētersīļu, sasmalcinātu

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

Cīrihes teļa gaļas sautējums

Trauki:	Trauks ar vāku (ar tilpumu 2 l)
600 g	teļa gaļas filejas
10 g	sviesta vai margarīna
50 g	baltvīna
100 ml	sviesta vai margarīna
	karameļu mērce ar garšvielām apt. ½ litram gaļas mērces
300 ml	saldā krējuma
1 ēd.k.	pētersīļu, sasmalcinātu

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

Pildīts šķiņķis

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

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

Teļa gaļas siteņi ar mozarellas sieru

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

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

Lazanja

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

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

Cukini un nūdeļu sacepums

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

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

Bumbieri šokolādes mērcē

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

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

Mannas biezputra ar aveņu mērci

Trauki:	Trauks ar vāciņu (2 l ietilpība) 4 bļodiņas
500 ml	piena
40 g	cukura
15 g	sasmalcinātu mandelu
50 g	mannas
1	olu dzeltenums
1 ēd.k.	ūdens
1	olu baltumi
250 g	aveņu
50 ml	ūdens
40 g	cukura

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

Siera kūka

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

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

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

UZMANĪBU: NEVIENU MIKROVIĻŅU KRĀSNS DAĻU NEDRĪKST APSTRĀDĀT AR KOMERCIĀLI PIEEJAMAJIEM KRĀNS TĪRĪTĀJIEM, TVAIKA TĪRĪTĀJIEM, ĻOTI ABRAZĪVIEM TĪRĪTĀJIEM, TĪRĪTĀJIEM, KAS SATUR NĀTRIJA HIDROKSĪDU, VAI RAUPJIEM MAZGĀŠANAS SŪKĻIEM.

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

Krāsns ārējās virsmas

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

Vadības panelis

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

Krāsns iekšējās virsmas

1. Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silta, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu.
2. Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus.
3. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.
4. Regulāri uzkarsējiet krāsni,

izmantojot grilu. Pārtikas produktu pārpalikumi vai izšļakstītie tauki var radīt dūmus un nepatīkamu smaku.

Rotējošā pamatne un tās balsts

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

Durvis

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

Restītes

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

⚠ **Svarīgi!** Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība...
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	• Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. • Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. • Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	• Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. • Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. • Pārbaudiet, vai nav nospiesta START/+30 poga.
Negriežas rotējošā virsma?	• Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. • Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. • Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošas pamatnes malai, traucējot griešanos. • Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošas virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni?	• Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. • Sazinieties ar pilnvaroto ELECTROLUX servisa pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	• Sazinieties ar pilnvaroto ELECTROLUX servisa pārstāvi. Iekšējā apgaismojuma spuldzi drīkst nomainīt tikai ELECTROLUX apmācīts tehniķis .
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	• Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). • Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. • Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.

TEHNISKIE DATI

Maiņstrāvas tīkla spriegums		230 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju / slēdžiem		Minimālais 16 A
Nepieciešamā maiņstrāvas jauda:	Mikroviļņi	1,37 kW
	Grilēšana	1,00 kW
	Mikroviļņi/grilēšana	2,35 kW
Izejas jauda:	Mikroviļņi	900 W (IEC 60705)
	Grilēšana	1000 W
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz* (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	EMS26204O	594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri		342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz)**
Krāns ietilpība		26 litri**
Rotējošā pamatne		ø 325 mm, stikla
Svars		apt. 19,5 kg
Krāsns lampa		25 W/240–250 V

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

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

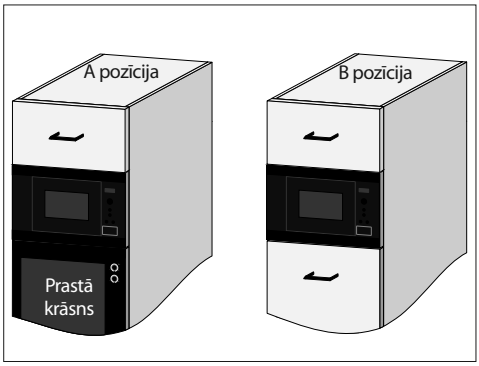
Šī plīts atbilst direktīvu 2004/108/EC, 2006/95/EC un 2005/32/EC prasībām.
TEHNISKIE DATI VAR TIKT MAINĪTI BEZ BRĪDINĀJUMA, KAS IR DAĻA NO NEPĀRTRAUKTO UZLABOJUMU PROCESA.

UZSTĀDĪŠANA

Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā

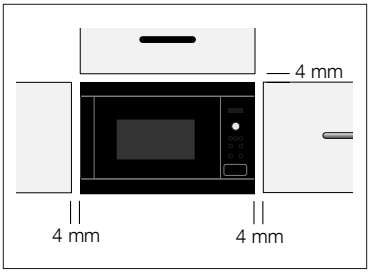
Pozīcija	Nišas izmēri P Dz A
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Izmēri (mm)



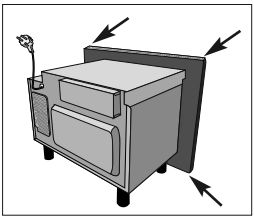
IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

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



1. nostiprināšanas iespēja:

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



2. nostiprināšanas iespēja:

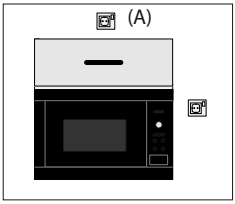
Lūdzu, skatiet krāsns komplektācijā ietverto parauga lapu.

⚠ **Svarīgi!**

Krāsns apakšējai daļai ir jāatrodas 85 cm vai vairāk no grīdas. Ir svarīgi, lai šis izstrādājums tiktu uzstādīts saskaņā ar šīs rokasgrāmatas instrukcijām un vispārpieņemtām krāsns ražotāja uzstādīšanas instrukcijām.

IERĪCES PIEVIENOŠANA STRĀVAS AVOTAM

- **Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.**
- **Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.**
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).



- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 230 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāaprīko ar 16 A drošinātāju.
- **Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.**
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

PIEVIENOŠANA ELEKTROTĪKLAM

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ
Ražotājs noraida jebkāda veida atbildību gadījumā, ja netiek veikts šis piesardzības pasākums.

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

VIDES INFORMĀCIJA

Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem un nolietotajām ierīcēm videi draudzīgā veidā

IEPAKOJUMA MATERIĀLI

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

Nosmakšanas risks. Neglabājiet iepakojuma materiālus bērniem pieejamā vietā.

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

"PE" - polietilēns, piemēram, iepakojuma plēve;
"PS" - poliestirēns, piemēram, iepakojums (bez CFC);
"PP" - polipropilēns, piemēram, iepakojuma lentes.

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

ATBRĪVOŠANĀS NO NOLIETOTĀM IERĪCĒM

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

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

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

GARANTIJA/KLIENTU APKALPOŠANA

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

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

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

Šī procedūra neierobežo likumā par patērētāju tiesību aizsardzību noteiktās patērētāja tiesības. SIA „Electrolux Latvia Ltd" informatīvais tālruņa numurs 67313626
Electrolux servisa centri lielākajās Latvijas pilsētās:

Rīga	SIA AKTIVSERVISS, 67506373; SIA ABRIS SERVISS, 67297821; SIA "Baltijas servisa centrs", 67070536; SIA "Verners Discount Electrical Plus",67389025
Daugavpils	SIA "Andre sadzīves tehnikas serviss", 22332090
Liepāja	SIA "AKMELA",63426885; Sadzīves tehnika "Gulbis",63426510
Jelgava	SIA "ZET-R", 63026247

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

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

Šīs Eiropas garantijas noteikumi neietekmē jebkuras tiesības, ko jums nodrošina likums.

OBSAH

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 105
PREHĽAD ZARIADENIA 109
OVLÁDACÍ PANEL. 110
PRED PRVÝM POUŽITÍM 110
OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY 112
TABUĽKA PROGRAMOV 119
RECEPTY 125
ÚDRŽBA A ČISTENIE 131
RIEŠENIE PROBLÉMOV 133
TECHNICKÉ PARAMETRE 133
MONTÁŽ 134
INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 136
ZÁRUKA/SERVIS 136

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – pri jeho návrhu sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:

Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com

Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration

Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.
Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku. Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny.

Všeobecné informácie a tipy

Ochrana životného prostredia.

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY: DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE PRE BUDÚCU POTREBU

Opatrenia na predchádzanie požiaru
Mikrovlnná rúra by počas používania nemala zostať bez dozoru. Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar. Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Striedavý napájací zdroj musí mať nasledujúce parametre: 230 V, 50 Hz s 16 A poistkou distribučného vedenia alebo 16 A ističom distribučného obvodu. Odporúča sa používať osobitný elektrický obvod určený iba pre toto zariadenie. Rúru neskladujte ani nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

Ak zohrievané jedlo začne dymiť, NEOTVÁRAJTE DVIERKA. Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým jedlo prestane dymiť. Otvorením dvierok, keď jedlo dymí, sa môže spôsobiť požiar. Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry. Nenechávajte rúru bez dozoru, keď používate jednorazové nádoby na jedlo z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu. Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera. Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť.

Do blízkosti rúry ani vetracích otvorov neklaďte žiadne horľavé materiály. Neblokujte ventilačné otvory. Z jedla a obalov odstráňte všetky kovové uzávery, drôtené spinky a pod. Iskrenie na kovových povrchoch môže spôsobiť požiar. Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na zohrievanie oleja na fritovanie. Teplota sa nedá ovládať a olej sa môže vznietiť. Na prípravu popkornu používajte len špeciálne nádoby a polotovary určené pre mikrovlnné rúry. V rúre neskladujte žiadne potraviny ani iné predmety. Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že rúra funguje tak, ako má. Pozrite si príslušné rady v tomto návode na obsluhu.

Opatrenia na predchádzanie zraneniu

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

a) Dvierka; skontrolujte, či sa dvierka správne zatvárajú, priliehajú alebo nie sú zdeformované.
b) Závesy a bezpečnostné západky dvierok; skontrolujte, či nie sú zlomené alebo uvoľnené.
c) Tesnenie dvierok a tesniace plochy; skontrolujte, či nie sú

poškodené.

d) Vnútorný priestor rúry; skontrolujte, či sa v ňom nenachádzajú žiadne preliačiny.

e) Napájací kábel a zástrčka; skontrolujte, či nie sú poškodené.

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

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

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

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

Opatrenia na predchádzanie zásahu elektrickým prúdom

Za žiadnych okolností nedemontujte vonkajšiu skrinku. Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nevkladajte žiadne predmety do otvorov zámky dvierok ani vetracích otvorov. V prípade rozliatia kvapaliny rúru okamžite vypnite a odpojte a zavolajte miestne servisné stredisko. Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny. Neveďte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

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

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

Opatrenia na predchádzanie explózii a náhleho zovretia:

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

Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Pred použitím odstráňte uzávery a veká. Uzavreté nádoby by mohli explodovať v dôsledku nahromadenia tlaku, a to aj po vypnutí rúry. Pri používaní kvapalín v mikrovlnnej rúre buďte opatrní. Používajte nádobu so širokým hrdlom, aby mohli unikať bublinky.

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

Predchádzanie náhlej erupcii vriacej kvapaliny a možnému obareniu:

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

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

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

Opatrenia na predchádzanie popáleniu

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

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

Teplota nádoby sa nezhoduje s teplotou jedál a nápojov. Vždy skontrolujte teplotu samotného jedla alebo nápoja.Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok a príslušných častí rúry, ktoré sa počas používania grilu môžu zohriať na vysokú teplotu. Nepúšťajte deti ku zariadeniu, aby sa nepopálili. Počas režimov GRILOVANIE, KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA a AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA sa nedotýkajte dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, vnútorného priestoru rúry, príslušenstva a tanierov, pretože budú horúce. Pred čistením sa ubezpečte, že tieto časti nie sú horúce.

Opatrenia na zabránenie neoprávneného používania deťmi

⚠ VÝSTRAHA! Zariadenie

a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Je treba sa vyhnúť styku s horúcimi časťami. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú trvalým dozorom. Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom, alebo pokiaľ im bili poskytnuté pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ poznajú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmejú robiť deti do 8 rokov a deti bez dozoru.

Neopierajte sa o dvierka rúry, ani nimi nekývajte. Nehrajte sa s rúrou, ani ju nepoužívajte ako hračku. Naučte deti všetky dôležité bezpečnostné pokyny: používanie držiakov na poháre, opatrné odstraňovanie krytov jedál, venovanie špeciálnej pozornosti obalom (napr. samozohrievacie materiály) určeným na to, aby jedlá boli chrumkavé, pretože môžu byť veľmi horúce.

Ďalšie výstrahy

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte. Táto rúra je určená len na domácu prípravu jedál a môže sa používať len na prípravu potravín. Nie je vhodná na komerčné ani laboratórne používanie.

Bezproblémové používanie rúry a predchádzanie poškodeniu

Nikdy nepoužívajte rúru, keď je prázdna, okrem odporúčaní uvedených v návode na obsluhu na s.116, poznámka 2. Mohlo by to poškodiť rúru. Keď používate zapekací tanier alebo samozohrievacie materiály, vždy pod ne položte teplovzdorný izolačný predmet, napríklad porcelánový tanier, aby sa zabránilo poškodeniu otočného taniera a držiaka otočného taniera v dôsledku tepelného zaťaženia. Čas predhriatia uvedený v pokynoch k tanieru sa nesmie prekročiť. Nepoužívajte kovové riady, ktoré odrážajú mikrovlny a môžu spôsobiť elektrické iskrenie. Do rúry nevkladajte plechovky. Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.
Opatrenia zabraňujúce rozbitiu otočného taniera:

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

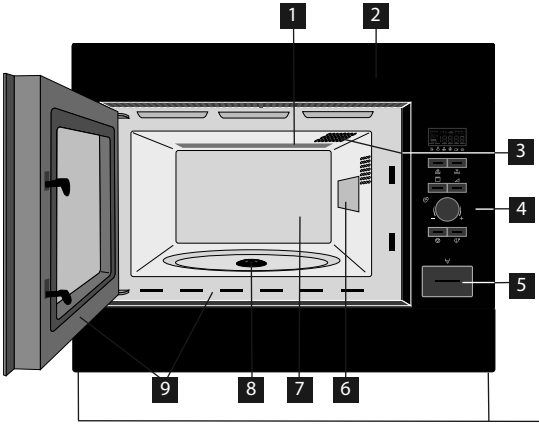
Nekladťe nič na vonkajšiu skrinku počas prevádzky. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte nádoby z umelej hmoty, ak je rúra stále horúca po použití režimov GRILOVANIE, KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA a AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA, pretože sa môžu roztaviť. Nádoby z umelej hmoty sa nesmú používať počas vyššie uvedených režimov,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

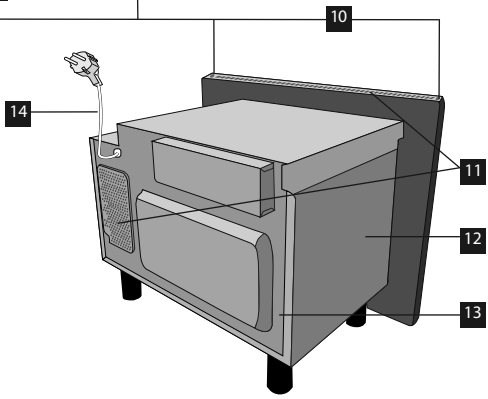
⚠ Dôležité!

Ak si nie ste istí správnym spôsobom pripojenia rúry, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovĺn ani poruchy.

PREHĽAD ZARIADENIA

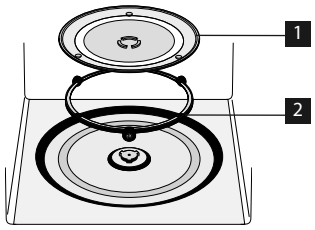
MIKROVLNNÁ RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO





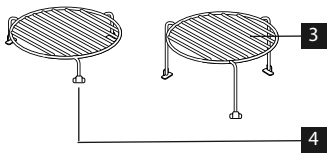
1 Výhrevné teleso grilu
2 Predné lemovanie
3 Svetlo rúry
4 Ovládací panel
5 Tlačidlo otvorenia dvierok
6 Kryt vlnovodu
7 Vnútorný priestor rúry
8 Otočná manžeta
9 Tesnenie dvierok a tesniace plochy
10 Upevňovacie body (4 body)
11 Vetracie otvory
12 Vonkajší kryt
13 Zadná skrinka
14 Napájací kábel

Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:



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

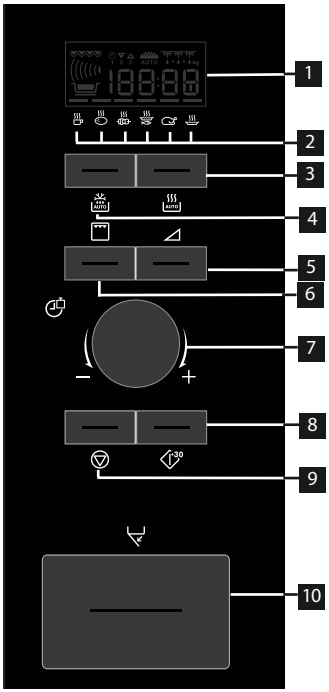
- Položte držiak otočného taniera na otočnú manžetu na spodnej strane vnútorného priestoru rúry.
- Následne položte na držiak otočný tanier.
- Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.



⚠ Dôležité!

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

OVLÁDACÍ PANEL



1 DIGITÁLNY DISPLEJ s indikátormi

- Gril
- Mikrovlny
- Kombinovaná prevádzka
- Hodiny
- 1 2 3 Fázy prípravy
- Plus/Mínus
- Automatické rozmrazovanie – chlieb
- Automatické rozmrazovanie
- kg Hmotnosť

2 Indikátory AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY
3 Tlačidlo AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA
4 Tlačidlo AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE
5 Tlačidlo ÚROVEŇ VÝKONU
6 Tlačidlo GRIL
7 Ovládacie koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ
8 Tlačidlo START/+30
9 Tlačidlo STOP
10 Tlačidlo OTVORENIA DVIEROK

PRED PRVÝM POUŽITÍM

ÚSPORNÝ REŽIM

Rúra je nastavená v režime "USPORY ENREGIE" („Econ").

1. Zapojte rúru do zásuvky.
2. Na displeji sa zobrazí: „Econ".
3. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 3:00 po nulu.
4. Po dosiahnutí nuly rúra prejde do úsporného režimu „Econ" a displej zhasne.

- Ak chcete zrušiť úsporný režim „Econ", nastavte hodiny.

NASTAVENIE HODÍN

Rúra má 12 a 24-hodinové hodiny.
Príklad: Nastavenie hodín na 11:30 (12-hodinové hodiny).

1. Otvorte dvierka.
2. Na displeji sa zobrazí: „Econ".
3. Tlačidlo START/+30 podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí: 12H
4. Otáčaním gombíka ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.
5. Raz stlačte tlačidlo START/+30, potom otáčaním gombíka ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte minúty.
6. Stlačte tlačidlo START/+30.
7. Skontrolujte displej: 11:30
8. Zatvorte dvierka.

- Gombík ČASOVAČ/HMOTNOSŤ je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.
- Ak stlačíte tlačidlo STOP, hodiny sa nenastavia. Na displeji sa zobrazí: „Econ".

Príklad: Nastavenie hodín na 23:30 (24-hodinové hodiny).
1. Otvorte dvierka.
2. Na displeji sa zobrazí: „Econ".
3. Tlačidlo START/+30 podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa.
   Na displeji sa zobrazí: 
4. Stlačte tlačidlo START/+30.
   Na displeji sa zobrazí: 
5. Otáčaním gombíka ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.
6. Raz stlačte tlačidlo START/+30, potom otáčaním gombíka ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte minúty.
7. Stlačte tlačidlo START/+30.
8. Skontrolujte displej: 
9. Zatvorte dvierka.

- Gombík ČASOVAČ/HMOTNOSŤ je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.
- Ak stlačíte tlačidlo STOP, hodiny sa nenastavia. Na displeji sa zobrazí: „Econ".

NASTAVENIE ČASU, KEĎ SÚ HODINY NASTAVENÉ

Príklad: Nastavenie hodín na 11:45.
1. Otvorte dvierka.
2. Tlačidlo START/+30 podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa.
   Na displeji sa zobrazí: 
   (Ak chcete prepnúť hodiny na 24 hodín, znova stlačte tlačidlo START/+30.)
3. Otáčaním gombíka ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte hodiny.
4. Raz stlačte tlačidlo START/+30, potom otáčaním gombíka ČASOVAČ/HMOTNOSŤ nastavte minúty.
5. Stlačte tlačidlo START/+30.
6. Skontrolujte displej: 

AK CHCETE ZRUŠIŤ HODINY A NASTAVIŤ REŽIM ECON

1. Otvorte dvierka.
2. Tlačidlo START/+30 podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa.
   Na displeji sa zobrazí: 
   (Ak chcete prepnúť hodiny na 24 hodín, znova stlačte tlačidlo START/+30.)
3. Stlačte tlačidlo STOP.
4. Na displeji sa zobrazí: „Econ".
5. Zatvorte dvierka.
6. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 3:00 po nulu.
7. Po dosiahnutí nuly rúra prejde do úsporného režimu „Econ" a displej zhasne.

