

MC1763E

RO	Manual De Utilizare	2
HU	Felhasználói Útmutató	31
UA	Посібник Користувача	60
CS	Uživatelská Příručka	90
LT	Naudotojo Vadovas	119
KK	Пайдаланушы Нұсқаулығы	148



CONȚINUT

1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ	3
2. PREZENTAREA APARATULUI	8
3. PANOUL DE CONTROL	10
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	11
5. OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDĂ	13
6. DIAGrame DE PROGRAME	21
7. ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE	26
8. CE SĂ FACEȚI DACĂ	27
9. INSTALARE	28
10. SPECIFICAȚII	30
11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL	30

PENTRU REZULTATE PERFECTE

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

Vizitați website-ul la:



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

www.aeg.com



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

www.aeg.com/productregistration



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

www.aeg.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



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

Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, **NU DESCHIDEȚI UȘA**. Opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză, apoi așteptați până ce mâncarea nu mai fumegă. Pericol de incendiu, dacă deschideți ușa în timp ce mâncarea fumegă. Folosiți doar recipiente și ustensile care prezintă siguranță la utilizarea cu cuptorul cu microunde. Nu folosiți cuptorul nesupravegheat când folosiți recipiente din plastic reciclabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile. După folosire curățați plăcuța de protecție a ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Ele trebuie să fie uscate și degresate. Grăsimea acumulată se poate încălzi, poate fumega și se poate aprinde. Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea pernelor electrice, papucilor de casă, burătorilor, pânze umede și alte articole similare pot duce la riscul de vătămare, aprindere și incendiu.

1.1 Pentru evitarea accidentării



AVERTIZARE!

Nu puneți în funcțiune cuptorul, dacă acesta este deteriorat sau prezintă disfuncții.

Înainte de utilizare verificați următoarele:

- a) Ușa; asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și deasemenea că nu este aliniată greșit sau deformată.
- b) Balamalele și încuietorile de siguranță; verificați-le pentru a vă asigura că nu sunt rupte ori slăbite.
- c) Garniturile de etanșare ale ușilor și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că ele nu sunt deteriorate.

- d) În cavitatea cuptorului sau pe uşă; asiguraţi-vă că nu există urme de lovituri.
- e) Cablul de alimentare şi ştecherul; asiguraţi-vă că ele nu sunt deteriorate.

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

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

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

1.2 Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee



AVERTIZARE!

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

La încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea loc fierbere vulcanică întârziată, din acest motiv procedaţi cu grijă când manipulaţi recipientul. Nu preparaţi ouăle în coajă şi evitaţi încălzirea acestora în cuptoarele cu microunde, deoarece ele

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

Pentru evitarea arsurilor, întotdeauna verificați temperatura alimentelor, agitați alimentele înainte de servire și acordați atenție temperaturii alimentelor și băuturilor, dacă ele sunt servite bebelușilor, copiilor mici și vârstnicilor.

Copii ar trebui ținuti la distanță de cuptor pentru ai feri de ardere.

1.3 Pentru a evita folosirea necorespunzătoare a cuptorului de către copii



AVERTIZARE!

Aparatul și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați permanent.

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

Acest aparat este destinat uzului în aplicații casnice și similare acestora ca de exemplu: bucătării pentru angajați în magazine, birouri și alte medii de lucru;

case tip fermă; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale; medii de tip bed & breakfast. Acest dispozitiv nu a fost proiectat pentru a fi utilizat la înălțimi mai mari de 2000 m.

1.4 Pentru evitarea incendiului

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

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

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

1.5 Pentru evitarea electrocutării

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

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

1.6 Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee

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

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

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

Înainte de gătirea decojiți alimentele precum cartofii, cărnații și fructele, în caz contrar ele pot exploda.

1.7 Pentru evitarea arsurilor

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

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

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

1.8 Alte avertizări

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

1.9 Pentru o utilizare fără probleme și evitarea defecțiunilor

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

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

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

În timpul funcționării nu acoperiți apărațoarea exterioară.

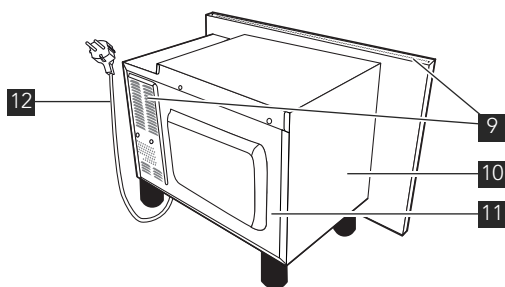
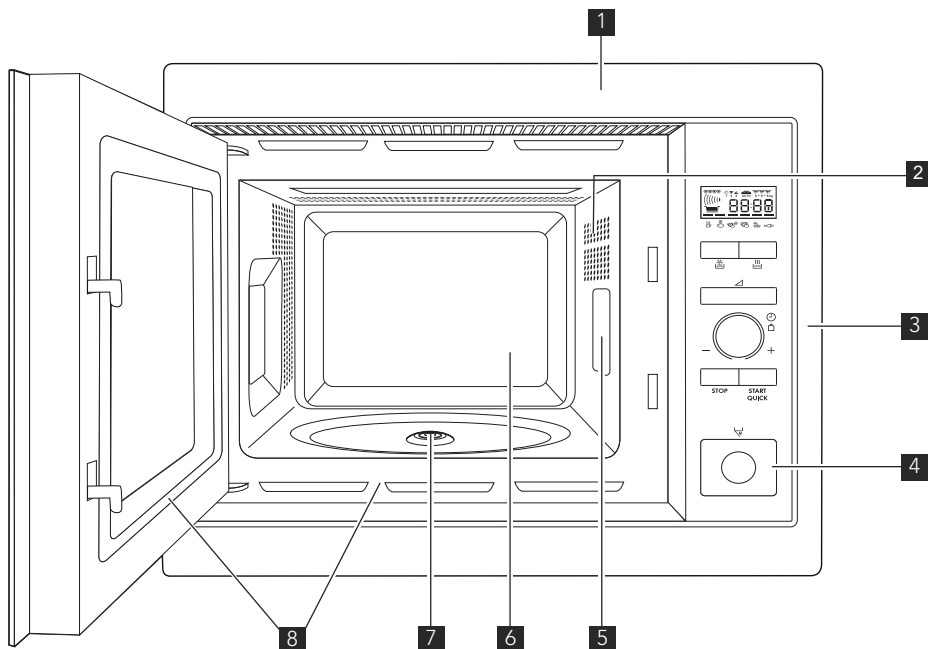


IMPORTANT! Dacă nu sunteți sigur de modul de conectare al cuptorului, va rugăm consultați un electrician calificat autorizat.

Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare electrică. Ocazional pot apărea vapori de apă și picături pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare a ușii și pe suprafețele de etanșare. Acesta este un proces normal și nu este un semn de scurgere sau defecțiune la cuptorul cu microunde.

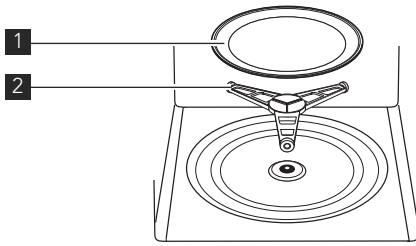
2. PREZENTAREA APARATULUI

2.1 Cuptorul cu microunde



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

2.2 Accesorii

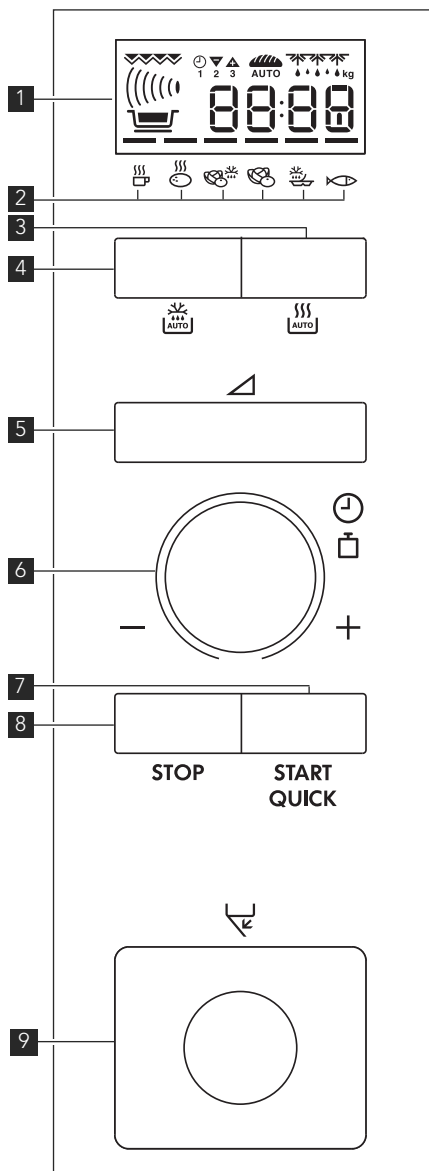


Verificați să fie livrate toate accesoriile:





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

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

3. PANOU DE CONTROL



1 Indicatorii afișajului digital

-  Cuptor cu microunde
-  Ceas
-  Stadii de gătire
-  Plus/Minus
-  Auto decongelare pâine
-  Decongelare automată
-  Greutate


- 2** Indicatoare gătire automată
- 3** Buton gătire automată
- 4** Buton decongelare automată
- 5** Buton nivel putere
- 6** Buton Temporizator/Greutate
- 7** Buton Start/Quick
- 8** Buton Stop
- 9** Buton Deschidere ușă

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Regimul Econ

Cuptorul este setat în regim de „economisire energie”(Econ).



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


 Pentru dezactivarea regimului Econ, setați ceasul.

4.2 Setarea ceasului



Cuptorul are un ceas cu 12 și 24 de ore.


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


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

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

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



1. Deschideți ușa.
2. Apare afișajul: Econ.
3. Apăsăți butonul **START/QUICK** pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt. Apare afișajul: 
4. Apăsăți butonul **START/QUICK**. Apare afișajul: 

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


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

4.3 Ajustarea timpului când ceasul este setat

Exemplu: Pentru a seta ora la 11:45.

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

4.4 Pentru a anula ceas și a seta modul Econ

1. Deschideți ușa.
 2. Apăsăți butonul **START/QUICK** pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt. Apare afișajul: 
- (Dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul **START/QUICK**.)
3. Apăsăți butonul **STOP**.
 4. Apare afișajul: Econ.
 5. Închideți ușa.
 6. Pe afișaj începe numărătoarea inversă de la 3:00 la zero.

7. Când s-a ajuns la zero, cuptorul cuplează în regim Econ și afișajul dispare de pe ecran.

4.5 Folosirea butonului STOP

Folosiți butonul **STOP** pentru:

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


4.6 Funcția de protecție copii

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

Exemplu: Pentru a seta funcția de protecție copii.

1. Apăsați butonul **STOP** pentru 5 secunde.
2. Cuptorul va emite două sunete scurte și pe afișaj apare „LOC”:



-  Pentru a dezactiva funcția de protecție copii apăsați timp de 5 sec butonul **STOP**, atunci cuptorul va emite două sunete scurte și se afișează timpul.


Funcția de protecție copii nu poate fi setată dacă ora nu este setată.

5. OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDDE

5.1 Vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microundde

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

5.2 Sfaturi privind gătirea folosind cuptorul cu microunde

Sfaturi privind gătirea folosind cuptorul cu microunde	
Compoziție	Alimentele cu conținut mare de grăsime sau zahăr (de ex. budinca de Crăciun, plăcinte cu fructe) necesită un timp mai scurt de încălzire. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Mărime	Pentru o coacere uniformă, toate bucățile trebuie să aibă aceeași mărime.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a alimentelor afectează timpul de gătire necesar. Tăiați alimentele cu umplutură-de exemplu gogoșele-pentru a elimina căldura sau aburii.
Aranjare	Așezați partea mai groasă a alimentului către exteriorul farfuriei, (de exemplu pulpa de pasăre).
Capac	Folosiți folie adezivă cu aerisire pentru cuptoare cu microunde sau capac potrivit.
Despicare	Alimentele cu coajă, piele sau membrană trebuie tăiate în mai multe locuri înaintea gătirii sau încălzirii, deoarece poate acumula abur și alimentul poate exploda. (Astfel de alimente sunt: cartofi, pește, pui, cărnați.)  IMPORTANT! Ouăle nu trebuie încălzite sau fierte folosind microundele, deoarece pot exploda și după ce procesul de gătire a luat sfârșit.
Agitare, întoarcere și rearanjare	Pentru o gătire uniformă este esențială agitarea, întoarcerea și rearanjarea alimentului în timpul gătirii. Întotdeauna agitați și rearanjați alimentele din exterior către centru.
Perioada de repaus	După gătire este important să lăsați alimentul câtva timp, astfel căldura se va dispersa în mod egal.
Protejare	Zonele predispușe supraîncălzirii (-de exemplu picioarele și aripile puilor-) pot fi acoperite cu bucăți mici de folie ce reflectă microundele.

5.3 Gătirea folosind cuptorul cu microunde

Cuptorul are 6 niveluri de putere.

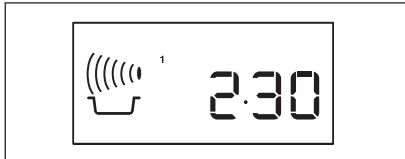
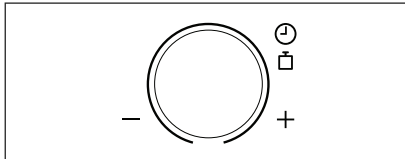
Setări putere	Mod de utilizare sugerat
800 W/ PUTERE MARE	Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire (ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, pește, etc).
560 W	Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne și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

W = WATT

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

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

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



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

2. Introduceți durata prin rotirea cursorului **TEMPORIZATOR/ GREUTATE** în sensul acelor ceasornicului/contraacelor ceasornicului până când este afișată valoarea 2.30.

3. Apăsați butonul **START/QUICK**.

4. Verificați afișajul.



IMPORTANT!

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

- Dacă ușa este deschisă în timpul procesului de gătire, contorizarea timpul de gătire afișat digital se întrerupe automat. Contorizarea timpul de gătire este reluată din nou dacă ușa s-a închis și s-a apăsat butonul **START/QUICK**.
- Dacă vreți să aflați nivelul de putere în timpul perioadei de gătire, apăsați butonul de **NIVEL PUTERE** o dată.

- În timpul gătirii puteți crește sau micșora timpul de gătire prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/ GREUTATE**.
- Puteți să modificați nivelul de putere în timpul perioadei de gătire, apăsând butonul de **NIVEL PUTERE** o dată.
- Pentru a anula un program în timpul gătirii, apăsați butonul **STOP** de două ori.

5.4 Nivel de putere redus

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

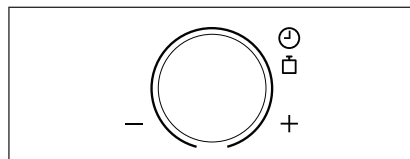
! **IMPORTANT!** Dacă gățiți mâncarea peste perioada standard la o putere de doar 800 W, puterea cuptorului va scădea automat, pentru a se evita supraîncălzirea. (Nivelul de putere al cuptorului cu microunde se va reduce la 560 W.) După o pauză de 90 de secunde poate fi resetată puterea de 800 W.

5.5 Temporizatorul de bucătărie

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



1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** de 7 ori.



2. Introduceți durata prin rotirea cursorului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sensul acelor ceasornicului/contraacelor ceasornicului pînă când este afișată valoarea 7.00.



3. Apăsați butonul **START/QUICK**.



4. Verificați afișajul.

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

5.6 Adăugați 30 de secunde

Butonul **START/QUICK** vă permite activarea următoarelor două funcții.

Start Direct

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


5.7 Plus & minus

Funcțiile **PLUS** ▲ și **MINUS** ▼ permit creșterea sau micșorarea perioadei de gătit când folosiți programele automate.

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

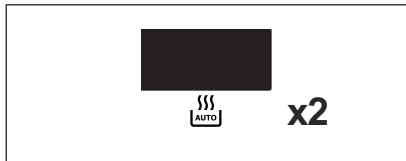
Mărirea timpului de gătit

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

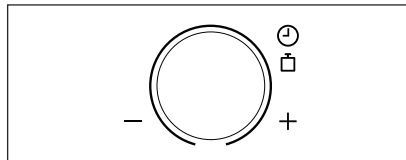
 Nu puteți folosi această funcție împreună cu funcțiile de gătit automată sau decongelare automată.

Dacă preferați cartofii fierți dar tari, folosiți **MINUS** ▼.

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



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



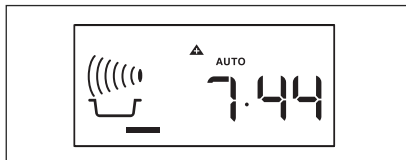
2. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** până când apare 0.3.





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



4. Apăsați butonul **START/QUICK**.



5. Verificați afișajul.

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

Dacă selectați **MINUS**, pe afișaj va apărea .

5.8 Gătire multisevențială

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

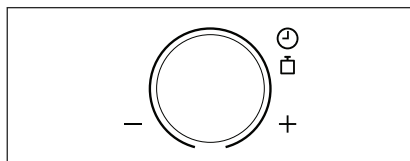
Exemplu: Pentru a găti:

Etapa 1: 5 minute 800 W

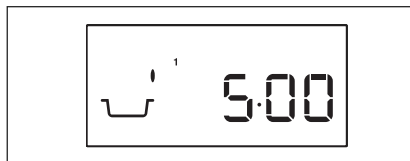
Etapa 2: 16 minute 240 W



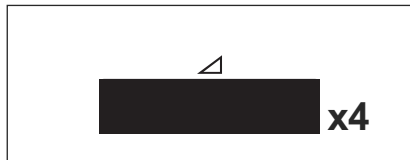
1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** o dată.



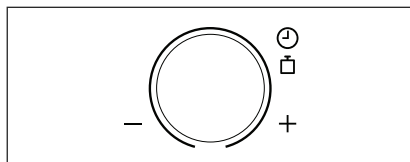
2. Introduceți durata dorită prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sensul acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 5.00.



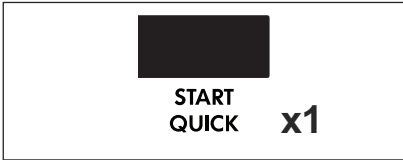
3. Verificați afișajul.



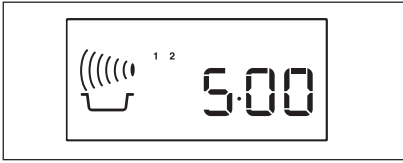
4. Apăsați butonul de **NIVEL PUTERE** de 4 ori.



5. Introduceți durata de gătit dorită prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sensul acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 16.00.



6. Apăsați butonul **START/QUICK**.











7. Verificați afișajul.

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

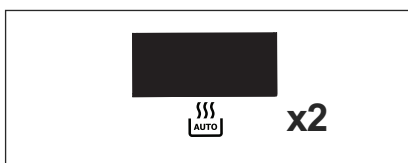
5.9 Funcția de gătire & decongelare automată

Modurile gătire automată și decongelare automată vor funcționa automat la modul și timpul de gătire corect. Puteți alege pași 6 de la gătire automată și 2 de la decongelare automată.

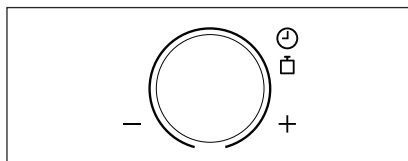
Aliment	Simbol
Băuturi	
Cartofi fierți/cartofi copti	
Legume congelate	

Aliment	Simbol
Legume proaspete	
Mâncăruri pregătite înghețate	
Fileu de pește cu sos	
Carne/pește/carne de pasăre	
Pâine	

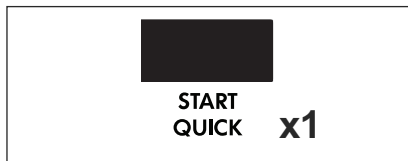
Exemplu: Pentru a găti 0,3 kg de cartofi.



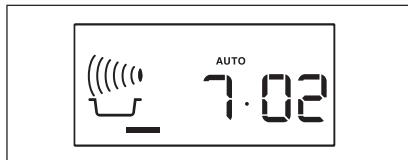
1. Selectați meniul dorit prin apăsarea de două ori a butonului **GĂTIRE AUTOMATĂ**.



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



3. Apăsați butonul **START/QUICK**.















4. Verificați afișajul.

i Când e necesară o acțiune din partea dvs. (ex. întoarcerea alimentului) cuptorul se va opri din funcționare și se va auzi un sunet de clopoțel, timpul rămas și un indicator vor clipi pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul **START/QUICK**.






La sfârșitul timpului de gătire/decongelare automată, programul se va opri automat. Se declanșează alarma și simbolul pentru gătire pâlpâie. După 1 minut se va declanșa sunetul de atenționare și se afișează ora zilei.

6. DIAGrame DE PROGRAME

6.1 Diagrame de gătire automată

Gătire automată	Greutate (unități de creștere)/ ustensile	Buton	Procedură
Băuturi (ceai/cafea) 	1-4 cești 1 ceașcă=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Așezați ceașca la marginea platoului rotativ.
Cartofi fierți și cartofi copti 	0,1-0,8 kg (100 g) Vas și capac	 x2	<p>Cartofi fierți: Decojiți cartofii și tăiați-i în felii egale. Cartofi copti: Alegeți cartofi de mărime similare și spălați-i.</p> <ul style="list-style-type: none"> Puneți cartofii fierți sau copti într-un vas. Adăugați cantitatea necesară de apă (la 100 g), aprox. 2 linguri și puțină sare. Acoperiți vasul cu un capac. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.
Legume congelate 	0,1-0,6 kg (100 g) Vas și capac	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Adăugați 1 lingură de apă la 100 g și sare după dorință. (Pentru ciuperci nu este necesară apa.) Acoperiți vasul cu un capac. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute. <p>Dacă legumele congelate sunt lipite, gătiți cu regim manual.</p>
Legume proaspete 	0,1-0,6 kg (100 g) Vas și capac	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Tăiați în bucăți mici, de exemplu în fâșii, cuburi sau felii. Adăugați 1 lingură de apă la 100 g și sare, după nevoi. (Pentru ciuperci nu este necesară apa.) Acoperiți vasul cu un capac. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.
Mâncăruri pregătite înghețate (care se pot agita) 	0,3-1,0 kg (100 g) Vas și capac	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Puneți alimentul într-o farfurie destinată folosirii în cuptorul cu microunde. Adăugați lichid în cantitatea necesară. Acoperiți vasul cu un capac. Gătiți fără capac, dacă producătorul așa recomandă. Când se declanșează sunetul de alarmă agitați vasul și puneți din nou capacul. După gătire agitați vasul lăsați-l aprox. 2 minute.
Fileu de pește cu sos 	0,4-1,2 kg ¹⁾ (100 g) Farfurie de copt și folie adezivă	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Vezi rețetele pentru „Fileu de pește cu sos”. <p>¹⁾ Greutatea totală a ingredientelor.</p>

6.2 Diagrame decongelare automată

Decongelare automată	Greutate (unități de creștere)/ ustensile	Buton	Procedură
Carne/pește/pasăre  (Pește întreg, pește prăjit, file de pește, pulpe de pui, piept de pui, carne tocată, cotlete, burgeri, cârnați)	0,2-0,8 kg (100 g) Farfurioară	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Puneți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați sau separați ingredientele. Protejați părțile mai subțiri și locurile care se pot supraîncălzi cu folie de aluminiu. După decongelare, pentru 15-45 min. înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă. Carne tocată: Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul. Dacă este posibil, îndepărtați părțile decongelate. <p> Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.</p>
Pâine 	0,1-1,0 kg (100 g) Farfurioară	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Distribuiți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg așezați alimentul direct pe platoul rotativ. Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați și îndepărtați feliile decongelate. După decongelare înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, și pentru 5-15 min. lăsați-l până când are loc decongelarea completă.

- Alimentele răcite sunt gătite de la 5 °C, alimentele congelate de la -18 °C.
- Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului.
- În cazul alimentelor care cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutate/cantitățile date în diagramele pentru gătire automată & decongelare, folosiți regimul manual.
- Temperatura finală variază conform temperaturii inițiale. Verificați ca alimentul să nu fie fierbinte după gătire.
- După regimul de gătire cu microunde poate porni ventilatorul de răcire.
- Steak-urile și cotletele pot fi congelate unitar.
- Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subțire.
- După întoarcere, părțile dezghețate se acoperă cu o folie mica adezivă.
- Carnea de pui trebuie procesată imediat după decongelare.

6.3 Rețete pentru gătire automată

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

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

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

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

6.4 Diagrame de gătire

Încălzirea alimentelor & băuturilor

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

¹⁾dacă au fost congelate

Decongelare

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

Decongelare & gătire

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

Gătire carne & pește

Aliment	Cantitate -g/ml-	Putere Nivel	Timp -Min-	Metodă	Timp de repaus -Min-
Fripturi (porc, vitel, miel)	1000	800 W 400 W	19-21 ¹⁾ 11-14	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară plată și întoarceți-o după ¹⁾	10
Carne de vită prăjită (mediu)	1000	800 W 400 W	9-11 ¹⁾ 5-7	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară și întoarceți-o după ¹⁾	10
Fileu de pește	200	800 W	3-4	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară și acoperiți-o	3

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

7. ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE

AVERTIZARE!

