

MC2664E

ET MIKROLAINEANI  
UA МІКРОХВІЛЬОВА ПІЧ  
CS MIKROVLNNÁ TROUBA  
LT MIKROBANGŲ KROSNELĖ

KASUTUSJUHEND 2  
ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА 33  
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA 63  
NAUDOTOJO VADOVAS 93



 **AEG**

perfekt in form und funktion

## TÄIUSLIKE TULEMUSTE SAAVUTAMINE

Täname, et valisite selle AEG toote. See on loodud teid pikki aastaid laitmatult teenima. Selle toote uudne tehnoloogia aitab muuta elu lihtsamaks ja sellel on omadusi, mida tavalistel seadmetel ei pruugi olla. Võtke juhendi lugemiseks mõni minut aega, et tootest suurimat kasu saada.

## LISASEADMED JA TARBEKAUBAD

AEG veebipoest leiab kõik, mida vajate, et hoida oma AEG seadmed puhtad ja täiuslikult töökorras. Lisaks leiab sealt suurel hulgal lisaseadmeid, mis on kavandatud ja valmistatud meie kõrge kvaliteedi standarditele vastavaten: spetsiaalsetest kööginõudest söögiriistakorvideni, pudelihoidjatest õrna pesu kottideni...

Külastage veebipoodi aadressil  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## SISUKORD

- 3 Olulised ohutusnõuded
- 7 Seadme ülevaade
- 8 Enne esimest kasutamist
- 10 Nõuanded mikrolaineahju toidu valmistamiseks
- 12 Mikrolaineahju kasutamine
- 18 Programmitabelid
- 22 Retseptid
- 26 Hooldamine ja puhastamine
- 27 Mida teha, kui...
- 27 Tehnilised andmed
- 28 Paigaldamine
- 31 Keskkonnateave
- 32 Teenindus ja varuosad
- 33 Garantiitingimused



Selle sümboliga on märgitud teie ohutuse või seadme kasutamisega seotud oluline teave ja/või teave, kus on mainitud selliseid sõnu nagu „Hoiatus“, „Olge ettevaatlik“. Järgige kindlasti hoollega kõiki juhiseid.



See sümbol märgib seadme kasutamisega seotud lisateavet.



Ristikheinaleht tähistab energiasäästlike nõuandeid ja vihjeid seadme keskkonnasõbraliku kasutamise kohta.

Tõrke korral järgige jaotises „Mida teha, kui...“ olevaid juhiseid.



## OLULISED OHUTUSNÕUDED

# Olulised ohutusnõuded: lugege tähelepanelikult ja hoidke edaspidiseks kasutamiseks alles

### Tuleohu vältimine

**Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta.**

**Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohtu tekitada.**

Juurdepäas pistikupesale peab olema vaba, et seadme pistikut saaks hädaolukorras kiiresti seinast välja tõmmata.

Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 10 A jaotusliini kaitsme või min 10 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi.

Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

**Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ukse avamine toidu suitsemise ajal võib põhjustada tulekahju.**

**Kasutage ainult mikrolainekindel nõusid ja vahendeid.**

**Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate äravisatavaid plast-, paber- või muust põlevast materjalist nõusid.**

**Puhastage lainejuhi kate, ahju õõs, pöördalus ja pöördaluse tugi pärast kasutamist. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.**

Ärge pange tuleohtlike materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge blokeerige ventilatsiooniavasid.

Eemaldage toidu pakendilt kõik metallkinnised, traaditükid jne. Metallosad tekitavad kaarlahenduse ja see võib tuleohtu põhjustada.

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

Ärge hoidke ahjus toitu või muid esemeid.

Pärast ahju käivitamist kontrollige seadeid veendumaks, et ahi töötab soovitud viisil.

Vaadake selles kasutusjuhendis toodud vastavaid nõuandeid.

### Vigastuste vältimine



#### **Hoiatus!**

Ärge kasutage ahju, kui see on katki või esineb tõrkeid. Enne kasutamist kontrollige järgmisi asju:

- Uks : veenduge, et uks sulgub korralikult ja tagage, et see on kohakuti ega ole moondu.
- Hinged ja ukse ohutusriivid : veenduge, et need ei ole katki ega lahti.
- Uksetihendid ja tihenduspinna : veenduge, et need on terved.
- Ahju sisemus või uks: veenduge, et seal pole mülke.
- Toitejuhe ja pistik : veenduge, et need pole kahjustunud.

**Ärge kunagi kohandage, parandage ega muutke ahju ise. Vastava koolituseta inimene ei tohi teha hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse korpus, mis kaitseb mikrolainekiirguse eest. See on väga ohtlik.**

Ärge kasutage ahju lahtise uksega ega kohandage turvalukusteid mingil moel.

Ärge kasutage ahju, kui uksetihendite ja tihenduspinde vahel on mõni objekt.

**Ärge laske rasval või mustusel uksetihenditele ja nendega kokkupuutuvatele osadele koguneda. Järgige jaotises „Hooldamine ja puhastamine” olevaid juhiseid. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.**

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

## Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korpus eemaldada.

Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Millegi kallamisel avadesse lülitage ahi kohe välja, tõmmake pistik seinast ja võtke ühendust oma kohaliku teeninduskeskusega.

Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

Ärge püüdke ise ahjuvalgusti lampi vahetada ega lubage seda teha kellelgi, keda teeninduskeskus ei ole volitanud seda tegema. Kui ahjuvalgusti lamp enam ei põle, võtke ühendust oma edasimüüja või kohaliku teeninduskeskusega.

Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega. Selle peab asendama teeninduskeskuse volitatud tehnik.

## Plahvatuse ja järsu keemise vältimine



### Hoiatus!

**Vedelikke ega muid toiduaineid ei tohi kuumutada tihedalt suletud nõudes, kuna need võivad plahvatada.**

Ärge kunagi kasutage suletud anumaid. Enne kasutamist eemaldage katted ja kaaned. Suletud nõud võivad rõhu suurenemise tõttu plahvatada isegi pärast ahju väljalülitumist.

Olge ettevaatlik vedelike kuumutamisel mikrolaineahjus. Kasutage laia suuga anumaid, et mullid välja pääseks.

**Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.**

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks tehke järgmist:

1. Enne kuumutamist/uuestikumutamist segage vedelikku.
2. Uuesti soojendamisel on soovitatav vedeliku sisse panna klaasist varras või sarnane riist.
3. Laske vedelikul valmistusaja lõppemisel ahjus vähemalt 20 sekundit seista, et vältida viivitusega keemispurset.

**Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist. Pudruks tegemata munade valmistamiseks või ülessoojendamiseks torgake munakollane ja -valge läbi, vastasel juhul võib muna lõhkeda. Koorige ja tükeldage kõvakskeedetud munad enne nende mikrolaineahjus ülessoojendamist.**

Enne küpsetamist torgake augud sellistesse toitudesse, nagu kartulid, vorstid ja puuviljad, vastasel juhul võivad need lõhkeda.

## Põletuste vältimine

Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid.

Aurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides.

**Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri ja segage toitu enne selle serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu imikutele, lastele või vanuritele antava toidu või joogi temperatuurile.**

Anuma temperatuur ei näita tõeselt toidu või joogi temperatuuri; kontrollige alati toidu temperatuuri. Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi.

Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

Hoidke lapsi uksest eemal, et nad ei põletaks end.

## Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



### Hoiatus!

**Laske lastel ahju järelevalveta kasutada ainult siis, kui olete neid piisavalt juhendanud ning laps oskab ahju ohutult kasutada ja mõistab vale kasutamise ohtusid.**

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks inimestele (sh lastele), kellel on madalad füüsilised, kuulmis- ja nägemismeele või vaimsed võimed või kellel puuduvad ahju kasutamise kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik valvab neid või on neid õpetanud seadet kasutama.

Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega.

Ärge toetuge ahju uksele ega kiikuge sellel. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana.

Lastele tuleks õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidukatte ettevaatlikku eemaldamist; erilist tähelepanu tuleb pöörata toidu krõbedaks muutmiseks kasutatavale pakendile (nt isekuumevad materjalid), kuna see võib eriti kuum olla.

## Muud hoiatused



**Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.**

**See ahi on mõeldud ainult koduseks toiduvalmistamiseks ja seda võib kasutada ainult toidu küpsetamiseks. See ei sobi kaubanduslikuks või laboris kasutamiseks.**

## Ahju probleemitu kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi käitage tühja ahju.

Pruunistusnõu või isekuumeneva materjali kasutamisel pange alati selle alla kuumakindel isolaator, nt porselantaldrik, et vältida pöördaluse ja pöördaluse toe kahjustamist soojuspinge tõttu. Anuma juhendis määratud eelsoojenduse aega ei tohi ületada.

Ärge kasutage metallnõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad tekitada elektrilise kaarlahenduse.

Ärge pange konservipurke ahju.

Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

- a) Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- b) Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- c) Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale.

### **Oluline:**

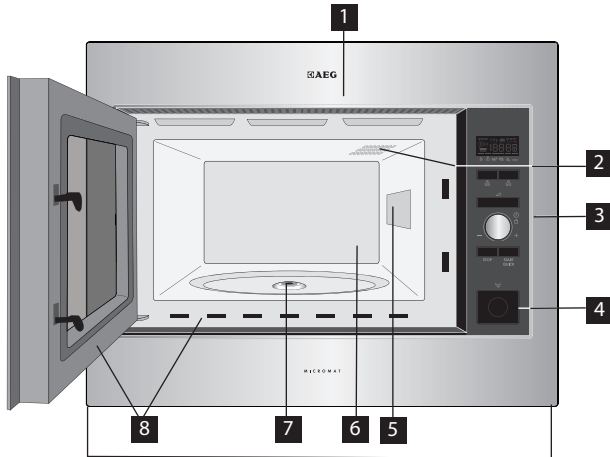
Kui te pole kindel, kuidas ahju ühendada, võtke ühendust volitatud, kvalifitseeritud elektrikuga.

Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest.

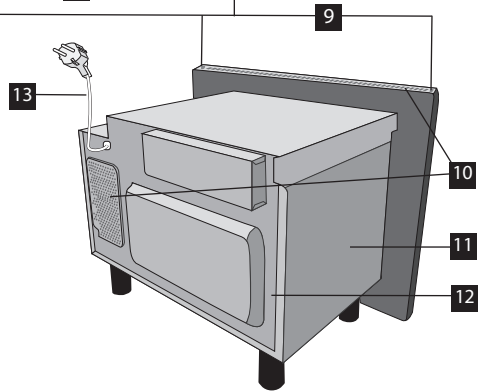
Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

## SEADME ÜLEVAADE

## Mikrolaineahi ja lisaseadmed



- 1 Esikül
- 2 Ahjuvalgusti lamp
- 3 Juhtpaneel
- 4 Ukse avamisnupp
- 5 Lainejuhi kate
- 6 Ahju sisemus
- 7 Tihend
- 8 Uksetihendid ja tihenduspinnaid

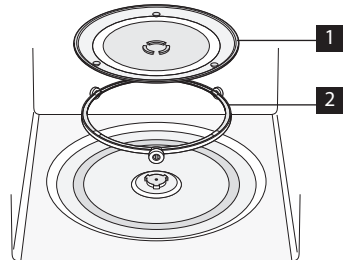


Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1 Pöördalus
  - 2 Pöördaluse tugi
  - 3 4 kinnituskrugi (pole näidatud)
- Asetage pöördaluse tugi ava põhjas olevasse tihendisse.
  - Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
  - Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

**Oluline:**

Lisaseadmete tellimisel öelge oma edasimüüjale või kohalikule teeninduskeskusele järgmist: osa nimetus ja mudeli nimi.



## Juhtpaneel

### 1 Digitaalkuva sümbolid



Mikrolaine



Leiva automaatsulatus



Kell



Automaatsulatus



Toiduvalmistusetapid



Kaal



Pluss/miinus

### 2 AUTOMAATKÜPSETUSE sümbolid

### 3 AUTOMAATKÜPSETUSE nupp

### 4 AUTOMAATSULATUSE nupp

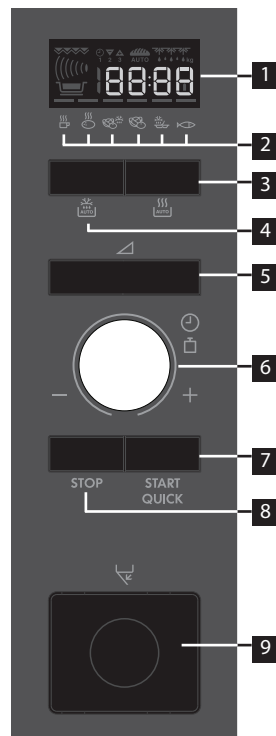
### 5 VÕIMSUSE nupp

### 6 TAIMERI/KAALU nupp

### 7 START/QUICK-nupp

### 8 STOP-nupp

### 9 UKSE AVAMISE nupp




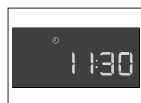
## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

## Kella seadistamine


Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.

**Näide:** kellaaja määramine 11:30-ks (12-tunnine kell).

1. Pange ahju pistik seinä.
2. Ekraanil kuvatakse: .
3. Tundide määramiseks keerake START/QUICK nuppu.
4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
5. Vajutage nuppu START/QUICK.
6. Kontrollige ekraani:





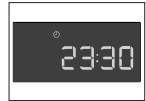
**Oluline:**

1. TAIMERI/KAALU nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.
2. Nupu STOP puudutamisel seatakse kellaajaks automaatselt .




**Näide:** kellaaja määramine 23:30-ks (24-tunnine kell).

1. Pange ahju pistik seina.
2. Ekraanil kuvatakse: .
3. Vajutage nuppu START/QUICK. Ekraanil kuvatakse: .
4. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
5. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
6. Vajutage nuppu START/QUICK.
7. Kontrollige ekraani:



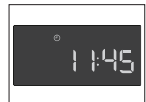
**Ouline!**

1. TAIMERI/KAALU nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.
2. Nupu STOP puudutamisel seatakse kellaajaks automaatselt .