POUŽÍVANIE TLAČIDLA STOP

Tlačidlo STOP sa používa na:
1. Vymazanie chyby počas programovania.
2. Dočasné zastavenie rúry počas prípravy jedla (jedno stlačenie).
3. Zrušenie programu počas prípravy jedla (dve stlačenia).



DETSKÁ POISTKA

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

Príklad: Nastavenie detskej poistky.
1. Podržte stlačené tlačidlo STOP na 5 sekúnd.



Rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa indikátor "LOC":
Poznámka: 

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

OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

RADY TÝKAJÚCE SA PRÍPRAVY JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

Ak chcete pripraviť/rozmraziť jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnná energia musí prechádzať cez nádobu a prenikať jedlom. Preto je dôležité používať vhodné riady.
Okrúhle/oválne riady sú vhodnejšie ako štvorcové/obdĺžnikové, pretože jedlo na okrajoch má sklony k prevareniu.

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

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

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

RIAD VHODNÝ DO MIKROVLNNEJ RÚRY

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

PRÍPRAVA JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

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

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

MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

Na manuálne rozmrazenie (bez použitia funkcie Automatické rozmrazovanie) zvoľte výkon 270 W. Na displeji sa objaví symbol rozmrazovania vždy po zvolení tejto úrovne výkonu.

ÚROVNE VÝKONU MIKROVĹN

Rúra má 6 úrovní výkonu.

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

W = WATT

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

1. Dvakrát stlačte tlačidlo ÚROVNE VÝKONU.



2. Zadajte čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2.30.



3. Stlačte tlačidlo START/+30 štart.



4. Skontrolujte displej:



Dôležité!

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

- Keď sa dvierka počas prípravy jedla otvoria, čas prípravy na digitálnom displeji sa automaticky zastaví. Čas prípravy sa začne znova odpočítavať po zavretí dvierok a stlačení tlačidla START/+30.
- Ak chcete počas prípravy jedla zobraziť aktuálny výkon, stlačte tlačidlo ÚROVNE VÝKONU jedenkrát.
- Čas prípravy môžete počas prípravy zvýšiť alebo znížiť otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ.
- Úroveň výkonu môžete počas prípravy zmeniť stlačením tlačidla ÚROVNE VÝKONU.
- Ak chcete zrušiť program počas prípravy jedla, dvakrát stlačte tlačidlo STOP.

KUCHYNSKÉ MINÚTKY

Príklad: Nastavenie kuchynských minútok (odpočítavanie časomera) na 7 minút.

1. Sedemkrát stlačte tlačidlo ÚROVNE VÝKONU.



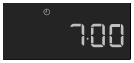
2. Zadajte čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 7.00.



3. Stlačte tlačidlo START/+30 štart.



4. Skontrolujte displej:



- Ak chcete pozastaviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo STOP. Ak chcete obnoviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo START/+30. Ak chcete minútky zrušiť, znova stlačte tlačidlo STOP.

PRIDANIE 30 SEKÚND

Tlačidlo START/+30 štart má dve funkcie.

1. **Priame spustenie**
   Stlačením tlačidla START/+30 môžete priamo spustiť prípravu jedla pri výkone 900 W/ VYSOKÝ na 30 sekúnd.



2. **Predĺženie času prípravy**
   Čas prípravy môžete predĺžiť stlačením tlačidla niekoľkonásobne o 30 sekúnd, keď je rúra v prevádzke.



- Tlačidlo +30 sekúnd môžete použiť aj počas režimu grilovania.
- Táto funkcia sa nedá používať v režime AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY ani AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA.

PLUS/MÍNUS

Tlačidlá PLUS ⚠ a MINUS ▽ umožňujú zvýšiť alebo znížiť čas prípravy pri používaní automatických programov.

Ak napríklad chcete, aby uvarené zemiaky boli trocha tvrdšie, použite tlačidlo MINUS ▽ .
Ak naopak chcete, aby uvarené zemiaky boli ešte mäkšie, použite tlačidlo PLUS ⚠ .

Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov domäkka.

1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA.



2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ, kým sa nezobrazí údaj 0.3.



3. Jedným stlačením tlačidla ÚROVNE VÝKONU vyberte nastavenie PLUS ⚠ .



4. Stlačte tlačidlo START/+30 štart.



5. Skontrolujte displej:



- Ak chcete zrušiť funkciu PLUS/MÍNUS, trikrát stlačte tlačidlo ÚROVNE VÝKONU.
- Ak vyberiete nastavenie PLUS, na displeji sa zobrazí ikona ⚠ .
- Ak vyberiete nastavenie MÍNUS, na displeji sa zobrazí ikona ▽ .

GRILOVANIE A KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA

Táto mikrovlnná rúra má dva režimy prípravy grilovaním:
1. Iba grilovanie
2. Kombinovaná prevádzka (grilovanie s mikrovlnami)

⚠ Dôležité!
1. Na grilovanie sa odporúča používať vysoký alebo nízky rošt.
2. Pri prvom používaní grilu môžete cítiť dym alebo zápach spálenia. Je to normálne a neznamená to poruchu rúry. Pri prvom používaní rúry zapnite gril na 20 minút bez jedla. Vyhnete sa tomuto problému.

1. Príprava iba grilovaním

Tento režim sa môže použiť na grilovanie/ zapekanie jedla.

Príklad: Grilovanie hrianok 4 minúty.
1. Raz stlačte tlačidlo GRIL.



2. Zadajte čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 4.00.



3. Stlačte tlačidlo START/+30.



4. Skontrolujte displej:



2. Kombinovaná prevádzka

Tento režim je kombináciou grilu a mikrovĺn (90 W až 630 W). Úroveň výkonu mikrovĺn je štandardne nastavená na 270 W.

Tlačidlo	Nastavenie výkonu
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W

Príklad: Príprava grilovaných špízov KOMBNOVANOU PREVÁDZKOU 7 minút (450 W).
1. Trikrát stlačte tlačidlo GRIL.



2. Zadajte čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 7.00.



3. Stlačte tlačidlo START/+30.



4. Skontrolujte displej:



VIACFÁZOVÁ PRÍPRAVA JEDÁL

Je možné naprogramovať postupnosť troch fáz prostredníctvom kombinácií MIKROVLNY, GRILOVANIE alebo KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA.

Príklad: Varenie:
2 minúty a 30 sekúnd pri výkone 630 W (Fáza 1)
5 minút len grilovanie (Fáza 2)

Fáza 1

1. Stlačte tlačidlo ÚROVNE VÝKONU dvakrát.



2. Zadajte požadovaný čas otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2.30.



3. Skontrolujte displej:



Fáza 2

1. Raz stlačte tlačidlo GRIL.



2. Zadajte požadovaný čas prípravy otáčaním kolieska ČASOVAČ/HMOTNOSŤ v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 5.00.



3. Stlačte tlačidlo START/+30.



4. Skontrolujte displej:



Rúra bude pracovať 2 minúty a 30 sekúnd pri výkone 630 W, a potom 5 minút iba v režime grilovania.

AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA A AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

V režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA a AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE sa automaticky určí správny režim a čas prípravy. Môžete si vybrať spomedzi 6 PROGRAMOV AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY a 2 programov AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA.

Automatická Príprava

Jedlo	Symbol	Nastavenie
Nápoje		Mikrovlny
Varené zemiaky/ Pečené zemiaky		Mikrovlny
Grilované špízy		Mikrovlny + grilovanie
Zapekané rybie filé		Mikrovlny + grilovanie
Grilované kurča		Mikrovlny + grilovanie
Zapekanie		Mikrovlny + grilovanie

Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov.

1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA.



2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ, kým sa nezobrazí údaj 0.3.



3. Stlačte tlačidlo START/+30.



4. Skontrolujte displej:



Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo START/+30. Po skončení AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol varenia abliká. Po jednej minúte sa ozve pípnutie na pripomenutie a zobrazia sa hodiny.

Automatické Rozmrazovanie

Jedlo	Symbol
Mäso/ryby/hydina	
Chlieb	AUTO

Príklad: Rozmrazenie 0,2 kg chleba.

1. Vyberte požadovaný program stlačením tlačidla AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE dvakrát.



2. Otáčajte koliesko ČASOVAČ/HMOTNOSŤ, kým sa nezobrazí údaj 0.2.



3. Stlačte tlačidlo START/+30.



4. Skontrolujte displej:



Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo START/+30. Po skončení AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol varenia bliká. Po jednej minúte sa ozve pípnutie na pripomenutie a zobrazia sa hodiny.

TABUĽKA PROGRAMOV

TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY A AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Nápoj (Čaj/káva)	1–6 šálok 1 šálka = 200 ml	x1	• Šálku položte k okraju otočného taniera
Varené a pečené zemiaky	0,2–1,0 kg (100 g) Miska a veko	x2	Varené zemiaky: Zemiaky ošúpte a pokrájajte ich na približne rovnaké kúsky. Pečené zemiaky: Vyberte zemiaky podobnej veľkosti a umyte ich. • Vložte zemiaky do misky. • Pridajte potrebné množstvo vody (približne 2 polievkové lyžice na 100 g) a trocha soli. • Prikryte vekom. • Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. • Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.
Grilované špízy	0,2–0,8 kg (100 g) Vysoký rošt	x3	• Pozrite si recept na grilované špízy na strane 121. • Umiestnite na vysoký rošt a grilujte. • Keď sa ozve zvukový signál, otočte. • Po uvarení vyberte, položte na tanier a podávajte. (Nie je potrebné nechať postáť.)
Zapekané rybie filé	0,5–1,5 kg* (100 g) Zapekací tanier Nízky rošt	x4	• Pozrite si recepty na zapekané rybie filé na stranách 121. * Celková hmotnosť ingrediencií.
Grilované kurča	0,9–1,8 kg (100 g) Nízky pekáč Nízky rošt	x5	• Zmiešajte 2 polievkové lyžice oleja, 1 čajovú lyžičku papriky, soli a korenia a potrite kurča. • Prepichnite kožu kurčaťa. • Kuracie prsia položte na spodok nízkeho pekáča. • Umiestnite na nízky rošt a varte. • Keď sa ozve zvukový signál, otočte. • Po upečení nechajte približne 3 minúty v rúre, vyberte, položte na tanier a podávajte.
Zapekanie	0,5-1,5 kg* (100 g) Zapekací tanier Nízky rošt	x6	• Pozrite si recept na zapekanie na strane 122. * Celková hmotnosť ingrediencií.

Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od –18 °C.

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Mäso/ryby/hydina (Celá ryba, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky)	0,2–1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	x1	• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddeľte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15 – 45 minút až do dôkladného rozmrazenia. • Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti. Nie je vhodné na celú hydinu.
Chlieb AUTO	0,1–1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	x2	• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5 – 15 minút až do dôkladného rozmrazenia.

Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od –18 °C.

- Zadávajte len hmotnosť samotného jedla. Nezadávajte hmotnosť nádoby.
- V prípade jedál s vyššou alebo nižšou hmotnosťou, než je uvedené v tabuľke automatickej prípravy resp. automatického rozmrazovania, použite manuálny režim.
- Konečná teplota sa bude líšiť v závislosti od počiatočnej teploty. Skontrolujte, či jedlo po uvarení nie je príliš horúce.
- Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo START/+30.
- Po skončení režimov Mikrovlny/Grilovanie/Kombinovaná prevádzka sa môže spustiť chladiaci ventilátor.

Automatické rozmrazovanie

- Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve.
- Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.
- Po obrátení zakryte rozmrazené časti malými kúskami alobalu.
- Hydina by sa mala spracovať ihneď po rozmrazení.

RECEPTY NA AUTOMATICKÚ PRÍPRAVU

Grilované špízy	
4 kusy	
400 g	bravčové rezne nakrájané na kocky
100 g	prerastená slanina
100 g	rozštvrtené cibule
250 g	rozštvrtené rajčiny
100 g	zelená paprika nakrájaná na štvorce
2 lyžice	olej
4 lyžičky	paprika
	soľ
1 lyžička	paprika
1 lyžička	worcesterská omáčka

1. Mäso a zeleninu striedavo napichnite na 4 drevené ihly.
2. Olej zmiešajte s koreninami a potrite ním pokrm.
3. Položte špízy na vysoký rošt a pripravujte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Grilované špízy.

Zapekané rybie filé „Esterhazy“			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	rybie filé
100 g	200 g	300 g	pór (nakrájaný na kolieska)
20 g	40 g	60 g	cibuľa (nadrobno nasekaná)
40 g	100 g	140 g	mrkva (nastrúhaná)
10 g	15 g	20 g	maslo alebo margarín
			soľ, korenie a muškátový orech
1 lyžica	1 1/2 lyžice	2 lyžice	citrónová šťava
50 g	100 g	150 g	kyslá smotana
50 g	100 g	150 g	Gouda (nastrúhaná)

1. Zeleninu, maslo a koreniny vložte do ohňovzdornej nádoby a dobre premiešajte. Varte 2 - 6 minút pri výkone 900 W v závislosti od hmotnosti.
2. Ryby umyte, osušte, pokvapkajte citrónovou šťavou a osoľte.
3. Zeleninu zmiešajte so smotanou a znovu ochuťte.
4. Polovicu zeleniny vložte do zapekacieho taniera. Na vrch poukladajte ryby a prikryte ich zvyšnou zeleninou.
5. Povrch posypte syrom Gouda, umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekané rybie filé.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

Zapekané rybie filé na taliansky spôsob			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	rybie filé
1/2 lyžice	1 lyžica	1 1/2 lyžice	citrónová šťava
1/2 lyžice	1 lyžica	1 1/2 lyžice	sardelové maslo
30 g	50 g	80 g	Gouda (nastrúhaná)
			soľ a korenie
150 g	300 g	450 g	čerstvé rajčiny
1 lyžica	1 1/2 lyžice	2 lyžice	zmes posekaných byliniek
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 lyžice	3/4 lyžice	1 lyžica	Bazalka (nasekaná)

1. Ryby umyte, osušte, pokvapkajte citrónovou šťavou, osoľte a potrite sardelovým maslom.
2. Umiestnite na zapekací tanier.
3. Ryby posypte nastrúhaným syrom Gouda.
4. Na vrch syra poukladajte paradajky.
5. Dochuťte soľou, korením a zmesou byliniek.
6. Osušte mozzarellu, nakrájajte ju na plátky a položte na paradajky. Syr posypte bazalkou.
7. Zapekací tanier umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekané rybie filé.
8. Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

Zapekaný špenát			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	listový špenát (varený)
15 g	30 g	45 g	cibuľa (nadrobno nasekaná)
			soľ, korenie a muškátový orech
5 g	10 g	15 g	maslo alebo margarín (na vymastenie nádoby)
150 g	300 g	450 g	uvarené zemiaky (nakrájané na plátky)
35 g	75 g	110 g	varená šunka (nakrájaná na kocky)
50 g	100 g	150 g	kyslá smotana
1	2	3	vajcia
40 g	75 g	115 g	nastrúhaný syr

1. Zmiešajte listový špenát s cibuľou a ochuťte soľou, korením a muškátovým orechom.
2. Vymastite zapekací tanier. Do taniera striedavo ukladajte vrstvy zemiakov nakrájaných na plátky, šunky pokrájanej na kocky a špenátu. Vrchná vrstva by mala byť špenát.
3. Zmiešajte vajcia so smotanou, pridajte soľ a korenie a pokrm rovnomerne zalejte.
4. Posypte nastrúhaným syrom.
5. Umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekanie.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5-10 minút.

Zapekané zemiaky s cuketou			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	maslo alebo margarín (na vymastenie nádoby)
200 g	400 g	600 g	uvarené zemiaky (nakrájané na plátky)
115 g	230 g	345 g	cuketa (nadrobno nasekaná)
75 g	150 g	225 g	kyslá smotana
1	2	3	vajcia
1/2	1	2	strúčik cesnaku (pretlačený)
			soľ a korenie
40 g	80 g	120 g	nastrúhaný syr Gouda
10 g	20 g	30 g	slnečnicové jadierka

1. Vymastite zapekací tanier a striedavo do neho ukladajte vrstvy zemiakov nakrájaných na plátky a plátky cukety.
2. Zmiešajte vajcia so smotanou, ochuťte soľou a korením, cesnakom a pokrm rovnomerne zalejte.
3. Posypte nastrúhaným syrom Gouda.
4. Nakoniec posypte slnečnicovými jadierkami.
5. Umiestnite na nízky rošt a varte v režime AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA - Zapekanie.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5-10 minút.

ZNÍŽENÁ ÚROVEŇ VÝKONU

⚠ **Dôležité!**

Ak budete pripravovať jedlo počas štandardného času v rovnakom režime prípravy, úroveň výkonu rúry sa automaticky zníži, aby sa predišlo prehriatiu. (Úroveň výkonu mikrovĺn sa zníži alebo sa zapne a vypne výhrevné teleso grilu.) Po uplynutí 90 sekúnd sa obnoví plný výkon.

Režim prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny 900 W	20 minút	Mikrovlny 630 W
Grilovanie	20 minút	Grilovanie - 50 %
Kombinovaná prevádzka	Grilovanie - 20 minút	Grilovanie - 50 %

TABUĽKY PRÍPRAVY JEDÁL

Použité označenia				
lyžica = polievková lyžica	šálka = plná šálka	g = gram	ml = mililiter	min = minúty
lyžička = čajová lyžička	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Zohrievanie jedál a nápojov

Jedlo/Nápoj		Množstvo -g/ml-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob
Mlieko	1 šálka	150	Mikro	900 W	približne 1	nezakrývajte
Voda	1 šálka	150	Mikro	900 W	približne 2	neprikrývajte
	6 šálok	900	Mikro	900 W	8 - 10	neprikrývajte
	1 tanier	1000	Mikro	900 W	9 - 11	neprikrývajte
Tanier s jedlom (zelenina, mäso a obloha)		400	Mikro	900 W	4-6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania pomiešajte
Polievka/vývar		200	Mikro	900 W	1-2	prikryte, po zohriatí premiešajte
Zelenina		200	Mikro	900 W	2-3	v prípade potreby pridajte trocha vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
		500	Mikro	900 W	3-5	
Mäso, 1 plátok*		200	Mikro	900 W	približne 3	polejte trochou omáčky a prikryte
Rybie filé*		200	Mikro	900 W	3-5	prikryte
Koláč, 1 kúsok		150	Mikro	450 W	½ -1	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár		190	Mikro	450 W	½ -1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla*		50	Mikro	900 W	½	prikryte
Roztopenie čokolády		100	Mikro	450 W	3-4	občas premiešajte

* chladené

Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g/ml-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	Mikro	270 W	8-9	uprostred rozmrazovania premiešajte	10-30
Koláč, 1 kúsok	150	Mikro	270 W	1-3	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie, napr. čerešne, jahody, maliny, slivky	250	Mikro	270 W	3-5	rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte	5

Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od teploty zmrazenia, kvality a hmotnosti potravín.