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

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

Exteriorul cuptorului

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

Panou de control

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

Interiorul cuptorului

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

Asigurați-vă că săpunul slab sau apa nu

penetreză orificiile mici de ventilare din perete, ceea ce ar putea duce la defectarea cuptorului.

Nu utilizați soluții de curățat de tip pulverizator pe interiorul cuptorului.

Platou rotativ & suport platou rotativ

Scoateți platoul rotativ și suportul platoului rotativ din cuptor. Spălați platoul rotativ și suportul platoului rotativ cu apă săpunată care nu are efecte corosive. Ștergeți cu o cârpă moale. Atât platoul rotativ, cât și suportul platoului rotativ pot fi spălați cu detergent de vase.

Ușa

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



IMPORTANT!

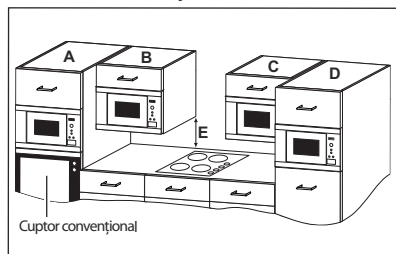
Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.

8. CE SĂ FACEȚI DACĂ

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător?	<ul style="list-style-type: none"> • Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.
Regimul de microunde nu funcționează?	<ul style="list-style-type: none"> • Ușa este închisă corespunzător. • Garniturile de etanșare de la ușă și suprafețele lor sunt curate. • A fost apăsat butonul START/QUICK.
Platoul rotativ nu se rotește?	<ul style="list-style-type: none"> • Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare. • Vasul de pe platoul rotativ nu trece dincolo de marginea platoului. • Mâncarea nu trece dincolo de marginea platoului rotativ, împiedicând astfel rotirea acestuia. • Nu există nimic sub platoul rotativ.
Cuptorul cu microunde nu decuplează?	<ul style="list-style-type: none"> • Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Contactați centrul local de service AEG.
Becul din interior nu se aprinde?	<ul style="list-style-type: none"> • Contactați centrul local de service AEG. Becul interior poate fi înlocuit doar de către tehnicianul calificat al AEG.
Mâncarea este încălzită și gătită într-un timp mai lung ca înainte?	<ul style="list-style-type: none"> • Setați o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau, • Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o și întoarceți-o din când în când, sau, • Setați un nivel de putere mai mare.

9. INSTALARE

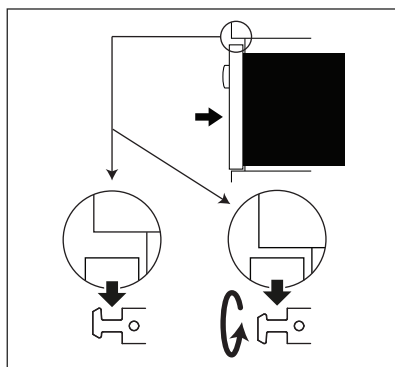
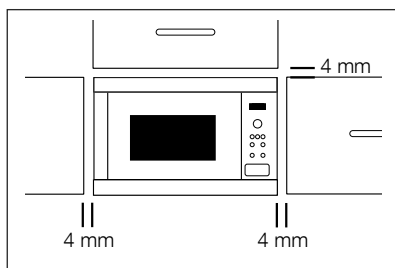
Cuptorul cu microunde poate fi instalat în poziția A, B, C sau D:



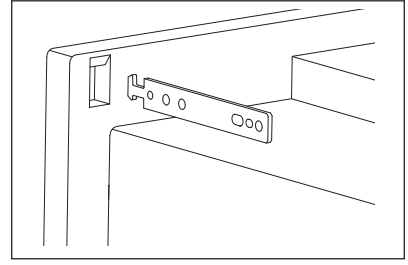
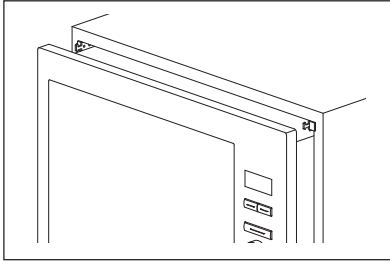
Poziția	Dimensiunea nișei		
	L	A	Î
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Unități de măsură în (mm)

9.1 Instalarea aparatului



1. Scoateți ambalajul și verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Acest cuptor este conceput pentru a intra într-un bufet cu înălțimea standard de 360 mm. Când îl introduceți într-un bufet cu înălțimea de 350 mm: deșurubați și scoateți cele 4 picioare ale cuptorului. Există 3 picioare înalte și 1 picior scurt. Înlocuiți cele 3 picioare înalte cu cele livrate ca accesorii. Nu înlocuiți piciorul scurt.
3. Fixați cârligele de fixare pe dulapul din bucătărie conform instrucțiunilor și modelului.
4. Fixați dispozitivul încet și fără a-l forța în dulapul din bucătărie. Dispozitivul trebuie ridicat pe cârligele de fixare și apoi coborât în poziția dorită. În caz de nepotrivire pe durata fixării, cârligul se poate întoarce. Cadru frontal al cuptorului ar trebui să fie fixat pe deschizătura frontală a dulapului.
5. Asigurați-vă că aparatul este stabil și nu este înclinat. Asigurați un spațiu liber de 4 mm între ușa de sus a bufetului și partea de sus a cadrului de cuptor (vezi diagrama).



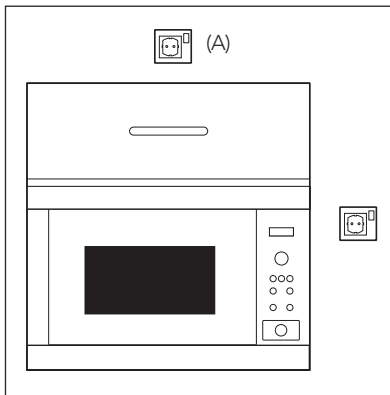
9.2 Opțiune de fixare

Dacă fixați cuptorul cu microunde în poziția B sau C:

- Bufetul trebuie să fie cu cel puțin 500 mm (E) deasupra spațiului de lucru (deasupra plitelor) & nu trebuie montat direct deasupra aragazului.
- Acest aparat a fost testat și aprobat pentru a fi folosit doar în apropiere de cuptoare cu gaz, electrice și de inducție.

- Trebuie asigurat un spațiu suficient între cuptor și cuptorul cu microunde, pentru a se evita supraîncălzirea cuptorului cu microunde, a bufetului și a accesoriilor.
- Dacă cuptorul cu microunde funcționează, nu puneți în funcțiune cuptorul fără a se afla tigaia pe acesta.
- Atenție când manipulați cuptorul cu microunde și cuptorul (electric sau de gaz) aflat sub acesta este în funcțiune.

9.3 Racordarea aparatului la rețeaua electrică



- Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatul să poată fi scos ușor. Sau se poate izola cuptorul de la rețeaua electrică prin montarea unui întrerupător în cablul fix, conform normelor de cablare.
- Priza nu trebuie pusă în spatele bufetului.
- Cea mai bună poziție este deasupra bufetului, vezi (A).
- Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 230 V/50 Hz, printr-o priză montată corect și legată la pământ. Priză trebuie să fie legată la un circuit cu o siguranță de 10 A.
- Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.
- Înaintea instalării, legați un șnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceți aparatul în bufet, NU striviți cablul de alimentare.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

9.4 Racorduri electrice



AVERTIZARE!
ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA
PĂMÂNT

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

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

10. SPECIFICAȚII

Tensiune AC	230 V, 50 Hz, monofazică
Linie de siguranță Distribuție/întreruptor	Minim 10 A
Putere AC consumată:	Microunde 1,2 kW
Putere de ieșire:	Microunde 800 W (IEC 60705)
Frecvență microunde	2450 MHz ¹⁾ (grupul 2/clasa B)
Dimensiuni exterioare:	MC1763E 594 mm (L) x 371 mm (Î) x 316 mm (A)
Dimensiuni cavitate	285 mm (L) x 202 mm (Î) x 298 mm (A) ²⁾
Capacitate cuptor	17 litri ²⁾
Platou rotativ	ø 272 mm, sticlă
Greutate	aprox. 16 kg
Bec cuptor	25 W/240 - 250V

- 1) Acest produs satisface cerințele Standardului European EN55011.
Conform acestui Standard, acest produs este încadrat ca echipament în grupul 2, clasa B.
Echipamentul aparținând grupul 2 generează în mod intenționat energie de radiofrecvență sub forma radiației electromagnetice, necesară pentru tratarea termică a alimentelor.
- 2) Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii și a înălțimii, maxime.
Echipamentul aparținând clasa B este potrivit uzului casnic.
Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii și a înălțimii, maxime.
Capacitatea efectivă pentru alimente este mai mică.

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

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

11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul .
Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie
puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății
umane și la reciclarea deșeurilor din
aparatele electrice și electrocasnice.

Nu aruncați aparatele marcate cu acest
simbol împreună cu deșeurile
menajere. Returnați produsul la centrul
local de reciclare sau contactați
administrația orașului dvs.

TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	32
2. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE	37
3. VEZÉRLŐPANEL	39
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	40
5. MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA	42
6. PROGRAMTÁBLÁZAT	50
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	55
8. MIT TEGYÜNK HA	56
9. TELEPÍTÉS	57
10. ELŐÍRÁSOK	59
11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ	59

A TÖKÉLETES EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



FONTOS! FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:
FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG.

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

Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszáritására, esetleg villanypárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonló felmelegítésére használják, fennáll a sérülés, a meggyulladás vagy a tűzokozás veszélye.

1.1 Baleset elkerülése érdekében



FIGYELMEZTETÉS!

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

- a) Az ajtót; győződjön meg arról, hogy az ajtó megfelelően, résmentesen záródik, és nincs elvetemedve.
- b) A zsanérokat és biztonsági zárat; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.
- c) A zsanérokat és biztonsági reteszeket; ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.

- d) A sütőtérben és az ajtón; ellenőrizze, hogy nincs-e rajtuk horpadás.
- e) A tápkábelt és csatlakozó dugót; ellenőrizze, hogy nincs-e rajtuk sérülés.

Semmiképpen se alakítsa át, javítsa vagy módosítsa a sütőt. A hozzáértő személyen kívül a mikrohullámú energia elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával elvégzett szervizelés vagy javítás mindenki másra veszélyt jelent.

Ne hagyja hogy zsír és szennyeződés gyűljön össze az ajtó szigetelésén és a vele érintkező részeken. Kövesse az „Ápolás és tisztítás” fejezet utasításait. Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítson el minden étellerakódást. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat. Ne próbálja saját maga kicserélni a sütő lámpáját, és ne engedje meg más a szervizközpont által nem felhatalmazott személynek sem. Ha a sütőlámpa kiég, lépjen kapcsolatba a forgalmazóval vagy a területi szervizközponttal.

1.2 A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú

sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak. Tojásfőző-shez vagy melegítéshez, ha az nem rántotta vagy nincs felkeverve, szűrje át a sárgáját és a fehérjét, különben a tojások felrobbanhatnak. Mielőtt felmelegíti a kemény-tojásokat, a héjukat távolítása el szeletelje fel azokat.

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

A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.

1.3 A gyermekek általi helytelen használat megelőzése



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak. A 8 évnél fiatalabb gyermekeket tartsa távol a készüléktől, vagy biztosítsa folyamatos felügyeletüket.

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

Ajánlott a készülék háztartási és olyan hasonló

területeken való használata, mint például: konyhaszemélyzet részére üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben; parasztházakban; ügyfelek részére hotelekben, motelekben és más lakókönyezetekben; éjszakai szállást és reggelit biztosító környezetekben.

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy 2000 m feletti magasságokban használják.

1.4 Tűzveszély elkerülése érdekében

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

Ne helyezzen gyúlékony anyagot a sütő közelébe illetve szellőzőnyílásai elé. Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Az ételekről és ételcsomagolásról távolítson el minden fémtartalmú plombát, kötöződrótot és egyéb tárgyat. A fém felületek szikrázása tüzet okozhat. Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat.

Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon. Ne tároljon ételt se bármilyen egyebet a sütőben. A sütő elindítása után ellenőrizze a beállításokat és győződjön meg arról, hogy a sütő megfelelően működik. Nézze át a kezelési útmutató idevonatkozó tanácsait. Ne használja a sütőt nyitott ajtóval és az ajtó biztonsági zárját semmiképpen se módosítsa.

Ne használja a sütőt, ha az ajtó szigetelése és a szigetelő felületek között bármilyen tárgy van.

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

1.5 Az áramütés elkerülése érdekében

Semmilyen esetben se távolítsa el a külső burkolatot. Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármilyen befolyik a sütőbe, azonnal kapcsolja ki és húzza ki konnektorból, és hívja a területi szervizközpontot. A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba. A tápkábelt forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

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

1.6 A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében

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

A forró folyadékok hirtelen kifutása és a forrázás elkerülése érdekében:

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

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

1.7 Égési sérülések elkerülése érdekében

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

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

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

1.8 Egyéb figyelmeztetések

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

1.9 A sütő problémamentes használatához és kármegelőzés érdekében

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

A forgótányér összetörését megelőzendő:

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

Működés közben ne tegyen semmit a külső burkolatra.

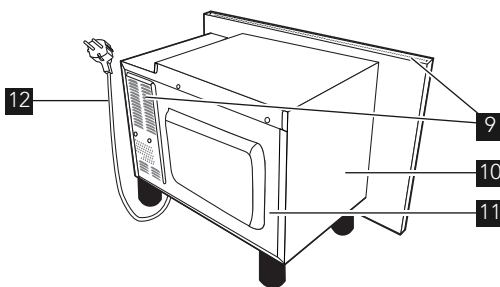
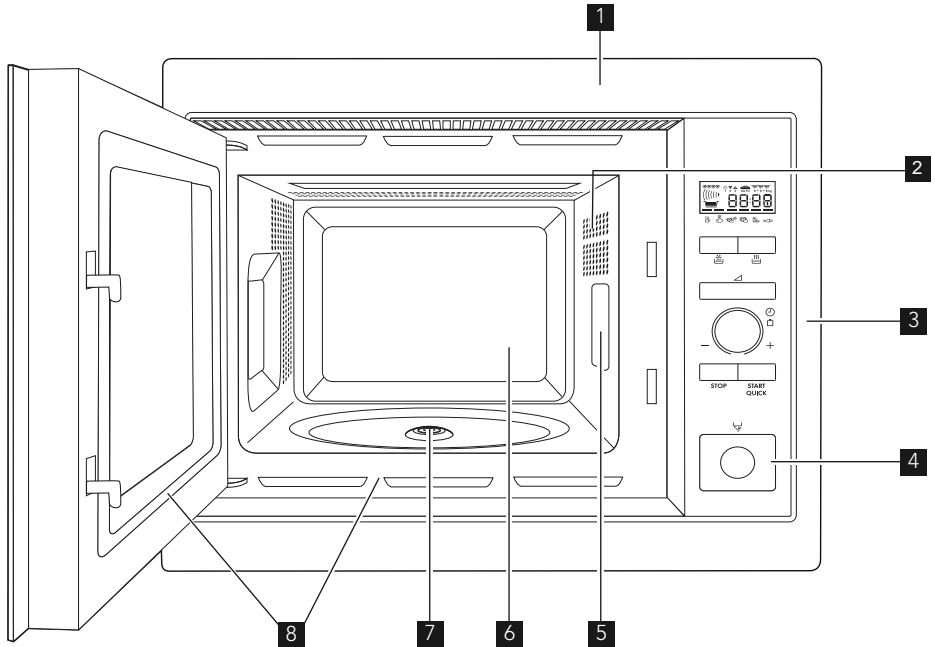


FONTOS! Ha bizonytalan a sütő bekötését illetően, lépjen kapcsolatba engedéllyel rendelkező, szakképzett villanyszerelővel.

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

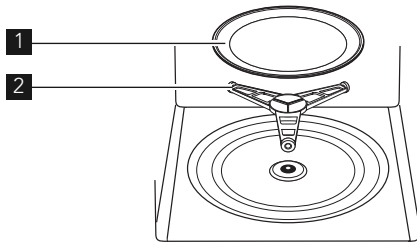
2. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

2.1 Mikrohullámú sütő



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

2.2 Kiegészítő



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

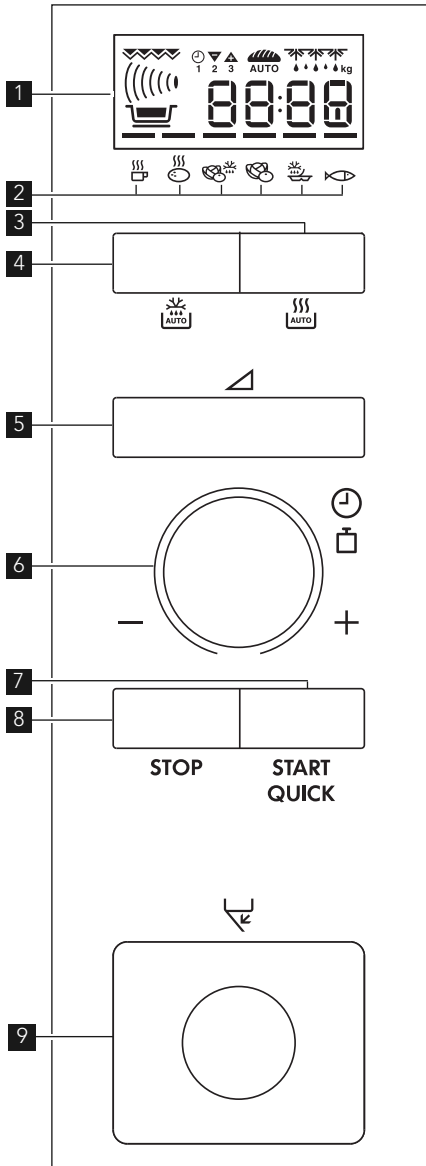
1 Forgótányér

2 Forgótányértartó

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

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

3. VEZÉRLŐPANEL



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok



Mikrohullám



Óra



Sütési fázisok



Plusz-mínusz



Automatikus kenyérkiolvasztás



Automatikus kiolvasztás



Súly

2 Automatikus főzés jelzések

3 Automatikus főzés gomb

4 Automatikus kiolvasztás gomb

5 Teljesítményszint gomb

6 Idő/Súly beállító gomb

7 Start/Quick gomb

8 Stop gomb

9 Ajtónyitó gomb

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

4.1 Econ (gazdaságos) mód

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

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

i Az Econ mód törléséhez állítsa be az órát.

4.2 Az óra beállítása

A sütő órája 12 és 24 órás kijelzésre is beállítható.


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



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

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

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

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

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

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

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

4.3 Idő beállítása már beállított óránál

Például: Az óra 11:45-ra állításához.

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

4.4 Ha meg akarjuk szakítani az óra, és állítsa Econ üzemmód

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.

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

4.5 A STOP gomb használata


A **STOP** gombot használja:

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

4.6 Gyermekbiztonsági zárként

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

Például: A gyermekbiztonsági zár aktiválása.

1. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a **STOP** gombot.
2. A sütő kétszer sípol, és a „LOC” felirat jelenik meg a kijelzőn: 

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

5. MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA

5.1 Mikrohullámú sütőedénykészlet

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

5.2 Mikrohullámú sütési tanácsok

MIKROHULLÁMÚ SÜTÉSI TANACSOK	
Összetétel	A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat.
Méret	Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek.
Ételhőmérséklet	Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. Bevágással biztosítsa a töltelékes ételeken, (pl. lekvárosfánkon), a hő vagy gőz távozását.
Elrendezés	Az étel vastagabb darabjait, (például a csirkecombokat), az edény szélére helyezze.
Fedés	Használjon légáteresztő mikrohullámú celofánt vagy egy alkalmas fedőt.
Átszúrás	A héjas, bőrös vagy hártýás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szúrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrobbanhat, (pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében).  FONTOS! Tojást nem szabad mikrohullámúban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojást, kemény tojást).
Keverés, átfordítás és átrendezés	Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni.
Pihentetés	Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni.
Letakarás	A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, (pl. csirkelábak és szárnyak esetében).

5.3 Mikrohullámú főzés

A sütőnek 6 teljesítményszintje van.

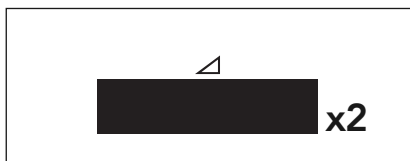
Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
800 W/ MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében).
560 W	Hosszabb ideig tartó főzésére használható, peccsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a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

W = WATT

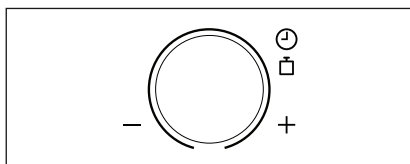
Sütőjét legfeljebb 90 percre programozhatja. A sütési idő 15 másodperctől 5 percig terjedő egységekben adható meg. A sütési idő teljes hosszától függ, ahogy a táblázaton is látható.

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

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



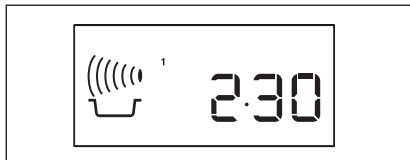
1. Kétszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.



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



3. Nyomja meg az **START/QUICK** gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt.



FONTOS!

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

- Ha a sütési folyamat közben kinyitják az ajtót, a sütési idő a digitális kijelzőn automatikusan megáll. A sütési idő visszaszámlálása innen folytatódik, amikor az ajtót becsukják és a **START/QUICK** gombot megnyomják.
- Ha sütés közben szeretné megtudni a teljesítményszintet, egyszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.

- Az **IDŐ/SÚLY** gomb forgatásával sütés közben növelheti vagy csökkentheti a sütési időt.
- A teljesítmény gomb megnyomásával sütés közben változtathat a **TELJESÍTMÉNYSZINT**.
- Sütés közben a program törléséhez nyomja meg kétszer a **STOP** gombot.

5.4 Csökkentett teljesítményszint

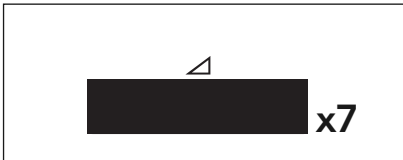
Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 800 W	20 perc	560 W mikrohullám



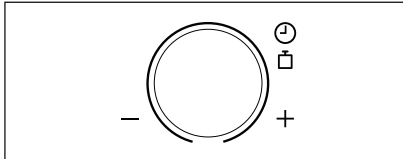
FONTOS! Ha az ételt a szokásos időn túl kizárólag 800 watton sűti, a túlmelegedés megelőzésére a sütő teljesítménye automatikusan lecsökken. (A mikrohullámú teljesítményszint lecsökken 560 wattra.) 90 másodperc szünet után a 800 W újra beállítható.

5.5 Sütőóra

Például: A sütőóra 7 percre állításához.



1. Hétszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.



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



3. Nyomja meg az **START/QUICK** gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt.



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



5.6 30 másodperc hozzáadása

A **START/QUICK** gombbal a következő két funkciót működtetheti:

Gyorsindítás

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

5.7 Plusz-mínusz

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



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

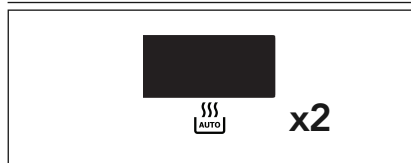
Sütési idő növelése

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

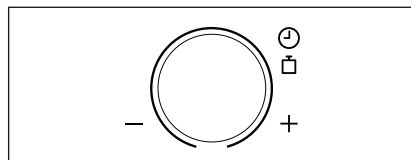


Ez a funkció nem használható automatikus főzés vagy automatikus kiolvasztás közben.

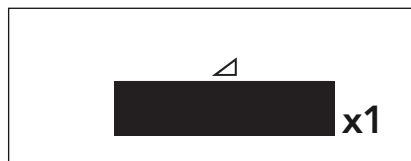
Ha átfőtt de keményebb főtt burgonyát szeretne, használja a **MÍNUSZ**  .
Vagy, ha puhább főtt burgonyát szeretne, használja a **PLUSZ**  .




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



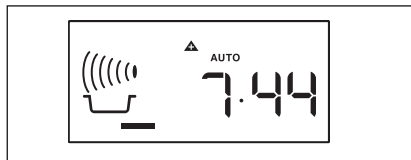
2. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot, amíg a 0.3 felirat meg nem jelenik.



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





4. Nyomja meg az **START/QUICK** gombot.



5. Ellenőrizze a kijelzőt.

 A **PLUSZ/MÍNUSZ** visszavonásához nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot háromszor.

Ha a **PLUSZ** választja, a kijelzőn ez látható .

Ha a **MÍNUSZ** választja, a kijelzőn ez látható .

5.8 Többfázisú főzés

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

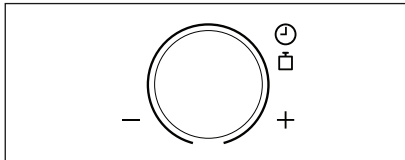
Például: Főzéshez:

1-es fázis: 5 perc 800 W

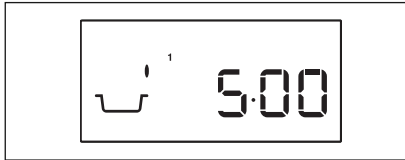
2-es fázis: 16 perc 240 W



1. Egyszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.



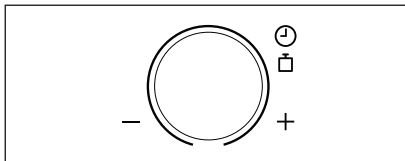
2. Adja meg a kívánt időt: forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot jobbra, amíg a 5.00 felirat meg nem jelenik.