## Kellaaja muutmine, kui kellaageg on määratud

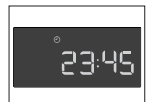
**Näide:** kellaaja määramine 11:45-ks (12-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu START/QUICK ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
3. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
4. Vajutage üks kord nuppu START/QUICK.
5. Kontrollige ekraani:



**Näide:** kellaaja määramine 23:45-ks (24-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu START/QUICK ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks keerake TAIMERI/KAALU nuppu.
3. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.
4. Vajutage üks kord nuppu START/QUICK.
5. Kontrollige ekraani:



**Näide:** kella muutmine 12-tunnisest 24-tunniseks või vastupidi.

1. Avage uks. Vajutage nuppu START/QUICK ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks vajutage ühe korra nuppu START/QUICK ja pöörake seejärel TAIMERI/KAALU nuppu.

## Nupu STOP kasutamine

Nupu STOP saab kasutada järgmisteks tegevusteks:

1. Programmeerimise ajal vea kustutamine.
2. Küpsetamise ajal ahju ajutiselt peatamine, vajutage üks kord.
3. Küpsetamise ajal programmi katkestamine, vajutage kaks korda.

# Lapselukk

Ahjul on turvafunktsioon, mis takistab lastel ahju kogemata käivitamist.

Kui lukk on aktiveeritud, ei tööta mikrolaineahju ükski osa enne, kui lukufunktsioon on tühistatud.

**Näide:** lapseluku pealepanemine.

1. Vajutage nupu STOP ja hoidke seda 5 sekundit all.



Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kiri 'LOC':



**Märkus:**

- Laste turvaluku tühistamiseks vajutage nuppu STOP ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kellaage.
- Lapselukku ei saa peale panna, kui kellaagega pole määratud.

## NÕUANDED MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMISEKS

### Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Toidu küpsetamiseks/sulatamiseks mikrolaineahjus peab mikrolaineikiirgus anumast läbi pääsema, et toidust läbi tungida. Seetõttu on oluline õigete kööginõude valimine.

Ümarad/ovaalsed nõud on paremad kui kandilised/piklikud, sest nurkades kipub toit üle küpsema.

Toitu on vaja pöörata, ümber paigutada või segada, et see ühtlaselt soojeneks.

Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, kuna see võimaldab kuumusel toidus ühtlaselt jaotuda.

Toidu omadused	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada tuleohtu.
Tihedus	Toidu tihedus mõjutab vajalikku küpsetusaega. Kerged poorsed toidud, nagu koogid või leib, küpsevad kiiremini kui rasked, tihedad toidud, nagu praed ja pajaroad.
Kogus	Küpsetusaega peab suurendama, kui ahju pandud toidu kogust suurendatakse. Nt nelja kartuli küpsetamiseks kulub rohkem aega kui kahe kartuli küpsetamiseks.
Suurus	Väikesed toidud ja tükid küpsevad kiiremini kui suured, kuna mikrolained saavad igast küljest toidu keskele tungida. Ühtlaseks küpsetamiseks tehke kõik tükid ühesuuruseks.
Kuju	Ebaregulaarse kujuga toitude, nagu kanarindade ja -koibade paksem osa küpseb kauem. Mikrolaineahjus küpsevad ümara kujuga toidud ühtlasemalt kui kandilise kujuga toidud.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab vajalikku küpsetusaega. Jahutatud toidud küpsevad kauem kui toatemperatuuril toidud. Lõigake täidisega toidud, nt moosiga sõõrikud, kuumuse või auru väljalaskmiseks lahti.

Küpsetustehnikad	
Paigutamine	Asetage toidu paksem osa (nt kanaoivad) nõu väliserva poole.
Katmine	Kasutage õhuavadega mikrolaineahjus kasutatavat toidukilet või sobivat kaant.
Läbitorkamine	Koore või nahaga toitudele tuleb enne küpsetamist või ülessoojendamist mitmes kohas augud sisse torgata, kuna muidu võib aur koguneda ja panna toidu lõhkema (nt kartulid, kala, kana, vorstid). <b>Oluline!</b> mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad).
Segamine, keeramine ja ümberpaigutamine	Ühtlase küpsetamiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, keerata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati väliservalt keskosa poole.
Seismine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Mõned sulatava toidu osad võivad soojaks muutuda. Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanaoivad ja -tiivad).

## Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium/fooliumnõud	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Pruunistusnõud	✓	Järgige alati tootja juhiseid. Ärge ületage etteantud kuumutusaegu. Olge eriti ettevaatlikud, kuna need nõud lähevad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✓	Õrnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või möraneda.
Metall	✗	Mikrolainevõimsust kasutades ei soovitata kasutada metallist küpsetusnõusid, kuna need tekitavad sädemeid ja tekib tuleoht.
Plast/polüüstreen, nt kiirtoidupakendid	✓	Tuleb olla ettevaatlik, kuna osa nõusid moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.
Toidukile	✓	See ei tohiks toiduga kokku puutuda ja sellesse tuleb augud teha, et aur pääseks välja.
Külmutus-/küpsetuskotid	✓	Nendes tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.
Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber	✓	Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohtu.
Vitstest ja puidust nõud	✓	Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohtu.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehepaber	✗	Need võivad sisaldada metalloosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohtu.

## MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

### Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Ahju saab programmeerida kuni 90 minutiks. Küpsetusaja määramise üksus ulatub 15 sekundist viie minutini. See sõltub küpsetusaja kogupikkusest, nagu on näidatud tabelis.

Küpsetusaeg	Aja pikendamise üksus
0-5 minutit	15 sekundit
5-10 minutit	30 sekundit
10-30 minutit	1 minut
30-90 minutit	5 minutit

### Käsitsi sulatamine

Käsitsi sulatamiseks (kasutamata automaatsulatuse valikut) kasutage võimsust 270 W. Sulatamise sümbol kuvatakse ekraanile iga kord, kui võimsus on valitud.

### Mikrolaineahju võimsused

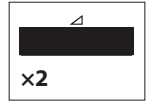
Teie ahjul on 6 võimsust:

Võimsuse seade	Soovitav kasutus
900 W / KÕRGE	Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.
630 W	Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.
450 W	Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.
270 W / SULATUS	Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.
90 W	See sobib õrnaks sulatamiseks, nt kreemikoogi või lehttaigna valmistamiseks.
0 W	Kasutusel seadme mittetöötamise / köögitaimeri kasutamise ajal.

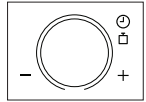
**W = VATT**

**Näide:** supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

1. Vajutage kaks korda võimsuse nuppu.



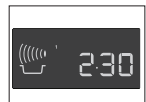
2. Sisestage aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 2:30.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



### Oluline:

Kui võimsust ei valita, määratakse võimsuseks automaatselt KÕRGE/900 W.

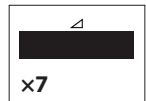
### Märkus:

- Kui uks avatakse küpsetamise ajal, peatub küpsetusaeg digitaalsel kuval automaatselt. Küpsetusaeg hakkab edasi jooksuma, kui uks suletakse ja vajutatakse nuppu START/QUICK.
- Kui soovite küpsetamise ajal võimsuse taset teada saada, vajutage üks kord nuppu VÕIMSUSE.
- Saate küpsetamise ajal küpsetusaega suurendada/vähendada, keerates TAIMERI/KAALU nuppu.
- Saate küpsetamise ajal võimsust muuta, vajutades VÕIMSUSE nuppu.
- Programmi tühistamiseks küpsetuse ajal puudutage kaks korda nuppu STOP.