Rozmrazenie a príprava

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Pridaná voda -polievková lyžica-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybie filé	300	Mikro	900 W	9-11	-	prikryte	2
Tanier s jedlom	400	Mikro	900 W	8-10	-	prikryte, po 6 minútach premiešajte	2
Brokolica	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	prikryte, v polovici varenia pomiešajte	2
Hrášok	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	prikryte, v polovici varenia pomiešajte	2
Zeleninová zmes	500	Mikro	900 W	9-11	3-5	prikryte, v polovici varenia pomiešajte	2

Varenie, grilovanie a zapekanie

Jedlo	Množstvo -g/ml-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica	500	Mikro	900 W	6-8	pridajte 4-5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte	-
Hrášok	500	Mikro	900 W	6-8	prikryte, pridajte 4-5 polievkových lyžíc vody, v polovici varenia pomiešajte	-
Mrkva	500	Mikro	900 W	9-11	nakrájajte na kolieska, pridajte 4-5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte	-
Pečené mäso (bravčové, teľacie, jahňacie)	1000	Mikro	450 W	16-18	ochuťte podľa chuti, umiestnite na nízky rošt, po dokončení obráťte*	10
		Kombinovaná prevádzka	450 W	5-7*		
		Mikro	450 W	14-16		
		Kombinovaná prevádzka	450 W	4-6		
	1500	Mikro	450 W	26-28		10
		Kombinovaná prevádzka	450 W	5-8*		
		Mikro	450 W	26-28		
		Kombinovaná prevádzka	450 W	4-5		
Pečené hovädzie (stredne)	1000	Mikro	630 W	5-8	ochuťte podľa chuti, umiestnite na nízky rošt, po dokončení obráťte*	10
		Kombinovaná prevádzka	630 W	8-10*		
		Kombinovaná prevádzka	630 W	3-5		
	1500	Mikro	630 W	12-15		
		Kombinovaná prevádzka	630 W	12-15*		10
		Kombinovaná prevádzka	630 W	4-6		
Kuracie stehná	200	Kombinovaná prevádzka	450 W	6-7*	ochuťte podľa chuti, umiestnite na vysoký rošt kožou dolu, uplynutí * obráťte	3
		Grilovanie		4-6		
Zadné hovädzie steaky 2 kusy, medium	400	Grilovanie		11-12*	umiestnite na vysoký rošt, po uplynutí * obráťte, po grilovaní dochuťte	
		Grilovanie		6-8		

Jedlo	Množstvo -g/ml-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Zapekanie na zapekacích tanieroch		Grilovanie		8-13	umiestnite tanier na nízky rošt	
Syrový toast	1 kus	Mikro Grilovanie	450 W	½ 5-6	opečte chlieb, natrite ho maslom, na vrch položte plátok šunky, plátok ananásu a syra	
	4 kusy	Mikro Grilovanie	450 W	½ -1 5-6		
Mrazená pizza	300	Mikro Kombinovaná prevádzka	450 W 450 W	4-6 4-6	položte na nízky rošt	
	400	Mikro Kombinovaná prevádzka	450 W 450 W	6-7 5-7		

RECEPTY

Ak nie je uvedené inak, všetky recepty v tomto návode sú počítané na 4 porcie.

Prispôsobenie receptov pre mikrovlnnú rúru
Ak chcete prispôsobiť svoje obľúbené recepty príprave v mikrovlnnej rúre, dbajte na nasledovné:
Skráťte časy varenia o tretinu až o polovicu.
Postupujte podľa príkladu receptov v tomto návode.
Jedlá, ktoré majú vysoký obsah vody, ako je mäso, ryby, hydina, zelenina, ovocie, vývary a polievky, sa dajú pripravovať v mikrovlnnej rúre bez akýchkoľvek problémov.

Jedlá, ktoré obsahujú málo vody, by ste mali pred ohrievaním alebo varením na povrchu pokropiť.
Ak dusíte čerstvé suroviny, znížte množstvo tekutiny približne o dve tretiny v porovnaní s množstvom v pôvodnom recepte. V prípade potreby pridajte viac tekutiny počas varenia.
Množstvo tuku potrebného na prípravu je možné výrazne obmedziť. Na dochutenie jedla je postačujúce malé množstvo masla, margarínu, prípadne oleja. Z tohto dôvodu je mikrovlnná rúra vynikajúca na prípravu nízkotučných jedál, ktoré môžu byť súčasťou vašej diéty.

Cibuľová polievka

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l) 4 polievkové misky (200 ml)
10 g	maslo alebo margarín
100 g	cibuľa, plátky
800 ml	mäsový vývar
	soľ a korenie
2 plátky	chlieb
40 g	nastrúhaný syr

1. Vymastite misu, pridajte cibuľu pokrájanú na plátky, mäsový vývar a koreniny. Prikryte a varte.
   9 - 11 minút 900 W
2. Opečte plátky chleba, pokrájajte ich na kocky a rozdeľte ich do polievkových misiek. Opečené kocky chleba zalejte polievkou a posypte syrom.
3. Umiestnite misky na otočný tanier a grilujte.
   6 - 7 minút Grilovanie

Baklažány plnené mletým mäsom

Riad:	Miska s vekom (objem 1 l) Plytký (nízky) pekáč (dĺžka približne 30 cm)
250 g	baklažány
200 g	paradajky
1 lyžica	olivový olej na vymastenie nádoby
100 g	cibule, nasekané
4	nie štipľavé zelené čili papriky zbavené semien
200 g	mleté hovädzie mäso
2	cesnakové strúčiky, pretlačené
2 lyžice	petržlenová vňať, posekaná
	soľ a korenie
	paprika
60 g	syr feta, nakrájaný na kocky

1. Baklažány pozdĺžne prekrojte na polovice. Dužinu vydlabte čajovou lyžičkou, aby šupa zostala hrubá približne 1 cm. Vydlabanú dužinu nakrájajte na kocky.
2. Olúpte rajčiny a nasekajte ich.
3. Vymastite spodok misky olivovým olejom. Pridajte cibule, prikryte a varte.
   2 minúty 900 W
4. Nakrájajte čili papričky na kolieska. Tretinu odložte na posypanie. Mleté mäso zmiešajte s baklažánmi nakrájanými na kocky, cibuľou, rajčinami, kolieskami čili papriky, cesnakom a petržlenovou vňaťou. Dochuťte podľa chuti.
5. Rozpolené polovičky baklažánov osušte. Naplňte ich polovicou zmesi s mletým mäsom, posypte syrom feta a pridajte zvyšok plnky.
6. Rozpolené polovičky baklažánov položte do nízkeho pekáča, umiestnite pekáč na nízky rošt a varte.
   11-13 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
   Rozpolené polovičky baklažánov posypte kolieskami čili a varte ďalej.
   4-7 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
   Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

Hríby s rozmarínom

Riad:	Miska s vekom (objem 1 l) Plytký oválny tanier s vekom (s priemerom približne 22 cm)
8	veľké hríby (približne 225 g), celé
20 g	maslo alebo margarín
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
50 g	slanina, nakrájaná na drobné kocky
	čierne korenie,
	čerstvý rozmarín, nasekaný
125 ml	suché biele víno
125 ml	smotana
20 g	múka

1. Z hríbov odstráňte nožičky. Nasekajte nožičky na malé kúsky.
2. Vymastite plytký oválny tanier. Pridajte cibuľu, slaninu nakrájanú na kocky a nožičky hríbov. Ochuťte korením a rozmarínom, prikryte a varte.
   3-5 minút 900 W
   Nechajte vychladnúť.
3. V mise zohrejte smotanu a 100 ml vína.
   1-3 minúty 900 W
4. Zvyšné víno zmiešajte s múkou, vmiešajte do horúcej tekutiny, prikryte a varte. Počas varenia raz premiešajte.
   približne 1 minúta 900 W
5. Hríby naplňte slaninovou zmesou a položte do plytkého porcelánového pekáča. Omáčku nalejte na hríby a varte na nízkom rošte.
   6-8 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
   Po uvarení nechajte postáť približne 2 minúty.

Filety z morského jazyka

Riad:	Plytký oválny tanier s plastovou fóliou do mikrovlnnej rúry (dĺžka približne 26 cm)
400 g	filety z morského jazyka
1	citrón, celý
150 g	paradajky
10 g	maslo
1 lyžica	rastlinný olej
1 lyžica	petržlenová vňať, posekaná
	soľ a korenie
4 lyžica	biele víno
20 g	maslo alebo margarín

1. Filety umyte a osušte. Vyberte všetky kosti.
2. Nakrájajte citrón a rajčiny na tenké kolieska.
3. Nádobu na pečenie vymastite maslom. Rybie filety vložte na pekáč a pokvapkajte ich rastlinným olejom.
4. Filety posypte petržlenovou vňaťou, položte na vrch rajčinové kolieska a okoreňte. Na rajčiny umiestnite pokrájané plátky citrónu a polejte ich bielym vínom.
5. Malé kúsky masla položte na vrch citróna, prikryte a varte.
   11 - 13 minút 630 W
   Po dokončení nechajte postáť približne 2 minúty.

Mandľový pstruh

Riad:	Shallow oval gratin dish (approx. 32 cm long)
4	pstruh (200 g), vykostený
	šťava z jedného citróna
	soľ
30 g	maslo alebo margarín
50 g	múka
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie nádoby
50 g	mandľové vločky

1. Pstruha umyte, osušte a pokvapkajte citrónovou šťavou. Rybu potrite soľou zvnútra i zvonku a nechajte postáť 15 minút.
2. Rozpustite maslo.
   1 minúta 900 W
3. Osušte rybu, potrite ju maslom a obaľte v múke.
4. Vymastite pekáč. Položte pstruha do pekáča a varte na nízkom rošte. Po uplynutí dvoch tretín času varenia otočte pstruha a posypte ho mandľami.
   15-18 minút Kombinovaná prevádzka (450 W)
   Po dokončení nechajte postáť približne 2 minúty.

Rybie filé so syrovou omáčkou

Riad:	Miska s vekom (objem 1 l) Plytký okrúhly zapekací tanier (dĺžka približne 25 cm)
800 g	rybie filé
2 lyžica	citrónová šťava
	soľ
10 g	maslo alebo margarín
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
20 g	múka
100 ml	biele víno
1 lyžička	rastlinný olej na vymastenie nádoby
100 g	ementál, nastrúhaný
2 lyžica	petržlenová vňať, posekaná

1. Rybu umyte, osušte a pokvapkajte citrónovou šťavou. Potrite soľou.
2. Vymastite misu. Pridajte cibuľu nakrájanú na kocky, prikryte a varte.
   1-2 minúty 900 W
3. Cibuľu a biele víno posypte múkou a zmiešajte.
4. Vymastite zapekací tanier a vložte do neho rybu. Rybu zalejte omáčkou a posypte syrom. Umiestnite na nízky rošt a varte.
   7-8 minút 450 W
   14-16 minút Kombinovaná prevádzka (450 W)
   Po dokončení nechajte postáť približne 2 minúty.

Zürišské teľacie na smotane

Riad:	Tanier s vekom (objem 2 l)
600 g	teľacie plátky
10 g	maslo alebo margarín
50 g	biele víno
100 ml	maslo alebo margarín
	ochutený mäsový vývar, v prášku na približne ½ litra vývaru
300 ml	smotana
1 lyžica	petržlenová vňať, posekaná

1. Teľacie mäso nakrájajte na rezance.
2. Vymastite nádobu maslom. Do nádoby pridajte cibuľu a mäso, prikryte a varte. Počas varenia jeden krát premiešajte.
   6-9 minút 900 W
3. Pridajte biele víno, mäsový vývar a smotanu, premiešajte, prikryte a pokračujte vo varení. Občas premiešajte.
   3-5 minút 900 W
4. Po uvarení pomiešajte a nechajte odstáť približne 5 minút. Posypte petržlenovou vňaťou.

Plnená šunka

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l) Oválny zapekací tanier (dĺžka približne 26 cm)
150 g	špenátové listy, posekané
150 g	fromage frais, obsah tuku 20 %
50 g	ementál, nastrúhaný
	korenie a mletá paprika
8 plátkov	varená šunka (400 g)
125 ml	voda
125 ml	smotana
20 g	múka
20 g	maslo alebo margarín
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie nádoby

1. Zmiešajte špenát so syrom a fromage frais, ochuťte podľa chuti.
2. Na každý plátok uvarenej šunky dajte lyžicu plnky a zrolujte. Šunkovú rolku prepichnite drevenou špajľou.
3. Pripravte bešamelovú omáčku; príprava: vlejte vodu a smotanu do misy a ohrievajte.
   2-4 minúty 900 W
   Zmiešajte múku a maslo na zásmažku, pridajte do vody so smotanou a šľahajte až do rozpustenia. Prikryte a varte, kým omáčka zhustne.
   1-2 minúty 900 W
   Premiešajte a ochuťte.
4. Omáčku prelejte do vymastenej nádoby, do omáčky vložte plnené šunkové rolky a prikryté vekom uvarte.
   10-12 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
   Po dokončení nechajte postáť približne 5 minút.

Teľacie rezne s mozzarellou

Riad:	Plytký hranatý zapekací tanier s vekom (dĺžka približne 25 cm)
150 g	syr mozzarella, nakrájaný na plátky
500 g	konzervované rajčiny, osušené,
4	teľacie rezne (600 g)
20 ml	olivový olej
2	cesnakové strúčiky, nasekané
20 g	kapary
	oregano
	soľ a korenie

1. Teľacie mäso umyte, osušte a naklepte.
2. Prepasírujte rajčiny, pridajte cesnak, olej, soľ, korenie, kapary a oregano a nalejte na teľacie mäso. Prikryte a varte.
   15-19 min. 630 W
   Otočte plátky mäsa.
3. Na každý rezeň položte plátky mozzarelly, ochuťte a varte neprikryté na vysokom rošte.
   9-12 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
   Po dokončení nechajte postáť približne 5 minút.

Lasagne

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l) Plytký hranatý zapekací tanier s vekom (približne 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konzervované rajčiny
50 g	šunka, nakrájaná
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
1	strúčik cesnaku, rozpučený
250 g	mleté hovädzie mäso
2 lyžica	rajčinový pretlak
	soľ a korenie
150 ml	kyslá smotana
100 ml	mlieko
50 g	parmezán, nastrúhaný
1 lyžička	zmes posekaných byliniek
1 lyžička	olivový olej
1 lyžička	rastlinný olej na vymastenie nádoby
125 g	lasagne verde
1 lyžica	parmezán, nastrúhaný

1. Nakrájajte rajčiny, zmiešajte so šunkou, cibuľou, cesnakom, mletým hovädzím mäsom a rajčinovým pretlakom. Ochuťte, prikryte a varte.
   5-8 minút 900 W
2. Zmiešajte kyslú smotanu s mliekom, parmezánom, bylinkami, olejom a korením.
3. Nádobu vymastite a na dno taniera umiestnite asi 1/3 cestovín. Na cestoviny položte polovicu mäsovej zmesi a polejte trochou omáčky. Celý postup zopakujte a ukončite zvyšnými cestovinami. Nakoniec polejte cestoviny omáčkou a posypte parmezánom. Varte prikryté vekom.
   13-17 minút 630 W
   Po dokončení nechajte postáť približne 5-10 minút.

Zapekaná cuketa s rezancami

Riad:	Zapekací tanier (dĺžka približne 26 cm)
80 g	makaróny, uvarené
400 g	konzervované nasekané rajčiny
150 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
	bazalka, tymián, soľ, korenie
1 lyžica	olej na vymastenie nádoby
450 g	cukety, nakrájané na plátky
150 g	kyslá smotana
2	vajcia
100 g	syr Čedar, nastrúhaný

1. Zmiešajte rajčiny s cibuľou a výrazne ochuťte. Pridajte makaróny. Makaróny zalejte rajčinovou omáčkou a na vrch rozložte plátky cukety.
2. Vyšľahajte kyslú smotanu s vajcami a zalejte jedlo. Posypte nastrúhaným syrom. Umiestnite na nízky rošt a varte.
   18-21 minút 900 W
   7-8 minút Kombinovaná prevádzka (630 W)
   Po dokončení nechajte postáť približne 5-10 minút.

Hrušky v čokoládovej omáčke

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l) Miska s vekom (objem 1 l)
4	celé hrušky, ošúpané (600 g)
60 g	cukor
10 g	vanilkový cukor
1 lyžica	hruškový likér
150 ml	voda
130 g	tmavá čokoláda, nasekaná
100 g	kyslá smotana

1. Cukor, vanilkový cukor, hruškový likér a vodu dajte do misy, premiešajte, prikryte a varte.
   1-2 minúty 900 W
2. Hrušky vložte do tekutiny, prikryte a varte.
   5-8 minút 900 W
   Vyberte hrušky z uvarenej tekutiny a vložte ich do chladničky.
3. 50 ml uvarenej tekutiny vlejte do menšej misy. Pridajte čokoládu a smotanu, prikryte a varte.
   2-3 minúty 900 W
4. Omáčku dobre premiešajte, zalejte ňou hrušky a podávajte.

Krupicový puding s malinovou omáčkou

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l) 4 servírovacie nádoby
500 ml	mlieko
40 g	cukor
15 g	nasekané mandle
50 g	krupica
1	vaječný žĺtok
1 lyžica	voda
1	vaječný bielok
250 g	maliny
50 ml	voda
40 g	cukor

1. Mlieko, cukor a mandle dajte do misky, prikryte a varte.
   3-5 minút 900 W
2. Pridajte krupicu, premiešajte, prikryte a varte.
   10-12 minút 270 W
3. V šálke vyšľahajte vaječný žĺtok s vodou a vmiešajte do horúcej zmesi. Dotuha vyšľahajte vaječný bielok a vmiešajte ho do zmesi. Puding nalejte do servírovacích nádob.
4. Na prípravu omáčky umyte a osušte maliny a vložte ich do misky s vodou a cukrom. Prikryte a ohrievajte.
   2-3 minúty 900 W
5. Prepasírujte maliny a podávajte ich s krupicovým pudingom.

Tvarohový koláč

Riad:	Tortová forma (s priemerom približne 26 cm)
	Základ:
300 g	múka
1 lyžica	kakao
10 g	prášok do pečiva
150 g	cukor
1	vajce
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie plechu
	Plnka:
150 g	maslo alebo margarín
100 g	cukor
10 g	vanilkový cukor
3	vajcia
400 g	fromage frais, obsah tuku 20 %
40 g	vanilkový puding v prášku

1. V miske zmiešajte múku, maslo, kakao, prášok do pečiva a cukor.
2. Pridajte vajce a maslo a vyšľahajte.
3. Vymastite plech. Rozvaľkajte cesto a preneste ho na plech, aby okolo okrajov ostali 2 cm na vytvorenie obruby. Upečte cesto.
   6-8 minút 630 W
4. Šľahajte maslo cukrom, až kým nie je zmes ľahká a nadýchaná. Pomaly zašľahajte do vajec. Pridajte fromage frais a vanilkový puding v prášku.
5. Plnku rozotrite na upečený základ tvarohového koláča a varte.
   15-19 minút 630 W

ÚDRŽBA A ČISTENIE

UPOZORNENIE: ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNEJ RÚRY NEČISTITE ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI NA TRADIČNÉ RÚRY, PARNÝMI ČISTIČMI, ABRAZÍVNYMI ANI AGRESÍVNYMI ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI, PROSTRIEDKAMI S OBSAHOM HYDROXIDU SODNÉHO ANI DRÔTENKAMI.

RÚRU ČISTITE PRAVIDELNE A ODSTRAŇUJE ZVYŠKY JEDÁL. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

Vonkajšie časti rúry

Vonkajšie časti rúry možno jednoducho vyčistiť slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok utrite vlhkou handričkou a vonkajšiu časť osušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel

Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

Vnútorný priestor rúry

1. Utrite fľaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie fľaky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu.
2. Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.
3. Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové

čističe.

4. Rúru pravidelne zohrievajte používaním grilu. Zvyšky jedla alebo rozstriekaného tuku môžu spôsobiť dym alebo zápach.

Otočný tanier a držiak otočného taniera

Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.

Dvierka

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí, tesniace plochy mäkkou navlhčenou handričkou a odstráňte všetky nečistoty. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte agresívne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo mať za následok rozbitie skla.

Rošty

Rošty je potrebné umývať jemným tekutým prostriedkom na umývanie riadu a osušiť. Rošty možno umývať v umývačke.

⚠ **Dôležité!** Nepoužívajte parné čističe.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Skontrolujte, či...
Mikrovlnná rúra nefunguje správne?	• Poistky v poistkovej skrinke fungujú. • Nedošlo k výpadku napájania. • Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Režim mikrovĺn nefunguje?	• Dvierka sú správne zavreté. • Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté. • Bolo stlačené tlačidlo START/+30.
Otočný tanier sa neotáča?	• Držiak otočného taniera je správne položený na manžete. • Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier. • Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu. • V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.
Mikrovlnná rúra sa nevypne?	• Zariadenie odpojte od poistkovej skrinky. • Obráťte sa na autorizovaný servis ELECTROLUX.
Vnútorné svetlo nefunguje?	• Obráťte sa na autorizovaný servis ELECTROLUX. Žiarovku vnútorného svetla smú vymieňať len zaškolení ELECTROLUX servisní technici .
Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?	• Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo, • Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, • Nastavte vyšší výkon.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Sieťové napätie		230 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka/istič		Minimálne 16 A
Príkon:	Mikrovlny Grilovanie Mikrovlny/Grilovanie	1,37 kW 1,00 kW 2,35 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny Grilovanie	900 W (IEC 60705) 1000 W
Frekvencia mikrovĺn		2450 MHz* (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery:	EMS26204O	594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H)**
Objem vnútorného priestoru		26 litrov**
Otočný tanier		Ø 325 mm, sklený
Hmotnosť		pribl. 19,5 kg
Svetlo rúry		25 W/240 - 250 V

* Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011. V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiofrekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín. Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.