3. Ellenőrizze a kijelzőt.



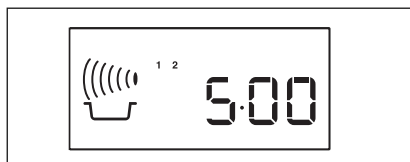
4. Négyyszer nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot.



5. Adja meg a kívánt főzési időt az **IDŐ/SÚLY** gombot jobbra forgatva addig, amíg az 16.00 felirat meg nem jelenik.



6. Nyomja meg az **START/QUICK** gombot.






7. Ellenőrizze a kijelzőt.

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

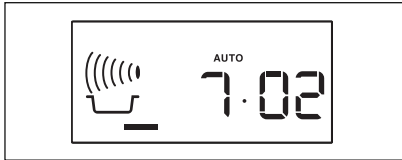
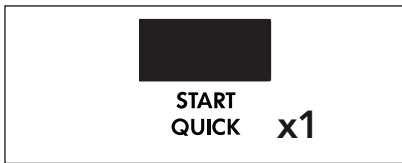
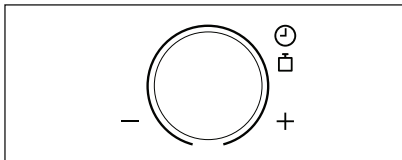
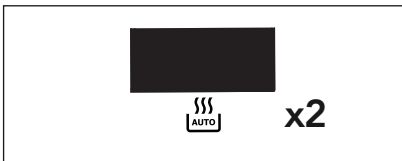
5.9 Automatikus főzés és automatikus kiolvasztás funkció

Az automatikus főzés és automatikus kiolvasztás funkció automatikusan kiválasztja a megfelelő főzési módot és főzési időt. 6 automatikus főzés és 2 automatikus kiolvasztás menüből lehet választani.

Étel	Szimbólum
Ital	
Főtt burgonya/héjában főtt burgonya	
Fagyasztott zöldség	

Étel	Szimbólum
Friss zöldség	
Fagyasztott készétel	
Halfilé szószsal	
Hús/hal/baromfi	
Kenyer	

Például: 0,3 kg főtt burgonya elkészítése.



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

2. Forgassa az **IDŐ/SÚLY** gombot, amíg a 0,3 felirat meg nem jelenik.

3. Nyomja meg az **START/QUICK** gombot.













4. Ellenőrizze a kijelzőt.

i Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani), a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg a **START/QUICK** gombot. Az







automatikus főzési/ kiolvasztási idő leteltével a program automatikusan befejeződik. A csengő megszólal, a főzés szimbólum pedig villog. Egy perc és egy emlékeztető sípolás után a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.

6. PROGRAMTÁBLÁZAT

6.1 Automatikus főzés táblázata

Automatikus főzés	Súly (növelendő mennyiség)/ Eszközök	Gomb	Eljárás
Ital (tea/kávé) 	1–4 pohár 1 pohár = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze a poharat a forgótányér szélére.
Főtt és héjában főtt burgonya 	0,1–0,8 kg (100 g) tál és fedő	 x2	<p>Főtt burgonya: Hámozza meg a burgonyákat és aprítsa fel egyforma darabokra.</p> <p>Héjában főtt burgonya: Válasszon ki hasonló méretű burgonyákat és mossa meg azokat.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tegyé a felaprított vagy héjas burgonyát egy tábla. Adja hozzá a szükséges vízmennyiséget, (100 g), nagyjából 2 evőkanállal és egy kis sót. Tegyen rá fedőt. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.
Fagyasztott zöldség 	0,1–0,6 kg (100 g) tál és fedő	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Egy evőkanál vizet tegyen minden 100 grammhoz, és igény szerint sózza meg. (Gombához nem kell vizet adni.) Tegyen rá fedőt. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni. <p>Ha a fagyasztott zöldség pépesített manuálisan főzze meg.</p>
Friss zöldség 	0,1–0,6 kg (100 g) tál és fedő	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Vágja apró darabokra, pl. csikokra, kockákra vagy szeletekre. Egy evőkanál vizet tegyen minden 100 g, és igény szerint sózza meg. (Gombához nem kell vizet adni.) Tegyen rá fedőt. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.
Fagyasztott készételek (keverhető) 	0,3–1,0 kg (100 g) tál és fedő	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Tegyé át az ételt mikrosütőálló tábla. Adjon hozzá némi folyadékot, ha a gyártó javasolja. Tegyen rá fedőt. Főzze fedő nélkül, ha a gyártó úgy javasolja. Hangjelzőskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után keverje meg, és kb. 2 percig hagyja állni.
Halfilé szósszal 	0,4–1,2 kg ¹⁾ (100 g) Sütőtál és mikrohullámú sütőfólia	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Lásd a „Halfilé szósszal” recepteket. <p>¹⁾ Az összetevők teljes súlya.</p>

6.2 Automatikus kiolvasztás táblázata

Automatikus kiolvasztás	Súly (növelendő mennyiség)/ Eszközök	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi 	0,2–0,8 kg (100 g) Sütőtál	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával. Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad. Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvasztott részeket vegye ki. <p> Egész baromfihoz nem alkalmas.</p>
Kenyér  	0,1–1,0 kg (100 g) Sütőtál	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvasztott szeleteket. Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

- A hűtött ételek főzése 5 °C-tól, a fagyasztott ételeké -18 °C-tól történik.
- Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát.
- Az automatikus főzési és kiolvasztási táblázat szerinti súlyoknál/mennyiségeknél nagyobb súlyú ételek esetén használja a manuális funkciót.
- A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függően változhat. Főzés után ellenőrizze, hogy az étel nem tűzforró-e.
- A steakok és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva.
- A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.
- Átfordítás után a kiolvasztott részeket lapos kis alufólia darabokkal takarja le.
- A baromfit kiolvasztás után azonnal fel kell dolgozni.

6.3 Receptek automatikus főzéshez

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

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

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

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

6.4 Főzési táblázat

Étel és ital melegítése

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

¹⁾fagyasztásból

Kiolvasztás

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

Kiolvasztás és főzés

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

Főzés, grillezés és sütés

Étel	Mennyiség-g-	Teljesítmény szint	Idő-perc-	Eljárás	Pihentetési idő-perc-
Pecsénye (sertés, borjú, bárány)	1000	800 W 400 W	19-21 ¹⁾ 11-14	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy alacsony sütő tálba, utána fordítsa meg ¹⁾	10
Marhasült (közepesen)	1000	800 W 400 W	9-11 ¹⁾ 5-7	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, utána fordítsa meg ¹⁾	10
Halfilé	200	800 W	3-4	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, fedje le	3



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

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

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

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

Sütő külseje

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

Vezérlőpanel

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

Sütőtér

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

Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben.

Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben.

Forgótányér és forgótányértartó

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

Ajtó

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



FONTOS!

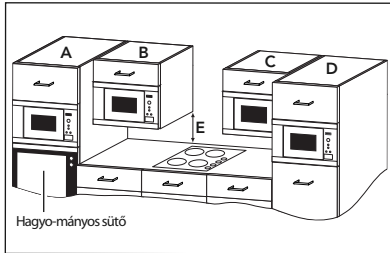
Gőztisztítót nem szabad használni.

8. MIT TEGYÜNK HA

Probléma	Ellenőrizze, hogy...
A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?	<ul style="list-style-type: none"> • A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e. • Nem volt-e áramszünet. • Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanszerelővel.
A mikrohullámú üzemmód nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> • Az ajtó megfelelően záródik-e. • Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e. • Az START/QUICK gomb meg lett-e nyomva.
A forgótányér nem forog?	<ul style="list-style-type: none"> • A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz. • A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról. • Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását. • Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.
A mikró nem akar kikapcsolni?	<ul style="list-style-type: none"> • Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból. • Lépjen kapcsolatba a területi szervizközponttal.
A belső világítás nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> • Hívja a területi szervizközpontot. A belső izzót csak képzett szerviztechnikus cserélheti ki.
Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> • Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy, • ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, • állítson be magasabb teljesítményt.

9. TELEPÍTÉS

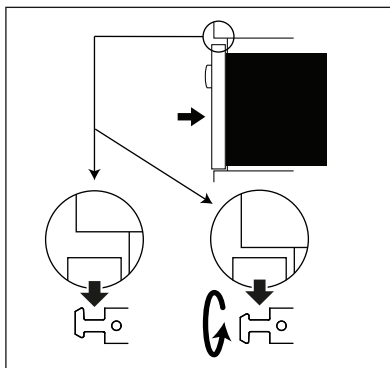
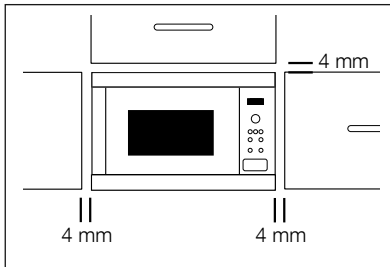
A mikrohullámú sütő A, B C vagy D helyzetben rögzíthető.



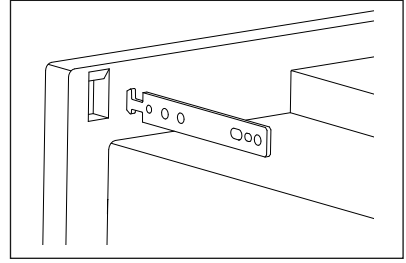
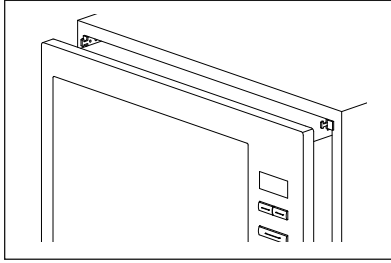
Helyzet	Méretigény		
	Sz	Mé	Ma
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Méretetek (mm)

9.1 A berendezés üzembe helyezése



1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A sütő úgy lett megtervezve, hogy szabvány szerint beférjen egy 360 mm-es konyhaszekrénybe.
Ha 350 mm-es konyhaszekrénybe szerelik- Le kell csavarozni és le kell venni a 4 lábat a sütő alján. 3 hosszú láb van és 1 rövid. A 3 hosszú lábat cserélje le azokra, amik a kiegészítő csomagban találhatóak. A rövid lábat ne cserélje le.
3. A mellékelt használati utasítások és a modell alapján szerelje a rögzítő kampókat a konyhaszekrényre.
4. A készüléket óvatosan és erőfeszítés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. Ha a felszerelésnél interferencia történik, a kampó elfordítható. A sütő előlő kerete kell illeszkedjen a konyhaszekrény előlő nyílásához.
5. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 4 mm-es hézag maradjon a fölötté lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).



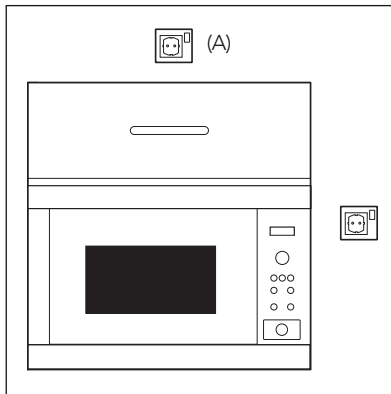
9.2 A készülék biztonságos használata

Ha a mikrórt a B vagy C helyzetbe rögzíti:

- A konyhaszekrénynek legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül főzőlap fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva és csak a gáz-, villamos és indukciós tűzhely közelében történő használatra engedélyezett.

- Biztosítani kell a megfelelő távolságot a főzőlap és a mikró között a mikrohullámú sütő, a körülötte lévő szekrény és a kiegészítők túlmelegedésének elkerülése érdekében.
- A mikrohullámú sütő működése közben ne használja a főzőlapot serpenyő nélkül.
- Körültekintőnek kell lenni, ha működő főzőlap mellett felügyel a mikrohullámú sütőre.

9.3 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



- A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.
 - A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).
 - A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 230 V/ 50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 10 A-es biztosíték.
 - A tápkábelt csak villanyszerelő cserélheti ki.
 - Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozhassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
 - Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
 - A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.

9.4 Elektomos csatlakozások



FIGYELMEZTETÉS!

A KÉSZÜLÉKET VÉDŐFÖLDELÉSEL
KELL ELLÁTNI

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

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

10. ELŐÍRÁSOK

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

- 1) A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit. A szabványnak való megfelelés vizsgálatá során a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be. A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetészerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában. A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.
- 2) A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt. Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

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

A MŰSZAKI PARAMÉTEREK A FOLYAMATOS FEJLESZTÉS RÉSZÉKÉNT ÉRTESETÉS NÉLKÜL MÓDOSULHATNAK

11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.

A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	61
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ	67
3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	69
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	70
5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ	72
6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ	80
7. ДОГЛЯД І МИТТЯ	85
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО	86
9. УСТАНОВЛЕННЯ	87
10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	89
11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА	89

ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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



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



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

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

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



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу. Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися. Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання грілок, тапок, губок, вологої тканини тощо може призвести до травм, займання чи пожежі.

1.1 Щоб запобігти травмуванню



УВАГА!

Не користуйтеся піччю, якщо вона пошкоджена чи несправна.

Перш ніж користуватися, перевірте:

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

прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.

- г) Камеру печі та внутрішню поверхню дверцят - на них не повинно бути вм'ятин.
- г) Кабель живлення і вилку - на них не повинно бути пошкоджень.

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

Не дозволяйте жирові та бруду збиратися на ущільнювачі дверцят та поруч. Дотримуйтеся вказівок у розділі «Догляд і миття». Регулярно мийте піч та усувайте залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації. Не намагайтеся самостійно замінити лампу печі і не дозволяйте це робити будь-кому іншому, окрім авторизованих AEG фахівців. Якщо лампа печі перегорить, зверніться до дилера або у місцевий AEG сервіс-центр.

1.2 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню



УВАГА!

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

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

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у

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

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

Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися.

1.3 Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми



УВАГА!

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! Забороняється використання дітям молодше 8 років без постійного нагляду дорослих.

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

дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.

Цей пристрій призначений для використання в побутових та подібних цілях, зокрема: на кухнях для працівників у магазинах, офісах та інших місцях роботи; у фермерських господарствах; для клієнтів готелів, мотелів та інших середовищах для проживання; у закладах, що пропонують нічліг та сніданок.

Цей прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.

1.4 Щоб запобігти пожежі

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

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

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

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

1.5 Щоб запобігти ураженню струмом

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

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

1.6 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

1.7 Щоб запобігти можливим опікам

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

Температура посуду не є надійним показником температури їжі чи напою, завжди перевіряйте температуру їжі. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків. Не висіть і не гойдайтесь на дверцятах печі. Не грайтеся піччю і не використовуйте її як іграшку.

Дітей слід навчити важливим правилам техніки безпеки: користуватися прихватками, обережно знімати кришки з їжі, звертати особливу увагу на упаковку (наприклад, матеріали, що можуть самонагріватися), що має додати страві хрусткості, оскільки вона може сильно нагріватися.

1.8 Додаткові застереження

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч. Ця піч призначена лише для домашнього готування і може використовуватися лише для приготування їжі. Вона не підходить для комерційного чи лабораторного використання.

1.9 Щоб забезпечити безпечне використання печі та уникнути пошкоджень

Ніколи не вмикайте порожню піч. Це може пошкодити піч. Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагріваються, завжди підкладайте під них термостійкий ізолятор, наприклад порцелянову тарілку, щоб уникнути пошкодження поворотного столика та його підставки від перегріву. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті. Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки. Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі.

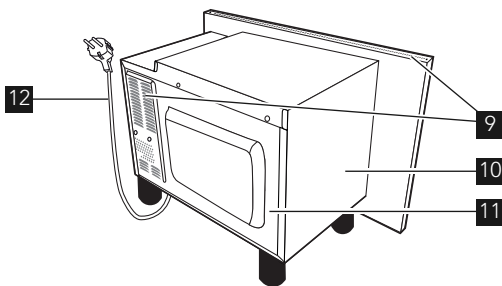
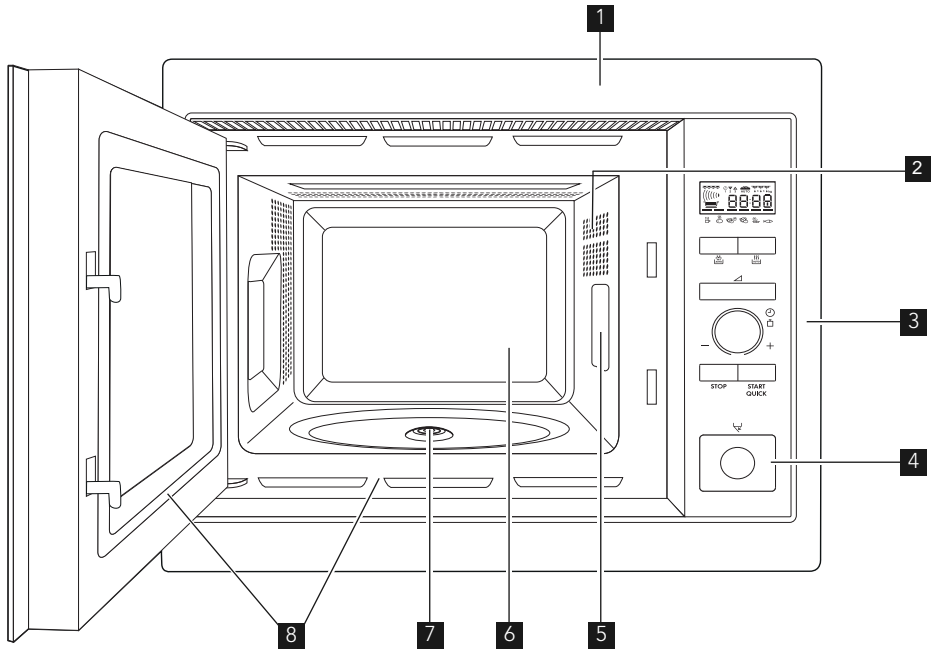


ВАЖЛИВО! Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика.

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

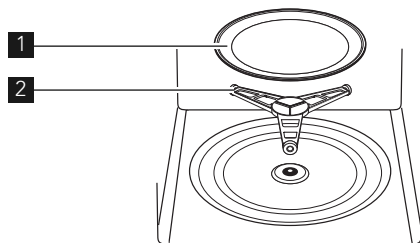
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

2.1 МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ



- 1** Передня панель
- 2** Лампа печі
- 3** Панель керування
- 4** Кнопка відкриття дверцят
- 5** Кришка хвилеводу
- 6** Камера печі
- 7** Вісь електродвигуна поворотного столика
- 8** Ущільнення дверцят і поверхня прилягання
- 9** Вентиляційні отвори
- 10** Зовнішній корпус
- 11** Задній блок
- 12** Кабель живлення

2.2 ДОДАТКИ

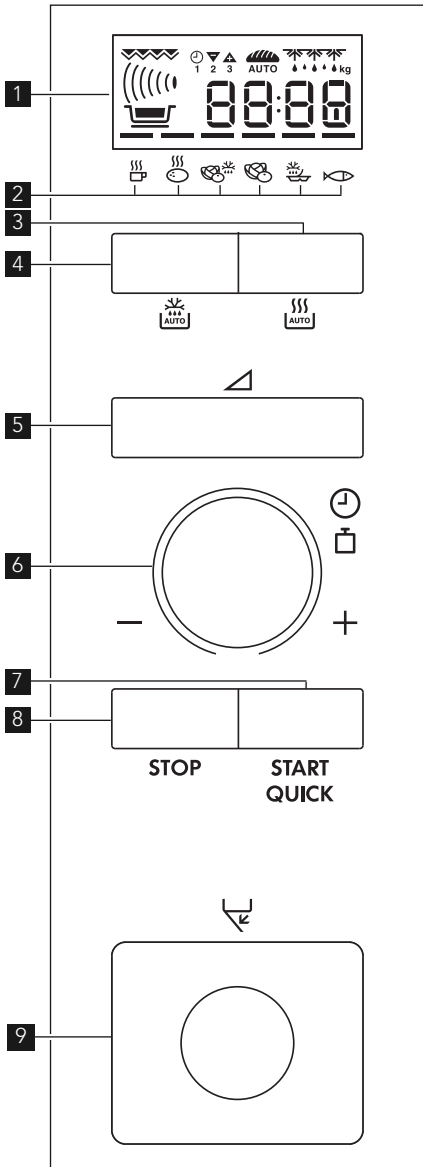


Перевірте наявність таких додатків:

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

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

3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1 Індикатори на цифровому екрані



Режим мікрохвиль



Годинник



Етапи готування



Плюс/мінус



Автоматичне розморожування хліба



Автоматичне розморожування



Вага

2 Індикатор режиму автоматичного готування

3 Кнопка режиму автоматичного готування

4 Кнопка автоматичного розморожування

5 Кнопка рівня потужності

6 Регулятор Таймер/Вага

7 Кнопка Start/Quick

8 Кнопка Stop

9 Кнопка відкривання дверцял

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 РЕЖИМ «ECON»

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



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

i Щоб скасувати режим Econ, настройте годинник.

4.2 ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 годин.


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



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

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

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

1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: Econ.
3. Натисніть і утримуйте кнопку **START/QUICK** протягом 5 секунд. Піч



подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 

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


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

4.3 КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

Приклад: щоб виставити годинник на 11:45.

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

4.4 ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку **START/QUICK** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
(Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку **START/QUICK** знову.)
3. Натисніть кнопку **STOP**.
4. На екрані з'явиться: Econ.
5. Закрийте дверцята.
6. На дисплеї почнеться відлік від 3:00 до нуля.
7. Коли відлік буде завершено, піч перейде в режим Econ, а дисплей вимкнеться.

4.5 КНОПКА STOP


Використовуйте кнопку **STOP**, щоб:

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

4.6 БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

Приклад: щоб увімкнути блокування від дітей.

1. Натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 5 секунд.
2. Піч двічі подасть звуковий сигнал і з'явиться напис «LOC»: 



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

5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

5.1 КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

5.2 ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ	
Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, різдвяний пудинг чи солодкі пиріжки) потрібно гріти коротше. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Порції	Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Розрізайте їжу з начинкою, (наприклад пончики з джемом), щоб випустити жар і пару.
Розташування	Розташуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, (наприклад курячі ніжки).
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски.  ВАЖЛИВО! Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, (наприклад ніжки і крильця курки).

5.3 ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Ваша піч має 6 рівнів потужності.

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

Вт = ВАТТ

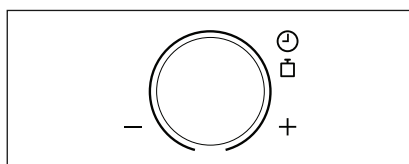
Вашу піч можна запрограмувати на 90 хвилин. Крок часу готування, що вводить, може бути від 15 секунд до 5 хвилин. Як показано в таблиці, він залежить від загального часу готування.

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

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



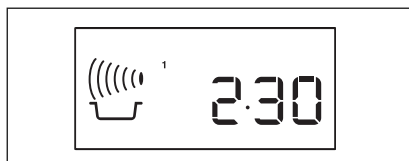
1. Двічі натисніть кнопку **РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ**.



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



3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



4. Перевірте екран.



ВАЖЛИВО!

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

- Якщо відчинити дверцята під час готування, відлік часу готування на цифровому екрані автоматично зупиняється. Відлік часу продовжується, якщо зачинити дверцята і натиснути кнопку **START/QUICK**.
- Щоб дізнатися, на якій потужності відбувається готування, натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз.

- Час готування можна змінити в процесі, повернувши регулятор **ТАЙМЕР/БАГА**.
- Рівень потужності можна змінити в процесі готування, натиснувши кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**.
- Щоб скасувати програму під час готування, двічі натисніть кнопку **STOP**.

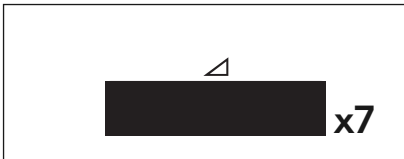
5.4 ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

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

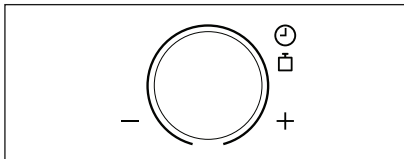
⚠ ВАЖЛИВО! Якщо ви готуєте на потужності 800 Вт довше стандартного часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання. (Рівень потужності буде зменшено до 560 Вт.) Після зупинки на 90 секунд потужність 800 Вт можна ввімкнути знову.

5.5 ТАЙМЕР

Приклад: щоб виставити таймер на 7 хвилин.



1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 7 разів.



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



3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



4. Перевірте екран:

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



5.6 ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

Кнопка **START/QUICK** дає змогу керувати такими двома функціями.

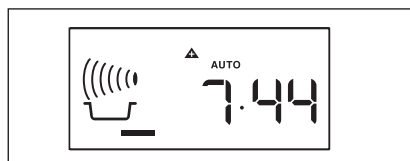
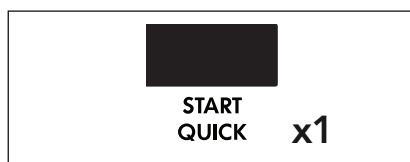
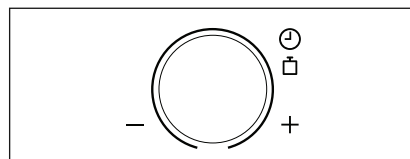
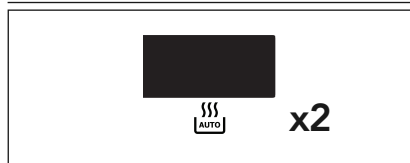
Швидкий запуск

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

5.7 ПЛЮС ТА МІНУС


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


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





Продовжити час готування

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

 Ця функція недоступна під час режимів автоматичного готування та автоматичного розморожування.