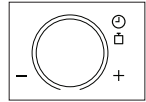
## Köögitaimer

**Näide:** köögitaimeri seadmine 7 minutiks.

1. Vajutage 7 korda võimsuse nuppu.



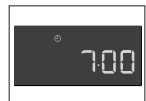
2. Sisestage aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 7:00.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



### Märkus:

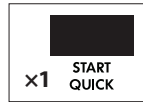
- Taimeri peatamiseks vajutage nuppu STOP. Taimeri jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK, väljumiseks vajutage uuesti nuppu STOP.

## 30 sekundi lisamine

Nupp START/QUICK võimaldab kaht järgmist funktsiooni kasutada:

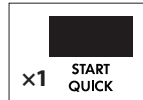
### 1. Otsekäivitus

Saate kohe käivitada küpsetamise mikrolaineahju võimsuse tasemel 900 W/KÕRGE 30 sekundiks, vajutades nuppu START/QUICK.



### 2. Küpsetusaja pikendamine

Saate küpsetusaega pikendada 30 sekundi kaupa, kui vajutate nuppu ahju töötamise ajal.



### Märkus:

- Seda funktsiooni ei saa kasutada AUTOMAATKÜPSETUSE või AUTOMAATSULATUSE ajal.

## Pluss ja miinus

Funktsioon PLUSSI  $\triangleup$  ja MIINUST  $\nabla$  võimaldab lühendada või pikendada küpsetusaega automaatprogrammide kasutamise ajal.

Kui eelistate keedukartuleid, mis on küpsed, aga endiselt kõvad, kasutage MIINUST  $\nabla$ .  
Kui aga eelistate pehmemaid keedukartuleid, kasutage PLUSSI  $\triangleup$ .

**Näide:** 0,3 kg kartulite pehmeks keetmine.

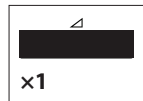
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



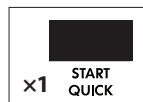
2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,3 kg.



3. PLUSSI  $\triangleup$  kohanduse valimiseks vajutage üks kord võimsuse nuppu.



4. Vajutage nuppu START/QUICK.



5. Kontrollige ekraani:



**Märkus:**

PLUSI/MIINUST katkestamiseks vajutage 3 korda võimsuse nuppu.

PLUSI valimisel kuvatakse ekraanil ▲.

MIINUST valimisel kuvatakse ekraanil ▼.

## Mitmeetapiline küpsetamine

MIKROLAINEAHJU kasutades saab programmeerida maksimaalselt 3-etapilise jada.

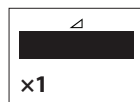
**Näide:** küpsetamine:

5 minutit võimsusel 900 W (1. etapp)

16 minutit võimsusel 270 W (2. etapp)

**1. etapp**

1. Vajutage üks kord võimsuse nuppu.



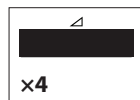
2. Sisestage soovitud aeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päripäeva, kuni kuvatakse aeg 5:00.



3. Kontrollige ekraani:

**2. etapp**

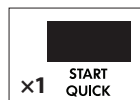
1. Vajutage 4 korda võimsuse nuppu.



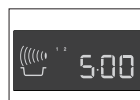
2. Sisestage soovitud küpsetusaeg, keerates TAIMERI/KAALU nuppu päripäeva, kuni kuvatakse aeg 16:00.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:









Ahi küpsetab 5 minutit 900 W juures ja seejärel 16 minutit 270 W juures.

# Automaatküpsetus ja automaatsulatus

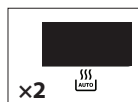
AUTOMAATKÜPSETUS ja AUTOMAATSULATUS arvutavad automaatselt õige küpsetusrežiimi ja -aja välja. Saate valida 6 AUTOMAATKÜPSETUSE ja 2 AUTOMAATSULATUSE menüü vahel.

## Automaatküpsetus

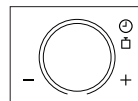
Toit	Sümbol
Jook	
Keedetud kartulid / koorega kartulid	
Külmutatud köögiviljad	
Värsked köögiviljad	
Külmutatud valmistoit	
Kalafilee kastmega	

**Näide:** 0,3 kg kartulite keetmine.

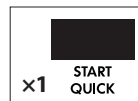
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda AUTOMAATKÜPSETUSE nuppu.



2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,3 kg.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:



Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK.

Automaatküpsetuse lõpus peatub programm automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaeg.



## Automaatsulatus

Toit	Sümbol
Liha/kala/linnuliha	
Leib	

**Näide:** 0,2 kg leiva sulatamine.

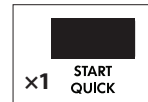
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda nuppu AUTOMAATSULATUSE.



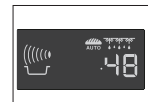
2. Keerake TAIMERI/KAALU nuppu, kuni kuvatakse 0,2.



3. Vajutage nuppu START/QUICK.



4. Kontrollige ekraani:















Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK.

Automaatsulatus lõpus programm peatub automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma.






Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaeg.

## PROGRAMMITABELID

## Automaatküpsetuse ja automaatsulatuse tabelid

Automaat- küpsetus	Kaal (suurendatav üksus) / nõud	Nupp	Protseduur
Jook (tee/kohv) 	1–6 tassi 1 tass = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pange tass pöördaluse serva poole.</li> </ul>
Koorega keedetud kartulid 	0,2–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x2	<p>Keedukartulid: koorige kartulid ja lõigake ühesuurusteks tükkideks.</p> <p>Mundris ahjukartulid: valige sama suured kartulid ja peske need puhtaks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pange keedetud või koorega kartulid kaussi.</li> <li>Lisage vajalik kogus vett, umbes 2 spl 100 g kohta, ja veidi soola.</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.</li> </ul>
Külmutatud köögiviljad 	0,1–0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.)</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.</li> </ul> <p><b>Oluline:</b> Kui köögiviljad on kokku külmunud, küpsetage käsitsi.</p>
Värsked köögiviljad 	0,1–0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lõigake väikesteks tükkideks, nt ribadeks, kuupideks või viiludeks.</li> <li>Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.)</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.</li> </ul>
Külmutatud valmistoit (segatav) 	0,3–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pange toit sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse.</li> <li>Lisage vedelikku, kui tootja on nii soovitanud.</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Küpsetage kaaneta, kui tootja näeb niimoodi ette.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist segage ja laske umbes 2 min seista.</li> </ul>
Kalafilee kastmega 	0,5–1,5 kg* (100 g) Ahjunõu ja mikrolaineahjule mõeldud toidukile	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vt kastmega kalafilee retsepte lk 20.</li> </ul> <p>* Kõigi koostisainete kogukaal.</p>