** Vnútorný objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.

CE

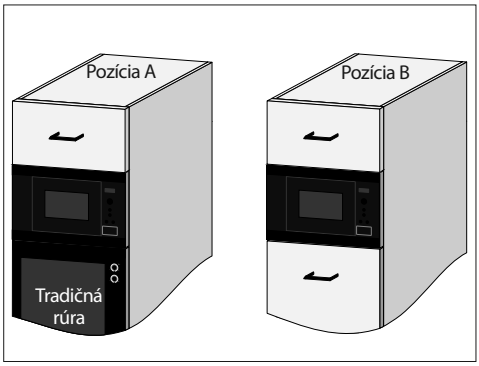
Táto rúra spĺňa požiadavky smerníc 2004/108/EC, 2006/95/EC a 2005/32/EC.
TECHNICKÉ PARAMETRE SA MÔŽU V RÁMCI NEUSTÁLEHO ZLEPŠOVANIA ZMENIŤ BEZ PREDCHÁDZAJÚCEHO UPOZORNENIA.

MONTÁŽ

Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:

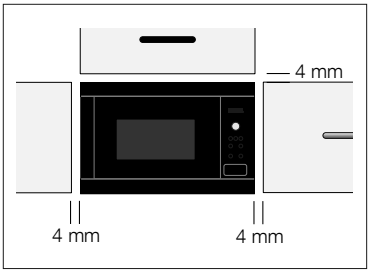
Pozícia	Veľkosť otvoru Š H V
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Rozmery v mm



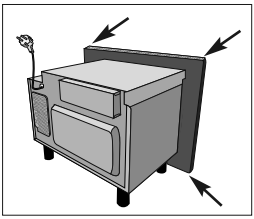
MONTÁŽ ZARIADENIA

1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Pomaly, bez použitia sily, vložte zariadenie do kuchynskej linky, kým sa predný rám rúry nebude tesne opierať o predný otvor v linke.
3. Presvedčte sa, že zariadenie je stabilné a nenakláňa sa. Dbajte na to, aby medzi dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 4 mm (pozri nákres).



Možnosť upevnenia 1:

Upevnite rúru pomocou dodávaných skrutiek. Upevňovacie body sa nachádzajú v hornom a dolnom rohu rúry.



Možnosť upevnenia 2:

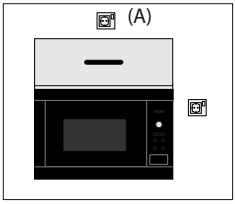
Pozrite si šablónu dodávanú s touto rúrou.

⚠ **Dôležité!**

Ubezpečte sa, že spodná časť rúry je vo výške 85 cm alebo viac od podlahy. Je nevyhnutné dbať na to, aby bol tento výrobok nainštalovaný v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode a v súlade s pokynmi na inštaláciu od výrobcu tradičných rúr.

PRIPOJENIE ZARIADENIA K NAPÁJACIEMU ZDROJU

- **Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi.**
- **Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.**
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).



- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 230 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 16 A poistkou.
- **Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.**
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, aby ste napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

⚠ **VÝSTRAHA!**
TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ
Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v pripade, že nedodržíte tieto bezpečnostné opatrenia.

Ak zástrčka upevnená k vášmu zariadeniu nie je vhodná pre vašu zásuvku, musíte zavolať miestne servisné stredisko ELECTROLUX.

INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Ekologická likvidácia obalových materiálov a starých spotrebičov

OBALOVÉ MATERIÁLY

Mikrovlnné rúry ELECTROLUX vyžadujú efektívny obal na ochranu počas prepravy. Používa sa len minimálne množstvo obalových materiálov. Obalové materiály (napr. fólia alebo polystyrén) môžu predstavovať riziko pre deti.

Nebezpečenstvo zadusenia. Zabezpečte, aby bol obalový materiál mimo dosahu detí.

Všetky použité obalové materiály sú ekologické a dajú sa recyklovať. Kartón je vyrobený z recyklovaného papiera a drevené časti sú bez povrchovej úpravy. Plastové materiály sú označené nasledovne:

PE - polyetylén, napr. baliaca fólia,
PS - polystyrén, napr. výplň (bez obsahu CFC),
PP - polypropylén, napr. viazacie pásy

Opätovným používaním obalov sa šetria suroviny a obmedzuje sa množstvo odpadu. Obal zaneste do najbližšieho zberného strediska na recykláciu. Podrobné informácie získate na obecnom alebo mestskom úrade.

LIKVIDÁCIA STARÝCH SPOTREBIČOV

Staré spotrebiče je potrebné pred likvidáciou znefunkčniť odstránením zástrčky a odrezaním a zlikvidovaním
napájacieho kábla.
Spotrebič zaneste do najbližšieho zberného strediska na recykláciu. Informácie o najbližšom zbernom stredisku na recykláciu zariadenia získate na miestnom úrade alebo odbore ochrany životného prostredia.

Symbol  na výrobku alebo na obale znamená, že tento výrobok sa nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu. Musí sa odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu tohto výrobku, pomôžete zabrániť potenciálnemu negatívnemu vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by v opačnom prípade hrozilo pri nesprávnom zaobchádzaní s týmto výrobkom. Ďalšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade, v spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo obchode, v ktorom ste si tento výrobok zakúpili.

ZÁRUKA/SERVIS

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Podrobnosti o záručných podmienkach sa dozviete zo záručného listu, ktorý obdržíte od svojho predajcu pri kúpe spotrebiča. Súčast'ou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.
Electrolux Slovakia s.r.o., Seberíniho 1, 821 03 Bratislava tel: (02) 32141334 fax: (02) 43336976 e-mail: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

Európska Záruka: Spoločnosť Electrolux poskytuje na tento spotrebič záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu záručnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebič alebo určenej zákonom.
Ak sa presťahujete z jednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza v zozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebič prechádza spolu s vami:-

- Záručná lehota na spotrebič začína plynúť dátumom prvého zakúpenia spotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu o kúpe vydaného predajcom tohto spotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič je rovnaká a jej rozsah je zhodný z hľadiska práce a dielcov, ako pri záruke existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebičov.
- Záruka na spotrebič platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebiča a nemôže byť prevedená na iného používateľa.
- Spotrebič bol nainštalovaný a používaný v súlade s pokynmi vydanými spoločnosťou Electrolux a používa sa iba v rámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruky nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

SISUKORD

OLULISED OHUTUSNÕUDED 138
SEADME ÜLEVAADE 142
JUHTPANEEL 143
ENNE ESIMEST KASUTAMIST 143
MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE 145
PROGRAMMITABELID 152
RETSEPTID 158
HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE 163
MIDA TEHA, KUI 165
TEHNILISED ANDMED 165
PAIGALDAMINE 166
KESKKONNATEAVE 168
GARANTII/KLIENDITEENINDUS 168

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite Te alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:

Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com

Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration

Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Hoiatus / oluline ohutusinfo.

Üldine informatsioon ja nõuanded

Keskkonnateave.

Jäetakse õigus teha muutusi.

OLULISED OHUTUSNÕUDED

⚠ OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

Tuleohu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada. Juurdepääs pistikupesale peab olema vaba, et seadme pistikut saaks hädaolukorras kiiresti seinast välja tõmmata. Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 16 A jaotusliini kaitsme või min 16 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi. Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohu. Kasutage ainult mikrolainea-hjus kasutamiseks sobivaid nõusid. Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ärge pange tuleohtlikke materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid. Eemaldage toidu pakendilt kõik metallkinnised, traaditükid jne. Metallosad tekitavad kaarlahenduse ja see võib tuleohu põhjustada. Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid. Ärge hoidke ahjus toitu või muid esemeid. Pärast ahju käivitamist kontrollige seadeid veendumaks, et ahi töötab soovitud viisil. Vaadake selles kasutusjuhendis toodud vastavaid nõuandeid.

Vigastuste vältimine

⚠ HOIATUS! Ärge kasutage ahju, kui see on katki või esineb tõrkeid. Enne kasutamist kontrollige järgmist:

a) Uks – veenduge, et uks sulgub korralikult, ja tagage, et see on kohakuti ega ole moondunud.

b) Hinged ja ukse ohutusriivid – veenduge, et need ei ole katki ega lahti.

c) Uksetihendid ja tihenduspinnad – veenduge, et need on terved.

d) Ahju sisemus või uks – veenduge, et seal pole mõlke.

e) Toitejuhe ja pistik – veenduge, et need pole kahjustunud.

Ärge kunagi kohandage, parandage ega muutke ahju ise. Vastava koolituseta inimene ei tohi teha hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse korpus, mis kaitseb mikrolainekiirguse eest. See on väga ohtlik.

Ärge kasutage ahju lahtise uksega ega kohandage turvalukusteid mingil moel. Ärge kasutage ahju, kui uksetihendite ja tihenduspindade vahel on mõni objekt.

Ärge laske rasval või mustusel uksetihenditele ja nendega kokkupuutuvatele osadele koguneda. Järgige jaotise „Hooldamine ja puhastamine" juhiseid. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korpust eemaldada. Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Millegi kallamisel avadesse lülitage ahi kohe välja, tõmmake pistik seinast ja võtke ühendust oma kohaliku teeninduskeskusega. Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse. Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

Ärge püüdke ise ahjuvalgusti lampi vahetada ega lubage seda teha kellelgi, keda teeninduskeskus ei ole volitanud seda tegema. Kui ahjuvalgusti lamp enam ei põle, võtke ühendust oma edasimüüja või kohaliku teeninduskeskusega.

Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega. Selle peab asendama teeninduskeskuse volitatud tehnik.

Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine

⚠ HOIATUS! Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.

Ärge kunagi kasutage suletud anumaid. Enne kasutamist eemaldage katted ja kaaned. Suletud nõud võivad rõhu suurenemise tõttu plahvatada isegi pärast ahju väljalülitumist. Olge ettevaatlik vedelike kuumutamisel mikrolaineahjus. Kasutage laia suuga anumat, et mullid välja pääseks.

Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitsemisel ettevaatlik olema.

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks:

1. Enne kuumutamist/uuestikuumutamist segage vedelikku.

2. Uuesti soojendamisel on soovitatav vedeliku sisse panna klaasist varras või sarnane riist.
3. Laske vedelikul pärast kuumutamist vähemalt 20 sekundit ahjus seista, et vältida hilinenud plahvatuslikku keemist.

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist. Pudruks tegemata munade valmistamiseks või ülessoojendamiseks torgake munakoll-ane ja -valge läbi, vastasel juhul võib muna lõhkeda. Koorige ja tükeldage kõvakskeedetud munad enne nende mikrolaineahjus ülessoojendamist.

Enne küpsetamist torgake augud sellistesse toitudesse nagu kartulid, vorstid ja puuviljad, vastasel juhul võivad need lõhkeda.

Põletuste vältimine

Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid. Aurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides.

Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri ja segage toitu enne selle serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu imikutele, lastele või vanuritele antava toidu või joogi temperatuurile.

Anuma temperatuur ei näita tõeselt toidu või joogi temperatuuri; kontrollige alati toidu temperatuuri. Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

Hoidke lapsed eemal ahju uksest ja ligipääsetavatest osadest, mis võivad grilli kasutamisel kuumaks minna. Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks. Ärge katsuge režiimide GRILL, TOPELTGRILL ja toimingu AUTOMAATKÜPSETUS ajal ahju ust, väliskappi, ahju ava, ventilatsiooniavasid, lisatarvikuid ja nõusid, kuna need kuumenevad. Enne puhastamist veenduge, et need on jahtunud.

Lapsed ja ohud ahju kasutamisel

⚠ **HOIATUS! Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Vältige kütteke-hade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb toote kasutamisel pidevalt jälgida.**

Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või

vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.

Ärge toetuge ahju uksele ega kiikuge sellel. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana. Lastele tuleks õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidukatte ettevaatlikku eemaldamist; erilist tähelepanu tuleb pöörata toidu krõbedaks muutmiseks kasutatavale pakendile (nt isekuumenevad materjalid), kuna see võib eriti kuum olla.

Muud hoiatused

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel. See ahi on mõeldud ainult koduseks toidu valmistamiseks ja seda võib kasutada ainult toidu valmistamiseks. See ei sobi kaubanduslikuks või laboris kasutamiseks.

Ahju probleemitu kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi kasutage ahju tühjana, v.a juhul, kui seda soovitatakse kasutusjuhendis, vt lk 149, märkus 2. See võib ahju kahjustada. Pruunistusnõu või isekuumeneva materjali kasutamisel pange alati selle alla kuumakindel isolaator, nt portselantaldrik, et vältida pöördaluse ja pöördaluse toe kahjustamist soojuspinge tõttu. Anuma juhendis määratud eelsoojenduse aega ei tohi ületada. Ärge kasutage metallnõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad tekitada elektrilise kaarlahenduse. Ärge pange konservipurke ahju. Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.
Pöördaluse katkimineku vältimine:

a) enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda;
b) ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele;
c) ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele;

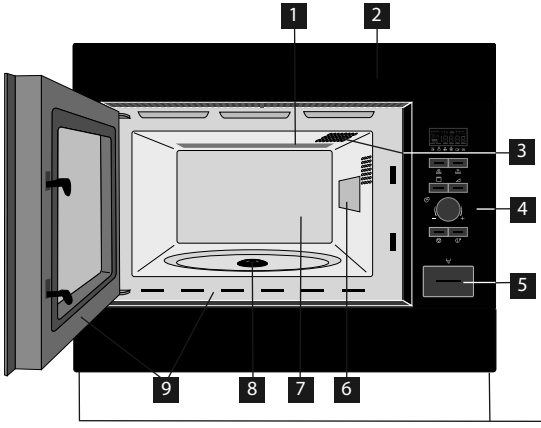
Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale; Ärge kasutage mikrolainetega soojendamisel plastikanumaid, kui ahi on režiimide GRILL, TOPELTGRILL ja toimingu AUTOMAAT KÜPSETUS kasutamisest ikka veel kuum, kuna need võivad sulada. Plastikanumaid ei tohi eelmainitud režiimide puhul kasutada, v.a kui anuma tootja seda lubab.

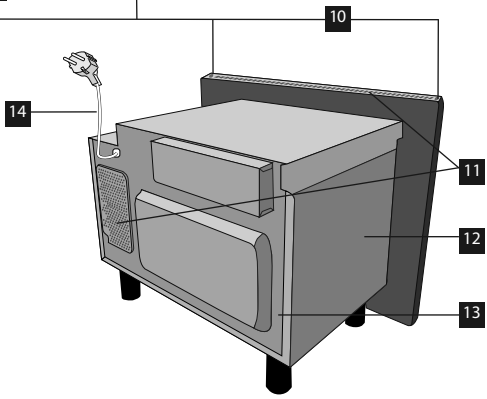
⚠ **Oluline!**

Kui te pole kindel, kuidas ahju ühendada, võtke ühendust volitatud, kvalifitseeritud elektrikuga. Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest.
Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

SEADME ÜLEVAADE

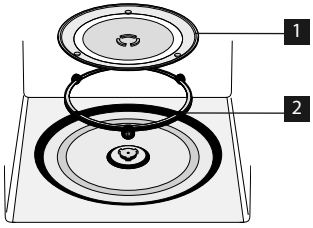
MIKROLAINEAHI JA LISASEADMED





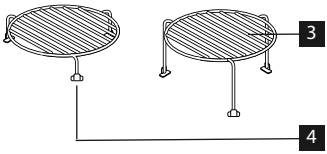
1 Grilli soojenduselement
2 Esikülg
3 Ahjuvalgusti lamp
4 Juhtpaneel
5 Ukse avamisnupp
6 Lainejuhi kate
7 Ahju sisemus
8 Tihend
9 Uksetihendid ja tihenduspinnad
10 Kinnituskohad (4 kohta)
11 Ventilatsiooniavad
12 Korpus
13 Tagasein
14 Toitejuhe

Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:



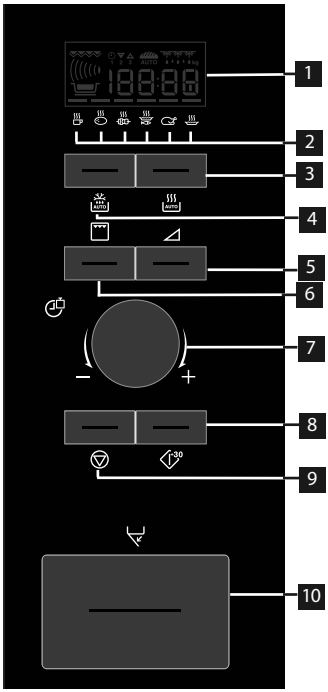
1 Pöördalus
2 Pöördaluse tugi
3 Kõrge rest
4 Madal rest
5 4 kinnituskruvi (pole näidatud)

- Asetage pöördlaua tugi ava põhjas olevasse tihendisse.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.



⚠ Oluline!
Lisaseadmete tellimisel öelge oma edasimüüjale või kohalikule teeninduskeskusele järgmist: osa nimetus ja mudeli nimi.

JUHTPANEEL



1 DIGITAALSE EKRAANI näidikud

	Grill		Pluss/Miinus
	Mikrolaine	AUTO	Leiva automaatsulatus
	Topelt		Automaatsulatus
	Kell	kg	Kaal
1 2 3	Toiduvalmistusetapid		

2 AUTOMAATKÜPSETUSE sümbolid
3 AUTOMAATKÜPSETUSE nupp
4 AUTOMAATSULATUSE nupp
5 VÕIMSUSE nupp
6 GRILLI nupp
7 TAIMERI/KAALU nupp
8 START/+30-nupp
9 STOP-nupp
10 UKSE AVAMISE nupp

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

TRYB EKONOMICZNY

Ahi on energiasäästu režiimis 'ENERGY SAVE' ('Econ').

1. Pange ahju pistik seinakontakti.
2. Ekraanil kuvatakse: 'Econ'.
3. Kuvaril loendatakse alla 3:00-st kuni nullini.
4. Kui jõutakse nullini, läheb ahi režiimi 'Econ' ja kuvar jääb tühjaks.

- Režiimi Econ tühistamiseks seadistage kell.

KELLA SEADISTAMINE

Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.
Näide: seadistage kellaajaks 11:30 (12-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Ekraanil kuvatakse: 'Econ'.
3. Vajutage nuppu START/+30 ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
   Ekraanil kuvatakse: 
4. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
5. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/+30 ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
6. Vajutage nuppu START/+30.
7. Kontrollige ekraani: 
8. Sulgege uks.

- TAIMERI/KAALU nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.
- Kui te vajutate nuppu STOP, siis kellaaega ei seadistata. Ekraanil kuvatakse: 'Econ'.

Näide: Kellaaja määramine 23:30-ks (24-tunnine kell).
1. Avage uks.
2. Ekraanil kuvatakse: 'Econ'.
3. Vajutage nuppu START/+30 ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
   Ekraanil kuvatakse: 
4. Vajutage nuppu START/+30.
   Ekraanil kuvatakse: 
5. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
6. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/+30 ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
7. Vajutage nuppu START/+30.
8. Kontrollige ekraani: 
9. Sulgege uks.

- TAIMERI/KAALU nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.
- Kui te vajutate nuppu STOP, siis kellaaega ei seadistata. Ekraanil kuvatakse: 'Econ'.

KELLAAJA MUUTMINE, KUI KELLAAEG ON MÄÄRATUD

Näide: Kellaaja määramine 11:45-ks.
1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu START/+30 ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
   Ekraanil kuvatakse: 
   (Kui te soovite 24-tunnist kella, vajutage uuesti nuppu START/+30.)
3. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/+30 ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
5. Vajutage nuppu START/+30.
6. Kontrollige ekraani: 

TÜHISTADA KELLA JA SEATUD ECON REŽIIM

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu START/+30 ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
   Ekraanil kuvatakse: 
   (Kui te soovite 24-tunnist kella, vajutage uuesti nuppu START/+30.)
3. Vajutage nuppu STOP.
4. Ekraanil kuvatakse: 'Econ'.
5. Sulgege uks.
6. Kuvaril loendatakse alla 3:00-st kuni nullini.
7. Kui jõutakse nullini, läheb ahi režiimi 'Econ' ja kuvar jääb tühjaks.

NUPU STOP KASUTAMINE

Nupu STOP saab kasutada järgmisteks tegevusteks:
1. Programmeerimise ajal vea kustutamine.
2. Küpsetamise ajal ahju ajutiselt peatamine, vajutage üks kord.
3. Küpsetamise ajal programmi katkestamine, vajutage kaks korda.



LAPSELUKK

Ahjul on turvafunktsioon, mis takistab lastel ahju kogemata käivitamist. Kui lukk on peale pandud, ei saa ühtegi mikrolaineahju osa kasutada, kuni lukk on maha võetud.

Näide: lapseluku pealepanemine.
1. Vajutage nuppu STOP ja hoidke seda 5 sekundit all.



Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kiri 'LOC': 

- Lapseluku mahavõtmiseks vajutage nuppu STOP ja hoidke seda 5 sekundit all, ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kellaaeg.
- Lapselukku ei saa peale panna, kui kellaaega pole määratud.

MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

NÕUANDED MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMISEKS

Toidu küpsetamiseks/sulatamiseks mikrolaineahjus peab mikrolainekiirgus anumast läbi pääsema, et toidust läbi tungida. Seetõttu on oluline õigete kööginõude valimine.
Ümarad/ovaalsed nõud on paremad kui kandilised/piklikud, sest nurkades kipub toit üle küpsema.

Toitu on vaja pöörata, ümber paigutada või segada, et see ühtlaselt soojeneks.
Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, kuna see võimaldab kuumusel toidus ühtlaselt jaotuda.

Toidu omadused	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada tuleohu.
Tihedus	Toidu tihedus mõjutab vajalikku küpsetusaega. Kerged poorsed toidud, nagu koogid või leib, küpsevad kiiremini kui rasked tihedad toidud, nagu praed ja pajaroad.
Kogus	Küpsetusaega tuleb pikendada, kui ahju pandud toidu kogus on suurem. Nt neli kartulit küpsevad kauem kui kaks.
Suurus	Väikesed toidud ja tükid küpsevad kiiremini kui suured, kuna mikrolained saavad igast küljest toidu keskele tungida. Ühtlaseks küpsetamiseks tehke kõik tükid ühesuuruseks.
Kuju	Ebaregulaarse kujuga toitude, nagu kanarindade ja -koibade paksem osa küpseb kauem. Mikrolaineahjus küpsevad ümara kujuga toidud ühtlasemalt kui kandilise kujuga toidud.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab vajalikku küpsetusaega. Jahutatud toidud küpsevad kauem kui toatemperatuuril toidud. Lõigake täidisega toidud, nt moosiga sõõrikud, kuumuse või auru väljalaskmiseks lahti.

Küpsetustehnikad	
Paigutamine	Asetage toidu paksem osa (nt kanakoivad) nõu välisserva poole.
Katmine	Kasutage õhuavadega mikrolaineahjus kasutatavat toidukilet või sobivat kaant.
Läbitorkamine	Koore või nahaga toitudele tuleb enne küpsetamist või ülessoojendamist mitmes kohas augud sisse torgata, kuna muidu võib aur koguneda ja panna toidu lõhkema (nt kartulid, kala, kana, vorstid). ⚠ **Oluline!** Mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad).
Segamine, keeramine ja ümberpaigutamine	Ühtlaseks küpsetamiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, keerata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati välisservalt keskosa poole.
Seismine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Mõned sulatatava toidu osad võivad soojaks muutuda. Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad).

MIKROLAINEAHJUS KASUTAMISEKS SOBIVAD KÖÖGINÕUD

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaarid
Alumiiniumfoolium/ fooliumnõud	✔ / ✘	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Pruunistusnõud	✔	Järgige alati tootja juhiseid. Ärge ületage etteantud kuumutusaegu. Olge eriti ettevaatlikud, kuna need nõud lähevad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✔ / ✘	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✔	Õrnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõraneda.
Metall	✘	Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab tuleohu.
Plast/polüstüreen, nt kiirtoidupakendid	✔	Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.
Toidukile	✔	See ei tohiks toiduga kokku puutuda ja sellesse tuleb augud teha, et aur pääseks välja.
Külmutus-/küpsetuskotid	✔	Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.
Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber	✔	Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohu.
Vitstest ja puidust nõud	✔	Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohu.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehed	✘	Need võivad sisaldada metallosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohu.

MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMINE

Ahju saab programmeerida kuni 90 minutiks. Küpsetusaja määramise üksus ulatub 15 sekundist viie minutini. See sõltub küpsetusaja kogupikkusest, nagu on näidatud tabelis.

Küpsetusaeg	Aja pikendamise üksus
0–5 minutit	15 sekundit
5-10 minutit	30 sekundit
10-30 minutit	1 minut
30-90 minutit	5 minutit

KÄSITSI SULATAMINE

Käsitsi sulatamiseks (kasutamata automaatsulatuse valikut) kasutage võimsust 270 W. Sulatamise sümbol kuvatakse ekraanile iga kord, kui võimsus on valitud.

MIKROLAINEAHJU VÕIMSUSED

Teie ahjul on 6 võimsust.

Võimsuse seade	Soovitatav kasutus
900 W/KÕRGE	Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoo-jendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.
630 W	Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.
450 W	Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.
270 W/ SULATUS	Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.
90 W	See sobib õrnaks sulatamiseks, nt kreemikoogi või lehttaigna valmistamiseks.
0 W	Kasutusel seadme mittetöötamise/köögitaimeri kasutamise ajal.

W = VATT

Näide: Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

1. Vajutage kaks korda VÕIMSUSE nuppu.



2. Sisestage aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 2.30.



3. Vajutage nuppu START/+30.



4. Kontrollige ekraani: 

Oluline!
Kui võimsust ei valita, määratakse võimsuseks automaatselt 900 W/KÕRGE.

- Kui uks avatakse küpsetamise ajal, peatub küpsetusaeg digitaalsel kuval automaatselt. Küpsetusaeg hakkab edasi jooksma, kui uks suletakse ja vajutatakse nuppu START/+30.
- Kui tahate küpsetamise ajal võimsust näha, vajutage üks kord VÕIMSUSE nuppu.
- Saate küpsetamise ajal küpsetusaega suurendada/vähendada, keerates TAIMERI/KAALU nuppu.
- Saate küpsetamise ajal võimsust muuta, vajutades VÕIMSUSE nuppu.
- Küpsetamise ajal programmi katkestamiseks vajutage kaks korda nuppu STOP.

KÖÖGITAIMER

Näide: Köögitaimeri seadmine 7 minutiks.

1. Vajutage 7 korda VÕIMSUSE nuppu.

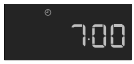


2. Sisestage aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 7.00.



3. Vajutage nuppu START/+30.



4. Kontrollige ekraani: 

- Taimeri peatamiseks vajutage nuppu STOP. Taimeri taas sisselülitamiseks vajutage nuppu START/+30, taimerist väljumiseks vajutage uuesti nuppu STOP.

30 SEKUNDI LISAMINE

Nupp START/+30 võimaldab kaht järgmist funktsiooni kasutada.

1. **Otsekäivitus**
   Saate kohe 30 sekundit küpsetada mikrolaineahju võimsusel 900 W/KÕRGE, vajutades nuppu START/+30.



2. **Küpsetusaja pikendamine**
   Saate küpsetusaega mitu korda 30 sekundi võrra pikendada, kui vajutate nuppu ahju töötamise ajal.



- Saate 30 sekundit lisada ka grillirežiimis.
- Seda funktsiooni ei saa kasutada AUTOMAATKÜPSETUSE või AUTOMAATSULATUSE ajal.

PLUSS JA MIINUS

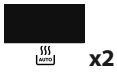
Funktsioonid PLUSSI ⚠ ja MIINUST ▽ võimaldavad lühendada või pikendada küpsetusaega automaatprogrammide kasutamise ajal.

Kui eelistate keedukartuleid, mis on küpsed, aga endiselt kõvad, kasutage MIINUST ▽ .

Kui aga eelistate pehmemaid keedukartuleid, kasutage PLUSSI ⚠ .

Näide: 0,3 kg kartulite pehmeks keetmine.

1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0.3.



3. PLUSSI ⚠ kohanduse valimiseks vajutage üks kord VÕIMSUSE nuppu.



4. Vajutage nuppu START/+30.



5. Kontrollige ekraani: 

- PLUSSI/MIINUST katkestamiseks vajutage 3 korda VÕIMSUSE nuppu.
- PLUSSI valimisel kuvatakse ekraanil ⚠ .
- MIINUST valimisel kuvatakse ekraanil ▽ .

GRILLI JA TOPELTGRILLIGA KÜPSETAMINE

Sellel mikrolaineahjul on kaks GRILLI küpsetusrežiimi.

1. Ainult grill
2. Topeltgrill (grill mikrolaineahjuga)

⚠ Oluline!

1. Grillimiseks soovitatakse kõrget või madalat resti.
2. Grilli esmakordsel kasutamisel võite näha suitsu või tunda põlemise lõhna. See on normaalne ega tähenda, et ahi oleks rikkis. Selle probleemi vältimiseks laske grillil esmakordsel kasutusel 20 minutit töötada ilma toiduta.

1. Ainult grilliga küpsetamine

Seda režiimi saab kasutada toidu grillimiseks/ pruunistamiseks.

Näide: Röstsaia küpsetamine 4 minutiga.

1. Vajutage ühe korra GRILLI nuppu.



2. Sisestage aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU päripäeva/vastupäeva, kuni kuvatakse 4.00.



3. Vajutage nuppu START/+30.



4. Kontrollige ekraani:



2. Topeltgrilliga küpsetamine

See režiim kasutab koos grilli võimsust ja mikrolaineahju võimsust (90 W ja 630 W). Mikrolaineahju võimsuse taseme algseadistus on 270 W.

Nupp	Võimsuse seade
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Näide: Grillvarraste küpsetamine 7 minutit TOPELTGRILLIGA (450 W).

1. Vajutage grilli nuppu 3 korda.



2. Sisestage aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU päripäeva/vastupäeva, kuni kuvatakse 7.00.



3. Vajutage nuppu START/+30.



4. Kontrollige ekraani:



MITMEETAPILINE KÜPSETAMINE

Programmeerida saab 3-etapilise seeria (maksimum), mis kasutab MIKROLAINEAHJU, GRILLI või TOPELTGRILLI kombinatsioone.

Näide: küpsetamine:
2 minutit ja 30 sekundit võimsusel 630 W (1. etapp)
5 minutit vaid grillil (2. etapp)

1. etapp

1. Vajutage kaks korda VÕIMSUSE nuppu.



2. Sisestage soovitud aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU päripäeva, kuni kuvatakse 2.30.



3. Kontrollige ekraani:



2. etapp

1. Vajutage ühe korra GRILLI nuppu.



2. Sisestage soovitud aeg, pöörates nuppu TAIMERI/KAALU päripäeva, kuni kuvatakse 5.00.



3. Vajutage nuppu START/+30.



4. Kontrollige ekraani:



Ahi alustab küpsetamist võimsusel 630 W ja teeb seda 2 minutit ja 30 sekundit, seejärel küpsetab 5 minutit vaid grillil.

AUTOMAATKÜPSETUS JA AUTOMAATSULATUS

AUTOMAATKÜPSETUS ja AUTOMAATSULATUS arvutavad automaatselt õige küpsetusrežiimi ja -aja välja. Saate valida 6 AUTOMAATKÜPSETUSE ja 2 AUTOMAATSULATUSE menüü vahel.

Automaatküpsetus

Toit	Sümbol	Säte
Jook		Mikrolaine
Keedetud kartulid / koorega kartulid		Mikrolaine
Grillvardad		Mikrolaine + grill
Üleküpsetatud kalafilee		Mikrolaine + grill
Grillitud kana		Mikrolaine + grill
Üleküpsetatud vormiroog		Mikrolaine + grill

Näide: 0,3 kg kartulite keetmine.

1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0.3.



3. Vajutage nuppu START/+30.



4. Kontrollige ekraani:



Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/+30. AUTOMAATKÜPSETUSE lõpus peatub programm automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaaeg.

Automaatsulatus

Toit	Sümbol
Liha/kala/linnuliha	
Leib	AUTO

Näide: 0,2 kg leiva sulatamine.

1. Valige vajalik menüü, vajutades nuppu AUTOMAATSULATUSE kaks korda.



2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0.2.



3. Vajutage nuppu START/+30.



4. Kontrollige ekraani:



Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/+30. AUTOMAATSULATUSE lõpus programm peatub automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaaeg.

PROGRAMMITABELID

AUTOMAATKÜPSETUSE JA AUTOMAATSULATUSE TABELID

Automaat-küpsetus	Kaal (suurendatav üksus)/nõud	Nupp	Protseduur
Jook (tee/kohv)	1–6 tassi 1 tass = 200 ml	x1	• Asetage tass pöördaluse ääre poole
Koorega keedetud kartulid	0,2–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	x2	Keedukartulid: koorige kartulid ja lõigake need Koorega kartulid: valige sama suured kartulid ja peske need puhtaks. • Pange keedetud või koorega kartulid kaussi. • Lisage vajalik kogus vett, umbes 2 spl 100 g kohta, ja veidi soola. • Katke kaanega. • Kella helisemisel segage kartuleid ja katke uuesti kaanega. • Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.
Grillvardad	0,2–0,8 kg (100 g) Kõrge rest	x3	• Vt Grill-vardad retsepti lk 154. • Asetage kõrgele restile ja küpsetage. • Kella helisemisel keerake vardad ümber. • Pärast küpsetamist võtke ahjust välja ja asetage serveerimistaldrikule. (Seismisaeg pole vajalik.)
Üleküpsetatud kalafilee	0,5–1,5 kg* (100 g) Ahjunõu Madal rest	x4	• Vt üleküpsetatud kalafilee retsepte lk 154. * Kõigi koostisainete kogukaal.
Grillitud kana	0,9–1,8 kg (100 g) Madal küpsetusvorm Madal rest	x5	• Segage kokku 2 spl õli, 1 tl paprikat, soola ja pipart ja puistake kanale. • Augustage kana nahk. • Pange kana rinnaosaga allpool madalasse küpsetusvormi. • Asetage madalale restile ja küpsetage. • Kella helisemisel keerake vardad ümber. • Pärast küpsetamist jätke umbes kolmeks minutiks ahju, seejärel võtke välja ja asetage serveerimistaldrikule.
Üleküpsetatud vormiroog	0,5–1,5 kg* (100 g) Ahjunõu Madal rest	x6	• Vt üleküpsetatud ahjuroogade retsepte lk 155. * Kõigi koostisainete kogukaal.

Oluline! Jahutatud toite küpsetatakse temperatuurilt 5 °C, külmutatud toite temperatuurilt –18 °C.

Automaatsulatus	Kaal (suurendatav üksus)/nõud	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kala-lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0,2–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	x1	• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. • Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad. Ei sobi terve linnu sulatamiseks.
Leib AUTO	0,1–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	x2	• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

Oluline! Jahutatud toite küpsetatakse temperatuurilt 5 °C, külmutatud toite temperatuurilt –18 °C.

- Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse.
- Toitude korral, mis kaaluvad rohkem või vähem kui automaatküpsetuse ja automaatsulatuse tabelites toodud kaalud/kogused, kasutage käsitsi küpsetamist/sulatamist.
- Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Veenduge, et toit on pärast küpsetamist kuum.
- Kui on vaja midagi teha (nt keerata toit ümber), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/+30.
- Pärast režiimide Mikro/Grill/Topeltgrill kasutamist võib jahutusventilaator sisse lülituda.

Automaatsulatus

- Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
- Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.
- Pärast ümberpööramist katke sulanud osad väikeste õhukeste alumiiniumfooliumi tükkidega.
- Linnuliha tuleks kohe pärast sulatamist töödelda.

AUTOMAATKÜPSETUSE RETSEPTID

Grill- vardad	
4 tükki	
400 g	kuubikuteks lõigatud sealihakotletid
100 g	läbikasvanud peekon
100 g	sibulaveerandikud
250 g	tomativeerandikud
100 g	kuubikuteks lõigatud roheline pipar
2 spl	õli
4 tl	paprika
	sool
1 tl	Cayenne'i pipar
1 tl	Worcesteri kaste

1. Torgake liha ja köögiviljad vaheldumisi neljale puidust grillvardale.
2. Segage õli maitseainetega ja pintseldage kebabile.
3. Asetage kebabid kõrgele restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – grillvardad.

Esterhazy-pärane üleküpsetatud kalafilee			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	kalafilee
100 g	200 g	300 g	porrurõngad
20 g	40 g	60 g	õhukeselt viilutatud sibul
40 g	100 g	140 g	riivitud porgand
10 g	15 g	20 g	või/margariin
			sool, pipar ja muskaatpähkel
1 spl	1 1/2 spl	2 spl	sidrunimahl
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
50 g	100 g	150 g	riivitud Gouda juust

1. Pange köögiviljad, või ja maitseained haudenõusse ning segage hoolega. Küpsetage olenevalt kaalust 2–6 min 900 W juures.
2. Peske kala, kuivatage ja maitsestage sidrunimahla ning soolaga.
3. Segage crème fraiche köögiviljadega ja maitsestage uuesti.
4. Pange pooled köögiviljad ahjunõusse. Asetage neile kala ja katke ülejäänud köögiviljadega.
5. Puistake kõige peale Gouda juustu, asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud kalafilee.
6. Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Itaalia-pärane üleküpsetatud kalafilee			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	kalafilee
1/2 spl	1 spl	1 1/2 spl	sidrunimahl
1/2 spl	1 spl	1 1/2 spl	anšoovisevõi
30 g	50 g	80 g	riivitud Gouda juust
			sool ja pipar
150 g	300 g	450 g	värsked tomatid
1 spl	1 1/2 spl	2 spl	hakitud maitsetaimesegu
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 spl	3/4 spl	1 spl	hakitud basiilik

1. Peske ja kuivatage kala ning maitsestage sidrunimahla, soola ja anšoovisevõiga.
2. Asetage ahjunõusse.
3. Puistake kalale Gouda juustu.
4. Laotage tomatid juustukihile.
5. Maitsestage soola, pipra ja maitsetaimeseguga.
6. Kurnake Mozzarella, lõigake viiludeks ja asetage tomatitele. Puistake juustule basiilikut.
7. Asetage ahjunõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud kalafilee.
8. Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Üleküpsetatud spinat			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	keedetud lehtspinat
15 g	30 g	45 g	peeneks hakitud sibul
			sool, pipar ja muskaatpähkel
5 g	10 g	15 g	või/margariin nõu määrimiseks
150 g	300 g	450 g	viilutatud keedukartul
35 g	75 g	110 g	kuubikuteks lõigatud keedusink
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
1	2	3	munad
40 g	75 g	115 g	riivitud juust

1. Segage lehtspinat sibulaga ja maitsestage soola, pipra ning muskaatpähkliga.
2. Määrige ahjunõu. Pange kartuliviilud, singikuubikud ja spinat kihiti nõusse. Pealmine peaks olema spinatikiht.
3. Segage munad crème fraiche'iga, lisage soola ja pipart ning valage kõige peale.
4. Katke vormiroog riivitud juustuga.
5. Asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud vormiroog.
6. Laske pärast küpsetamist seista 5–10 min.

Üleküpsetatud kartuli- ja suvikõrvitsavorm			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	või/margariin nõu määrimiseks
200 g	400 g	600 g	viilutatud keedukartul
115 g	230 g	345 g	õhukeselt viilutatud suvikõrvits
75 g	150 g	225 g	crème fraiche
1	2	3	munad
1/2	1	2	purustatud küüslauguküüs
			sool ja pipar
40 g	80 g	120 g	riivitud Gouda juust
10 g	20 g	30 g	päevalilleseemned

1. Määrige ahjunõu ja pange sellesse kihiti kartuliviilud ja suvikõrvits.
2. Segage munad crème fraiche'iga, maitsestage soola, pipra ja küüslauguga ning valage vormi.
3. Puistake vormiroale Gouda juustu.
4. Viimaks puistake roog üle päevalilleseemnetega.
5. Asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS – üleküpsetatud vormiroog.
6. Laske pärast küpsetamist seista 5–10 min.

VÄHENDATUD VÕIMSUS

⚠ **Oluline!**
Kui valmistate toitu üle tavalise aja samal valmistusrežiimil, langeb ahju võimsus automaatselt, vältimaks ülekuumenemist. (Mikrolaineahju võimsustase väheneb või grilli kuumuselement hakkab sisse ja välja lülituma.) Täisvõimsuse saab taastada pärast 90-sekundilist pausi.