Якщо вам більше смакує варена картопля готова, але твердіша, скористайтеся **МІНУС** .

Якщо ж ви віддаєте перевагу м'якшій картоплі, скористайтеся **ПЛЮС** .

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітлиться 0.3.
3. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз, щоб вибрати настройку **ПЛЮС** .
4. Натисніть кнопку **START/QUICK**.
5. Перевірте екран.



Щоб скасувати **ПЛЮС/МІНУС**,
натисніть кнопку **РІВНЯ**
ПОТУЖНОСТІ 3 рази.

Якщо вибрати **ПЛЮС**, на екрані
з'явиться .

Якщо вибрати **МІНУС**, на екрані
з'явиться .

5.8 ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

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

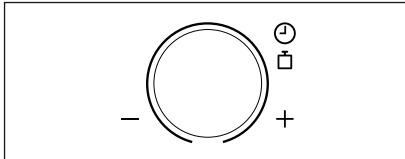
Приклад: Щоб готувати:

Етап 1: 5 хвилини 800 Вт

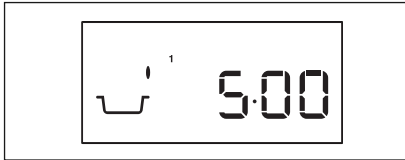
Етап 2: 16 хвилини 240 Вт



1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз.



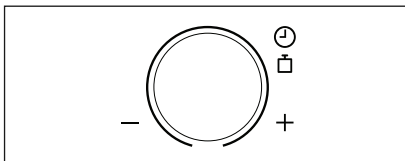
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 5.00.



3. Перевірте екран.



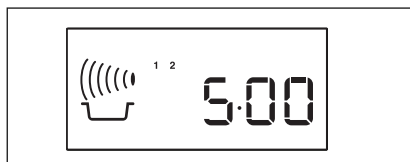
4. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 4 рази.



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



6. Натисніть кнопку **START/QUICK**.







7. Перевірте екран.

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

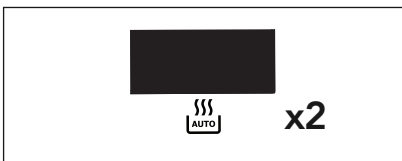
5.9 АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Функції автоматичного готування і автоматичного розмороження автоматично підбирають правильний режим і час готування. Ви можете вибрати серед 6 меню автоматичного готування і 2 меню автоматичного розморожування.

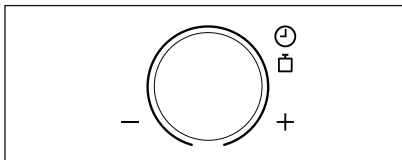
Продукти	Символ
Напій	
Варена картопля/Картопля в мундирах	
Заморожені овочі	

Продукти	Символ
Свіжі овочі	
Заморожена готова їжа	
Рибне філе в соусі	
М'ясо/Риба/Птиця	
Хліб	

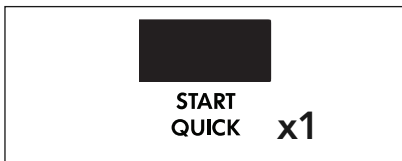
Приклад: Щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.



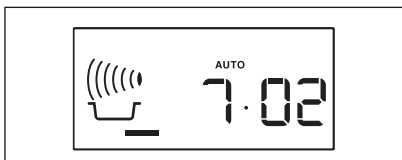
1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ**.



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



3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



4. Перевірте екран.

i Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **START/QUICK**. Коли закінчиться

час автоматичного готування/зупиниться, програма автоматично зупиниться. Пролунає дзвінок і блиматиме символ готування. Через 1 хвилину і після сигналу нагадування на екрані висвітлиться годинник.

6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

6.1 ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава) 	1-4 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставте чашку на край поворотного столика.
Варена картопля і мундирах 	0,1-0,8 кг (100 г) Миска і кришка	 x2	<p>Варена картопля: Почистіть картоплю і поріжте її на приблизно однакові шматки. Картопля в мундирах: Виберіть картоплини приблизно одного розміру і помийте їх.</p> <ul style="list-style-type: none"> Покладіть підготовану картоплю в миску. Додайте необхідну кількість води (на 100г) приблизно 2 ст. л. і трохи солі. Накрійте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрійте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожені овочі 	0,1-0,6 кг (100 г) Миска і кришка	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Додайте 1 ст. л води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.) Накрійте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрійте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини. <p>Якщо заморожені овочі змерзлися в шматок, готуйте в ручному режимі.</p>
Свіжі овочі 	0,1-0,6 кг (100 г) Миска і кришка	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Поріжте на шматочки, наприклад, смужечками, кубиками чи скибочками. Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.) Накрійте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрійте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожена готова їжа (можна перемішати) 	0,3-1,0 кг (100 г) Миска і кришка	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Перекладіть їжу на підходящий для використання у мікрохвильовій печі посуд. Додайте трохи рідини, якщо так рекомендує виробник. Накрійте кришкою. Готуйте не накриваючи, якщо так радить виробник. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрійте. Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Рибне філе в соусі 	0,4 -1,2 кг ¹⁾ (100 г) Форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Див. рецепт «Рибне філе в соусі». <p>¹⁾ Загальна вага інгредієнтів.</p>

6.2 ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Автоматичне розморожування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця  (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-0,8 кг (100 г) Форма для запікання	  x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини. <p> Не стосується тушок птиці.</p>
Хліб  	0,1-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	  x2	<ul style="list-style-type: none"> Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 5-15 хв., доки добре не відтане.

- Охолоджена їжа готується від температури 5 °С, заморожена від -18 °С.
- Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду.
- Для їжі, вага чи об'єм якої менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами.
- Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Переконайтеся, що їжа дуже гаряча після готування.
- Після режиму мікрохвиль може увімкнутися вентилятор охолодження.
- Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром.
- Фарш заморозуйте тонким пластом.
- Перевернувши, прикривайте розморожені частини маленькими плоскими шматочками алюмінієвої фольги.
- Птицю слід готувати одразу після розмороження.

6.3 РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

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

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

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

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

6.4 ТАБЛИЦІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

Підігрівання їжі та напоїв

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

¹⁾охолоджене

Розморожування


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

Розморожування і готування

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

Готування м'яса і риби

Продукти	Кількість -г-	Потужн ість Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистоюва ння -хв.-
Печеня (свинина, телятина, баранина)	1000	800 Вт 400 Вт	19-21 ¹⁾ 11-14	Приправте на власний смак, покладіть у неглибоку форму для запікання, переверніть через ¹⁾	10
Ростбїф (середньої пропеченості)	1000	800 Вт 400 Вт	9-11 ¹⁾ 5-7	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, переверніть через ¹⁾	10
Рибне філе	200	800 Вт	3-4	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, накрийте	3

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

7. ДОГЛЯД І МИТТЯ

УВАГА!

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

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

Зовнішня поверхня печі

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

Панель керування

Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчіркою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчіркою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте кришку хвилеводу.

Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч.

Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі.

Поворотний столик і його підставка

Витягніть поворотний столик і підставку під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у воді з невеликим вмістом миючих засобів. Протріть насухо. Поворотний столик і підставку можна мити в посудомийній машині.

Дверцята

Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.



ВАЖЛИВО!

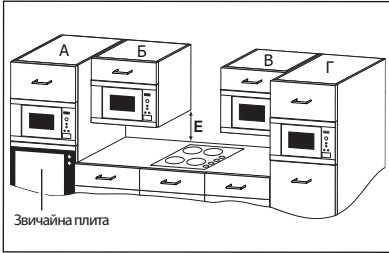
Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	<ul style="list-style-type: none"> • Запобіжники у блоці запобіжників працюють. • Не було збою електромережі. • Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	<ul style="list-style-type: none"> • Дверцята добре зачинені. • Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. • Ви натиснули кнопку START/QUICK.
Поворотний столик не обертається?	<ul style="list-style-type: none"> • Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. • Посуд не виходить за межі поворотного столика. • Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. • У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	<ul style="list-style-type: none"> • Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. • Зверніться до уповноваженого AEG сервіс-центр.
Внутрішнє освітлення не працює?	<ul style="list-style-type: none"> • Зверніться до уповноваженого AEG сервіс-центр. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центру.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	<ul style="list-style-type: none"> • Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або • Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або • Встановіть більшу потужність.

9. УСТАНОВЛЕННЯ

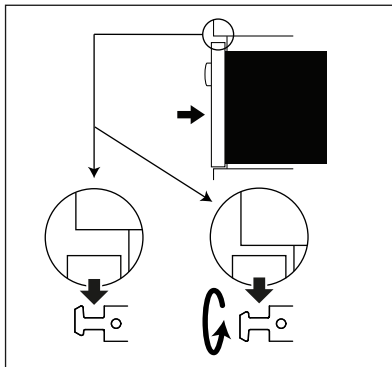
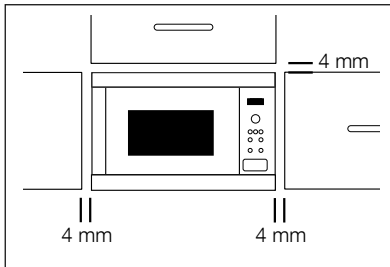
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А, Б, В і Г:



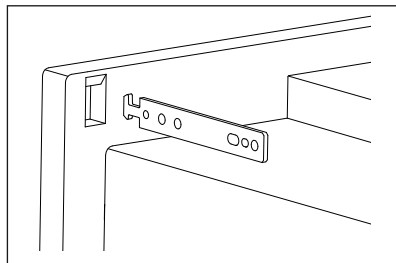
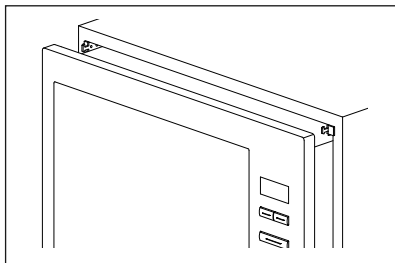
Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	560	550	360
Б+В	560	300	350
	560	300	360
Г	560	500	350
	560	500	360

Габарити (мм)

9.1 УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ



1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Ця піч призначена для стандартного встановлення у шафу висотою 360 мм. Установлюючи у шафу висотою 350 мм: Відкрутіть і зніміть 4 ніжки внизу печі. Це 3 довгі і 1 коротка ніжка. Замініть 3 довгі ніжки тими, що знаходяться у комплекті додатків. Не замінійте короткої ніжки.
3. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
4. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, а потім опустити на місце. У випадку виникнення перешкод під час монтажу гачок можна посунути. Передню рамку печі необхідно вирівняти з передньою кромкою кухонної шафи.
5. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).



9.2 БЕЗПЕЧНЕ КОРИСТУВАННЯ ПРИСТРОЄМ

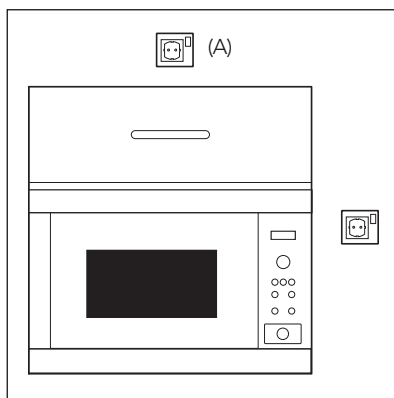
Якщо піч встановлюється в положення Б чи В:

- Шафа повинна знаходитися на висоті не менше 500 мм (Е) над робочою поверхнею і не повинна встановлюватись безпосередньо над конфоркою.
- Цей пристрій перевірено і дозволено для використання поблизу лише

домашніх газових, електричних та індукційних конфорок.

- Щоб запобігти перегріванню мікрохвильової печі, шафи та додатків, слід зберігати достатню відстань між ними і конфоркою.
- Не вмикайте порожню конфорку, коли працює мікрохвильова піч.
- Будьте обережні, користуючись мікрохвильовою піччю, коли працює конфорку.

9.3 ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ



- Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.

- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (А).
- Підключіть пристрій до окремої фази 230 В/ 50 Гц змінного струму через розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузку до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час встановлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

9.4 ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



УВАГА!
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ
ЗАЗЕМЛЕНИЙ

Виробник не несе жодної відповідальності, якщо цього правила безпеки не дотримано.

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

10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	230 В, 50 Гц, однофазна
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму:	
Мікрохвилі	1,2 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі 800 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц ¹⁾ (Груп 2 / Класу В)
Зовнішні габарити:	МС1763Е 594 мм (Ш) x 371 мм (В) x 316 мм (Г)
Внутрішні габарити	285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) ²⁾
Об'єм камери	17 літрів ²⁾
Поворотний столик	Ø 272 мм, скло
Вага	прибл. 16 кг
Лампа печі	25 Вт/240-250 В

- 1) Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.
- 2) Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.

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

ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям.

Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

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

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	91
2. POPIS SPOTŘEBIČE	96
3. OVLÁDACÍ PANEL	98
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	99
5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY	101
6. TABULKY PROGRAMŮ	109
7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	114
8. CO DĚLAT KDYŽ	115
9. INSTALACE	116
10. TECHNICKÉ ÚDAJE	118
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ	118

PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

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

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍRKA. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru. Používejte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. Pokud vaříte pokrmy v jednorázo-vých plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár. Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.

1.1 Zamezení možnosti zranění



VAROVÁNÍ!

Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji.

Před spuštěním zkontrolujte následující:

- a) Dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkrivená nebo ohnutá.
- b) Závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné.
- c) Těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny.
- d) Ohřívací prostor a vnitřní strana dvířek: ujistěte se,

že nejsou promáčknuté.

e) Síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.

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

Zamezte tvoření nánosů mastnoty nebo špíny na těsnění dvířek a na přiléhajících částech. Postupujte podle pokynů v kapitole „Udržba a čištění“. Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

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

1.2 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



VAROVÁNÍ!

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

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

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

jinak mohou vejce explodovat. Natvrdo uvařená vejce ohřívejte v troubě bez skořápek.

Popáleninám se vyhnete pravidelnou kontrolou teploty jídla a jeho zamícháním před podáváním. Zvláštní pozornost věnujte jídlům a nápojům podávaným kojencům, dětem a starším osobám. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.

1.3 Zamezení nesprávnému použití dětmi



VAROVÁNÍ!

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. Děti ve věku do 8 let je třeba udržovat mimo dosah, nejsou-li pod trvalým dohledem.

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

Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti hotelů, motelů a jiných residenčních prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).

Toto zařízení není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.

1.4 Zamezení nebezpečí požáru

Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár. Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 230 V, 50 Hz a minimálně 10 A pojistku v distribučním vedení nebo 10 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

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

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

1.5 Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby. Do otvorů pro uzavírání

dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nevkládejte předmět. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti. Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny. Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

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

1.6 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

1.7 Zamezení možnosti vzniku popálenin

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

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

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

1.8 Další upozornění

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

1.9 Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

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

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

- Před omytím otočného talíře vodou jej nechte zchladnout.
- Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádoby na studený otočný talíř.

- Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádoby na horký otočný talíř.

Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.

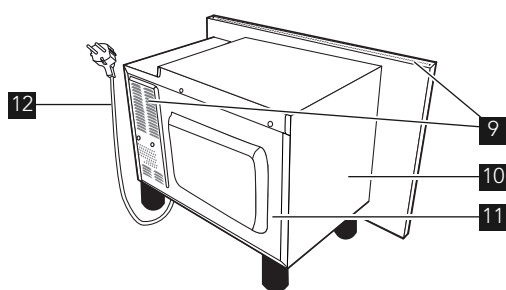
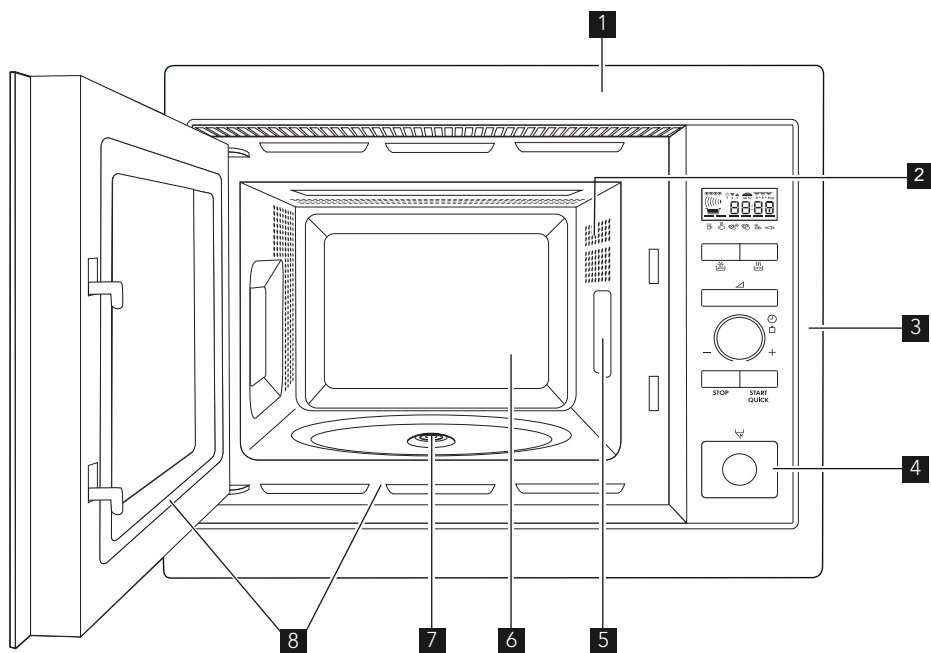


DŮLEŽITÉ! Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poradte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

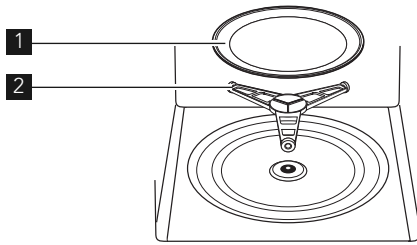
2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Mikrovlnná trouba



- 1 Přední panel
- 2 Osvětlení ohřivacího prostoru trouby
- 3 Ovládací panel
- 4 Tlačítko otevření dvířek
- 5 Kryt vlnovodu
- 6 Vnitřní prostor trouby
- 7 Těsnění
- 8 Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch
- 9 Větrací otvory
- 10 Vnější kryt
- 11 Zadní kryt
- 12 Napájecí kabel

2.2 Příslušenství



Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

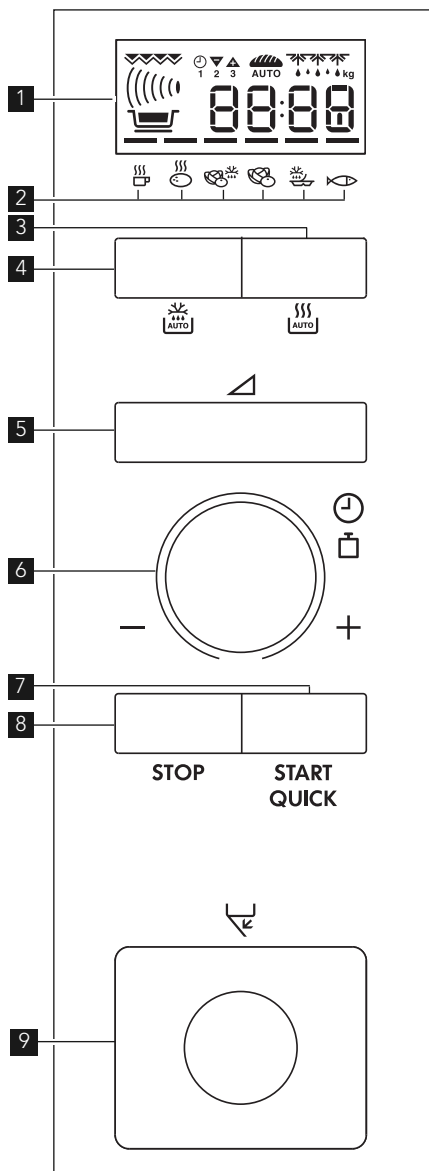
1 Otočný talíř

2 Unášecí podnos

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

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

3. OVLÁDACÍ PANEĽ



1 Indikátory digitálneho displeje

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

2 Indikátory funkce automatické vaření

- 3 Tlačítko automatické vaření
- 4 Tlačítko automatické rozmrazování
- 5 Tlačítko výkonový stupeň
- 6 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti
- 7 Tlačítko Start/Quick
- 8 Tlačítko Stop
- 9 Tlačítko otevření dvířek

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Režimu Econ

Trouba je nastavena do režimu „úspora energie“ (Econ).



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

i Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

4.2 Nastavení hodin

Trouba má hodiny ve 12 hodinovém a 24 hodinovém režimu.


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



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

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

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

1. Otevřete dvířka.
2. Na displeji se zobrazí údaj: Econ.
3. Stiskněte a podržte tlačítko **START/QUICK** po dobu 5 sekund. Zazní

zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 

4. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**. Na displeji se zobrazí údaj: 
5. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
6. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/QUICK** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
7. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**.
8. Zkontrolujte displej: 
9. Zavřete dvířka.


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

4.3 Změna nastavení času

Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:45.

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

4.4 Chcete-li zrusit hodiny a nastavte režim Econ

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

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

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

4.5 Použití tlačítka STOP

Pomocí tlačítka **STOP** lze:

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

4.6 Dětská bezpečnostní pojistka

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

Příklad: Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

1. Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** po dobu 5 sekund.
2. Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se údaj „LOC“:

L OC



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

5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

5.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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

5.2 Rady pro mikrovlnné vaření

Rady pro mikrovlnné vaření	
Složení	Pokrmly s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Budte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.
Velikost	Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.
Teplota jídla	očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. koblihy s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.
Rozmístění	Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraj nádobu.
Zakrytí	Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.
Propíchnutí	Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.  DŮLEŽITÉ! Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu.
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.

5.3 Mikrovlnné vaření

Trouba má 6 stupňů výkonu.

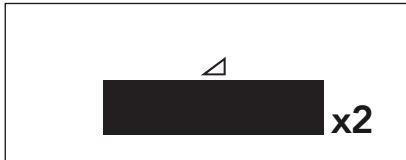
Nastavení výkonu	Doporučené použití
800 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).
560 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcované masa, dále choulostivějších jídel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

W = WATT

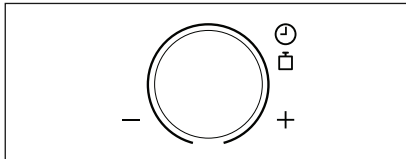
Troubu lze naprogramovat až na 90 minut. Časový interval nastavení doby vaření se pohybuje v rozmezí 15 sekund až 5 minut. Závísí na celkové délce vaření podle následující tabulky.

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

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



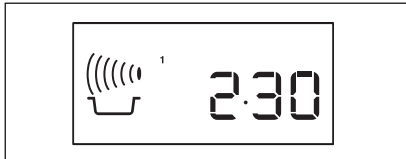
1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



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



3. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**.



4. Zkontrolujte displej.



DŮLEŽITÉ!

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

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

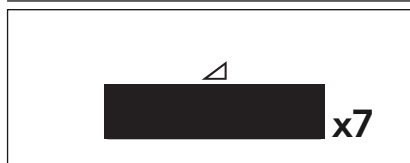
5.4 Snížený stupeň výkonu

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

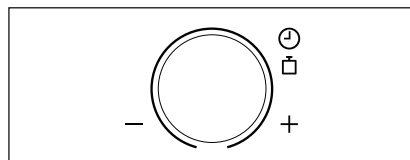
! **DŮLEŽITÉ!** Pokud vaříte jídlo déle než po standardní dobu, avšak při výkonu 800 W, výkon trouby se automaticky sníží, aby se tak předešlo jejímu přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se sníží na 560 W.) Po pozastavení na 90 sekund bude opět obnoven výkon 800 W.

5.5 Časovač

Příklad: Chcete nastavit časovač na 7 minut.



1. Stiskněte sedmkrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



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



3. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**.



4. Zkontrolujte displej.

i Časovač můžete pozastavit stisknutím tlačítka **STOP**. Chcete-li časovač opět spustit, stiskněte

tlačítko **START/QUICK**. Chcete-li jej ukončit, stiskněte znovu tlačítko **STOP**.

5.6 Přidání 30 sekund


Tlačítko **START/QUICK** umožňuje použití dvou následujících funkcí.

Prímý start



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



Prodloužení doby vaření

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

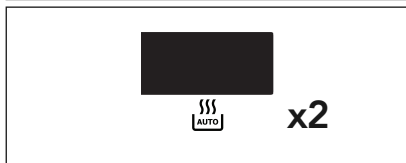
 Tuto funkci nelze použít během režimu automatické vaření nebo automatické rozmrazování.

5.7 Plus a minus

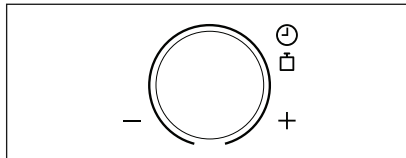
Funkce **PLUS**  a **MINUS**  umožňuje zvýšení nebo snížení doby vaření při použití automatických programů.