**Oluline:** jahutatud toite küpsetatakse temperatuuril 5 °C, külmutatud toite temperatuuril –18 °C.

Automaat- küpsetus	Kaal (suurendatav üksus) / nõud	Nupp	Protseduur
Liha, kala, linnuliha  (Terve kala, kalalõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarinnad, hakkliha, praelõik, karbonaad, kotletid, vorstid)	0,2–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täielikult sulanud.</li> </ul> <p><b>Märkus:</b> Ei sobi terve linnu jaoks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.</li> </ul>
Leib  	0,1–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaotage madalasse küpsetusvormi ja pange see pöördaluse keskele. 1,0 kg pange otse pöördalusele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.</li> </ul>

**Oluline:** Jahutatud toite küpsetatakse temperatuurilt 5 °C, külmutatud toite temperatuurilt –18 °C.

### Märkus:

- Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse.
- Toitude korral, mis kaaluvad rohkem või vähem kui automaatküpsetuse ja automaatsulatuse tabelites toodud kaalud/kogused, kasutage käsitsi küpsetamist/sulatamist.
- Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Veenduge, et toit on pärast küpsetamist kuum.
- Kui on vaja midagi teha (nt keerata toit ümber), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu START/QUICK.
- Pärast mikrolainerežiimi kasutamist võib jahutusventilaator tööle hakata.

### Oluline: Automaatsulatust

1. Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
2. Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.
3. Pärast ümberkeeramist katke sulanud osa väikeste lamedate alumiiniumfooliumitükkidega.
4. Linnuliha tuleks kohe pärast sulatamist töödelda.

# Automaatküpsetuse retseptid

## Kalafilee pikantse kastmega

1. Segage kastme koostisosad kokku.
2. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
3. Valage kalafilee kastmega üle.
4. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS — kalafilee kastmega.
5. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konservtomatid (nõrutatud)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	tšillikaste
15 g	30 g	45 g	peeneks hakitud sibul
1 spl	1–2 spl	2–3 spl	punase veini äädikas
			sinep, tüümiان ja Cayenne'i pipar
250 g	500 g	750 g	kalafilee
			sool

## Kalafilee karrikastmega

1. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
2. Katke kalafilee banaanivilude ja valmis karrikastmega.
3. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil AUTOMAATKÜPSETUS — kalafilee kastmega.
4. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	kalafilee
			sool
50 g	100 g	150 g	viilutatud banaan
200 g	400 g	600 g	valmis karrikaste

# Küpsetamistabelid

## Kasutatavad lühendid

spl = supilusikatäis	tass = tassitais	g = gramm	ml = milliliiter	min = minut
tl = teelusikatäis	KG = kilogramm	l = liiter	cm = sentimeeter	

## Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/jook	Kogus -g/ml-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	
Piim	1 tass	150	900 W	umbes 1	ärge katke
Vesi	1 tass	150	900 W	umbes 2	ärge katke
	6 tassi	900	900 W	8–10	ärge katke
	1 nõu	1000	900 W	9–11	ärge katke
Üks taldrikutäis köögivilju, liha ja lisandeid	400	900 W	4–6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal	

Toit/jook	Kogus -g/ml-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod
Supp/hautis	200	900 W	1–2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögiviljad	200 500	900 W 900 W	2–3 3–5	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Liha, 1 viil*	200	900 W	umbes 3	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee*	200	900 W	3–5	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	450 W	1/2–1	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	450 W	1/2–1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollilise temperatuuri
Margariini/või sulatamine*	50	900 W	1/2	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	450 W	3–4	segage aeg-ajalt

\* jahutatud kujul

## Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seismisaeg -Min-
Guljašš	500	270 W	8–9	segage sulatamise vahepeal	10–30
Kook, 1 tükk	150	270 W	1–3	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad ja marjad, nt kirsid, maasikad, vaarikad, ploomid	250	270 W	3–5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

Tabelis näidatud ajad on suunised, mis võivad erineda sõltuvalt toidu külmutustemperatuurist, omadustest ja kaalust.

## Sulatamine ja küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seismisaeg -Min-
Kalafilee	300	900 W	9–11	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	900 W	8–10	katke, segage 6 min pärast	2

## Liha ja kala küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus -tase-	Aeg -min-	Meetod	Seismisaeg -Min-
Praed (sea-, vasika-, lambaliha)	1000 1500	630 W 630 W	34–38 53–58	maitsestage, pange madalasse ahjuvormi, pöörake poole küpsetuse ajal ümber	10 10
Rostbiif (keskmise)	1000 1500	630 W 630 W	20–24 27–31	maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, pöörake poole küpsetuse ajal ümber	10 10
Kalafilee	200	900 W	4–6	maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, katke kinni	3

## RETSEPTID

Kõikide retseptide kogused selles raamatus on arvatud 4 portsu tegemiseks, kui pole teisiti märgitud.

### Retseptide kohandamine mikrolaineahju jaoks

Kui tahate oma lemmikretsepti mikrolaineahju jaoks kohendada, peaksite tähelepanu pöörama järgmisele: valmimisaega tuleb kolmandiku kuni poole võrra lühendada. Võtke eeskujuks selle raamatu retseptid. Suure vedelikusaldusega toite, nagu liha, kala, linnuliha, köögivilju, puuvilju, hautiseid ja suppe, saab raskusteta mikrolaineahjus valmistada.

Väikese vedelikusaldusega toitudele, nagu valmistoitudele, tuleks enne kuumutamist või küpsetamist vedelikku lisada.

Hautatavatele toorestele toitudele lisatavat vedelikku hulka tuleks umbes kahe kolmandikuni vähendada, võrreldes algretseptis antud kogusega. Vajadusel lisage küpsetamisel vedelikku.

Lisatava rasva kogust võib märgatavalt vähendada. Toidu maitsestamiseks on piisav väike kogus võid, margariini või õli. Seetõttu on teie mikrolaineahi ideaalne madala rasvasisaldusega dieettoitude valmistamiseks.

### Sibulasupp

- Määrige kauss, lisage sibulaviilud, lihapuljong ja maitsetaimed. Katke ja küpsetage.  
9–11 minutit: 900 W
- Röstige saiaviilud, tükeldage kuubikuteks ja jaotage supikaussidesse. Valage supp röstsaiakuubikutele ja puistake peale juustu.
- Pange kausid pöördalusele ja küpsetage.  
1–3 minutit: 900 W

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine) 4 supikaussi (200 ml)
10 g	või/margariin
100 g	sibulad, viilutatud
800 ml	loomalihapuljong
	sool ja pipar
2 viilu	sai
40 g	riivitud juust

### Merikeefilee

- Peske kala ja patsutage kuivaks. Eemaldage luud.
- Lõigake sidrun ja tomatid õhukesteks viiludeks.
- Määrige ahjunõu võiga. Pange kalafileeid nõusse ja piserdage peale köögiviljaõli.
- Raputage nõusse peterselli, asetage peale tomativiilud ja maitsestage. Tomatitele asetage sidruniviilud ja valage neile valget veini.
- Asetage väikesed võitükid sidrunile, katke nõu ja küpsetage.  
11–13 minutit: 630 W  
Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Nõud	Madal ovaalne ahjunõu koos mikrolaineahjule mõeldud toidukilega (umbes 26 cm pikkune)
400 g	merikeefilee
1	terve sidrun
150 g	tomatid
10 g	või
1 spl	juurviljaõli
1 spl	hakitud petersell
	sool ja pipar
4 spl	valge vein
20 g	või/margariin

## Zürichi vasikalihahautis

1. Lõigake vasikaliha ribadeks.
2. Määrige nõu võiga. Asetage liha ja sibul nõusse, katke see ja küpsetage. Segage küpsetamisel ühe korra.  
6–9 minutit: 900 W
3. Lisage valget veini, praekastmepruunistajat ja koort, segage, katke nõu ja jätkake küpsetamist. Segage aeg-ajalt.  
3–5 minutit: 900 W
4. Segage toitu pärast küpsetamist, laske umbes 5 minutit seista. Kaunistage peterselliga.