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	20 minutit	Mikrolained 630 W
Grill	20 minutit	Grill – 50%
Topeltgrill	Grill – 20 minutit	Grill – 50%

KÜPSETAMISTABELID

Kasutatavad lühendid				
spl = supilusikatäis	tass = tassitäis	g = gramm	ml = milliliiter	min = minut
tl = teelusikatäis	kg = kilogramm	l = liiter	cm = sentimeeter	

Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/jook		Kogus -g/ml-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod
Piim	1 tass	150	Mikro	900 W	umbes 1	ärge katke
Vesi	1 tass	150	Mikro	900 W	umbes 2	ärge katke
	6 tassi	900	Mikro	900 W	8–10	ärge katke
	1 nõu	1000	Mikro	900 W	9–11	ärge katke
Üks taldrikutäis (köögiviljad, liha ja lisandid)		400	Mikro	900 W	4-6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Supp/hautis		200	Mikro	900 W	1-2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögiviljad		200	Mikro	900 W	2-3	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
		500	Mikro	900 W	3-5	
Liha, 1 viil*		200	Mikro	900 W	umbes 3	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee*		200	Mikro	900 W	3-5	katke kinni
Kook, 1 tükk		150	Mikro	450 W	½ -1	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk		190	Mikro	450 W	½ -1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri
Margariini/või sulatamine*		50	Mikro	900 W	½	katke kinni
Šokolaadi sulatamine		100	Mikro	450 W	3-4	segage aeg-ajalt

* jahutatud kujul

Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	Mikro	270 W	8-9	segage sulatamise vahepeal	10-30
Kook, 1 tükk	150	Mikro	270 W	1-3	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad ja marjad, nt kirsid, maasikad, vaarikad, ploomid	250	Mikro	270 W	3-5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

Tabelis näidatud ajad on suunised, mis võivad erineda sõltuvalt toidu külmutustemperatuurist, omadustest ja kaalust.

Sulatamine ja küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Lisatav vesi -spl-	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	Mikro	900 W	9-11	-	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	Mikro	900 W	8-10	-	katke, segage 6 min pärast	2
Spargelkapsas	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	katke, segage poole küpsetuse ajal	2
Herned	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	katke, segage poole küpsetuse ajal	2
Köögiviljasegu	500	Mikro	900 W	9-11	3-5	katke, segage poole küpsetuse ajal	2

Keetmine, grillimine ja pruunistamine

Toit	Kogus -g/ml-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkapsas	500	Mikro	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Herned	500	Mikro	900 W	6-8	katke, lisage 4–5 spl vett, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	Mikro	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Praed (sea-, vasika-, lambaliha)	1000	Mikro Topeltgrill Mikro Topeltgrill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7* 14-16 4-6	maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber *	10
	1500	Mikro Topeltgrill Mikro Topeltgrill	450 W 450 W 450 W 450 W	26-28 5-8* 26-28 4-5		10
Rostbiif (keskmine)	1000	Mikro Topeltgrill Topeltgrill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10* 3-5	maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber *	10
	1500	Mikro Topeltgrill Topeltgrill	630 W 630 W 630 W	12-15 12-15* 4-6		10
Kanakoivad	200	Topeltgrill Grill	450 W	6-7* 4-6	maitsestage, asetage nahk allpool kõrgele restile, hiljem pöörake ümber *	3
Romsteegid 2 tükki, keskmised	400	Grill Grill		11-12* 6-8	asetage kõrgele restile, hiljem pöörake ümber *, maitsestage pärast grillimist	
Üleküpsetatud ahjuroogade pruunistamine		Grill		8-13	asetage nõu madalale restile	
Juustuga röstsai	1 tükk	Mikro Grill	450 W	½ 5-6	röstige sai ja määrige võiga, pange sellele ananassiviil, keedusingiviil ja juustuviil	
	4 tükki	Mikro Grill	450 W	½ -1 5-6		
Külmutatud pitsa	300	Mikro Topeltgrill	450 W 450 W	4-6 4-6	asetage madalale restile	
	400	Mikro Topeltgrill	450 W 450 W	6-7 5-7		

RETSEPTID

Kõikide retseptide kogused selles raamatus on arvutatud 4 portsu tegemiseks, kui pole teisiti märgitud.

Retseptide kohandamine mikrolaineahju jaoks

Kui tahate oma lemmikretsepte mikrolaineahju jaoks kohandada, peaksite tähelepanu pöörama järgmisele: valmimisaega tuleb kolmandiku kuni poole võrra lühendada. Võtke eeskujuks selle raamatu retseptid.

Suure vedelikusisaldusega toite, nagu liha, kala, linnuliha, köögivilju, puuvilju, hautiseid ja suppe, saab raskusteta mikrolaineahjus valmistada.

Väikese vedelikusisaldusega toitudele, nagu valmistoitudele, tuleks enne kuumutamist või küpsetamist vedelikku lisada.

Hautatavatele toorestele toitudele lisatavat vedeliku hulka tuleks umbes kahe kolmandikuni vähendada, võrreldes algretseptis antud kogusega. Vajadusel lisage küpsetamisel vedelikku.

Lisatava rasva kogust võib märgatavalt vähendada. Toidu maitsestamiseks on piisav väike kogus võid, margariini või õli. Seetõttu on teie mikrolaineahi ideaalne madala rasvasisaldusega dieettoitude valmistamiseks.

Sibulasupp

Nõud:	Kaanega kauss (2-liitrine) 4 supikaussi (200 ml)
10 g	või/margariin
100 g	sibulad, viilutatud
800 ml	loomalihapuljong
	sool ja pipar
2 viilu	sai
40 g	riivitud juust

1. Määrige kauss, lisage sibulaviilud, lihapuljong ja maitsetaimed. Katke ja keetke.
   9–11 minutit: 900 W
2. Röstige saiaviilud, tükeldage kuubikuteks ja jaotage supikaussidesse. Valage supp röstsaiakuubikutele ja puistake peale juustu.
3. Pange kausid pöördalusele ja grillige.
   6–7 minutit: grill

Hakklihatäidisega baklažaanid

Nõud:	Kaanega kauss (maht 1 l) Madal ahjuvorm (umbes 30 cm pikkune)
250 g	baklažaanid
200 g	tomatid
1 spl	oliiviõli nõu määrimiseks
100 g	hakitud sibulad
4	mahedad rohelised piprad, seemned eemaldatud
200 g	veisehakkliha
2	purustatud küüslauguküüned
2 spl	hakitud petersell
	sool ja pipar
	paprika
60 g	fetajuustu kuubikud

1. Lõigake baklažaanid pikuti pooleks. Eemaldage teelusika abil viljaliha, jättes koore umbes 1 cm paksuseks. Tükeldage väljavõetud viljaliha kuubikuteks.
2. Koorige ja tükeldage tomatid.
3. Määrige kausi põhi oliiviõliga. Lisage sibulad, katke ja küpsetage.
   2 minutit: 900 W
4. Viilutage tšillikaunad rõngasteks. Jätke üks kolmandik kaunistuseks. Segage hakkliha baklažaanitükkide, sibulate, tomatite, tšillirõngaste, küüslaugu ja peterselliga. Maitsestage.
5. Kuivatage baklažaanipoolikud. Täitke poole hakkseguga, puistake peale fetajuustu ja seejärel lisage ülejäänud täidis.
6. Pange baklažaanid kõrvuti madalasse küpsetusvormi, asetage nõu madalale restile ja küpsetage.
   11–13 minutit: topeltgrill (630 W)
   Kaunistage baklažaanipoolikud tšillirõngastega ja jätkake küpsetamist.
   4–7 minutit: topeltgrill (630 W)
   Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Rosmariiniga seened

Nõud: Kaanega kauss (1-liitrine)
Ümmargune madal kaanega ahjunõu (umbes 22 cm läbimõõduga)

8	terved suured seened (umbes 225 g)
20 g	või/margariin
50 g	peeneks hakitud sibul
50 g	väikesed peekonikuubikud
	must pipar
	hakitud värske rosmariin
125 ml	kuiv valge vein
125 ml	koor
20 g	jahu

1. Eemaldage seenejalad. Peenestage jalad.
2. Määrige madal ahjunõu. Lisage sibulad, tükeldatud peekon ja seenejalad. Maitsestage pipra ja rosmariiniga, katke ja küpsetage.
   3–5 minutit: 900 W
   Laske jahtuda.
3. Kuumutage kausis koor ja 100 ml veini.
   1–3 minutit: 900 W
4. Segage ülejäänud vein jahuga, segage kuuma vedelikuga, katke ja küpsetage. Segage küpsemise ajal üks kord.
   Umbes 1 minut: 900 W
5. Täitke seened peekoniseguga ja pange madalasse ahjunõusse. Valage kaste seentele ja küpsetage madalal restil.
   6–8 minutit: topeltgrill (630 W)
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 min.

Merikeelefilee

Nõud: Madal ovaalne ahjunõu koos mikrolaineahjule mõeldud toidukilega (umbes 26 cm pikkune)

400 g	merikeelefilee
1	terve sidrun
150 g	tomatid
10 g	või
1 spl	juurviljaõli
1 spl	hakitud petersell
	sool ja pipar
4 spl	valge vein
20 g	või/margariin

1. Peske kala ja patsutage kuivaks. Eemaldage luud.
2. Viilutage sidrun ja tomatid õhukesteks viiludeks.
3. Määrige ahjunõu võiga. Asetage kalafileed nõusse ja niisutage juurviljaõliga.
4. Raputage nõusse peterselli, asetage peale tomativiilud ja maitsestage. Tomatitele asetage sidruniviilud ja valage neile valget veini.
5. Laotage väikesed võitükid sidrunile, katke ja küpsetage.
   11–13 minutit: 630 W
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 minutit.

Juustukastmega kalafilee

Nõud: Kaanega kauss (1-liitrine)
Madal ümmargune ahjunõu (umbes 25 cm pikkune)

800 g	kalafileed
2 spl	sidrunimahl
	sool
10 g	või/margariin
50 g	peeneks hakitud sibul
20 g	jahu
100 ml	valge vein
1 tl	juurviljaõli nõu määrimiseks
100 g	riivitud Emmentali juust
2 spl	hakitud petersell

1. Peske kala, tupsutage kuivaks ja piserdage sidrunimahlaga. Hõõruge soolaga.
2. Määrige kauss. Lisage sibulatükid, katke ja küpsetage.
   1–2 minutit: 900 W
3. Puistake sibulatele jahu ja valge vein ning segage.
4. Määrige ahjunõu ja asetage sellesse kala. Valage kaste kalale ja puistake üle juustuga. Asetage madalale restile ja küpsetage.
   7–8 minutit: 450 W
   14–16 minutit: topeltgrill (450 W)
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 minutit.

Mandliforell

Nõud: Madal ümmargune ahjunõu (umbes 32 cm pikkune)
4 puhastatud forell (200 g)
ühe sidruni mahl
sool
30 g võid/margariin
50 g jahu
10 g nõu määrimiseks võid/margariini
50 g mandlilaastud

1. Peske ja kuivatage forell ning piserdage sidrunimahlaga. Hõõruge kala seest ja väljast soolaga ning jätke 15 minutiks seisma.
2. Sulatage võid.
   1 minut: 900 W
3. Kuivatage kala, määrige võiga ja paneerige jahus.
4. Määrige vorm. Asetage forell nõusse ja küpsetage madalal restil. Kahe kolmandiku küpsetamise ajal pöörake forell ümber ja puistake sellele mandleid.
   15–18 minutit: topeltgrill (450 W)
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 2 minutit.

Zürichi vasikalihahautis

Nõud: Kaanega nõu (2-liitrine)
600 g vasikalihafilee
10 g võid/margariin
50 g valge vein
100 ml võid/margariin
maitsestatud praekastmepruunistaja, umbes ½ liitrile praekastmele
300 ml koor
1 spl hakitud petersell

1. Lõigake vasikaliha ribadeks.
2. Määrige nõu võiga. Asetage liha ja sibul nõusse, katke see ja küpsetage. Segage küpsetamisel ühe korra.
   6–9 minutit: 900 W
3. Lisage valget veini, praekastmepruunistajat ja koort, segage, katke nõu ja jätkake küpsetamist. Segage aeg-ajalt.
   3–5 minutit: 900 W
4. Segage toitu pärast küpsetamist, laske umbes 5 minutit seista. Kaunistage peterselliga.

Täidetud sink

Nõud: Kaanega kauss (2-liitrine)
Ovaalne ahjunõu (umbes 26 cm pikkune)
150 g hakitud lehtspinat
150 g 20 % rasvasisaldusega toorjuust
50 g riivitud Emmentali juust
pipar ja paprika
8 viilu küpsetatud sink (400 g)
125 ml vesi
125 ml koor
20 g jahu
20 g võid/margariin
10 g nõu määrimiseks võid/margariini

1. Segage spinat juustu ja toorjuustuga, maitsestage.
2. Asetage supilusikatäis täidist iga küpsetatud singiviilu peale ja keerake singiviil rulli. Torgake sink puutiku otsa.
3. Valmistage valge kaste. Selleks valage vesi ja koor kaussi ning kuumutage.
   2–4 minutit: 900 W
   Segage jahu võiga, lisage vedelikule ja vispeldage lahustumiseni. Katke kauss, küpsetage, kuni kaste on paks.
   1–2 minutit: 900 W
   Segage ja maitske.
4. Pange kate määritud nõusse, laduge täidetud singirullid kastmesse ja küpsetage kaane all.
   10–12 minutit: topeltgrill (630 W)
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 5 minutit.

Mozzarellaga vasikalihašnitslid

Nõud:	Madal kandiline kaanega ahjunõu (umbes 25 cm pikkune)
150 g	viilutatud mozzarella
500 g	nõrutatud konservtomatit
4	vasikašnitslid (600 g)
20 ml	oliiviõli
2	purustatud küüslauguküüned
20 g	kapparid
	oregano
	sool ja pipar

1. Peske vasikaliha, kuivatage ja taguge õhukeseks.
2. Püreestage tomatid, lisage küüslauk, õli, sool, pipar, kapparid ja oregano ning valage vasikalihale. Katke ja küpsetage.
   15–19 minutit: 630 W
   Pöörake lihaviilud ümber.
3. Pange igale šnitslile viil mozzarellat, maitsestage ja küpsetage kaaneta kõrgel restil.
   9–12 minutit: topeltgrill (630 W)
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 5 minutit.

Lasanje

Nõud:	Kaanega kauss (2-liitrine) Madal nelinurkne kaanega ahjunõu (umbes 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konserveeritud tomatid
50 g	hakitud sink
50 g	peeneks hakitud sibul
1	purustatud küüslauguküüs
250 g	veisehakkliha
2 spl	tomatipüree
	sool ja pipar
150 ml	crème fraiche
100 ml	piim
50 g	riivitud Parmesani juust
1 tl	erinevad hakitud maitsetaimed
1 tl	oliiviõli
1 tl	juurviljaõli nõu määrimiseks
125 g	lasagne verde
1 spl	riivitud Parmesani juust

1. Purustage tomatid, segage singi ja sibula, küüslaugu, hakkliha ning tomatipüreega. Maitsestage, katke ja küpsetage.
   5–8 minutit: 900 W
2. Segage crème fraiche piima, Parmesani juustu, maitsetaimede, õli ja vürtsidega.
3. Määrige nõu ja katke põhi umbes $^1/_3$ pastaga. Asetage pool hakklihasegust pastale ja valage peale veidi kastet. Korrake toimingut ja asetage kõige peale ülejäänud pasta. Katke pasta kastmega ja raputage peale Parmesani juustu. Küpsetage kaane all.
   13–17 minutit: 630 W
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 5–10 minutit.

Üleküpsetatud suvikõrvitsa- ja nuudliroog

Nõud:	Ahjunõu (umbes 26 cm pikkune)
80 g	keedetud makaronid
400 g	purustatud konservtomatit
150 g	peeneks hakitud sibul
	basiilik, tüümian, sool, pipar
1 spl	õli nõu määrimiseks
450 g	viilutatud suvikõrvits
150 g	hapukoor
2	munad
100 g	riivitud Cheddari juust

1. Segage tomatid sibulatega ja maitsestage korralikult. Lisage makaronid. Valage tomatikaste makaronidele ja laduge peale suvikõrvitsaviilud.
2. Vahustage hapukoor ja munad ning valage roale. Puistake peale riivjuust. Asetage madalale restile ja küpsetage.
   18–21 minutit: 900 W
   7–8 minutit: topeltgrill (630 W)
   Laske pärast küpsetamist seista umbes 5–10 minutit.

Pirnid šokolaadikastmes

Nõud:	Kaanega kauss (2-liitrine) Kaanega kauss (1-liitrine)
4	terved kooritud pirnid (600 g)
60 g	suhkur
10 g	vanillisuhkur
1 spl	pirniliköör
150 ml	vesi
130 g	purustatud mõru šokolaad
100 g	crème fraiche

1. Pange suhkur, vanillisuhkur, pirniliköör ja vesi kaussi, segage, katke ja keetke.
   1–2 minutit: 900 W
2. Asetage pirnid vedelikku, katke ja keetke.
   5–8 minutit: 900 W
   Võtke pirnid keeduvedelikust välja ja pange külmikusse.
3. Pange 50 ml keeduvedelikku väiksemasse kaussi. Lisage šokolaad ja crème fraiche, katke ning küpsetage.
   2–3 minutit: 900 W
4. Segage kastet hoolega, valage pirnidele ja serveerige.

Vaarikakastmega mannapuding

Nõud:	Kaanega kauss (2-liitrine) 4 väikest vormi
500 ml	piim
40 g	suhkur
15 g	purustatud mandlid
50 g	manna
1	munakollane
1 spl	vesi
1	munavalge
250 g	vaarikad
50 ml	vesi
40 g	suhkur

1. Pange piim, suhkur ja mandlid kaussi, katke ja keetke.
   3–5 minutit: 900 W
2. Lisage manna, segage, katke ja küpsetage.
   10–12 minutit: 270 W
3. Vahustage munakollased tassis veega ja lisage kuumale segule. Vahustage munavalged kõvaks vahuks ja lisage segule. Valage puding vormidesse.
4. Kastme valmistamiseks peske ja kuivatage vaarikad ja pange kaussi koos vee ja suhkruga. Katke ja kuumutage.
   2–3 minutit: 900 W
5. Püreestage vaarikad ja serveerige mannapudingiga.

Juustukook

Nõud:	Lahtikäiv koogivorm (umbes 26 cm läbimõõduga)
	Põhi:
300 g	jahu
1 spl	kakao
10 g	küpsetuspulber
150 g	suhkur
1	muna
10 g	või/margariin vormi määrimiseks
	Täidis:
150 g	või/margariin
100 g	suhkur
10 g	vanillisuhkur
3	munad
400 g	20 % rasvasisaldusega toorjuust
40 g	vanillipudingipulber

1. Segage kausis jahu, kakao, küpsetuspulber ja suhkur.
2. Lisage muna ja või ning segage köögikombainis.
3. Määrige koogivorm. Rullige taigen lahti ja laotage vormi, jättes 2 cm kõrguse serva. Küpsetage koogipõhi valmis.
   6–8 minutit: 630 W
4. Vahustage või suhkruga kergeks kohevaks vahuks. Segage aeglaselt munadega. Lisage segule toorjuust ja vanillipudingipulber.
5. Valage täidis koogipõhjale ja küpsetage.
   15–19 minutit: 630 W

HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

ETTEVAATUST: ÄRGE KASUTAGE ÜHEGI MIKROLAINEAHJU OSA PUHASTAMISEL MÜÜGILOLEVAID KÜÜRIMISLAPPE VÕI AHJU PUHASTUSVAHENDEID, AURUPUHASTEID, ABRASIIVSEID JA KAREDAID PUHASTUSVAHENDEID, MIS TAHES VAHENDEID, MIS SISALDAVAD NAATRIUMHÜDROKSIIDI.

PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT JA EEMALDAGE KÕIK TOIDUJÄÄTMED. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Ahju välispind

Ahju välispinda võib hõlpsasti puhastada pehme seebi ja veega. Veenduge, et pühite seebi ära niiske lapiga ja kuivatate välispinna pehme rätiga.

Juhtpaneel

Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju sisepind

1. Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmed pehme ja niiske lapi või käsnaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmed on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet.
2. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada.
3. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-

puhastusvahendeid.
4. Kuumutage oma ahju regulaarselt grilli kasutades. Toidujäänused või rasvaplekid võivad tekitada suitsu või põhjustada halba lõhna.

Pöördalus ja selle tugi

Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

Uks

Kogu mustuse eemaldamiseks puhastage regulaarselt mõlemat ukse külge, ukse kinnitusi ja kinnituspindasid pehme ja niiske lapiga. Ahju ukse klaasi puhastamiseks ärge kasutage karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

Restid

Neid tuleks pesta lahjas pesuvedeliku lahuses ja seejärel kuivatada. Reste võib pesta nõudepesumasinas.

⚠ **Oluline!** Kasutada ei tohi aurupuhastit.

MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige...
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	• Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. • Kas on esinenud voolukatkestusi. • Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	• Kas uks on korralikult suletud. • Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. • Kas nuppu START/+30 on vajutatud.
Pöördalus ei pöörle?	• Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. • Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. • Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. • Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	• Ühendage seade kaitsmekarbist lahti. • Võtke ühendust kohaliku ELECTROLUX hoolduskeskusega.
Sisevalgustus ei tööta?	• Võtke ühendust kohaliku ELECTROLUX hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektripirni tohivad vahetada ainult koolitatud ELECTROLUX hooldustehnikud.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	• Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). • Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. • Suurendage seadme võimsust.

TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pinge		230 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüliti		Minimaalne 16 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine	1,37 kW
	Grill	1,00 kW
	Mikrolained/grill	2,35 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Mikrolaine sagedus		2450 MHz * (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	EMS26204O	594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed		342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) **
Ahju mahutavus		26 liitrit **
Pöördalus		ø 325 mm, klaas
Kaal		umbes 19,5 kg
Ahjuvalgusti lamp		25 W / 240–250 V

* See toode vastab Euroopa standardi EN 55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

** Sisevõimsus on arvutatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

CE

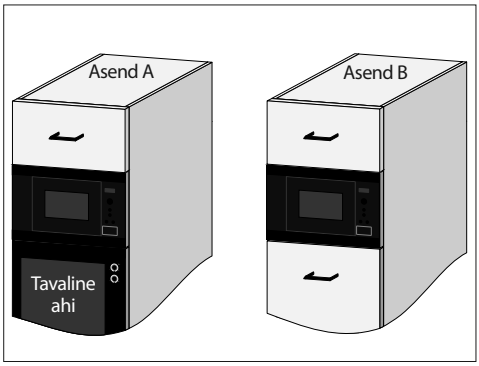
See ahi vastab direktiivide 2004/108/EC, 2006/95/EC ja 2005/32/EC nõuetele.
TEHNILISI ANDMEID VÕIB JÄRJEPIDEVA PARENDUSTÖÖ OSANA ILMA ETTE TEATAMATA MUUTA.

PAIGALDAMINE

Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B.

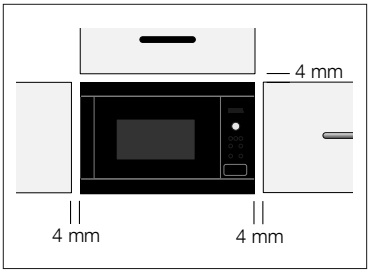
Asend	Niši suurus L S K
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Mõõtmed (mm)



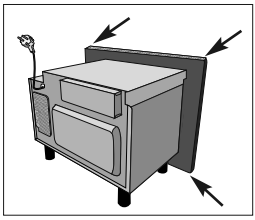
SEADME PAIGALDUS

1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigutage seade köögikappi aeglaselt ja jõudu kasutamata, kuni ahju esiraam kinnitub vastu kapi esiserva.
3. Veenduge, et seade püsib kindlalt ega ole kaldus. Kontrollige, kas raami ülaosa ja kapiukse vahel on 4 mm vaba ruumi (vt joonist).



1. kinnitusviis

Kinnitage ahi paigale kaasasolevate kruvidega. Fikseerimispunktid asuvad ahju üla- ja alanurkades.



2. kinnitusviis

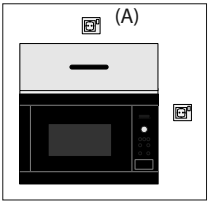
Vaadake ahjuga kaasasolevat näidislehte.

⚠ Oluline!

Veenduge, et ahju põhi on põrandast vähemalt 85 cm kõrgusel. Toote paigaldamisel tuleb kindlasti järgida käesolevat kasutusjuhendit ja ahjutootja tavapäraseid paigaldusjuhiseid.

SEADME ÜHENDAMINE TOITEALLIKAGA

- **Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.**
- **Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.**
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).



- Ühendage seade ühefaasilisse 230 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 16 A kaitsmega.
- **Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.**
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nöörijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

ELEKTRILISED ÜHENDUSED

⚠ **HOIATUS!**
SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD
Tootja ei võta endale mingit vastutust, kui seda ohutusmeedet ei järgita.

Kui seadme küljes olev pistik ei ühildu seinakontaktiga, peate helistage oma kohalikule ELECTROLUX teenuse agent.

KESKKONNATEAVE

Pakkematerjalide ja vanade seadmete keskkonnasõbralik käitlemine

PAKKEMATERJALID

ELECTROLUX mikrolaineahjud vajavad transportimisel kaitseks tõhusat pakkimist. Kasutatakse vaid minimaalseid vajaminevaid pakkematerjale. Pakkematerjalid (nt foolium või stürovaht) võivad lastele olla ohtlikud.

Lämbumisoht. Hoidke pakkematerjalid laste käeulatusest eemal.

Kõik kasutatud pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja korduvkasutatavad. Papp on tehtud taaskasutatud paberist ja puidust osad on tehtud töötlemata puidust. Plastikust osad on järgmiste märgistustega:
PE — polüetüleen, nt pakkekile
PS — polüstüreen, nt pakend (CFC-vaba)
PP — polüpropüleen, nt pakkenöörid
Pakkematerjale kasutades või taaskasutades säästetakse toormaterjali ja vähendatakse jäätmemahtu. Pakendid tuleb viia lähimasse korduvkasutuskeskusesse. Teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega.

VANADE SEADMETE KÄITLEMINE

Vanad seadmed tuleks enne käitlemist muuta ohutuks, eemaldades pistiku ja lõigates ning visates ära toitekaabli.
See tuleks viia lähimasse korduvkasutuskeskusesse. Uurige kohalikust omavalitsusest või keskkonnakaitseasutusest, kas teie läheduses on mõni korduvkasutusega tegelev ettevõte.

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda olmejäätmena. Selle asemel tuleb see käitlemiseks viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti. Kindlustades toote õigesti käitlemise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võivad tekkida toote sobimatu jäätmekäitluse tõttu. Lisateabe saamiseks selle toote korduvkasutuse kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, olmejäätmeid käitleva ettevõttega või poega, kust toote ostsite.

GARANTII/KLIENDITEENINDUS

Pretensioonide esitamise tingimused kodumasinatele. Kõikidele Electrolux Eesti AS poolt Eesti Vabariiki imporditud ja müüdud kodumasinatele saab esitada pretensioone 24 kuu jooksul käesolevas dokumendis toodud tingimustel ja korras. Aeg algab kodumasina üleandmisest tarbijale (edaspidi nimetatud ka "ostja"), kusjuures eeldatakse, et üleandmise ajaks on originaalmüügidokumendilt nähtuv ostukuupäev.
Käesolevad pretensiooni esitamise tingimused ei piira ega takista ostjat mingilgi viisil selliste Eesti Vabariigi seadustest tulenevate õiguste kasutamisel, milliste kasutamise välistamine või piiramine poolte kokkuleppega ei ole lubatud.
Pretensioon hõlmab tootes ilmnevate toote konstruktsiooni-, valmistamise-, ja toorainedefektide kõrvaldamist Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojas, tagamaks toote sihtotstarbelise kasutamise võimalikkuse.
Pretensiooni alla ei kuulu toote kasutamise õpetamine, reguleerimine, hooldus, puhastus, kaubandusliku väljanägemise taastamine ega sellisete vigade kõrvaldamine, mida on põhjustanud kasutamisjuhiste väär käsitlus.
Pretensiooni saab esitada ainult nendele toodetele, mida on kasutatud sihtotstarbeliselt ja vastavalt toote kasutusjuhendile. Pretensiooni saab esitada üksnes tarbija koduses tarbimises kasutatavatele kodumasinatele toote garantiikaardi või originaalmüügidokumendi esitamisel. Toote osas, mida ostja soovib kasutada mittesihtotstarbeliselt või intensiivsemalt kui tootja poolt ette nähtud (sh. majandus- või kutsetegevuse raames omandatud toote osas), käesolevad tingimused ei kehti ning neile kohaldatakse ostja ja Electrolux Eesti AS müügiosakonna vahel sõlmitud lepingust tulenevaid tingimusi. Majandus- ja kutsetegevuses tegutsevale ostja saab pretensiooni esitada müügilepingus toodud tingimustel alates arvesaatelehe väljastamisest. Pretensiooni alla ei kuulu tootes või selle detailides ilmnenud puudused ja defektid (sh. purunemised), mis on tekkinud alljärgnevatel põhjustel:

- transpordikahjustustest, mis on tekkinud peale toote üleandmist ostjale;
- toote hoolimatust või mittesihipärasest hoidmisest või kasutamisest või ülekoormamisest;
- toote ebaõigest kasutamisest, hooldamisest, paigaldamisest või ühendamisest, sh. voolu, või veevõrku ühendamisel, ning toote kasutamisel, hooldamisel, paigaldamisel või ühendamisel kasutusjuhendis esitatud instruktsioonide ja ohutusnõuete järgimata jätmisest;
- toote konstruktsioonide muutmisest, mis kahjustavad tootele tootja poolt antud omadusi;
- maaletoojast sõltumatutel põhjustel, sealhulgas pingemuutused vooluvõrgus, lühised (sh. putukatest põhjustatud), nõuetele mittevastavad pikendusjuhtmed, küttegaasi keemilise koostise muutumine, õnnetusjuhtumid, äike, vesi, tulekahju, vee kvaliteet, katlakivi ning muud välised mõjurid;
- toote kasutamisest lisavarustusega, mis ei ole ettenähtud ja ei sobi tootega;
- kui toodet on remontinud selleks mittevolitatud isik;
- sisseehitataval tehnikal puudulikust ventilatsioonist mööbli sees;
- ostja süülisest tegevusest.

Samuti ei kuulu pretensiooni alla toote regulaarsest kasutamisest tulenevate detailide normaalne kulumine, nt. tolmukotid, harjad, lambid, kaitsmed, klaas-, portselan-, tekstiil- ja paberosad ning käsitsi liigutatavad plastmassosad (nupud, kangid) ega toote sihtotstarbelise kasutamise seisukohast ebaolulised vead (kriimustused jms.).
Vea ilmnemisel ülalmainitud aja jooksul kohustub tarbija sellest garantiiandjale teatama mõistliku aja jooksul veast teada saamisest arvates. Võimaluse korral kohustub tarbija viga ja selle oletatavaid tekkepõhjusi piisavalt täpselt kirjeldama.Lisaks eeltoodule kohustub ostja teatama toote mudeli, ostukuupäeva ja koha, toote numbri ja seeria numbri (nagu nähtub toote etiketilt) ning esitama originaalmüügidokumendi või garantiikaardi.
Kõik pretensioonid esitatakse otse Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojale.
Pretensioone lahendavad üksnes Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojad. Pretensiooni alla kuuluv viga parandatakse mõistliku aja jooksul sellest teada saamisest arvates. Ostjal on õigus vea ilmnemisel nõuda toote remondi asemel selle asendamist või lepingust taganeda ja nõuda toote tagasivõtmist ja ostuhinna tagastamist üksnes juhul, kui tegemist on suure ulatusega veaga, mille puhul parandamine ei annaks soovitud tulemust või kui remonti ei teostata korduvalt nõuetekohaselt. Maaletoojal on õigus keelduda toote asendamisest ja tagastamisest, kui asendamine või tagastamine põhjustab maaletoojale võrreldes toote parandamisega ebamõistlikke kulusid või põhjendamatuid ebamugavusi.
Pretensiooni kõrvaldamine on ostjale tasuta eeldusel, et vigased varuosad ja sõlmed, mis asendatakse uutega, kuuluvad garantiiandjale.
Õigustatud pretensiooni alla kuuluvate puuduste kõrvaldamiseks tarvilik suuregabariidiliste ja raskete toodete transport hooldustöökotta või hooldaja sõit koha peale toimub maaletooja vahenditega ning on ostjale tasuta. Õigustatud pretensiooni alla mittekuuluvate puuduste korral kannab toodete transpordikulud hooldustöökotta või hooldaja sõidukulud koha peale ostja.
Kui käesolevate tingimuste tõlgendamisel tekib eriarvamusi ostja ja volitatud töökoja vahel, lahendab vaidluse Electrolux Eesti AS hoolduse spetsialist. Lugupidamisega Electrolux Eesti AS

Electrolux Eesti AS volitatud teenindajad:

Tallinn, Harjumaa E-LUX Hoolduse OÜ Mustamäe tee 24, 10621 TALLINN
Tel. 6650090 Fax 6650076

Abimees Grupp OÜ Vesse 4, 11415 TALLINN Kodumasinad.
Tel. 6006996 Fax 6006726

Kodumasinate Paigalduse OÜ Tuisu 18, 11314 TALLINN. Paigaldus ja gaasiseadmed
Tel. 6550779

OÜ GASPRE Õle 27, 10319 Tallinn Gaasiseadmed, remont ja müük
Tel. 6711100

Lääne-Virumaa FIE JÜRI NIRGI Posti 13, 44310 RAKVERE. Kodumasinad
Tel. 032 40515, 051 75742

Ida-Virumaa OÜ SIPELGAS MAURINTE Tallinna mnt. 6a 19 , 20304NARVA Kodumasinad
Tel. 035 60708, 056 486164

LIMESTRA PROFSERVIS OÜ 41532 JÕHVI Töökoda: Jaama 40 -16 Kodumasinad
Tel. 033 55869 Mob. 056 24492

Virgas OÜ 30321 KOHTLA - JÄRVE Keskallee 25, Gaasiseadmed
Tel. 033 48003, fax 033 50649

OÜ EDELWEIS - NORD 30621 KOHTLA - JÄRVE Lehe 8, Kodumasinad

Tel. 033 41318, 055 18775

Läänemaa, Hiiumaa OÜ IVAR Ehte 5a, 90503 HAAPSALU Kodumasinad
Tel. 047 35549, 050 54439

Võrumaa, Põlvamaa OÜ TARWE F.R. Kreutzwaldi 58a, 65610 VÕRU Kodumasinad
Tel. 078 23181 Fax 078 22714

Pärnumaa SIMSON OÜ Laine 4, 80016 PÄRNU Kodumasinad.
Tel. 044 27231, 05245668

OÜ KENT & KO Riia mnt. 63, 80019 PÄRNU Kodumasinad.
Tel. 044 32552

Saaremaa Toomas Teder FIE Pikk 1b, 93813 KURESSAARE.
Tel. 045 55978, 5087912

Jõgevamaa FIE Kari Manninen Suur tn. 21, 48306 JÕGEVA Kodumasinad.
Tel. 077 22239

Viljandimaa AABERI Kodumasinad OÜ Vabaduse plats 4, 71020 VILJANDI Kodumasinad
Tel./Fax 043 33802

Tartumaa, Põlvamaa OÜ ARWEST Aleksandri 6, 51004TARTU Kodumasinad
Tel. 07 344299 Fax 07 344337

OÜ TAVATRONIC Tähe 82, 50107 TARTU Kodmasinad
Tel. 07 349123 Fax 07 303957

TECO KM OÜ Jalaka 1a, 90509 HAAPSALU Kodumasinad.
Tel. 047 56900

Valgamaa LUMEHELVES OÜ Petseri 12a 14, 68204VALGA.
Tel/fax 076 64452

Euroopa garantii: Electrolux tagab käesoleva seadme garantii kõigis selle juhendi lõpus nimetatud riikides seadme garantiis toodud või seadusega määratud perioodi jooksul. Kui Te kolite ühest nimetatud riigist teise nimetatud riiki, liigub koos Teiega järgnevatel tingimustel ka seadme garantii:-

- Seadme garantii algab esialgsel ostukuupäeval mis kantakse seadme müüja poolt vastavasse ostudokumentatsiooni.
- Seadme garantii kehtib sama kaua ja samadel tingimustel tööde ja osade kohta, kui kehtivad Teie uues elukohariigissellisele mudelile või tootevalikule.
- Garantii kehtib ainult algsele ostjale ja seda ei saa üle kanda teistele kasutajatele.
- Seadme paigaldamine ja kasutamine toimub vastavalt Electroluxi poolt välja antud juhistele ja seda kasutatakse ainult kodus, nt ei kasutata kaubanduslikul eesmärgil.
- Seade paigaldatakse vastavuses kõigi uues elukohariigis kehtivate regulatsioonidega.

Käesoleva Euroopa garantii tingimused ei puuduta seadusest tulenevaid õiguseid.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ГОССТАНДАРТ РОССИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

ГАРАНТИЙНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

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

Поздравляем Вас с приобретением бытовой техники отличного качества!

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

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

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

8 (800) 200 3589 (звонок бесплатный)
факс в Москве (495) 626 55 13
e-mail customer.care@electrolux.fi

Адрес для писем: Россия 129090 Москва, Олимпийский проспект, дом 16, бизнес-центр «Олимпик»

Наш адрес в Интернет www.electrolux.ru; www.aeg-electrolux.ru; www.zanussi.ru

Наша бытовая техника официально поставляется на территорию России ООО "Электролюкс Рус"

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

Модель • Model .....

Продуктовый номер • Product number

Серийный номер • Serial number

Дата приобретения

« » ..... 201 г.

С условиями гарантии ознакомлен

..... Потребитель

ШТАМП МАГАЗИНА

ИЗЪЯТАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

№ 305045 E

Модель _____

Продуктовый номер

Серийный номер

Дата приобретения _____

ШТАМП МАГАЗИНА

ИЗЪЯТАЕТСЯ МАСТЕРОМ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

№ 305045 E

Модель _____

Продуктовый номер

Серийный номер

Дата приобретения _____

ШТАМП МАГАЗИНА

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

- **Гарантийный срок составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента продажи изделия магазином.**
- Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
- Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 3 (три) месяца с момента продажи основного изделия магазином.
- Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части изделия, установленные в основное изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретённые отдельно от основного изделия, составляет три месяца со дня выдачи потребителю изделия по окончании ремонта, либо продажи этих частей магазином.
- Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учётом действующего законодательства, доставки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисной компании.
- Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь на сертифицированные официально поставленные изделия, комплектующие и составные части, приобретенные на вышеуказанных территориях .
- Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части, либо в иные сроки, предусмотренные локальным законодательством.
- В случае несвоевременного извещения продавца о нарушении условий договора купли-продажи о качестве товара, продавец вправе отказаться полностью или частично от удовлетворения предъявляемых потребителем требований.
- Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательствами.
- Мы оставляем за собой право по единственно нашему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Гарантия не распространяется и не устанавливается:

- На недостатки изделий, которые вызваны несоблюдением прилагаемой Инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой (в том числе подключением к неправильному напряжению питания), небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку).
- На изделия, которые подвергались конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены продуктовый или серийный номера изделия.
- На недостатки изделий, возникшие вследствие эксплуатации с не устранёнными иными недостатками, либо возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами или организациями, не являющимися нашими уполномоченными сервисными компаниями.
- На недостатки, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97 и локальными государственными стандартами, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, в частности насекомые (особенно, муравьи и тараканы), попадание внутрь изделия посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами.
- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки.
- На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их использования или которые произошли в результате естественного износа (включая расходные материалы), таких как лампы, элементы питания, фильтры и т.п., а также стеклянные и перемещаемые вручную пластмассовые детали.
- На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в Инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

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

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

Фамилия,имя,отчество потребителя _____	Фамилия,имя,отчество потребителя _____
Адрес _____	Адрес _____
Телефон _____	Телефон _____
Дата ремонта _____	Дата ремонта _____
Сервис-центр _____	Сервис-центр _____
Мастер _____	Мастер _____
Код отказа	Код отказа

АВТОРИЗОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ AEG Electrolux Zanussi (Россия и Беларусь)