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

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.




1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**.



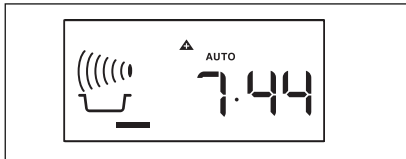
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.




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



4. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**.



5. Zkontrolujte displej.

 Chcete-li zrušit funkci **PLUS/MINUS**, stiskněte třikrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.

Pokud vyberete **PLUS**, zobrazí se na displeji symbol  .

Pokud vyberete **MINUS**, zobrazí se na displeji symbol  .

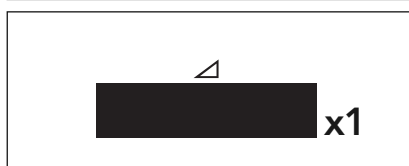
5.8 Vícekrokové vaření

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence.

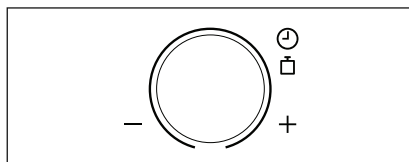
Příklad: Když chcete vařit:

Krok 1: 5 minuty 800 W

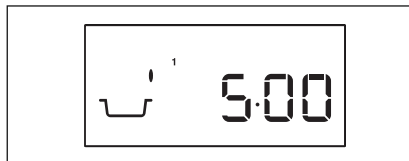
Krok 2: 16 minuty 240 W



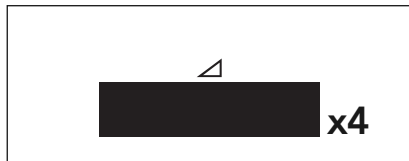
1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



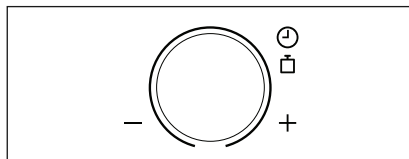
2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.



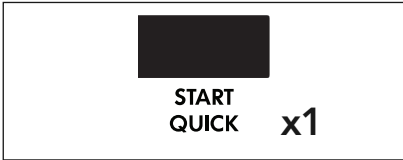
3. Zkontrolujte displej.



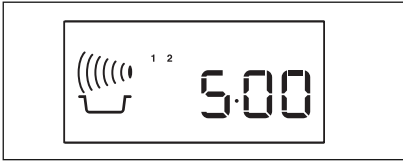
4. Stiskněte čtyřikrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



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



6. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**.











7. Zkontrolujte displej.

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

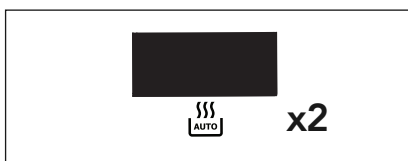
5.9 Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování

Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování automaticky nastaví správný režim a dobu vaření. Na výběr máte z šesti nabídek funkce automatického vaření a ze dvou nabídek automatického rozmrazování.

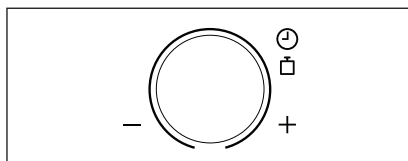
Pokrm	Symbol
Nápoj	
Vařené brambory/brambory ve slupce	
Mražená zelenina	

Food	Symbol
Čerstvá zelenina	
Hotové mražené pokrmy	
Rybí filety s omáčkou	
Maso/drůbež/ryby	
Chléb	

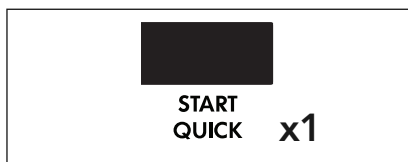
Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.



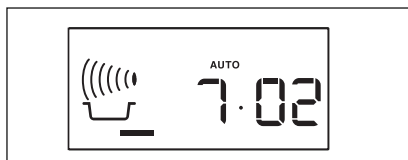
1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ**.



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



3. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**.















4. Zkontrolujte displej.

i Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývajících doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko **START/QUICK**. Po









skončení doby automatického vaření/rozmrazování se program automaticky zastaví. Zazní zvukový signál a začne blikat symbol vaření. Po 1 minutě a zvukovém signálu se zobrazí aktuální čas.

6. TABULKY PROGRAMŮ

6.1 Tabulky funkce automatického vaření

Automatické vaření	Hmotnost (interval)/ nádoby	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva) 	1-4 šálky 1 šálek = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Položte šálek k okraji otočného talíře.
Vařené brambory a brambory ve slupce 	0,1-0,8 kg (100 g) Miska a víko	 x2	<p>Vařené brambory: Olupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti. Brambory ve slupce: Vyberte brambory podobné velikosti a umyjte je.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do misky. • Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli. • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Mražená zelenina 	0,1-0,6 kg (100 g) Miska a víko	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. Je-li zelenina přimražená k sobě, uvařte ji ručně.
Čerstvá zelenina 	0,1-0,6 kg (100 g) Miska a víko	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • Nakrájejte ji na malé kousky, např. proužky, kostičky nebo plátky. • Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Hotové mražené pokrmy (michatelné) 	0,3-1,0 kg (100 g) Miska a víko	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Vložte pokrm do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. • Přidejte tekutinu, pokud to doporučuje výrobce. • Zakryjte víkem. • Vařte bez poklice, pokud je to uvedeno v pokynech výrobce. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření zamíchejte a odstavte na cca 2 minuty.
Rybí filety s omáčkou 	0,4-1,2 kg ¹⁾ (100 g) Gratinovací nádoba a potravinová fólie pro mikrovlnné trouby	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Viz recepty na rybí filety s omáčkou. <p>¹⁾ Celková hmotnost přísad.</p>

6.2 Tabulky funkce automatického rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež  (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0,2-0,8 kg (100 g) Plochá mísa	  x1	<ul style="list-style-type: none"> • Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení. • Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte. <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p>
Chléb   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Plochá mísa	  x2	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.

- Chlazené potraviny se vaří od 5 °C a mražené potraviny se od -18 °C.
- Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
- Pro pokrm, který váží více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulkách pro automatické vaření a rozmrazování, použijte ruční postup.
- Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Po dokončení vaření zkontrolujte, zda je pokrm ohřátý.
- Po skončení mikrovlnného režimu se může spustit ventilátor.
- Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
- Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.
- Po obrácení přikryjte rozmražené části malými plochými kousky alobalu.
- Drůbež by se měla po rozmrazení ihned zpracovat.

6.3 Recepty pro automatické vaření

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

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

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

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

6.4 Tabulky vaření

Ohřívání pokrmů a nápojů

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

¹⁾ z chlazeného

Rozmrazování


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

Rozmrazování a vaření

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

Vaření, grilování a pečení

Pokrm	Množství -g-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí)	1000	800 W 400 W	19-21 ¹⁾ 11-14	ochuťte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, otočte po ¹⁾	10
Hovězí pečeně (středně propečená)	1000	800 W 400 W	9-11 ¹⁾ 5-7	ochuťte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, otočte po ¹⁾	10
Rybí filet	200	800 W	3-4	ochuťte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte	3

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

7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



UPOZORNĚNÍ!

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

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

Vnější část trouby

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

Ovládací panel

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

Vnitřek trouby

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

Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.

Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

Otočný talíř a unášecí podnos

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

Dvířka

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



DŮLEŽITÉ!

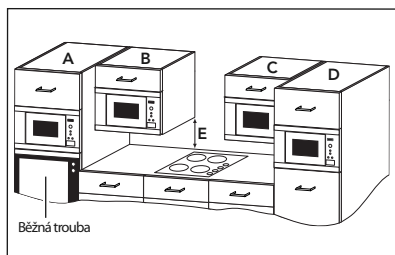
Neměli byste používat parní čistič.

8. CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky...
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	<ul style="list-style-type: none"> • Nefungují pojistky v pojistkové skříni. • Došlo k přerušení napájení. • Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> • Dvířka nejsou řádně zavřená. • Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. • Nebylo stisknuto tlačítko START/QUICK.
Otočný talíř se neotáčí?	<ul style="list-style-type: none"> • Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. • Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. • Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. • V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	<ul style="list-style-type: none"> • Izolujte spotřebič od pojistkové skříně. • Kontaktujte místní servisní AEG středisko.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktujte místní servisní AEG středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici AEG.
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo • Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně • Nastavte vyšší nastavení výkonu.

9. INSTALACE

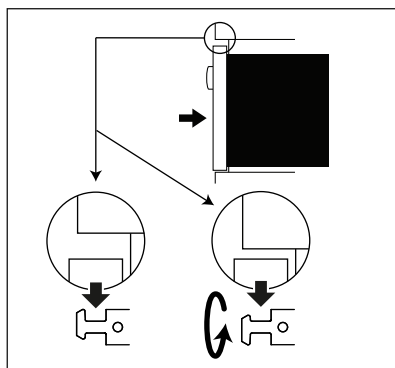
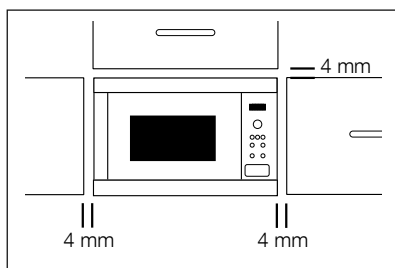
Troubu lze nainstalovat do pozice A, B, C nebo D:



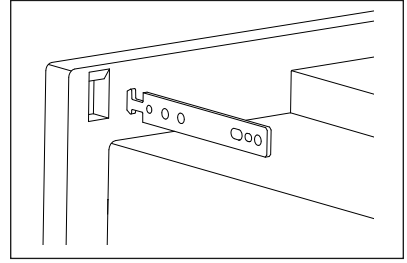
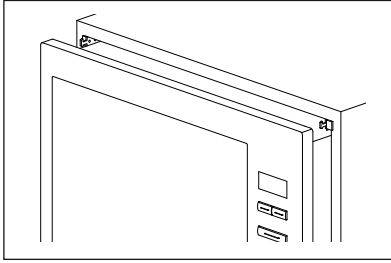
Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	560 x 550	360	
B+C	560 x 300	350	
	560 x 300	360	
D	560 x 500	350	
	560 x 500	360	

Měření v (mm)

9.1 Instalace spotřebiče



1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Tato trouba je určena pro montáž do kuchyňské skříňky s výškou 360 mm. Při montáži do skříňky o výšce 350 mm: Odšroubujte a odstraňte 4 patky ze spodní části trouby. Trouba má 3 dlouhé patky a 1 krátkou. Nahradte 3 dlouhé patky patkami z balíku příslušenství. Krátkou patku nevyměňujte.
3. Namontujte upevňovací háčky ke kuchyňské skřínce dle instrukcí v dodaném návodu a vzoru.
4. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte dosednout do zabezpečené pozice. Pro případ odlišné instalace jsou háčky oboustranné. Přední rám trouby musí těsně přiléhat k otvoru v přední straně skříňky.
5. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).

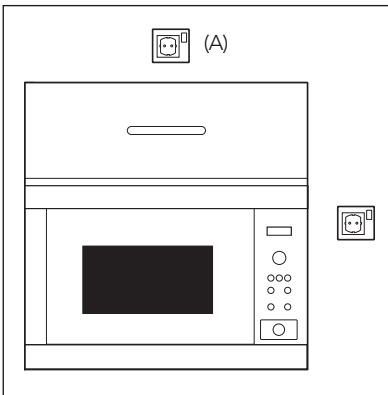


9.2 Bezpečné používání spotřebice

Při upevnění trouby v pozici B nebo C:

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

9.3 Připojení spotřebice ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 10 A pojistku.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebice usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříňe, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

9.4 Elektrické připojení



UPOZORNĚNÍ!
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT
UZEMNĚNO

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

Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za případy, kdy nejsou tato bezpečnostní opatření dodržena.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

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

- ¹⁾ Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011.
V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B.
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla. Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti. Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.
- ²⁾ Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.
Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

Skutečný objem pro uložení jídla je menší. Tato trouba je v souladu s požadavky směrnice 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC a 2011/65/EU.

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

11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.

Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS	120
2. PRIETAISO APŽVALGA	125
3. VALDYMO SKYDELIS	127
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI	128
5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS	130
6. PROGRAMŲ LENTELĖS	138
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	143
8. KĄ DARYTI, JEI	144
9. ĮRENGIMAS	145
10. SPECIFIKACIJOS	147
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI	147

GERIAUSIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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



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



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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

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



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



SVARBU! SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS:
ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD
GALETUMETE NAUDOTI ATEITYJE.

Jei šildant maistą ima sklįsti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklįsti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis. Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą. Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.

1.1 Kaip nesusižaloti



ĮSPĖJIMAS!

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai.

Prieš naudodami, patikrinkite:

- a) Dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos.
- b) Vyrius ir durelių saugos skląščius; patikrinkite, ar jie nesulūžę ir neatsilaisvinę.
- c) Durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo

paviršius; įsitinkite, kad jie nesugadinti.

d) Krosnelės ar durelių vidų; įsitinkite, kad nėra jokių įlenkimų.

e) Maitinimo laidą ir kištuką; patikrinkite, ar jie nesugadinti.

Nereguliuokite, netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Techninės priežiūros arba remonto darbus, kuriuos atliekant nuimamas dangtis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, nekompetentingiems asmenims atlikti pavojinga.

Neleiskite ant durelių sandarinimo tarpiklių ir gretimų dalių kauptis riebalams ar nešvarumams.

Vadovaukitės „Priežiūra ir valymas“ instrukcijomis.

Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

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

1.2 Kaip išvengti sprogo ir staigaus užvirimo



ISPĖJIMAS!

Škysčių ar kitokio maisto negalima šildyti sandariose talpyklose, nes jie gali sprogti.

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

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

šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, nulupkite juos ir perpjaukite.

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

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

1.3 Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



ISPĖJIMAS!

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Prietaisą laikykite jaunesniems nei 8 m. vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamos patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta galimus pavojus. Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu. Valyti ir prižiūrėti prietaisą gali ne jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems.

Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.

Šis prietaisas neskirtas naudoti didesniame nei 2000 m aukštyje virš jūros lygio.

1.4 Kaip išvengti gaisro pavojaus

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

Prie krosnelės arba vėdinimo angų nelaikykite degių medžiagų. Neuždenkite vėdinimo angų. Nuo maisto ir maisto pakuočių nuimkite visus metalinius sandarinimo tarpiklius, susuktas vielutes ir pan. Kibirkštys ant metalinio paviršiaus gali sukelti gaisrą. Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš kepat šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus. Nelaikykite krosnelėje maisto ar ko nors kito. Įjungę krosnelę patikrinkite nustatytus parametrus, kad įsitikintumėte, jog ji veikia taip, kaip norite. Skaitykite atitinkamus šio naudojimo vadovo patarimus. Nenaudokite krosnelės atidarytomis durelėmis, nekeiskite durelių saugos skląsčių. Nesinaudokite krosnele, jei tarp durelių sandarinimo tarpiklių ir sandarinimo paviršių yra koks nors objektas.

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

1.5 Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

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

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

1.6 Kaip išvengti sprogdimo ir staigaus užvirimo

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

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

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

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

1.7 Kaip išvengti nudegimo pavojaus

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūiūrėkite, kad atidarydami talpyklas,

kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šėlius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų.

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

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

1.8 Kiti įspėjimai

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

1.9 Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktų sklandžiai ir nesugestų

Nesinaudokite krosnele, jei ji tuščia. Tai gali sugadinti krosnelę. Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, poveršim visada padėkite karščiuui aarbat. š.arų indą, pvz., porcelianinę lėkštę, kad dėl karščio nesugadintumėte sukamojo padėklo ir jo atramos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijose nurodyto šildymo laiko. Nenaudokite metalinių reikmenų, kurie aarbat. š.indi mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkštis. Nedėkite į krosnelę skardinių. Naudokite tik šiai krosnelei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniui, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso.

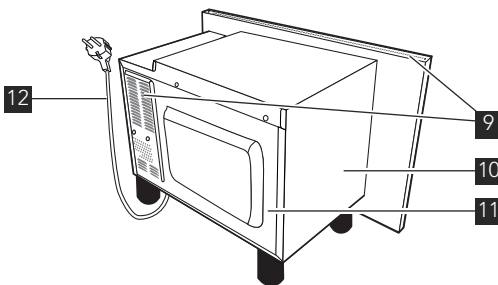
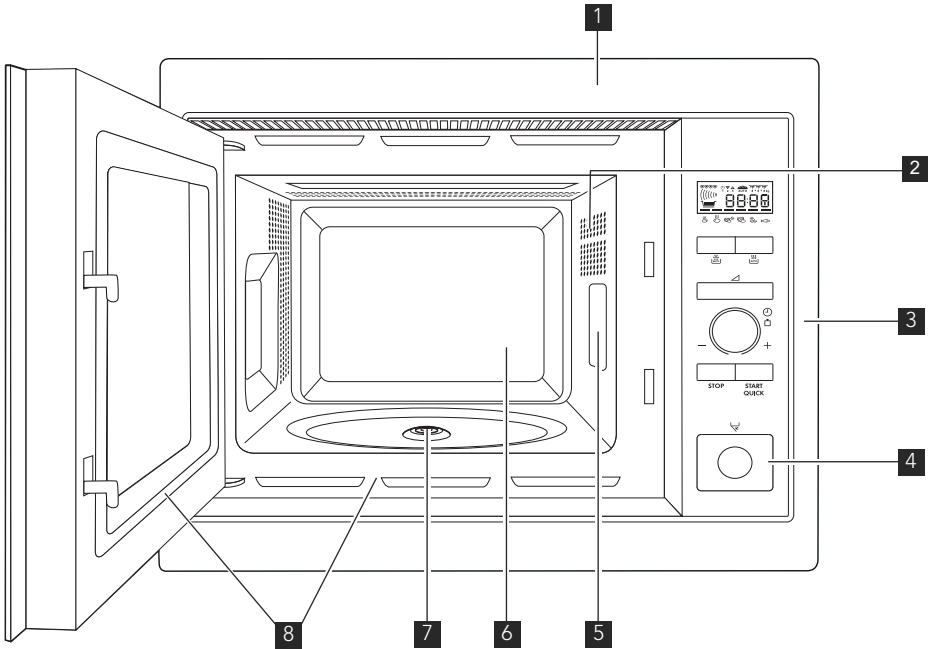


SVARBU! Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku.

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

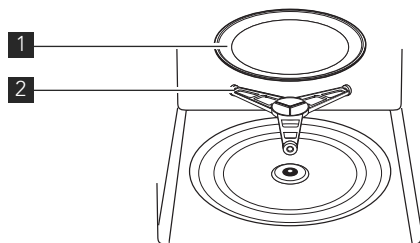
2. PRIETAISO APŽVALGA

2.1 Mikrobangų krosnelė



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

2.2 Priedai

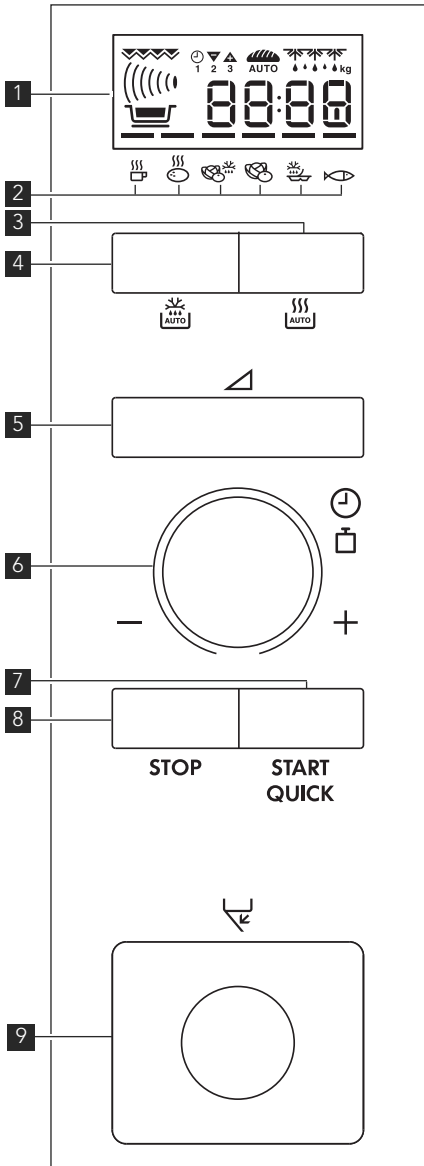


Patikrinkite, ar yra šie priedai:

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

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

3. VALDYMO SKYDELIS



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai



Mikrobangų krosnelė



Laikrodis



Gaminimo etapai



Plusus/minus



Automatinis duonos atšildymas



Automatinis atšildymas



Svoris

2 Automatinio gaminimo indikatoriai

3 Automatinio gaminimo mygtukas

4 Automatinio atšildymo mygtukas

5 Galios lygio mygtukas

6 Laikmačio/Svorio rankenėlė

7 Mygtukas Start/Quick

8 Mygtukas Stop

9 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Ekonominis režimas

Krosnelė yra nustatyta į ekonomišką režimą (Econ).

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

i Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

4.2 Laikrodžio nustatymas

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

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

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

Ekrane bus rodoma:

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

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

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

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

Ekrane bus rodoma:

4. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**. Ekrane bus rodoma:

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

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

4.3 Laiko reguliavimas, kai laikrodis jau nustatytas

Pvz.: nustatykite 11:45.

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

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

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

4.4 Norėdami atšaukti laikrodis ir Econ režimas

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

START/QUICK 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekране bus rodoma:



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

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

4.5 Sustabdymo mygtuko **STOP** naudojimas

Naudokite sustabdymo mygtuką **STOP**, kad:

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

4.6 Vaiko saugos užraktas

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

Pvz.: nustatykite vaiko saugos užraktą.

1. Paspauskite ir palaikykite paspaudę **STOP** mygtuką 5 sekundes.
2. Pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir ekране bus rodoma „LOC“:



Jei norite išjungti vaiko saugos užraktą, paspauskite ir palaikykite paspaudę **STOP** mygtuką 5 sekundes, pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir bus rodomas laikas.

Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.

5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

5.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

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

5.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai	
Sudėtis	Maistui, kuriame yra daug riebalų arba cukraus (pvz., Kalėdų pyragas, pyragėliai su mėsa), pakanka trumpesnio šildymo laiko. Tai reikia daryti atsargiai, nes dėl perkaitinimo gali kilti gaisras.
Dydis	Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio.
Maisto temperatūra	Nuo pradinės maisto temperatūros priklauso gaminimo trukmė. Įpjaukite maistą su įdaru, (pvz., spurgas su uogiene), kad išleistumėte karštį ar garus.
Išdėstymas	Storiausias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. (Pvz., vištos kulšeles.)
Dangtelis	Naudokite ventiliuojamąją mikrobangų krosnelės maistinę plėvelę arba tinkamą dangtelį.
Pradūrimas	Prieš gaminant ar šildant maistą su lukštais, odele ar plėvele, jį reikia pradurti keliose vietose, nes susikaups garai ir maistas gali sprogti. Tai gali būti, (pvz., bulvės, žuvis, vištiena, dešrelės).  SVARBU! Kiaušinių negalima šildyti mikrobangomis, nes jie gali sprogti, net ir baigti gaminti kiaušiniai, (pvz., nulupti, kietai virti kiaušiniai).
Maišykite, apverskite ir pakeiskite išdėstymą	Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jį reikia maišyti, apversti, pakeisti išdėstymą. Visada maišykite ir keiskite išdėstymą nuo išorės link centro.
Palaikymas	Baigus šildyti būtina palaikyti maistą neišimtą, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.
Uždengimas	Šiltas vietas, (pvz., vištos šlauneles ir sparnelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š.Indinčios mikrobangas, skiautėmis.

5.3 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Krosnelė turi 6 galios lygius.

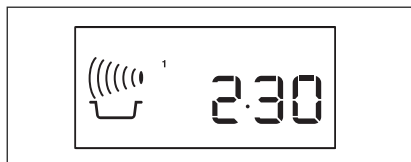
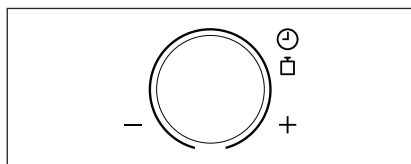
Galios parametras	Siūloma naudoti
800 W/ DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan).
560 W	Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip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

W = VATAS

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

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

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



1. Dukart paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Įveskite laiką sukdamį **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.
4. Ekrane bus rodoma.



SVARBU!

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

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

5.4 Sumažintas galios lygis

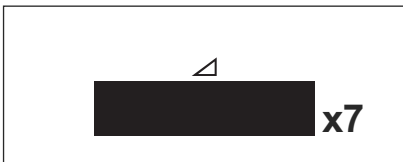
Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 800 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 560 W



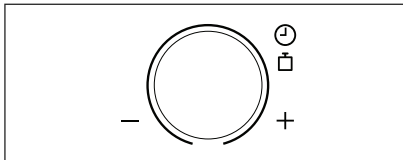
SVARBU! Jei kepsite maistą įprastą laiką pasirinkę tik 800 W galią, krosnelės galia bus automatiškai sumažinta, kad neperkaistų. (Mikrobangų krosnelės lygis bus sumažintas iki 560 W.) Sustabdžius 90 sekundžių, galima iš naujo nustatyti 800 W.

5.5 Virtuvinis laikmatis

Pvz.: Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.



1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 7 kartus.



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.