Nõud	Kaanega nõu (2-liitrine)
600 g	vasikalihafilee
10 g	või/margariin
50 g	peeneks hakitud sibul
100 ml	valge vein
	maitsestatud praekastmepruunistaja, umbes 1/2 liitrit kastet
300 ml	koor
1 spl	hakitud petersell

## Täidetud sink

1. Segage spinat juustu ja toorjuustuga, maitsestage.
2. Pange igale keedusingiviilule lusikatäis täidist ja keerake rulli. Kinnitage see puutikuga.
3. Valmistage valge kaste: selleks valage vesi ja koor kaussi ja kuumutage.  
2–4 minutit: 900 W  
Segage kastme põhja valmistamiseks jahu ja või, lisage vedelik ja vahustage, kuni see on lahustunud. Katke kauss, küpsetage, kuni kaste on paks.  
1–2 minutit: 900 W  
Segage ja maitske.
4. Kallake kaste õlitatud nõusse, asetage täidetud singirullid kastmesse ja küpsetage kaane all.  
12–14 minutit: 630 W  
Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine) Ovaalne ahjunõu (umbes 26 cm pikkune)
150 g	hakitud lehtspinat
150 g	20% rasvasisaldusega toorjuust
50 g	riivitud Emmentali juust
	pipar ja paprika
8 viilu	küpsetatud sink (400 g)
125 ml	vesi
125 ml	koor
20 g	jahu
20 g	või/margariin
10 g	nõu määrimiseks võid/margariini

## Vürtsine kalkunilihahautis

1. Määrige vorm.
2. Segage riis safraniga ja pange nõusse. Segage sibul, pipar, porru ja kalkunirind ning maitsestage. Pange peale võitükid.
3. Valage puljong nõusse, katke ja küpsetage.  
4–6 minutit: 900 W  
16–19 minutit: 270 W  
Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Nõud	Ovaalne kaanega nõu (umbes 26 cm pikkune)
120 g	pikateraline riis
1 pakk	safran
10 g	või/margariin
50 g	viilutatud sibul
100 g	viilutatud punane pipar
100 g	viilutatud porru
300 g	kuubikuteks lõigatud kalkunirind
	pipar ja paprika
20 g	või/margariin
300 ml	loomalihapuljong

## Lasanje

1. Purustage tomatid, segage singi ja sibula, küüslaugu, hakkliha ning tomatipüreega. Maitsestage, katke ja küpsetage.  
5–8 minutit: 900 W
2. Segage crème fraiche piima, Parmesani juustu, maitsetaimede, õli ja vürtsidega.
3. Määrige nõu ja katke põhi umbes  $\frac{1}{3}$  pastaga. Asetage pool hakklihasegust pastale ja valage peale veidi kastet. Korrake toimingut ja asetage kõige peale ülejäänud pasta. Katke pasta kastmega ja raputage peale Parmesani juustu. Küpsetage kaane all.  
13–17 minutit: 630 W  
Pärast küpsetamist laske umbes 5–10 minutit seista.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine), madal kandiline kaanega ahjunõu (umbes 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konserveeritud tomatid
50 g	hakitud sink
50 g	peeneks hakitud sibul
1	purustatud küüslauguküüs
250 g	veisehakkliha
2 spl	tomatipüree
	sool ja pipar
150 ml	crème fraiche
100 ml	piim
50 g	riivitud Parmesani juust
1 tl	erinevad hakitud maitsetaimed
1 tl	oliiviõli
1 tl	juurviljaõli nõu määrimiseks
125 g	lasagne verde
1 spl	riivitud Parmesani juust

## Peekonirisoto

1. Määrige vorm. Pange sibulad ja peekon nõusse, katke ja küpsetage.  
2–3 minutit: 900 W
2. Lisage riis ja lihapuljong ning küpsetage.  
3–5 minutit: 900 W  
15–17 minutit: 270 W  
Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.
3. Segage safraniga juust riisi sisse ja maitsestage.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine)
50 g	tükeldatud läbikasvanud peekon
20 g	või/margariin
50 g	peeneks hakitud sibul
200 g	risotoriis (Arboris)
400 ml	loomalihapuljong
70 g	Emmentali juust
näpuotsatäis	safran
	sool ja pipar

## Pirnid šokolaadikastmes

1. Pange suhkur, vanillisuhkur, pirniliköör ja vesi kaussi, segage, katke ja keetke.  
1–2 minutit: 900 W
2. Asetage pirnid vedelikku, katke ja keetke.  
5–8 minutit: 900 W  
Võtke pirnid keeduvedelikust välja ja pange külmikusse.
3. Valage 50 ml keeduvedelikku väiksemasse kaussi. Lisage šokolaad ja crème fraiche, katke ja keetke.  
2–3 minutit: 900 W
4. Segage kastet hoolega, valage pirnidele ja serveerige.

Nõud	Kaanega kauss (2-liitrine) Kaanega kauss (1-liitrine)
4	terved kooritud pirnid (600 g)
60 g	suhkur
10 g	vanillisuhkur
1 spl	pirniliköör
150 ml	vesi
130 g	purustatud mõru šokolaad
100 g	crème fraiche



## Vaarikakastmega mannapuding

1. Pange piim, suhkur ja mandlid kausi, katke ja keetke.  
3–5 minutit: 900 W
2. Lisage manna, segage, katke ja küpsetage.  
10–12 minutit: 270 W
3. Vahustage munakollased tassis veega ja lisage kuumale segule. Vahustage munavalged kõvaks vahuks ja lisage segule. Valage pudingisegu vormidesse.
4. Kastme valmistamiseks peske ja kuivatage vaarikad ja pange kaussi koos vee ja suhkruga. Katke ja kuumutage.  
2–3 minutit: 900 W
5. Püreestage vaarikad ja serveerige mannapudingiga.