• Абакан ООО ВидеоТехника-сервис (390) 2266364/ 2279132
• Абакан СЦ CITY-сервис (390-22) 66564
• Ангарск Байкал-сервис (395-1) 550536
• Ангарск ЧП Жолудев В.В. (395-1) 652505/ 698858
• Арзамас СЦ Техносервис (831-47) 77382/ 30740
• Армавир Омега-сервис (861-37) 94061
• Арсеньев Центр сервиса (423) 6130391
• Архангельск Архсервис-центр (818-2) 661866/ 659071
• Архангельск пбоюл Ульянов А.Н. (818-2) 276912.
• Астрахань Атлант-2001 (851-2) 382867/ 251232
• Астрахань ИП Пушкин А.С. (851-2) 630081/ 729261
• Балаково Техноцентр (8453) 331434
• Балаково ИП Барышников Е.В. (453) 447531
• Балашов ИП Рыженькина Н.С. (917) 2131778
• Барнаул СВ-Мастер (385-2) 323332/ 484211
• Барнаул Таганай (385-2) 484211
• Барнаул Хелми-Сервис (385-2) 639402/ 635988
• Барнаул ООО НСК 8 (800) 5551000
• Барнаул ЗАО Региональный сервис центр (385-2) 485067/ 485094/ 484328
• Белгород ИП Богушева Е.И. (472-2) 253400
• Белгород ООО Выбор (472-2) 228188/ 211170/ 320460
• Белово СЦ Радиосвязь (384-5) 226183
• Белогорск ИП Десятник В.В. (416-41) 25202
• Белореченск ИП Бублик С.В. (861-55) 22940 / 8 (918) 4816143
• Бердск ООО Юджин (383-41) 21114
• Бийск ЛИГА-Мастер (385-4) 327802
• Благовещенск АмИТ-Сервис (416-2) 522917/ 376024
• Благовещенск СЦ Контур (416-2) 524225/ 527398/ 521299
• Бобруйск СЦ Электроника-сервис 375 (225) 520691
• Братск Сервис-центр Смарт (395-3) 433700
• Братск СЦ Домосервис (395-3) 409517/ 314226
• Брест Золак +375 (162) 426394
• Брянск Рембытаппарат (483-2) 645716
• Брянск ООО МТК-Сервис (483-2) 756900/ 756842
• Бузулук СЦ Альянс (353-42) 57147/ 57787
• Великий Устюг УстюгТехСервисЦентр (817-38) 27537
• Витебск ЧП Сикора С.Г. +375 (212) 229228
• Владивосток ООО НСК 8 (800) 5551000
• Владивосток ИП Юзефович (423) 2206600
• Владикавказ Арктика-Сервис (867-2) 757777/ 250107
• Владикавказ ООО Альда-Сервис (867-2) 640460
• Владимир Домовой сервис (492-2) 447280/ 447281
• Владимир Мастер-Сервис (492-2) 331079/ 333152
• Владимир ООО РОСТ-сервис (492-2) 305055
• Волгоград ООО НСК 8 (800) 5551000
• Волгоград СЦ Классика (844-2) 975010
• Волгоград ТЦ Приборсервис (844-2) 232028/ 240255/ 8-902-3647553
• Волгодонск ИП Ибрагимов М.А. (863-92) 52929
• Волжский СЦ Волгасервис (84432) 15580
• Вологда Мастер-Вологда (817-2) 721115/769670
• Вологда АСЦ Вологда (817-2) 539939/ 539969
• Вологда АСЦ Домашняя техника (817-2) 535700
• Воркута Центр технической поддержки (821-51) 30360
• Воркута ИП Львова Т.В. (821-51) 57767/ (821-81) 70895
• Воронеж СП Сервис (473-2) 392945
• Воронеж ООО НСК 8 (800) 5551000
• Воронеж ООО Технопрофсервис (473-2) 567461/463179
• Глазов Сервисный центр Ваш Дом (341-41) 40737
• Гомель Нора-Сервис +375 (232) 740916
• Гомель ИП Езерский +375 (232) 553276/ 512482
• Горно-Алтайск ипбоюл Силицких А.В. (388-22) 26880
• Гродно Салби-Плюс 375 (015-2) 315113/ 399259
• Гудермес СЦ Комфорт сервис (871-52) 23678/ 8-928-9457500/ 8-928-9457448
• Димитровград АСЦ ЭлКом Сервис (842-35) 28659/ 91464
• Екатеринбург М.Видео-сервис (343) 2646276/ 2646277
• Екатеринбург ИП Шайдаров И.А. (343) 3819993/ 3819994/ 3819995
• Екатеринбург Сервисный центр Норд (343) 3100091/ 3357405
• Елец СЦ Полюс (474-67) 41208
• Ессентуки ИП Крученков Е.С. (879-34) 25090/ 28861
• Иваново Луч-сервис (493-2) 472985
• Иваново ООО Центр ремонтных услуг (493-2) 291738
• Иваново ООО Спектр-Сервис (4932) 335185/335249/335236
• Ивантеевка Берингов пролив - Магнум (495) 5000560 (253) 61194/ 62401
• Ижевск Аргус-сервис (341-2) 787685/ 307979/ 780664/ 308307
• Ижевск ООО РИТ-Сервис (341-2) 430667
• Ижевск Сервисный центр Ваш Дом (341-2) 948686
• Ижевск Сервисный центр ДС (341-2) 431662
• Иркутск АСЦ Альфа-Сервис (395-2) 799150/ 970394
• Иркутск АСЦ Комту-Сервис (395-2) 222732
• Иркутск ООО НПФ ТИС (395-2) 513109
• Иркутск СЦ Телетон (395-2) 426627/ 427015/ 423417
• Йошкар-Ола Мидас (836-2) 213910
• Йошкар-Ола ООО Позитрон (836-2) 112389
• Казань Техно-сервис (843) 5549015/ 2905866/ 5541146/ 2903499
• Казань ГСЦ АТремонтируем всё (843-2) 5554992/ 5554927
• Казань ООО НСК 8 (800) 5551000
• Калининград РемТехСервис (411-2) 272054/ 273151/ 273432
• Калининград ЧП Галютин (411-2) 538528
• Калуга Бинес-Сервис (484-2) 548333/ 548222
• Калуга ООО Мастер-Сервис (4842) 561821/ 561822
• Калуга СервисГрад (4842) 750124
• Каменск-Уральский Техноцентр-Сервис (343-9) 347440
• Каменск-Уральский СЦ НАШ СЕРВИС (3439) 370203/ (950) 5471015
• Каменск-Шахтинский Диорит-сервис (863-65) 42851/ 40455/ 41027/ 40719
• Камышин СЦ Альфа (844-57) 90075
• Канаш Лидер-сервис (835-33) 41619/ 41327
• Карасук СЦ Сибирский сервис 8 (913) 9513419
• Кемерово Квант Плюс (384-2) 332003/ 8 (902) 9832003
• Кемерово ИП Мицура С.Д. (384-2) 582020/ 585555 / 8 (923) 6143969
• Кемерово ООО Кузбасс-Импорт-Сервис (384-2) 510533
• Кемерово Сервисный центр КВЭЛ (384-2) 358319
• Кинешма ООО Рембыттехника (493-31) 21639
• Киров ТВКОМ (833-2) 546956
• Киров ЦПС-Киров (833-2) 355513
• Киров СЦ Квадрат-Сервис (833-2) 513554/ 513555
• Киселевск ООО КСК (923) 6205555
• Коломна Pro-Сервис (496) 6186476/ 6186236

• Коломна СЦ Росинка-2 (496) 6131332 6151591
• Комсомольск-на-Амуре ИП Касаткин (821-72) 53131/ 70859
• Кострома ЗАО Аксон Сервис (494-2) 220512/ 220382
• Кострома ИП Молодкин В.Л. (494-2) 300107/ 518073
• Кострома ООО Гепард Сервис (494-2) 312501
• Котлас КомТел (81837) 32510
• Краснодар Юг-сервис (861) 2743458
• Краснодар ЧП Пузенко С.В. (861-2) 521281
• Красноярск Сервисный центр Близнецов (391-2) 276720/ 653441/ 296595 (многоканальный)
• Красноярск СЦ ТехноДоктор (391-2) 555063/ 555062/ 669869
• Курган ИП Горланов (352-2) 461542/ 421577
• Курган ООО Т-во предпринимателей (352-2) 457683
• Курск Сервисный центр Сунцов (471-2) 393800/ 393747
• Кызыл СЦ Видикон-сервис (394-22) 10322
• Лида СЦ Профи Тех +375 15 61 34806
• Липецк СЦ Быттехника (474-2) 276612/ 391125
• Липецк СЦ Том-Сервис (474-2) 346750/ 355646
• Липецк СЦ Фолиум (4742) 340713/ 327548
• Липецк ООО Эксперт-Сервис (4742) 398789
• Лиски ИП Туровина И.В. (473-91) 42155
• Лянтор СЦ Холод-сервис 8 (904) 4892094
• Магадан ЦентрВидеоСервис (413-22) 75706
• Майкоп Джун Лтд (877-22) 47527
• Майкоп Электрон-сервис (877-2) 575837/ 556238
• Махачкала Саида-Сервис 8 (928) 9895634
• Махачкала Техник ISE (872-2) 647133
• Махачкала АОЗТ Люкс Лтд. (872-2) 682582
• Медногорск ИП Сапрыкин А.В. (3532) 979063 / (987) 8479063
• Минеральные Воды Телевид-сервис (879-22) 76518/ (879-33) 76137/ (865-2) 913574
• Минск КатрикС 375 (17) 2856922
• Минск Тотлер-сервис +375 17 2011664/ +375 29 6263866
• Минск ЦБТСервис 375 (17) 2626671 (многоканальный)
• Минск СЦ Тибериум 375 (17) 2942037/ (17) 2946355/ (29) 6062037/ (29) 6869355
• Минск ЧП Звонко А.Н. 8-0297-512837/ 8-0294-030507
• Могилёв ЭкоТехСервис 8 (0222) 229394/ GSM 8 (029) 6229394
• Москва Аттика-Сервис (495) 1252780; (495) 7929206; (499) 1248428
• Москва М.Видео-сервис (495) 7440110
• Москва Партия-Сервисцентр (495) 9133939/ 4857875/ 4857865
• Москва Сити сервис (495) 7958793/ 7959631
• Москва Эл Ко-сервис (495) 2587549/ 2587592
• Москва ООО Мир и Сервис (495) 7440014
• Москва ООО НСК 8 (800) 5551000
• Москва Совинсервис-Электролюкс (495) 9179108
• Москва СЦ Техносила (495) 7254195/ 7254196
• Мурманск ООО Лидер-Сервис (815-2) 455031
• Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 535775
• Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 220490
• Муром ТехноДруг Сервис (492-34) 33554
• Набережные Челны ИП Мамедова Т.А. (855-2) 532496
• Набережные Челны ООО НСК 8 (800) 5551000
• Нальчик Альфа-Сервис (866-2) 420430
• Находка Спектр-сервис (423-6) 630362/ 644929/ 656078
• Нефтекамск Техно-Мастер (347-13) 34344
• Нефтеюганск СЦ АИС (346-12) 48596/ 54233
• Нефтеюганск СЦ Юганск (346-12) 52232
• Нижний Новгород М.Видео-сервис (831) 2657185/ 2657092/ 2657307
• Нижний Новгород Нижегородский сервисный центр (8312) 939620
• Нижний Новгород ЗАО Полаир (831) 2730880 - холодильники; (831) 2739378 - стиральные машины, плиты
• Нижний Новгород ИП Корытина (831) 4120029 (дисп.) 4123601/ 4163141
• Нижний Новгород ООО Симона (831) 2414720/ 2413885/ 2754457/ 2411920
• Нижний Новгород СЦ Бытовая Автоматика (831) 4618848/ 50/ 51
• Нижний Тагил Радиоимпорт (343-5) 451180
• Нижний Тагил ЦТО Ока (343-5) 410008/ 410009
• Новгород ТКТ (816-2) 611200/ 335918
• Новгород СЦ Электроника (816-2) 643654
• Новгород ЧП Богдасаров Б.Г. (816-2) 615805/ 199684
• Новокузнецк НК-Сервис (384-3) 375988
• Новокузнецк Сибсервис (384-3) 333735/ 330735
• Новокузнецк ТОП-Сервис (384-3) 773206
• Новокузнецк ООО НСК 8 (800) 5551000
• Новомосковск АВС Центр (487-62) 69920
• Новороссийск ООО Аргон-сервис (861-7) 630395/ 631115
• Новосибирск К-техника (383-2) 772320/ 772369/ 772559/ 772343
• Новосибирск ЛиСКО центр (383) 2866235
• Новосибирск ООО НСК 8 (800) 5551000
• Новосибирск ООО Сибирский Сервис (383-2) 924712/ 431638/ 571995
• Новосибирск СЦ Фрегат-сервис (383) 3251904/ 3251903
• Норильск АСЦ Тайсервис (391-9) 491212
• Норильск СЦ А.И.С.Т. (391-9) 481080
• Обнинск ООО Радиотехника (484-39) 53131
• Омск Бытсервис (381-2) 249964
• Омск Евротех-сервис (381-2) 530881/ 580687
• Омск ООО Бытовая техника (3812) 579540/ 579541
• Омск ООО Сервис Бытовой Техники (381-2) 251610/ (913) 9645626
• Орёл МастерЪ (486-2) 751480
• Орёл Феникс-Электроникс (486-2) 408681/ 408682
• Орёл Сервисный центр Гранд (486-2) 436765
• Оренбург ООО ТЦ Ликос-Сервис (353-2) 572491/ 572494/ 572668/ 792368
• Оренбург ООО ТехЦентр (3532) 300030/ 300060
• Орск Айс-Сервис плюс (353-7) 351318/ 356989
• Орск Аста-сервис (353-7) 213666/ 259803
• Орск СЦ Альянс-С (353-7) 266266
• Пенза ЗАО Техсервис (841-2) 558598/ 646856/ 621149
• Пенза ООО Евростиль-Пенза (841-2) 544301
• Пенза ООО Орбита-Сервис (8412) 422726
• Пенза ООО Мир Сервиса (8412) 681999/ 686699
• Первоуральск Оптима-сервис (343-92) 56566/ 57413/ (343-97) 31888
• Пермь Евро-Сервис (342-2) 135333
• Пермь ООО Импорт-Сервис (342-2) 656983
• Пермь ООО НСК 8 (800) 5551000
• Петрозаводск Акант-сервис (814-2) 722056
• Петрозаводск Альфа-Сервис (814-2) 636320/ 261614
• Петропавловск-Камчатский СЦ Дружба-Сервис (415-22) 54902/ 36054
• Пинск ИП Кузбарь Г.Н. +375 29 6921419
• Поворино ИП Чигарёв П.Н. (476-73) 23110
• Подольск Интеграл-сервис (496-7) 533609
• Прокопьевск Альфа (384-6) 626264
• Псков Сервис-центр САМ (811-2) 165527

• Пятигорск ИП Машко А.Е. (879-33) 45085
• Пятигорск ИП Чернявский Е.В. (8793) 331729/ 339369
• Пятигорск ИП Батурин А.Э. (8793) 328895/ (905) 4141490
• Раменское ООО Сервис-центр Техника (496-46) 73499/ 32127
• Ржев РеалТайм 8 (905) 1274978
• Россошь ИП Дубровин С.А. (473-96) 48911
• Ростов-на-Дону Поиск-сервис (863) 2552017/ 2552018/ 2552019
• Ростов-на-Дону ООО Абрис плюс (863-2) 443590
• Ростов-на-Дону ООО Элтех (863) 2312032/ 2312033
• Ростов-на-Дону ООО НСК 8 (800) 5551000
• Ростов-на-Дону ТОО РТЦ Совинсервис (863-2) 405782
• Рубцовск ООО Аргут (385-57) 66195/ 22815
• Рыбинск ООО Транс-экспедиция (485-5) 556572
• Рязань Арктика-сервис (491-2) 254096/ 215720
• Рязань Фонограф-Сервис (491-2) 246854
• Рязань ООО Сервисный центр (491-2) 210734/ 251580
• Рязань ООО Транссервис-Рязань (491-2) 277070/ 278615/ 278620/ 278621
• Самара М.Видео-сервис (846) 9511645/ 9511645
• Самара ООО Фирма Сервис-Центр (846) 2637575/ 2637474
• Самара ООО Экспресс-Сервис (846) 2287218
• Самара ООО НСК 8 (800) 5551000
• Санкт-Петербург Партия-Сервис-Балтик (812) 3742116/ 3742117
• Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 5541117/ 5541188
• Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 3682205
• Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2520329/ 3208293
• Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2750571/ 2750121
• Саранск Сарансктехприбор-Сервис (834-2) 242255/ 328034
• Сарапул Холод-сервис (341-47) 40804/ 40360
• Саратов Волга-Сервис (845-2) 523774/ 272268
• Саратов Сар-сервис (845-2) 510099
• Саратов Эл-сервис (845-2) 721069/ 984324
• Саратов ООО НСК 8 (800) 5551000
• Северодвинск пбоюл Ульянов А.Н. (818-42) 583184
• Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. (496) 5493279
• Серпухов ТЦ Топаз (496) 7354300
• Смоленск СЦ Гарант (481-2) 618800/ 683500
• Сочи ТОО Техинсервис (862-2) 620295
• Ставрополь Техно-сервис (865-2) 393030
• Старый Оскол ИП Щуплов (472-5) 440599/ 441082
• Сургут Интерсервис (346-2) 252563/ 256970
• Сургут Орбита-Сервис (346-2) 347662
• Сургут МП Холодильная техника (346-2) 712971
• Сургут ИП Полукаров (3462) 667079 / 683350
• Сызрань Сервис-электро (846-4) 910692
• Сыктывкар Атлант-Центр (821-2) 310580
• Сыктывкар Домосервис (821-2) 211532/ 211832/ 211399
• Сыктывкар Сервисный центр Ваш Дом (821-2) 212848
• Таганрог ООО АСЦ КРИСТИ (86343) 83048
• Тамбов Атлант-сервис (475-2) 726346
• Тамбов ООО ОТИС (475-2) 796968/ 721073
• Тверь ООО СТЭКО (482-2) 320023
• Тверь ООО ТТЦ Весы-Веста (482-2) 423389/ 428494
• Тобольск Евросервис (345-6) 253399/ 247002
• Тольятти Волга-Техника-Сервис (848-2) 227185/ 500567
• Тольятти Хелена Сервис (848-2) 511777/ 730717
• Томск Регион-Сервис (382-2) 210480
• Томск ООО СБ-сервис (382-2) 527772
• Томск ООО Антрем (3822) 255166
• Троицк ИП Кочкин В.В. (495) 7495808/ (903) 5495808/ (926) 1947877
• Тула Архимед-сервис (487-2) 1917/415552/325606/419030
• Тула Бытовая техника (487-2) 1917/415552/325606/419030
• Тула Дуэт-сервис (487-2) 561737/ 556096
• Тюмень Евросервис (3452) 978252
• Тюмень Элит-сервис (345-2) 451972/ 451973
• Тюмень ООО АЮЗ и К (345-2) 451972/ 451973
• Тюмень ТЦ Тюмень-Импорт-Сервис (345-2) 255382
• Тюмень ООО НСК 8 (800) 5551000
• Улан Удэ ИП Голева (301-2) 415045/ 233109/ 235442
• Улан Удэ ООО Кондор-сервис (301-2) 442344
• Ульяновск Новый Мир-сервис 374232/ 724522
• Ульяновск Техно-Сервис (842-2) 268299
• Ульяновск АСЦ РИО (842-2) 646236
• Ульяновск ООО ТТЦ Лидинг (842-2) 209781
• Ульяновск СЦ Лика Сервис (842-2) 453762
• Урай СЦ Пип-Мастер (346-76) 22261
• Усолье-Сибирское Электро-Быт-Сервис-Ант (395-43) 43016
• Уссурийск ООО Полукс (423-41) 40039
• Усть-Илимск Мастер Сервис (395-35) 60057
• Уфа ИП Салынов А. В. (347) 2352755/ 2331677
• Уфа ООО Планета Люкс (347-2) 734485
• Уфа Сервис-центр Техно (347-2) 799070
• Уфа ООО НСК 8 (800) 5551000
• Уфа фирма Лагуна (347-2) 600379
• Уфа Центр Импорт Сервис (347-2) 281710/ 281701
• Ухта СЦ Бытттехника (821-47) 47099/ 69660
• Учалы РемТехСервис (347-91) 61010
• Хабаровск ООО СЦ ЭНКА техника (421-2) 233333
• Хабаровск Парад Электроники (421-2) 328320
• Ханты-Мансийск ЦТО Альфа-Сервис (346-7) 326499
• Чебоксары ООО Центр обслуживания сложной техники (835-2) 431211
• Чебоксары ООО Мастер-сервис-Ч (8352) 460939/ 462099
• Челябинск ООО Логос-Сервис (351) 7413403
• Челябинск ООО ТТЦ Рембыттехника (351) 2802020/ 2802070/ 2802424/ 2802444/ 2802345
• Челябинск СЦ Электро-Н (351) 7410141/ 7410151
• Челябинск ООО НСК 8 (800) 5551000
• Череповец Пионер-сервис 8 (921) 7231922/ (820-2) 286994
• Чистополь ИП Кириллова И.В. (843-42) 45151
• Чита Славел-Сервис (302-2) 415101/ 415107
• Чита ООО Архимед (302-2) 364701
• Чита ООО НСК 8 (800) 5551000
• Чусовой Рембыттехника (34256) 31311
• Щёкино Мастер-Быт (487-51) 50107
• Элиста ООО Интерлайн (847-22) 38859
• Южно-Сахалинск ИП Шубин Д.А. (424-2) 274149
• Южно-Сахалинск СЦ Контур (424-2) 743439
• Якутск Техно-Сервис (914-2) 757578
• Ярославль Компания Тензор (485-2) 406400
• Ярославль Рослан-сервис (485-2) 725722/ 304669
• Ярославль ЗАО ТАУ (485-2) 266537

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



www.aeg-electrolux.com/shop
www.electrolux.com/shop
www.zanussi.com/shop

	☎	✉
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	++32 2 7162444	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Ceská republika	+420 261 302 261	Budejovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királynéútja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebice SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	030 600 5203	www.electrolux.fi
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

www.electrolux.com/shop



TINS-A691URR0

CE