4. Ekrane bus rodoma.



Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką **STOP**. Jei norite atnaujinti laikmatį, paspauskite gaminimo mygtuką

START/QUICK, jei norite išjungti, paspauskite **STOP** dar kartą.

5.6 Pridėkite 30 sekundžių

Gaminimo mygtukas **START/QUICK** leidžia valdyti dvi funkcijas.

Tiesioginis paleidimas


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

5.7 Plus ir minus

PLUS ▲ ir **MINUS** ▼ leidžia sumažinti arba padidinti gaminimo laiką, naudojant automatines programas.

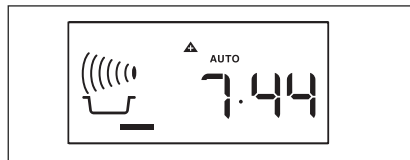
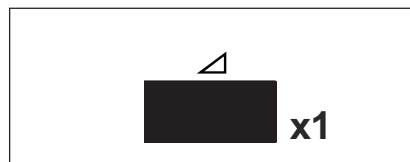
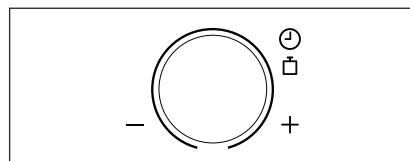
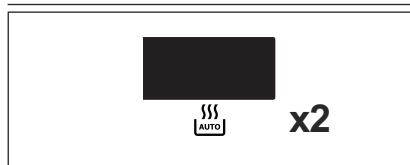
Gaminimo laiko pailginimas

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


 Šios funkcijos negalite naudoti automatinio gaminimo ar automatinio atšildymo režimais.



Jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų kietesnės, naudokite **MINUS** ▼ .
O jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų minkštesnės, naudokite **PLUS** ▲ .

Pvz.: Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.



1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Sukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.
3. Vieną kartą paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką, kad pasirinktumėte **PLUS** ▲ nustatymą.
4. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.
5. Ekrane bus rodoma.

 Jei norite atšaukti **PLIUS/MINUS**, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 3 kartus.

Jei pasirinksite **PLIUS**, ekrane bus rodoma  .
Jei pasirinksite **MINUS**, ekrane bus rodoma  .

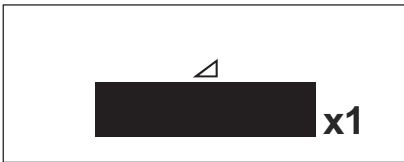
5.8 Gaminimas keliais etapais

Naudojantis mikrobangomis galima užprogramuoti iki 3 etapų (daugiausia).

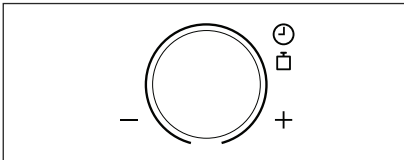
Pvz.: jei norite gaminti:

1 etapas: 5 minutės 800 W

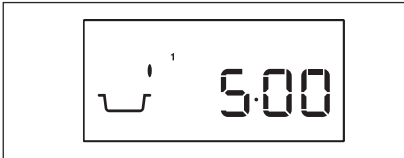
2 etapas: 16 minutės 240 W



1. Vieną kartą paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.



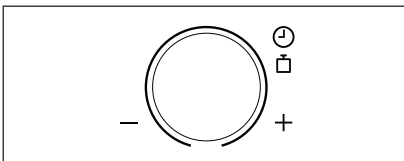
2. Įveskite norimą laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 5.00.



3. Ekrane bus rodoma.



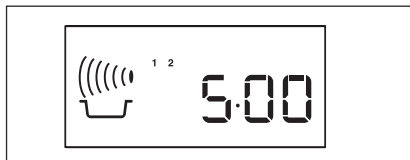
4. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 4 kartus.



5. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 16.00.



6. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.



7. Ekrane bus rodoma.

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

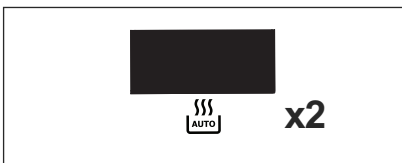
5.9 Automatinis gaminimas ir automatinis atšildymas

Automatinio gaminimo ir automatinio atšildymo režimais automatiškai nustatomas tinkamas gaminimo režimas ir trukmė. Galite rinktis iš 6 automatinio gaminimo ir 2 automatinio atšildymo meniu.

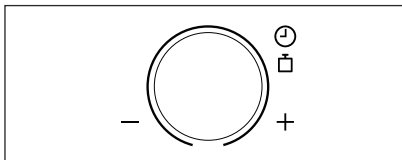
Maistas	Simbolis
Gėrimas	
Virtos/neluptos bulvės	
Šaldytos daržovės	

Maistas	Simbolis
Šviežios daržovės	
Šaldyti patiekalai	
Įtvies filė su padažu	
Mėsa/žuvis/paukštiena	
Duona	

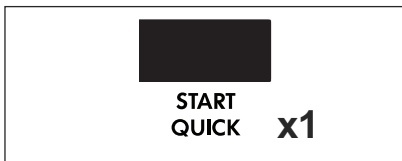
Pvz.: pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.



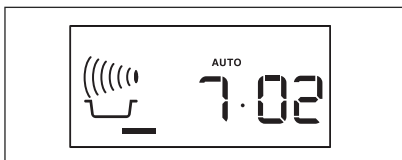
1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.



4. Ekrane bus rodoma.










i Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo/greito gaminimo

mygtuką **START/QUICK**.






Automatinio gaminimo/atšildymo pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

6. PROGRAMŲ LENTELĖS

6.1 Automatinio gaminimo lentelės

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

6.2 Automatinio atšildymo lentelės

Automatinis atšildymas	Svoris (didinimo vienetą)/reikmenys	Mygtukas	Eiga
<p>Mėsa/žuvis/paukštiena</p>  <p>(Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėšainiai, dešrelės)</p>	0,2–0,8 kg (100 g) Kepimo indas I		<ul style="list-style-type: none"> Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis. <p> Netinka neišdorotai paukštienai.</p>
<p>Duona</p> 	0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas		<ul style="list-style-type: none"> Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.

- Atvėsintas maistas gaminamas nuo 5 °C, šaldytas maistas gaminamas nuo -18 °C.
- Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.
- Jei maisto svoris didesnis ar mažesnis nei automatinio gaminimo ir atšildymo lentelėse nurodytas svoris / kiekis, gaminkite neautomatiniu būdu.
- Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
- Pasinaudojus mikrobangų krosnele, gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.
- Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.
- Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.
- Apvertę, uždenkite atšildytas dalis mažais lygiais aliuminio folijos lapais.
- Atšildytą paukštieną reikia nedelsiant apdoroti.

6.3 Automatinio gaminimo receptai

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

1. Sumaišykite sudedamąsias padažo dalis.
2. Sudėkite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
3. Užpilkite ant žuvies filė padažo.
4. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinktą automatinis gaminimas, „Žuvies filė su padažu“.
5. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

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

1. Sudėkite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
2. Išdėliokite ant žuvies filė banano griežinėlius ir užpilkite pagaminto kario padažo.
3. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinktą automatinis gaminimas, „Žuvies filė su padažu“.
4. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

6.4 Gaminimo lentelės

Maisto ir gėrimų šildymas

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

¹⁾atvėsinto

Atšildymas ir gaminimas


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

Atšildymas ir gaminimas

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

Mėsos ir žuvies gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Palaikymo laikas -min.-
Kepsniai (kiauliena, veršiena, avienu)	1000	800 W 400 W	19-21 ¹⁾ 11-14	pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į negilų kepimo indą, apverskite po ¹⁾	10
Jautienos kepsnys (vidutiniškai iškeptas)	1000	800 W 400 W	9-11 ¹⁾ 5-7	pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į kepimo indą, apverskite po ¹⁾	10
Žuvies filė	200	800 W	3-4	pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į kepimo indą, uždenkite	3

 Lentelėje nurodyta trukmė tik rekomendacinio pobūdžio, ji gali skirtis dėl temperatūros, vaisių kokybės ir svorio.

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



PERSPĖJIMAS!

VALYDAMI BET KURIAŲ MIKROBANGŲ KROSNELĖS DALĮ NENAUDOKITE KOMERCINIŲ KROSNELIŲ VALIKLIŲ, GARINIŲ VALIKLIŲ, ŠLIFUOJAMŲJŲ, ŠIURKŠČIŲ VALIKLIŲ, BET KOKIŲ VALIKLIŲ, KURIUOSE YRA NATRIO HIDROKSIDO AR ŠVEITIKLIŲ.

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

Krosnelės išorė

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

Valdymo skydelis

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

Krosnelės vidus

Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio.

Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprisiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei.

Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

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

Durelės

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



SVARBU!

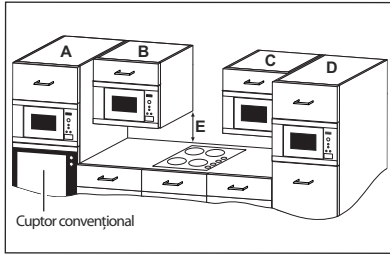
Negalima naudoti garinio valiklio.

8. KĄ DARYTI, JEI

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

9. ĮRENGIMAS

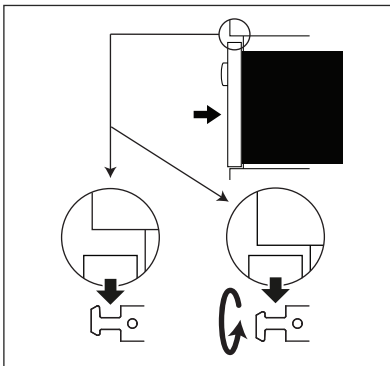
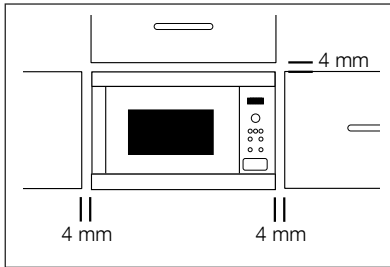
Mikrobangų krosnelę galima įrengti A, B, C arba D padėtimis:



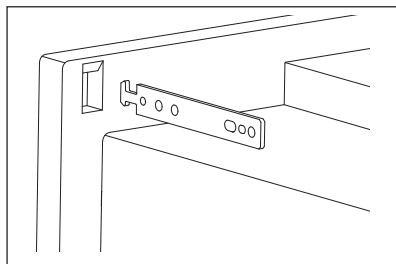
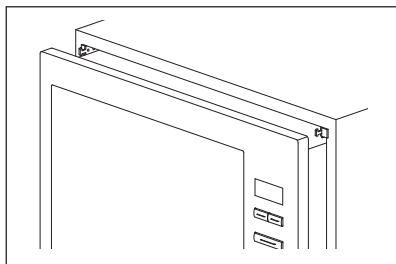
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Matmenys (mm)

9.1 Prietaiso įrengimas



1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Ši krosnelė sukurta taip, kad tilptų į 360 mm aukščio spintelę. Jei montuojate į 350 mm aukščio spintelę: atsukite ir nuimkite 4 krosnelės apačioje esančias kojeles. Yra 3 ilgos kojelės ir 1 trumpa kojelė. Pakeiskite 3 ilgas kojeles priedų pakete esančiomis kojelėmis. Nekeiskite trumposios kojelės.
3. Pritvirtinkite kabliukus prie virtuvės spintelių pagal pateiktą instrukcijų lapą ir šabloną.
4. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę, nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti į vietą. Jei įleisti sklandžiai nepavyksta, kabliuką galima apsukti. Orkaitės priekinė plokštė turi uždengti spintelės angą priekyje.
5. Įsitikinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitikinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).



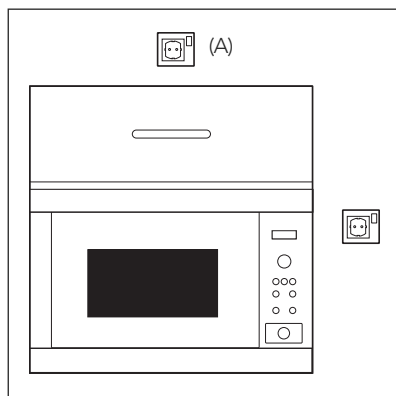
9.2 Saugus prietaiso naudojimas

Jei montuojate mikrobangų krosnelę B arba C padėtyje:

- Spintelė turi būti mažiausiai 500 mm (E) virš valgio gaminimo paviršiaus ir negali būti įmontuota tiesiai virš kaitlentės.
- Šis prietaisas patikrintas ir tinkamas naudoti tik šalia dujinių, elektrinių ir indukcinų kaitlenčių.

- Tarp mikrobangų krosnelės ir kaitlentės turi būti pakankamas tarpas, kad mikrobangų krosnelė neperkaistų, neįkaistų šalia esančios spintelės ir dalys.
- Nesinaudokite kaitlente be prikaistuvių, kai veikia mikrobangų krosnelė.
- Kai kaitlentė įjungta, mikrobangų krosnele reikia naudotis atsargiai.

9.3 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokią kitą skystį.

9.4 Elektrinės jungtys



ĮSPĖJIMAS!

ŠI PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI

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

Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei nebus laikomasi šios saugos priemonės.

10. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	230 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia:	
Mikrobangos	1,2 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos 800 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	MC1763E 594 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (G)
Vidaus matmenys	285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (G) ²⁾
Krosnelės talpa	17 litrų ²⁾
Sukamasis padėklas	ø 272 mm stiklas
Svoris	maždaug 16 kg
Krosnelės lemputė	25 W / 240–250 V

- ¹⁾ Šis gaminytis atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminytis priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai. 2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiu. B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.
- ²⁾ Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį. Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

Ši krosnelė atitinka direktyvų 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ir 2011/65/EU reikalavimus.

SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta.

Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

МАЗМҰНЫ

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	149
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ	155
3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ	157
4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА	158
5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ	160
6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ	168
7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	173
8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ	174
9. ОРНАТУ	175
10. СИПАТТАМАЛАР	177
11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ	177

КЕРЕМЕТ НӘТИЖЕЛЕР ҮШІН

Осы AEG өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет. Біз оны көп жылдар бойы мінсіз қызмет атқаруы үшін, кәдімгі құрылғылардан табыла қоймайтын, өмір сүруді қарапайым етуге көмектесетін жаңашыл технологиялармен жасадық. Құрылғыны барынша нәтижелі пайдалану үшін бірнеше минутыңызды бөліп, оқыңыз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.aeg.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.aeg.com/productregistration



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.aeg.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат



Жалпылама ақпарат және кеңестер



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Алдын ала ескертусіз өзгертіледі.

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ



МАҢЫЗДЫ! МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ: МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, БОЛАШАҚТА АНЫҚТАМА РЕТІНДЕ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Егер жылытылып жатқан тамақтан түтін шыға бастаса, ЕСІКТІ АШПАҢЫЗ. Пешті өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз да, тамақтан түтін шығу тоқтағанша күтіңіз. Тамақтан түтін шығып жатқанда есікті ашу өртке себепші болуы мүмкін. Тек микротолқында қауіпсіз ыдыстар мен аспаптарды пайдаланыңыз. Бір реттік пластмасса, қағаз немесе басқа да тұтанғыш материалдан жасалған тамақ ыдыстарын пайдаланған кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланғаннан кейін, толқын бағыттағышты, пеш қуысын, айналмалы дискіні және айналмалы диск тірегін тазалаңыз. Олар таза және майсыз болуы керек. Жинақталып қалған май шамадан тыс қызып, түтіндене бастауы немесе тұтануы мүмкін. Шағын толқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Тағамды немесе киімді кептіру және жылытқы, шәрке, губка, дымқыл маталар мен осыған ұқсас заттарды қыздыру жарақаттануға немесе өрт шығуына әкелу қаупі бар.

1.1 Жарақаттану қаупін болдырмау үшін



ЕСКЕРТУ!

Пеш зақымданған болса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны пайдаланбаңыз.

Пайдаланар алдында төмендегілерді тексеріңіз:

- а) Есік: есіктің дұрыс жабылатынына және оның қате тураланбағанына немесе майыспағанына көз жеткізіңіз.
- б) Топсалар мен есіктің қауіпсіздік ілгектері: олардың сынбағанына немесе босап кетпегеніне көз жеткізіңіз.
- в) Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.
- г) Пеш қуысында немесе есікте: майысқан жерлердің жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- д) Қуат сымы мен ашасы: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.

Пешті өз бетіңізше реттеуші, жөндеуші немесе өзгертуші болмаңыз. Білікті маманнан басқа кез келген кісінің микротолқын энергиясынан қорғайтын қақпақты ашып, қандай да бір қызмет көрсету немесе жөндеу жұмысын жүргізуі қауіпті.

Есіктің тығыздағыштары мен көршілес бөлшектерге майдың немесе кірдің жинақталуына жол бермеңіз. «Күту және тазалау» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз. Пешті тұрақты уақыт аралықтарында тазалап, жиналып қалған тамақ қалдықтарын кетіріңіз. Пешті таза күйде ұстамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына себеп болуы мүмкін.

Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз. Қуат сымын қандай да бір ыстық немесе өткір беттер, мысалы, пештің арт жағындағы үстіңгі бөлікте орналасқан ыстық ауа желдеткіш аймағы арқылы өткізбеңіз. Пештің шамын өз

бетіңізше ауыстыруға немесе Қызмет көрсету орталығы тиісті рұқсат бермеген кісіге ауыстырт-уға әрекеттенбеңіз. Пештің шамы жанбай қалса, дилермен кеңесіңіз немесе жергілікті АЕГ Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1.2 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін



ЕСКЕРТУ!

Сұйықтықтар мен басқа азық-түліктерді тығыз жабылған ыдыста ысытуға болмайды, себебі олар жарылуға бейім болады.

Сусындарды микротолқынмен ысыту салдарынан сұйықтық кешігіп бұрқылдап қайнауы мүмкін, сондықтан ыдысты ұстағанда абай болған жөн.

Жұмыртқаларды қабығымен ысытпаңыз және бүтін қатты қайнатылған жұмыртқаларды микротолқынды пеште ысытпаған жөн, себебі микротолқынмен пісіру аяқталғанда олар жарылуы мүмкін. Шайқалмаған немесе араластырылмаған жұмыртқаларды пісіру немесе қайта ысыту үшін, сарылары мен ақ уыздарын тесіңіз. Әйтпесе жұмыртқалар жарылуы мүмкін. Қатты қайнатылған жұмыртқаларды микротолқынды пеште қайта ысытардан бұрын қабықтарын аршып, тілімдеп тураңыз.

Күйіп қалмау үшін, әрдайым тамақты дастарханға қояр алдында температурасын тексеріп, араластырыңыз және сәбилерге, балаларға немесе үлкендерге берілетін тамақ

пен сусынның температурасына ерекше назар аударыңыз.

Тазалар алдында олардың ыстық емес екеніне көз жеткізіп алыңыз.

1.3 Балалар қате пайдаланбау үшін



ЕСКЕРТУ!

Пайдалану кезінде құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері қызып кетеді. 8 жастан кіші балалар құрылғыға қадағалаусыз жақындамауы тиіс.

Егер құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар берілген болса, тиісті бақылау болған жағдайда және төнетін қауіп-қатерлер түсінікті болса, 8 және одан жоғары жастағы балалар, физикалық жұмысқа қабілеттілігі, сезу немесе ақыл қабілеті кем немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін, оларды қадағалаған жөн. 8 және одан төмен жастағы балалар құрылғыны қадағалаусыз тазаламауы және күтім жасамауы керек.

Бұл құрылғы тұрмыстық және төменде көрсетілген жағдайларда пайдалануға арналаған: дүкендердегі, кеңселердегі және өзге де жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас бөлмелерінде; фермаларда; қонақ үйлер, мейрамханалар және өзге де тұрғын жайлардағы клиенттер арқылы; "жатақ орын мен таңғы ас" ұсынатын орындарда.

Құрал 2000 метрден жоғары биіктікте қолдануға арналмаған.

1.4 Өрт шығу қаупін болдырмау үшін

Пайдалану кезінде микротолқынды пешті қараусыз қалдырмаған жөн. Тым жоғары қуат деңгейлері немесе тым ұзақ тамақ пісіру уақыты тамақты шамадан тыс қыздырып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін. Төтенше жағдайда оңай ажыратылу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы керек. Абыз ас 230 В, 50 Гц, ең аласа деңгей 10 тарату сызықтың, немесе ең аласа деңгей 10 тарату автоматты ажыратқыш майысқақ келуге керек. Осы құрылғыға ғана ток беретін бөлек розетканы пайдалануға кеңес беріледі. Пешті далада сақтауға немесе пайдалануға болмайды.

Пештің немесе желдеткіш тесіктерінің жанына тұтанғыш материалдар қоймаңыз. Желдеткіш тесіктерінің жолдарын бөгемеңіз. Тамақтан және тамақ орамдарынан барлық металл тығыздағыштарды, бұралған сымдарды, т.б. алып тастаңыз. Металл беттерінде электр доғасының пайда болуы өртке себепші болуы мүмкін. Микротолқынды пешті терең ыдыста май қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Температураны басқару мүмкін болмайды және май тұтануы мүмкін. Попкорн жасау үшін, тек арнайы микротолқынды попкорн жасағыштарды пайдаланыңыз. Пештің ішінде тамақ немесе кез келген басқа заттарды сақтамаңыз. Пештің тиісті түрде жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізу үшін, пешті қосқаннан кейін параметрлерді тексеріңіз. Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы тиісті ұсыныстарды қараңыз. Пешті есік ашық тұрғанда пайдаланбаңыз немесе есіктің қауіпсіздік ілгектерін қандай да бір жолмен өзгертпеңіз. Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттерінің арасында бір зат болса, пешті пайдаланбаңыз.

КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ бар кісілер микротолқынды пештерге қатысты дәрігердің немесе кардиостимулятор өндірушісінің сақтық шараларын тексергені жөн.

1.5 Ток соғу қаупін болдырмау үшін

Ешбір жағдайда сыртқы корпусын алып тастаушы болмаңыз. Есік құлпының саңылауларына немесе желдеткіш саңылауларына қандай да бір заттар тегіп алушы немесе енгізуші болмаңыз. Төгілген жағдайда, пешті дереу өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз да, жергілікті Қызмет көрсету АЕГ орталығына хабарласыңыз.

Егер бұл құрылғының қуат сымы зақымданса, оны арнайы сыммен ауыстыру керек. Оны Қызмет көрсету орталығының өкілетті АЕГ маманы ауыстыруы керек.

1.6 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін

Тығыз жабылатын ыдыстарды қолданушы болмаңыз. Пайдаланар алдында тығыздағыштар мен қақпақтарды алып тастаңыз. Тығыз жабылатын ыдыстар, тіпті пеш өшірілсе де, қысымның жиналуынан жарылуы мүмкін. Сұйықтықтарға микротолқынды қолданғанда абайлаңыз. Көпіршіктер шығып кету үшін, кең ернеулі ыдысты пайдаланыңыз.

Сұйықтық үлкен кідірістен кейін кенет қайнап, күйіп қалу мүмкіндігін болдырмау үшін:

- Сұйықтықты ысытудан/қайта ысытудан бұрын араластырыңыз.
- Қайта ысытқан кезде сұйықтыққа шыны таяқша немесе соған ұқсас бір құрал салып қоюға кеңес беріледі.
- Сұйықтық кешігіп барып кенет бұрқылдап қайнап кетуінің алдын алу үшін, пісіру уақыты аяқталғанда, сұйықтықты пеште кемінде 20 секунд қалдырыңыз.

Пісірер алдында картоп, шұжық және жеміс сияқты азық-түліктердің қабықтарын тесіңіз. Әйтпесе олар жарылуы мүмкін.

1.7 Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін

Күйіп қалмау үшін, тамақты шығарып алғанда таба тұтқаларын немесе пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Бұға күйіп қалмау үшін, ыдыстарды, попкорн жасағыштарды, пеште пісіру дорбаларын, т.б. әрдайым беттен және қолдардан алыс ұстап ашыңыз.

Ыдыстың температурасы тамақтың немесе сусынның шынайы температурасын білдірмейді, сондықтан әрдайым тамақтың температурасын тексеріңіз. Сыртқы шыққан бұға және қызуға күйіп қалмау үшін, әрдайым пештің есігін ашқан кезде одан алыс тұрыңыз. Буын шығарып тастау және күйіп қалмау үшін, ішінде салмасы бар нан-тоқаш тағамдарын ысытқаннан кейін тілімдеп тураңыз.

Пешпен ойнауға немесе оны ойыншық ретінде пайдалануға болмайды. Балаларға барлық маңызды қауіпсіздік нұсқауларын үйреткен жөн: таба тұтқаларын пайдалану, тамақ бет жапқыштарын абайлап алу; тым қатты ысып кетуі мүмкін болғандықтан, тамақты қатты етуге арналған орамға (мысалы, өздігінен қызатын материалдар) ерекше назар аудару.

1.8 Басқа ескертулер

Пешті ешқандай жолмен өзгертуші болмаңыз. Бұл пеш тек үйде тамақ дайындауға арналған және оны тек тамақ пісіру үшін пайдалануға болады. Ол коммерциялық немесе зертханалық мақсатта қолдануға жарамсыз.