Nõud	Kaanega kaus (2-liitrine) 4 väikest vormi
500 ml	piim
40 g	suhkur
15 g	purustatud mandlid
50 g	manna
1	munakollane
1 spl	vesi
1	munavalge
250 g	vaarikad
50 ml	vesi
40 g	suhkur

## Juustukook

1. Segage kausis jahu, kakao, küpsetuspulber ja suhkur.
2. Lisage muna ja või ning segage köögikombainis.
3. Määrige koogivorm. Rullige taigen lahti ja laotage vormi, jättes 2 cm kõrguse serva. Küpsetage koogipõhi.  
6–8 minutit: 630 W
4. Vahustage või suhkruga kergeks kohevaks vahuks. Segage aeglaselt munadega. Lisage segule toorjuust ja vanillipudingipulber.
5. Laotage täidis juustukoogipõhjale ja küpsetage.  
15–19 minutit: 630 W

Nõud	Lahtikäiv koogivorm (umbes 26 cm läbimõõduga)
	<b>Põhi:</b>
300 g	jahu
1 spl	kakao
10 g	küpsetuspulber
150 g	suhkur
1	muna
10 g	või/margariin vormi määrimiseks
	<b>Täidis:</b>
150 g	või/margariin
100 g	suhkur
10 g	vanillisuhkur
3	munad
400 g	20 % rasvasisaldusega toorjuust
40 g	vanillipudingipulber

## Šokolaadikook

1. Määrige vorm.
2. Vahustage või suhkruga kergeks kohevaks vahuks. Segage aeglaselt sisse munad, seejärel omavahel segatud jahu, küpsetuspulber ja kakao. Lisage piim, segage läbi ja küpsetage.  
8–10 minutit: 630 W
3. Laske koogil pärast küpsetamist 10 minutit küpsetusnõus jahtuda.

Nõud	Ümmargune koogivorm (läbimõõt 21 cm, kõrgus 10 cm)
175 g	või/margariin
175 g	suhkur
3	munad
175 g	jahu
1 tl	küpsetuspulber
20 g	kakao
50 ml	piim

## HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



### ETTEVAATUST!

**ÄRGE KASUTAGE ÜHEGI MIKROLAINEAHJU OSA PUHASTAMISEL MÜÜGILOLEVAID KÜÜRIMISLAPPE VÕI AHJU PUHASTUSVAHENDEID, AURUPUHASTEID, ABRASIIVSEID JA KAREDAID PUHASTUSVAHENDEID, MIS TAHES VAHENDEID, MIS SISALDAVAD NAATRIUMHÜDROKSIIDI. PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT JA EEMALDAGE KÕIK TOIDUJÄÄTMED. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.**

### Ahju välispind

Ahju välispinda võib hõlpsasti puhastada pehme seebi ja veega. Veenduge, et pühite seebi ära niiske lapiga ja kuivatate välispinna pehme rätiga.

### Juhtpaneel

Juhtpaneeli deaktivamiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

### Ahju sisepind

1. Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmel pehme ja niiske lapi või käsna, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmel on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet.
2. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada.
3. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid.

### Pöördalus ja selle tugi

Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

### Uks

Kogu mustuse eemaldamiseks puhastage regulaarselt mõlemat ukse külge, ukse kinnitusi ja kinnituspindasid pehme ja niiske lapiga. Ahju ukse klaasi puhastamiseks ärge kasutage karedate abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

**Oluline:** Kasutada ei tohi aurupuhastit.

## VÄHENDATUD VÕIMSUS

### Oluline:

Kui küpsetate toitu üle tavapärase aja ainult 900 W võimsusega, langeb ahju võimsus automaatselt, et vältida ülekuumenemist. (Mikrolainete võimsustase väheneb 630 W-ni.) Pärast 90-sekundilist pausi saab taastada 900 W võimsuse.

Küpsetusrežiim	Tavapärase aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained — 900 W	20 minutit	Mikrolained — 630 W

## MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad.</li> <li>• Kas on esinenud voolukatkestusi.</li> <li>• Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektrikri poole.</li> </ul>
Mikrolainerežiim ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas uks on korralikult suletud.</li> <li>• Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad.</li> <li>• Kas nuppu START/QUICK on vajutatud.</li> </ul>
Pöördalus ei pöörle?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud.</li> <li>• Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade.</li> <li>• Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist.</li> <li>• Ega pöördaluse all olevas süüvikus ei ole takistusi.</li> </ul>
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ühendage seade kaitsmekarbis lahti.</li> <li>• Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega.</li> </ul>
Sisevalgustus ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektripirmi tohivad vahetada ainult koolitatud AEG hooldustehnikud.</li> </ul>
Toidu soojendamise ja küpsetamise võtab kauem aega kui varem?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg).</li> <li>• Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või.</li> <li>• Suurendage seadme võimsust.</li> </ul>

## TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pingeline	230 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslülitid	Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine 1,3 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine 900 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus	2450 MHz * (2 rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	MC2664E 594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed:	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) **
Ahju mahutavus	26 liitrit **
Pöördalus	∅ 325 mm, klaas
Kaal	umbes 19 kg
Ahjuvalgusti lamp	25 W / 240–250 V

\* See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele.

Standardi kohaselt liigitub see seade 2 rühma B-klassi seadmete hulka.

2 rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks.

Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

\*\* Sisevõimsus on arvatatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal.

Tegelik toidu mahutavus on väiksem.



See ahi vastab direktiivide 2004/108/EC, 2006/95/EC ja 2005/32/EC nõuetele.

TEHNILISI ANDMEID VÕIDAKSE ILMA EELNEVA TEAVITUSETA SEADME JÄTKUVA PARANDAMISE EESMÄRGIL MUUTA

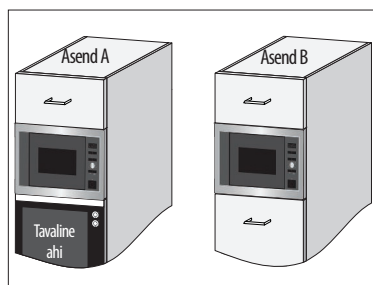


## PAIGALDAMINE

Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B.

Asend	Niši suurus L S K
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Mootmed (mm)



## Seadme paigaldus

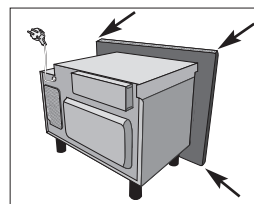
1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigutage seade köögikappi aeglaselt ja jõudu kasutamata, kuni ahju esiraam kinnitub vastu kapi esiserva.
3. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Kontrollige, kas raami ülaosa ja kapiukse vahel on 4 mm vaba ruumi (vt joonist).

### 1. kinnitusviis

Kinnitage ahi paigale kaasasolevate kruvidega. Fikseerimispunktid asuvad ahju üla- ja alanurkades.

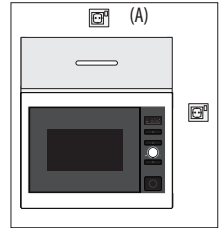
### 2. kinnitusviis

Vaadake ahjuga kaasasolevat näidislehte.



## Seadme ühendamine toiteallikaga

- **Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.**
- **Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.**
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 230 V / 50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- **Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.**
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.



## Elektrilised ühendused



### HOIATUS!

### SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD

**Tootja ei võta endale mingit vastutust, kui seda ohutusmeedet ei järgita.**

- Kui seadme küljes olev pistik ei ühildu seinakontaktiga, peate helistage oma kohalikule AEG teenuse agent.

## KESKKONNATEAVE

# Pakkematerjalide ja vanade seadmete keskkonnasõbralik käitlemine



### Pakkematerjalid

AEG mikrolaineahjud vajavad transportimisel kaitseks tõhusat pakkimist. Kasutatakse vaid minimaalseid vajaminevaid pakkematerjale. Pakkematerjalid (nt foolium või vahtplast) võivad olla lastele ohtlikud.