1.9 Пештің ақаусыз жұмысын қамтамасыз ету және зақымдарды болдырмау үшін

Пешті еш уақытта бос күйде жұмыс істетпеңіз. Бұл пешке зақым келтіруі мүмкін. Қызартып қуыратын ыдыс

немесе өздігінен қызатын материал пайдаланған кезде, айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі температура кернеуінен зақымданбау үшін, оның астына әрдайым қыш табақ сияқты қызу өткізбейтін оқшаулағыш зат қойыңыз. Табақтың нұсқауларында көрсетілген алдын ала ысыту уақытынан асырмауы керек. Микротолқынды шағылыстыратын және электр доғасын тудыруы мүмкін металл аспаптар қолданбаңыз. Пешке қаңылтыр қалбырлар салмаңыз. Тек осы пешке арналған айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін қолданыңыз. Пешті айналмалы дисксіз пайдаланбаңыз.

Айналмалы диск сынбау үшін:

- Айналмалы дискіні сумен тазалар алдында айналмалы дискіні салқындатыңыз.
- Ыстық тағамдарды немесе ыстық аспаптарды суық айналмалы дискіге қоймаңыз.
- Суық тағамдарды немесе суық аспаптарды ыстық айналмалы дискіге қоймаңыз.

Жұмыс істеп тұрған кезде, сыртқы корпусына ешқандай зат қоймаңыз.

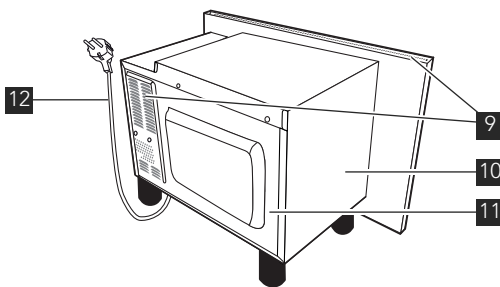
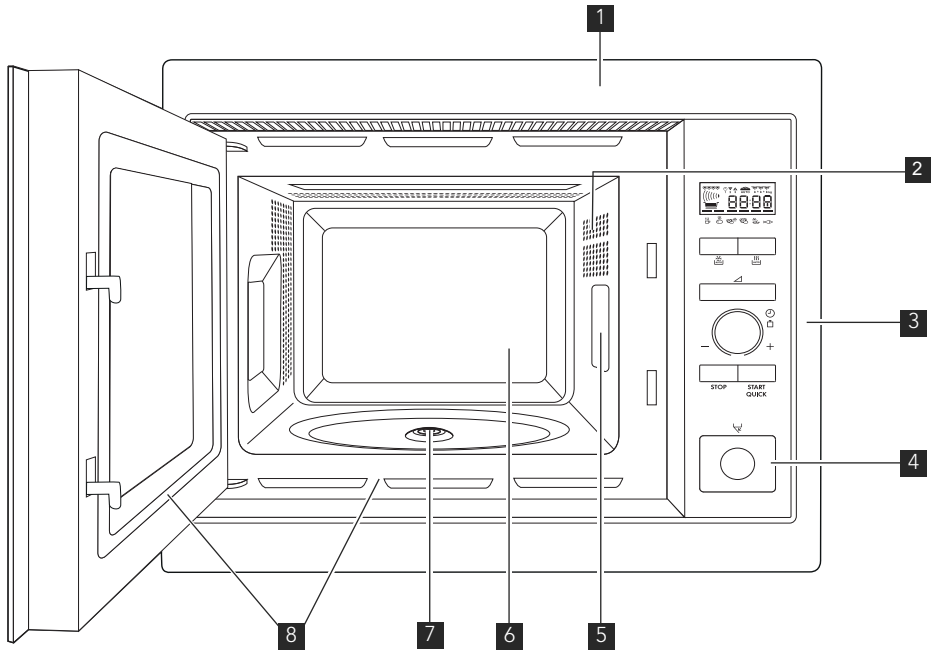


МАҢЫЗДЫ! Егер пешті қалай жалғау керектігіне сенімді болмасаңыз, өкілетті, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Электр сымдарын дұрыс жалғау процедурасын орындамау салдарынан пешке келетін зақым немесе дене жарақаты үшін не өндіруші, не дилер ешқандай жауапкершілікті мойнына ала алмайды. Пештің қабырғаларында немесе есік тығыздары мен тығыздағыш беттерінің айналасында кейде су буы немесе тамшылары түзілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай болып табылады және микротолқынның сыртқы шығып кеткенін немесе бұзылғандықты білдірмейді.

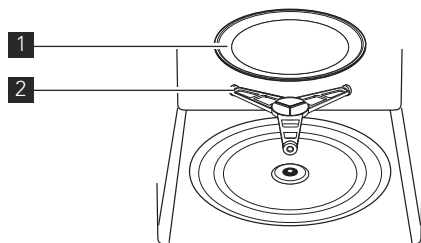
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ

2.1 МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ



- 1 Алдыңғы маңдайшасы
- 2 Пеш шамы
- 3 Басқару панелі
- 4 Есікті ашу түймесі
- 5 Толқын бағыттағыш қақпағы
- 6 Пеш қуысы
- 7 Тығыздағыш орамы
- 8 Есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері
- 9 Желдеткіш саңылаулары
- 10 Сыртқы қақпағы
- 11 Артқы корпусы
- 12 Қуат сымы

2.2 КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

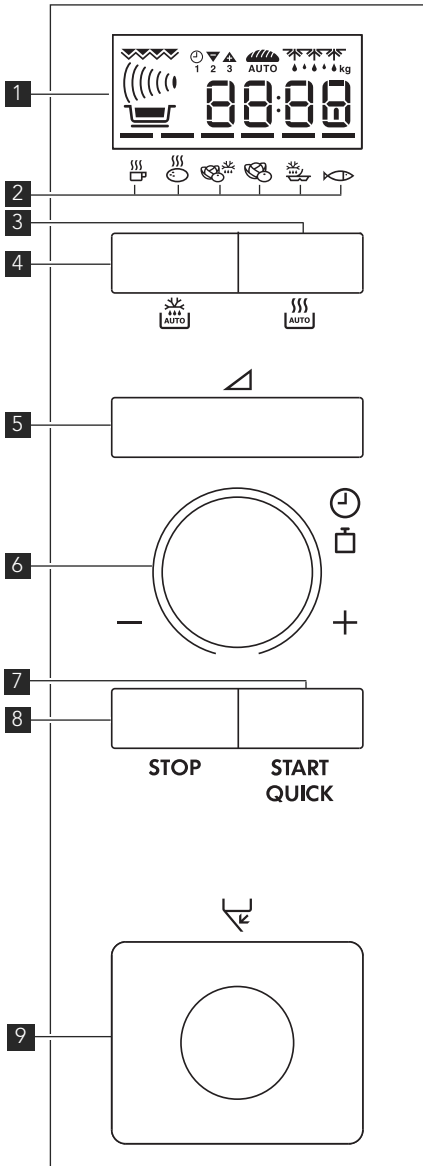


Мына керек-жарақтардың берілгеніне көз жеткізіңіз:

- 1** Айналмалы диск
 - 2** Айналмалы диск тірегі
- Айналмалы диск тірегін қуыстың еденіндегі тығыздағыш орамға орналастырыңыз.
 - Содан кейін, айналмалы дискінің айналмалы диск тірегіне орналастырыңыз.
 - Айналмалы диск зақымданбау үшін, табақтар немесе ыдыстар пештен алынғанда айналмалы дискінің жиегіне тигізбей көтерілуін қамтамасыз етіңіз.

i Керек-жарақтарға тапсырыс бергенде, бөлшектің атауы мен үлгі атауын дилерге немесе жергілікті Қызмет көрсету AEG орталығына беріңіз.

3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1 Сандық дисплей индикаторлары



Микротолқын



Сағат



Пісіру сатылары



Плюс/Минус



Нанды автоматты түрде жібіту



Автоматты түрде мұзды еріту



Салмақ

2 Автоматты түрде пісіру индикаторлары

3 Автоматты түрде пісіру түймесі

4 Автоматты түрде мұзды еріту түймесі

5 Қуат деңгейі түймесі

6 Таймер/Салмақ тұтқасы

7 Start/Quick түймесі

8 Stop түймесі

9 Есікті ашу түймесі

4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

4.1 ECON РЕЖИМИ

Пеш «энергияны үнемдеу» режиміне (Econ) орнатылады.

1. Пешті қосыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: «Econ».
3. Дисплей 3:00 мәнінен бастап нөлге дейін кері санайды.
4. Нөлге жеткен кезде пеш Econ режиміне өтіп, дисплей сөнеді.

i Econ режимін ажырату үшін сағатты орнатыңыз.

4.2 САҒАТТЫ ОРНАТУ


Пеште 12 және 24 сағаттық пішім бар.
Мысалы: Сағатты 11:30 (12 сағаттық пішім) мәніне орнату үшін.

1. Есікті ашыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
3. **START/QUICK** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
4. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
5. **START/QUICK** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
6. **START/QUICK** түймесін басыңыз.
7. Дисплейді тексеріңіз: 
8. Есікті жабыңыз.


i **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұрауға болады. **STOP** түймесі басылса, сағат орнатылмайды. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.

Мысалы: Сағат уақытын 23:30 етіп орнату үшін (24 сағаттық пішім).

1. Есікті ашыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.


3. **START/QUICK** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 

4. **START/QUICK** түймесін басыңыз. Дисплейде келесі жазу көрінеді:

5. Сағатты реттеу үшін  **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.

6. **START/QUICK** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.


7. **START/QUICK** түймесін басыңыз.

8. Дисплейді тексеріңіз: 
9. Есікті жабыңыз


i **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұрауға болады. **STOP** түймесі басылса, сағат орнатылмайды. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.

4.3 САҒАТ ОРНАТЫЛҒАН КЕЗДЕ УАҚЫТТЫ РЕТТЕУ


Мысалы: Сағат уақытын 11:45 етіп орнату үшін.

1. Есікті ашыңыз.
2. **START/QUICK** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 

(Сағатты 24 сағаттық пішімге өзгерткіңіз келсе, **START/QUICK** түймесін қайта басыңыз.)

3. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
4. **START/QUICK** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
5. **START/QUICK** түймесін басыңыз.
6. Дисплейді тексеріңіз: 

4.4 DA BISTE OTKAZALI SAŪ I PODESITE ECON REZIM

1. Есікті ашыңыз.
2. **START/QUICK** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді:  (Сағатты 24 сағаттық пішімге өзгертіңіз келсе, **START/QUICK** түймесін қайта басыңыз.)
3. **STOP** түймесін басыңыз.
4. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
5. Есікті жабыңыз.
6. Дисплей 3:00 мәнінен бастап нөлге дейін кері санайды.
7. Нөлге жеткен кезде пеш Econ режиміне өтіп, дисплей сөнеді.

4.5 STOP ТҮЙМЕСІН ПАЙДАЛАНУ

STOP түймесін мыналар үшін пайдаланыңыз:


1. Бағдарламалау кезінде қатені өшіру.
2. Тамақ пісіру кезінде пешті уақытша **STOP** үшін, бір рет басыңыз.
3. Тамақ пісіру кезінде бағдарламадан бас тарту үшін, екі рет басыңыз.


4.6 БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ ҚҰЛПЫ

Пеште баланың пешті абайсызда іске қосып жіберуінің алдын алатын қауіпсіздік мүмкіндігі бар. Құлып орнатылған кезде, қалыптау мүмкіндігінен бас тартылмайынша микротолқынның ешбір бөлігі жұмыс істемейді.

Мысалы: Балалардан қорғау құлпын орнату үшін.

1. **STOP** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз.

2. Пеш екі рет дыбыстық сигнал беріп, дисплейде «LOC» деген жазу көрсетіледі: 

-  Балалардан қорғау құлпынан бас тарту үшін, **STOP** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз, сонда пеш екі рет дыбыстық сигнал беріп, дисплейде күннің уақыты көрсетіледі. Сағат орнатылмаса, балалардан қорғау құлпын орнату мүмкін болмайды.

5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ

5.1 МИКРОТОЛҚЫНДА ҚАУІПСІЗ ПІСІРУ ЫДЫСТАРЫ

Пісіру ыдыстары	Микротолқын-да қауіпсіз	Түсініктемелер
Алюминий фольга/ фольга ыдыстар	✓ / X	Алюминий фольганың кішкене жапырақтарын тамақты тым қатты ысып кетуден қорғау үшін пайдалануға болады. Фольганы пештің қабырғаларынан кемінде 2 см қашықтықта ұстаңыз, себебі доға пайда болуы мүмкін. Өндіруші, компаниясы тарапынан көрсетілмесе, фольга ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды және нұсқауларды мұқият орындаңыз.
Қуыру табақтары	✓	Әрдайым өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. Берілген ысыту уақыттарынан асырмаңыз. Абайлаңыз, себебі бұл табақтар өте ыстық болуы мүмкін.
Фарфор және керамика	✓ / X	Металмен безендірілгеннен басқа фарфор, керамика, жылтыратылған қыш ыдыстар мен сүйек фарфор әдетте жарамды болады.
Шыны ыдыстар, мысалы, Pyrex®	✓	Жұқа шыны ыдыстарды пайдаланғанда абайлаған жөн, себебі кенет ысытылған жағдайда олар сынуы немесе шытынауы мүмкін.
Металл	X	Микротолқын энергиясын пайдаланғанда, металл ыдыстарды қолдануға кеңес берілмейді, себебі ол электр доғасын тудырып, өртке себепші болуы мүмкін.
Пластик/полистирол мысалы, фаст-фуд ыдыстары	✓	Абайлаған жөн, себебі кейбір ыдыстар жоғары температураларда пішінін өзгертуі, еріп кетуі немесе түсі оңуы мүмкін.
Жабысқақ пленка	✓	Тамаққа тиіп тұрмауыс тиіс және бу шығару үшін тесілуі керек.
Мұздатқыш/қақтау дорбалары	✓	Бу шығару үшін тесілуі керек. Дорбалардың микротолқын-да пайдалануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Пластик немесе металл бауларды пайдаланбаңыз, себебі олар еріп кетуі немесе металдан доға туындауы байланысты тұтануы мүмкін.
Қағаз табақтар, кеселер және ас үй қағазы	✓	Тек жылыту немесе ылғалды сіңдіру үшін пайдаланыңыз. Мұқият болу керек, себебі шамадан тыс ысыту өртке себепші болуы мүмкін.
Қамыс және ағаш ыдыстар	✓	Бұл материалдарды пайдаланғанда, пешті әрдайым қарап тұрыңыз, себебі шамадан тыс қызу өртке себепші болуы мүмкін.
Қайта өңделген қағаз және газет	X	Құрамында «доға» тудыратын және өртке себепші болатын металл бөлшектері болуы мүмкін.

5.2 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕС

Микротолқынмен пісіру бойынша кеңес	
Құрамы	Майы немесе қанты көп тағамдар (мысалы, Рождестволық пудингтер, тәтті тоқаштар) үшін азырақ ысыту уақыты қажет. Мұқият болған жөн, себебі шамадан тыс ысыту өртке себепші болуы мүмкін.
Өлшемі	Біркелкі пісіру үшін, барлық кесектердің өлшемін бірдей етіңіз.
Тамақтың температурасы	Тамақтың бастапқы температурасы қажетті пісіру уақытының мөлшеріне әсер етеді. Ішінде салмасы бар тағамдарды, мысалы, джем қосылған тоқаштарды қызуды немесе буды шығару үшін кесіңіз.
Реттеу	Тамақтың қалыңырақ бөліктерін табақтың сыртына қаратып орналастырыңыз. (Мысалы, тауық сандары.)
Жабын	Тесіктері бар микротолқынды пештің жапқыш пленкасын немесе лайықты бір қақпақты пайдаланыңыз.
Тесу	Қабығы бар тағамдарды пісіру немесе қайта ысыту алдында бірнеше жерден тесу керек, себебі бу жиналып, тамақтың жарылуына себепші болуы мүмкін. (Мысалы, картоп, балық, тауық, шұжықтар.)  МАҢЫЗДЫ! Жұмыртқаларды микротолқын энергиясымен ысытпаған жөн, себебі олар тіпті пісіріп болғаннан кейін, (мысалы, асылған, қайнатылғаннан кейін де жарылуы мүмкін).
Араластыру, аудару және ауыстыру	Біркелкі пісу үшін, пісіру кезінде тамақты араластырып, аударып және ауыстырып тұру маңызды. Әрдайым араластырып, сырттан ортаға қарай ауыстырып тұрыңыз.
Тұрғызып қою	Қызудың тамаққа теңдей таралуына мүмкіндік беру үшін, тамақты пісіргеннен кейін біраз уақыт тұрғызып қою қажет.
Қорғаныш	Мұзы ерітіліп жатқан тамақтың кейбір жерлері жылуы мүмкін. Жылы тұстарды микротолқындарды шағылыстыратын фольгамен қорғап қаптап қоюға болады. (Мысалы, тауықтың сирақтары мен қанаттары.)

5.3 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ

Пеште 6 қуат деңгейі бар.

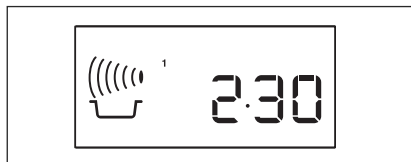
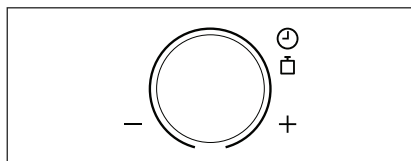
Қуат параметрі	Ұсынылатын қолданыс
800 Вт/ ЖОҒАРЫ	Жылдам пісіру немесе қайта ысыту үшін, (мысалы, сорпа, пісірмелер, консервіленген тағам, ыстық сусындар, көкөністер, балық, т.б. үшін қолданылады).
560 Вт	Ет қуыру, ет орамасы және табаққа салынатын тағамдар сияқты ұзақ пісетін тамақтар пісіру үшін, сондай-ақ ірімшік тұздығы мен кеуекті тортар сияқты нәзік тағамдар үшін қолданылады. Бұл төмендетілген параметрде тұздық қатты қайнап кетпейді және тамақтың жан-жағы күймей, біркелкі болып піседі.
400 Вт	Әдетте пісіргенде ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін тығыз тағамдар, мысалы, сиыр етінен жасалатын тағандарға арналған және ет жұмсақ болуы қамтамасыз ету үшін, осы қуат параметрін қолдануға кеңес беріледі.
240 Вт/ МҰЗДЫ ЕРІТУ	Мұзды еріту үшін, тамақтың мұзы біркелкі еруін қамтамасыз ету мақсатында осы қуат параметрін қолданыңыз. Бұл параметр, сондай-ақ, күріш, макарон, тұшпараны баяу қайнату үшін және жұмыртқа кастардын пісіру үшін тамаша.
80 Вт	Жеңіл жібіту үшін, (мысалы, торт кремін немесе кондитерлік бұйымдар үшін).
0 Вт	Қуту/ас үй таймері үшін.

Вт = BATT

Пешті 90 минутқа дейін бағдарламалауға болады. Пісіру уақытының енгізу бірлігі – 15 секундтан бес минутқа дейін. Ол, кестеде көрсетілгендей, пісіру уақытының жалпы ұзақтығына байланысты.

Мысалы: Сорпаны 560 Вт микротолқын энергиясында 2 минут 30 секунд ысыту үшін.

Пісіру уақыты	Арттыру бірлігі
0-5 минут	15 секунд
5-10 минут	30 секунд
10-30 минут	1 минут
30-90 минут	5 минут



1. **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.

2. Дисплейде 2.30 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.

3. **START/QUICK** түймесін басыңыз.

4. Дисплейді тексеріңіз.



МАҢЫЗДЫ!

Қуат деңгейі таңдалмаса, 800 Вт/ЖОҒАРЫ автоматты түрде орнатылады.

- Пісіру барысында есік ашылған кезде, сандық дисплейдегі пісіру уақыты автоматты түрде тоқтайды. Есік жабылып, **START/QUICK** түймесі басылғанда, пісіру уақыты қайтадан кері санала бастайды.
- Пісіру барысында уақыт деңгейін білгіңіз келсе, **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.

- Пісіру кезінде **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұрау арқылы пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға болады.
- Пісіру барысында қуат түймесін бюасу арқылы **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** өзгертуіңізге болады.
- Тамақ пісіру кезінде бағдарламадан бас тарту үшін, **STOP** түймесін екі рет басыңыз.

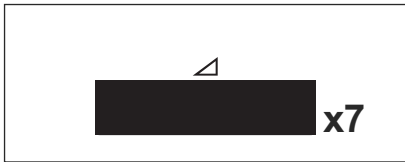
5.4 ТӨМЕНДЕТІЛГЕН ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ

Пісіру режимі	Стандартты уақыт	Төмендетілген қуат деңгейі
Микротолқын 800 Вт	20 минут	Микротолқын 560 Вт

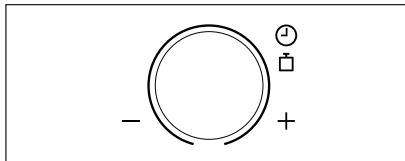
⚠ МАҢЫЗДЫ! Егер тамақты тек бір пісіру режимінде стандартты уақыттан асырып пісірсеңіз, пеш тым қатты қызып кетпеу үшін оның қуаты автоматты түрде төмендейді. (Микротолқын қуаты төмендетіледі немесе гриль қыздыру элементі жанып-өше бастайды.) 90 секунд кідірістен кейін, толық қуаты қалпына келуі мүмкін.

5.5 АС ҮЙ ТАЙМЕРІ

Мысалы: Ас үй таймерін 7 минутқа орнату үшін.



1. **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 7 рет басыңыз.



2. Дисплейде 7.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.



3. **START/QUICK** түймесін басыңыз.



4. Дисплейді тексеріңіз.

i Таймерді кідірте тұру үшін, **STOP** түймесін басыңыз. Таймер жұмысын жалғастыру үшін **START/QUICK**, шығу үшін **STOP** түймелерін қайтадан басыңыз.



5.6 30 СЕКУНД ҚОСУ

START/QUICK түймесі төмендегі екі функцияны басқаруға мүмкіндік береді.

Тікелей бастау

Тамақ пісіруді 800 Вт/ЖОҒАРЫ микротолқын энергиясы деңгейінде 30 секунд тамақ пісіруді **START/QUICK** түймесін басу арқылы тікелей бастауыңызға болады.


5.7 ПЛЮС ЖӘНЕ МИНУС



ПЛЮС  және **МИНУС**  функциясы азайтуға немесе пайдалану кезінде пісіру уақытын азайтуға немесе көбейтуге мүмкіндік береді.

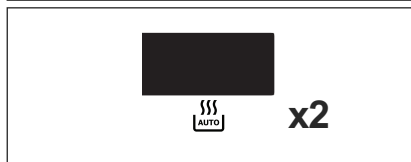
Мысалы: 0,3 кг қайнаған картоп пісіру үшін жақсы.

Пісіру уақытын ұзарту

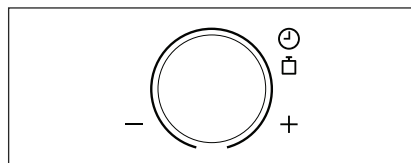
Пеш жұмыс істеп тұрғанда түйме басылса, пісіру уақытын 30 секундтық көбейту қадамымен ұзартуға болады.

-  автотүрде пісіру немесе автоматты түрде мұзды еріту режимі кезінде бұл функцияны қолдану мүмкін емес.

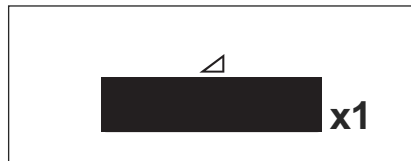
Егер піскен, бірақ әлі қатты боп тұратын қайнаған картоп керек болса, **МИНУС** түймесін қолданыңыз  . Оның орнына, қайнаған картоп жұмсақ болуы керек болса, **ПЛЮС** түймесін қолданыңыз  .



1. **АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ** түймесін екі рет басу арқылы қажетті мезірді таңдаңыз.



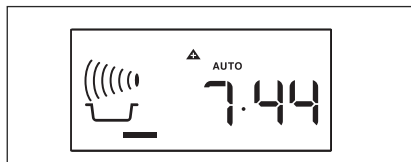
2. **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.



3. **ПЛЮС**  реттеуін таңдау үшін, **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.





4. **START/QUICK** түймесін басыңыз.



5. Дисплейді тексеріңіз.



ПЛЮС/МИНУС режимінен бас тарту үшін, **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 3 рет басыңыз. Егер **ПЛЮС** түймесін  таңдасаңыз, дисплейде көрсетіледі.

Егер **МИНУС** түймесін  таңдасаңыз, дисплейде көрсетіледі.

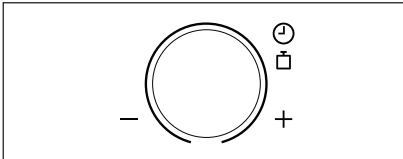
5.8 БІРНЕШЕ КЕЗЕКПЕН ПІСІРУ

3 сатыдан (ең көп) тұратын кезекті Микротолқын, Гриль немесе Қосарлы гриль тіркесімдерін қолдану кезінде бағдарламалауға болады.

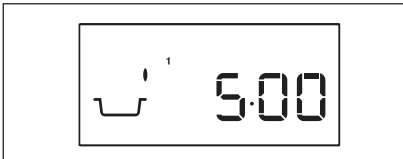
Мысалы: Пісіру үшін:
1-саты: 5 минут 800 W
2-саты: 16 минут 240 W



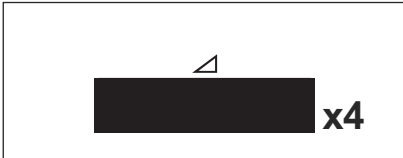
1. **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.



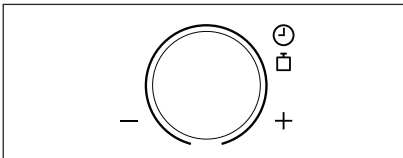
2. Дисплейде 5.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті уақытты енгізіңіз.



3. Дисплейді тексеріңіз.



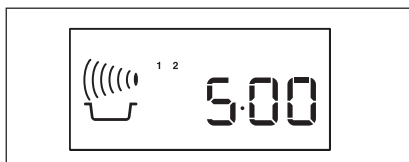
4. **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.



5. Дисплейде 16.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті пісіру уақытын енгізіңіз.



6. **START/QUICK** түймесін басыңыз.



7. Дисплейді тексеріңіз.

Пеш 5 минут 800 Вт қуатпен пісіре бастайды, содан кейін 16 минут 240 Вт тек гриль режимінде пісіреді.

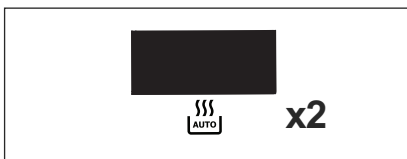
5.9 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ МҰЗДЫ ЕРІТУ ӘРЕКЕТІ

Автоматты түрде пісіру және автоматты түрде мұзды еріту автоматты түрде дұрыс пісіру режимі мен пісіру уақытын жасап шығарады. 6 автоматты түрде пісіру және 2 автоматты түрде мұзды еріту мәзірінің біреуін таңдауыңызға болады.

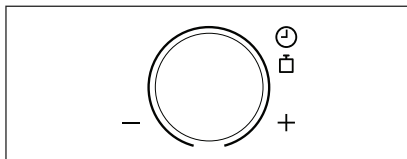
Тамақ	Белгі
Сусын	
Қайнаған картоп/ мундирлі картоп	
Қатулы көкөністер	

Тамақ	Белгі
Жас көкөністер	
Қатулы дайын астар	
Балықтың сүбесі тұздықпен	
Ет/балық/құс еті	
Нан	

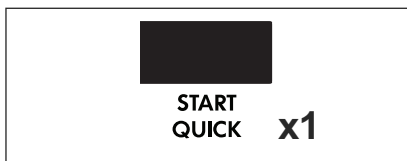
Мысалы: 0,3 кг қайнаған картоп пісіру үшін.



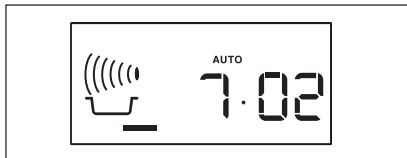
- 1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ** түймесін екі рет басу арқылы қажетті мәзірді таңдаңыз.



- 2. ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.



- 3. START/QUICK** түймесін басыңыз.










- Дисплейді тексеріңіз.

i Әрекет қажет болғанда (мысалы, тамақты аудару үшін), пеш тоқтап, қоңырау дыбыстарын шығарады, ал қалған пісіру уақыты мен индикатор дисплейде жыпылықтап тұрады. Пісіруді жалғастыру үшін, **START/QUICK** түймесін басыңыз. автоматты түрде пісіру/мұзды еріту






уақытының соңында, бағдарлама автоматты түрде тоқтайды. Қоңырау дыбысы шығып, пісіру белгісі жыпылықтайды. 1 минут өтіп, еске салғыш дыбыстық сигнал берілгеннен кейін, дисплейде күн уақыты көрсетіледі.

6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ

6.1 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ ЕРІТУ ДИАГРАММАЛАРЫ

Автоматты түрде пісіру	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
Сусын (Шай/кофе) 	1-4 кесе 1 кесе=200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Кесені айналмалы дискінің жиегіне қарай қойыңыз.
Қайнаған және мундирлі картоп 	0,1-0,8 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x2	<p>Қайнаған картоптар: Картоптарды аршып, оларды мундирлі картоп етіп тураңыз: Көлемдері бірдей картоптарды таңдап алып, жуыңыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> Қайнаған немесе мундирлі картоптарды ыдысқа салыңыз. Қажетті мөлшерде су (100 г үшін), шамамен 2 ас қасық және кішкене тұз қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Қатулы көкөністер 	0,1-0,6 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x3	<ul style="list-style-type: none"> 1 су үшін 100 г және тұзды, сияқты үсте-. (Үшін ешқандай қосымша судың саңырауқұлақтарын керек жияды.) Жапқышпен бас. Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз. <p>қатулы көкөністер бір жұмылса, пісіреді.</p>
Жас көкөністер 	0,1-0,6 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Жас тілімдерде ой-, айталық айғыз, текшелер немесе тілімдер. 1 су үшін 100 г және тұзды, сияқты үсте-. (Үшін ешқандай қосымша судың саңырауқұлақтарын керек жияды.) Жапқышпен бас. Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Қатулы дайын ас (бұлға- үшін) 	0,3-1,0 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Ас лайық табаққа. Біреудің сұйықтығын үсте ұсын жаса. Жапқышпен бас. Қашан қоңыраудың есті- дыбыстары, бұлға- және бас. Қоңырау дыбысы шыққанда, аударыңыз. Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Балықтың сүбесі тұздықпен 	0,4-1,2 кг ¹⁾ (100 г) Табақ және микротолқын фильмді қымтады	 x6	<ul style="list-style-type: none"> «Балықтың сүбесі тұздықпен» бөліміндегі рецептілерді қараңыз. <p>¹⁾ Барлық азық-түліктердің жалпы салмағы.</p>

6.2 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ МҰЗДЫ ЕРІТУ ДИАГРАММАЛАРЫ

Автоматты түрде мұзды еріту	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
Ет/балық/құс еті  (Бүтін балық, балық стейктері, балық жон еттері, тауық сандары, тауық төс еті, ет фаршы, стейк, котлеттер, бургерлер, шұжықтар)	0,2-0,8 кг (100 г) Кастард табағы		<ul style="list-style-type: none"> • Тамақты кастард табағына салып, айналмалы дискінің ортасына қойыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударып, орнын ауыстырыңыз да, бөліңіз. Жұқа жерлері мен жылы тұстарын алюминий фольгамен қаптаңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 15-45 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз. • Ет фаршы: Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударыңыз. Мүмкін болса, мұзы еріген бөліктерін шығарып алыңыз. <p> Бүтін құс етіне жарамайды.</p>
Нан 	0,1-1,0 кг (100 г) Кастард табағы		<ul style="list-style-type: none"> • Айналмалы дискінің ортасындағы кастард табағына жаймалап салыңыз. 1,0 кг болса, тікелей айналмалы дискінің үстіне жаймалап салыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, аударып, орнын ауыстырыңыз да, мұзы еріген тілімдерді шығарып алыңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 5-15 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз.

- Салқындатылған тамақтар 5 °С-тан бастап пісіріледі, мұздатылған тамақтар -18 °С-тан бастап пісіріледі.
- Тек тамақтың салмағын енгізіңіз. Ыдыстың салмағын енгізбеңіз.
- Салмағы «Автоматты түрде пісіру және мұзды еріту» диаграммаларында берілген салмақтан/мөлшерден тамаққа қолмен жұмыс істету режимін қолданыңыз.
- Түпкілікті температура бастапқы температураға байланысты әртүрлі болады. Пісіргеннен кейін, тамақтың жаңа пісіп, ыстық боп тұрғанын тексеріңіз.
- Micro (Микротолқын) режимдерінен кейін, салқындату желдеткіші қосылуы мүмкін.
- Стейктер мен котлеттер бір қабат етіп мұздатылуы керек.
- Фарш жұқа пішінді етіп мұздатылуы керек.
- Аударғаннан кейін, мұзы еріген бөліктерді кішкене, жалпақ алюминий фольгамен ораңыз.
- Құс етін мұзы ерітіле салысымен дереу өңдеген жөн.

6.3 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН РЕЦЕПТІЛЕР

Балықтың сүбесі тұздықпен			
0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	қызанақтарды
40 г	80 г	120 г	дөні
4 г	8 г	12 г	қызыл тұздығы
12 г	24 г	36 г	пиязы (ұсақ сынық)
1 ш. қас	1-2 ш. қас	2 ш. қас	қызыл түстің шарабының сірке суі, және
200 г	400 г	600 г	балығының сүбесі
			тұз

1. Ингредиенттерді тұздық үшін бұлға-
2. Орналастыр- балықтың сүбесін домалақ табақта жіңішке адақтармен ара бағыт орталықтың және тұзбен.
3. Тұздықты балықтың сүбесінде таратып жібер-.
4. Жапқыш пешпен фильмді қымтады және бас автоматты түрде пісіру пісіреді, "балықтың сүбесі тұздықпен".
5. Кейін, жақын тұр- 2 мин.

Балықтың сүбесі ыстық тұздықпен			
0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	400 г	600 г	балығының сүбесі тұз
			тұз
40 г	80 г	120 г	ойыл (жіңішке лімдермен)
160 г	320 г	480 г	дайын тұздығы

1. Орналастыр- балықтың сүбесін домалақ gratin табақта жіңішке адақтармен ара бағыт орталықтың және тұзбен.
2. және дайын алқындыр- тұздығын балықтың сүбесінде таратып жібер-.
3. Жапқыш пешпен фильмді қымтады және бас автоматты түрде пісіру пісіреді, "балықтың сүбесі тұздықпен".
4. Кейін, жақын тұр- 2 мин.

6.4 ПІСІРУ ДИАГРАММАЛАРЫ

Тамақ пен сусындарды ысыту

Тамақ/сусын	Мөлшері -г/мл-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	
Сүт	1 кесе	150	800 W	1	үстін жаппаңыз
Су	1 кесе	150	800 W	1-2	үстін жаппаңыз
	6 кесе	900	800 W	10-12	үстін жаппаңыз
	1 табақ	1000	800 W	11-13	үстін жаппаңыз
Бір табақ тамақ (көкөністер, ет және гарнир)	400	800 W	3-6	тұздыққа біраз су сеуіп, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз	
Сорпа/рагу	200	800 W	1-2	үстін жауып, қыздырғаннан кейін араластырыңыз	
Көкөністер	200	800 W	2-3	қажет болса, біраз су қосып, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз	
	500	800 W	4-5		
Ет, 1 тілім ¹⁾	200	800 W	3-4	тұздықты үстіне жұқа етіп жайып, үстін жабыңыз	
Балық жон еті ¹⁾	200	800 W	2-3	жабын	
Торт, 1 тілім	150	400 W	½	кастард табағына салыңыз	
Балалар тағамы, 1 банка	190	400 W	1	лайықты микротолқынды пеш ыдысына ауыстырып, қыздырғаннан кейін жақсылап араластырыңыз да, температурасын тексеріңіз	
Еріген маргарин немесе сары май ¹⁾	50	800 W	½	жабын	
Еріген шоколад	100	400 W	2-3	ауық-ауық араластырып тұрыңыз	

¹⁾салқын күйден бастап

Мұзды еріту

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Гуляш	500	240 W	8-12	мұзды еріту барысында араластырып тұрыңыз	10-15
Торт, 1 тілім	150	80 W	2-5	кастард табағына салыңыз	5
Жеміс-жидектер, мысалы, шие, құлпынай, таңқурай, қара өрік	250	240 W	4-5	біркелкі етіп жайыңыз да, мұзын еріту барысында аударып отырыңыз	5

Мұзды еріту және пісіру

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Балық жон еті	300	800 W	10-12	жабын	2
Бір табақ тамақ	400	800 W	9-11	үстін жауып, 6 минуттан кейін араластырыңыз	2

Пісіру, қақтау және қуыру

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Қуырмалар (шошқа, сиыр, қой еті)	1000	800 W 400 W	19-21 ¹⁾ 11-14	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, аласа сөреге қойып, ¹⁾ кейін аударыңыз	10
Ростбиф (орташа)	1000	800 W 400 W	9-11 ¹⁾ 5-7	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, аласа сөреге қойып, ¹⁾ кейін аударыңыз	10
Балықтың сүбесі	200	800 W	3-4	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, жабын	3

i Кестеде көрсетілген уақыттар азық-түліктердің қату температурасына, сапасына және салмағына қарай әртүрлі болуы мүмкін нормативтер болып табылады.

7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, БУМЕН
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, АБРАЗИВТІ,
ҚАТТЫ, КЕЗ КЕЛГЕН ҚҰРАМЫНДА
НАТРИЙ ГИДРОКСИДІ БАР
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ НЕМЕСЕ
ТАЗАРТҚЫШ ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ
ЕШҚАНДАЙ БӨЛІГІНЕ
ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

ПЕШТІ ТҰРАҚТЫ УАҚЫТ
АРАЛЫҚТАРЫНДА ТАЗАЛАП,
ЖИНАЛЫП ҚАЛҒАН ТАМАҚ
ҚАЛДЫҚТАРЫН КЕТІРІҢІЗ. Пешті таза
күйде ұстамау беттің нашарлауына
әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету
мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті
жағдайдың туындауына себеп болуы
мүмкін.

Пештің сырты

Пештің сыртын жұмсақ сабынмен
және сумен оңай тазалауға болады.
Сабынды міндетті түрде дымқыл
шүберекпен сүртіп алып, сыртын
жұмсақ сүлгімен құрғатыңыз.

Басқару панелі

Басқару тақтасын ажырату үшін,
тазалар алдында есікті ашыңыз.
Басқару тақтасын тазалаған кезде
мұқият болған жөн. Тек сумен
дымқылданған шүберекті қолданып,
тақта тазарғанша бірнеше қайталап
сүртіңіз. Суды тым көп мөлшерде
қолданбаңыз. Ешқандай химиялық
немесе абразивті тазалағыш
қолданбаңыз.

Пештің іші

Тазалау үшін, пайдаланғаннан кейін
пеш жылы болып тұрған кезде,
шашыраған немесе төгілген
қалдықтарды жұмсақ дымқыл
шүберекпен немесе ысқышпен
сүртіңіз. Оңайлықпен кетпейтін төгілген
дақтарды кетіру үшін, жұмсақ сабын
қолданып, барлық қалдықтар кеткенше
дымқыл шүберекпен бірнеше қайтара

сүртіңіз. Толқын бағыттағыш қақпағын
алмаңыз.

Жұмсақ сабынның немесе судың
қабырғалардағы кішкене
желдеткіштерге еніп, пешті
зақымдамауын қадағалаңыз.

Пештің ішіне аэрозоль тазалағыштар
қолданбаңыз.

Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі

Айналмалы диск пен айналмалы диск
тірегін пештен шығарыңыз. Айналмалы
диск пен айналмалы диск тірегін жұмсақ
сабынды суда жуыңыз. Жұмсақ
шүберекпен құрғатыңыз. Айналмалы
дискіні де, айналмалы диск тірегін де
ыдыс жуғышта жууға болады.

Есік

Барлық кір іздерін кетіру үшін, есіктің
екі жағын, есік тығыздағыштары мен
тығыздағыш беттерін тұрақты түрде
жұмсақ, дымқыл шүберекпен жуып
тұрыңыз. Пештің есігіндегі әйнекті
тазалау үшін қатты абразивті
тазалағыштарды немесе өткір металл
қырғыштарды қолданбаңыз, себебі
олар бетіне сызат түсіріп, әйнектің
шығалуына әкелуі мүмкін.



МАҢЫЗДЫ!

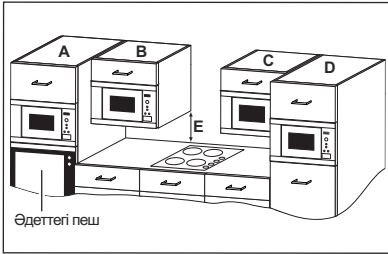
Бумен тазалағышты қолданбаған
жөн.

8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ

Мәселе	Мыналарды тексеріңіз...
Микротолқынды құрылғы дұрыс жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғыштар жұмыс істеп тұр. Электр қуаты сөнген жоқ. Егер сақтандырғыштар атылып кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
Микротолқын режимі жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Есіктер дұрыс жабылған. Есік тығыздағыштары мен олардың беттері таза. START/QUICK түймесі басылған.
Айналмалы диск айналмай тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Айналмалы диск тірегі жетекке дұрыс жалғанған. Пештің құралдары айналмалы дисктің шектерінен аспайды. Тамақ айналмалы дискінің жиегінен асып, оның айналуына кедергі келтіріп тұрған жоқ. Айналмалы дискінің астындағы шұқырда ештеңе жоқ.
Микротолқын өшпей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғыны сақтандырғыштар блогынан оқшаулаңыз. Жергілікті Қызмет көрсету АЕГ орталығына хабарласыңыз.
Ішкі жарық жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Жергілікті Қызмет көрсету АЕГ орталығына хабарласыңыз. Ішкі шам лампасын тек даярлықтан өткен білікті Қызмет көрсету бөлімінің АЕГ техник мамандары ауыстыра алады.
Тамақ бұрынғыдан да ұзақ уақыт ысытылып, пісірілме?	<ul style="list-style-type: none"> Ұзағырақ пісіру уақытын (екі есе мөлшер = екі есе дерлік уақыт) немесе, Егер тамақ әдеттегіден суық боп тұрса, қауық-ауық бұрыңыз немесе аударыңыз, не болмаса, Жоғарырақ қуат параметрін орнатыңыз.

9. ОРНАТУ

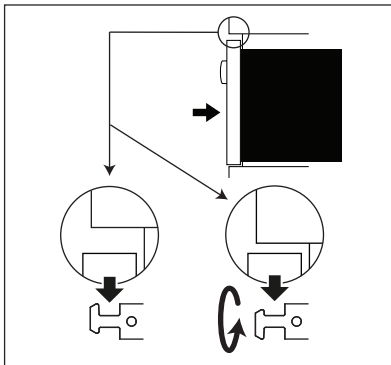
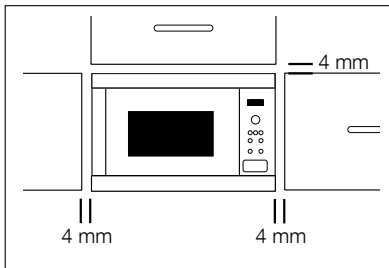
Микротолқынды пешті А, В, С немесе D позициясына орналастыруға болады:



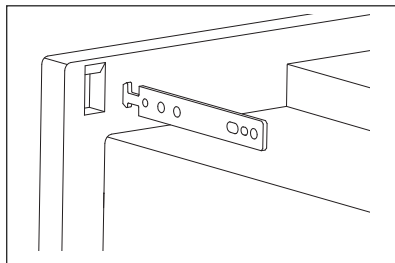
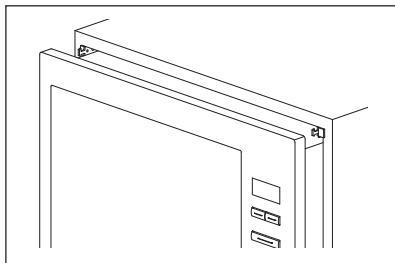
Орналасу	Орынның өлшемі		
	Е	Қ	Б
A	560	x 550	x 360
B+C	560	x 300	x 350
	560	x 300	x 360
D	560	x 500	x 350
	560	x 500	x 360

Өлшемдер (мм)

9.1 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАТУ



1. Барлық орауыштарды алып тастап, зақымдалу белгілері бар-жоғын мұқият тексеріңіз.
2. Сол oven жобаланады, into сәйкесу 360 мм жоғары ауыз-үйдің бірлігі сияқты қалып. 350 мм жоғары ауыз-үйдің бірлігі: және 4 аяқты oven астынан алыстат-. 3 биік және 1 қысқа болады. Ауыстыр- 3 биік аяқтарды ана серіктес- пакетте қамсыздандырды. Қысқа ауыстырмаппын.
3. Бөрілген нұсқаулық пен үлгіні пайдаланып, бекіткіш ілмектерді асуі шкафына орнатыңыз.
4. Құралды асуі шкафына баяу, күш қолданбай орнатыңыз. Құралды бекіткіш ілмектерге қарай көтеріп, орнына түсіру қажет. Орнату кезінде кедергі болса, ілмектің екінші жағын пайдалануға болады. Пештің алдыңғы жақтауы шкафтың алдыңғы есігіне мұқият бекітілуі қажет.
5. Құрылғының нық және қисаймай тұруын қамтамасыз етіңіз. Жоғарыдағы шкафтың есігі мен жақтаудан жоғары жағының арасында 4 мм бос орын болуы қамтамасыз етіңіз (диаграмманы қараңыз).



9.2 ТҰРМЫСТЫҚ АСПАПТЫҢ ҚАУІПСІЗ ИГЕРУШІЛІГІ

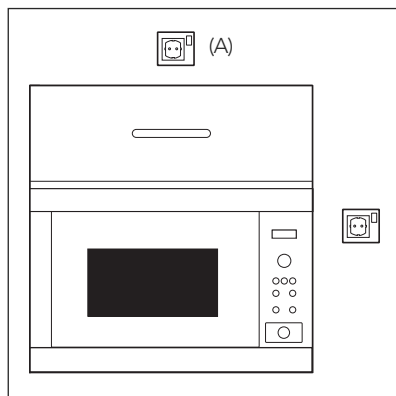
пешті ара айқындаманың В немесе С:

- ауыз-үйдің бірлігі 500 мм (Е) жұмыстың беті биігі болуға керек тағайынды ауызекі пеш биігі болуға керек.
- осы тұрмыстық аспап игерушілік үшін тексер- және мақұлда- алдым ішкі газдың болды, электр және

индукциялық пеш ғана.

- жетерлік ая пеш арасында және микротолқын қоюға керек болдырма-ал- аса ыстық, қапта-шкаф және аксессуарлардың.
- ыдыстың әрекет етпейді, қашан о болады.
- Конфорка қосұлы кезде микротолқынды пештің жанында болғанда сақ болу қажет.

9.3 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚҰАТ КӨЗІНЕ ЖАЛҒАУ



- Төтенше жағдайда оңай ажырату мүмкін болу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы тиіс. Не болмаса, сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, бекітілген сым жолына орнатылған қосқыш арқылы пешті қуат көзінен ажырату мүмкіндігі болуы тиіс.

- Розетка шкафтың артында болмауы тиіс.
- Ең дұрысы – шкафтың үстіне орналастырған жөн. (А) суретін қараңыз.
- Құрылғыны бір фазалы 230 В/50 Гц айнымалы ток көзіне дұрыс орнатылған, жерге қосылған розетка арқылы жалғаңыз. Ұямен болуға керек 10 А.
- Қуат сымын тек электр маманы ауыстыра алады.
- Орнатар алдында, құрылғы орнатылып жатқанда (А) нүктесіне жалғау оңай болу үшін, қуат сымынан бір жіп байлап қойыңыз.
- Құрылғыны биік қабырғалы шкафқа кіргізген кезде, қуат сымын жаншушы БОЛМАҢЫЗ.
- Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз.

9.4 ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСТАРЫ



ЕСКЕРТУ!
БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ
ҚОСЫЛУЫ КЕРЕК

Бұл сақтық шарасы қолданылмаған жағдайда, өндіруші ешқандай жауапкершілікті қабылдамайды.

Егер құрылғыға орнатылған қуат ашасы розеткаңызға сай келмесе, оны кесіп алып тастап, AEG тиісті аша орнату керек.

10. СИПАТТАМАЛАР

Айнымалы ток желісінің кернеуі	230 В, 50 Гц, бір фаза
Тарату сызық / автоматты ажыратқыш	Ең аласа деңгей 10 тарату
Айнымалы ток қуаты қажет:	
Микротолқын	1,2 кВт
Шығаратын қуаты:	Микротолқын 800 Вт (IEC 60705)
Микротолқын жиілігі	2450 МГц ¹⁾ (2-топ/В сыныбы)
Сыртқы өлшемдері:	МС1763Е 594 мм (Е) x 371 мм (Б) x 316 мм (Қ)
Ішкі өлшемдері	285 мм (Е) x 202 мм (Б) x 298 мм (Қ) ²⁾
Пештің сыйымдылығы	17 литр ²⁾
Айналмалы диск	Ø 272 мм, әйнек
Салмақ	шамамен 16 кг
Пеш шамы	25 Вт/240-250 В

- 1) Бұл өнім EN55011 Еуропалық стандартының талабына сай. Бұл стандартқа сәйкес, бұл өнім В сыныпты жабдығының 2-тобы ретінде сыныпталған. 2-топ жабдықтың тамақты қызумен өңдеуі үшін электромагниттік радиация түрінде әдейі радиожиілік энергиясын шығаратынын білдіреді. В сыныпты жабдық дегеніміз жабдық үйде пайдалануға жарамды екенін білдіреді.
- 2) Ішкі сыйымдылығы ең үлкен өнім, қалыңдығы мен биіктігін өлшеу арқылы есептеп шығарылады. Тамақ сақтауға болатын нақты сыйымдылығы азырақ болады.

Бұл пеш 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС, 2009/125/ЕС және 2011/65/EU
Директиваларының талаптарына сай.

СИПАТТАМАЛАР ҮЗДІКСІЗ ДАМУДЫҢ БІР БӨЛІГІ РЕТІНДЕ ЕСКЕРТУСЗ
ӨЗГЕРТІЛЕДІ

11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Белгі салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз.

Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз.

Белгі салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

www.aeg.com/shop



TINS-B024URR1