**Lämbumisoht. Hoidke pakkematerjalid laste käeulatuses eemal.**



Kõik kasutatud pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja korduvkasutatavad. Papp on tehtud taaskasutatud paberist ja puidust osad on tehtud töötlemata puidust. Plastosad on tähistatud järgmiselt:

PE — polüetüleen ehk pakkekeile,

PS — polüstüreen ehk pakkematerjal (CFC- (klorofluorosüsini-) vaba),

PP — polüpropüleen ehk pakkepaelad.

Pakkematerjalide kasutamisel ja korduvkasutamisel säätetakse tooraineid ja vähendatakse jäätme hulka. Pakendid tuleb viia lähimasse korduvkasutuskeskusesse. Teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega.



### Vanade seadmete käitlemine

Vanad seadmed tuleb enne äraviskamist muuta ohutuks, eemaldades pistiku ja lõigates ning ära visates toitejuhtme.

Seejärel tuleb see viia lähimasse käitluskohta. Uurige kohalikust omavalitsusest või keskkonnakaitseasutusest, kas teie läheduses on mõni korduvkasutusega tegelev ettevõte.



Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda olmejäätmena. Selle asemel tuleb see käitlemiseks viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti.

Kindlustades toote õigesti käitlemise aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võivad tekkida toote sobimatu jäätmekäitluse tõttu. Lisateabe saamiseks selle toote korduvkasutuse kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, olmejäätmeid käitleva ettevõttega või poega, kust toote ostsite.

## GARANTII/KLIENDITEENINDUS

Pretensioonide esitamise tingimused kodumasinatele. Kõikidele Electrolux Eesti AS poolt Eesti Vabariiki imporditud ja müüdüd kodumasinatele saab esitada pretensioone 24 kuu jooksul käesolevas dokumendis toodud tingimustel ja korras. Aeg algab kodumasina üleandmisest tarbijale (edaspidi nimetatud ka "ostja"), kusjuures eeldatakse, et üleandmise ajaks on originaalmüügidokumendilt nähtuv ostukuupäev.

Käesolevad pretensiooni esitamise tingimused ei piira ega takista ostjat mingilgi viisil selliste Eesti Vabariigi seadustest tulenevate õiguste kasutamisel, milliste kasutamise välistamine või piiramine poolte kokkuleppega ei ole lubatud.

Pretensioon hõlmab tootes ilmnevate toote konstruktsiooni-, valmistamise-, ja toorainedefektide kõrvaldamist Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojas, tagamaks toote sihtotstarbelise kasutamise võimalikkuse.

Pretensiooni alla ei kuulu toote kasutamise õpetamine, reguleerimine, hooldus, puhastus, kaubandusliku väljanägemise taastamine ega selliste vigade kõrvaldamine, mida on põhjustanud kasutamishuhtude väär käsitus.

Pretensiooni saab esitada ainult nendele toodetele, mida on kasutatud sihtotstarbeliselt ja vastavalt toote kasutusjuhendile.

Pretensiooni saab esitada üksnes tarbija kodusel tarbimises kasutatavatele kodumasinatele toote garantiikaardi või originaalmüügidokumendi esitamisel.

Toote osas, mida ostja soovib kasutada mittesihotstarbeliselt või intensiivsemalt kui tootja poolt ette nähtud (sh. majandus- või kutsetegevuse raames omandatud toote osas), käesolevad tingimused ei kehti ning neile kohaldatakse ostja ja Electrolux Eesti AS müügiesakonna vahel sõlmitud lepingust tulenevaid tingimusi. Majandus- ja kutsetegevuses tegutsevale ostja saab pretensiooni esitada müügilepingus toodud tingimustel alates arve-saatelehe väljastamisest. Pretensiooni alla ei kuulu tootes või selle detailides ilmnunud puudused ja defektid (sh. purunemised), mis on tekkinud alljärgnevatel põhjustel:

- transpordikahjustustest, mis on tekkinud peale toote üleandmist ostjale;
- toote hoolimatust või mittesihotstarbelisest või kasutamisest või ülekoormamisest;
- toote ebaõigest kasutamisest, hooldamisest, paigaldamisest või ühendamisest, sh. voolu, või veevõrku ühendamisest, ning toote kasutamisel, hooldamisel, paigaldamisel või ühendamisest kasutusjuhendis esitatud instruktsioonide ja ohutusnõuete järgimata jätmisest;
- toote konstruktsioonide muutmisest, mis kahjustavad tootele tootja poolt antud omadusi;
- maaletoojast sõltumatutel põhjustel, sealhulgas pingemuutused vooluvõrgus, lühised (sh. putukatest põhjustatud), nõuetele mittevastavad pikendusjuhtmed, küttegaasi keemilise koostise muutumine, õnnetusjuhtumid, äike, vesi, tulekahju, vee kvaliteet, katlakivi ning muud välised mõjurid;
- toote kasutamisel lisavarustusega, mis ei ole ettenähtud ja ei sobi tootega;
- kui toodet on remontinud selleks mittevolitatud isik;
- sisseehitataval tehnikal puudulikust ventilatsioonist mööbli sees;
- ostja süülisest tegevusest.

Samuti ei kuulu pretensiooni alla toote regulaarsest kasutamisest tulenevate detailide normaalne kulumine, nt. tolmukotid, harjad, lambid, kaitsmed, klaas-, portselan-, tekstiil- ja paberosad ning käsitsi liigutatavad plastmassosad (nupud, kangid) ega toote sihtotstarbelise kasutamise seisukohast ebaolulised vead (kriimustused jms.).

Veal ilmlemisel ülalmainitud aja jooksul kohustub tarbija sellest garantiiajale teatama mõistliku aja jooksul veast teada saamisest arvates. Võimaluse korral kohustub tarbija viga ja selle oletatavaid tekkepõhjusti piisavalt täpselt kirjeldama. Lisaks eeltoodule kohustub ostja teatama toote mudeli, ostukuupäeva ja koha, toote numbriga ja seeria numbriga (nagu nähtub toote etiketilt) ning esitama originaalmüügidokumendi või garantiikaardi.

Kõik pretensioonid esitatakse otse Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojale.

Pretensioone lahendavad üksnes Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojad. Pretensiooni alla kuuluv viga parandatakse mõistliku aja jooksul sellest teada saamisest arvates. Ostjal on õigus vea ilmlemisel nõuda toote remondi asemel selle asendamist või lepingust taganeda ja nõuda toote tagasivõtmist ja ostuhinna tagastamist üksnes juhul, kui tegemist on suure ulatusega veaga, mille puhul parandamine ei annaks soovitud tulemust või kui remonti ei teostata korduvalt nõuetekohaselt. Maaletoojal on õigus keelduda toote asendamisest ja tagastamisest, kui asendamine või tagastamine põhjustab maaletoojale võrreldes toote parandamisega ebamõistlikke kulusid või põhjendamatu ebamugavusi. Pretensiooni kõrvaldamine on ostjale tasuta eeldusel, et vigased varuosad ja sõlmed, mis asendatakse uutega, kuuluvad garantiiajale.

Õigustatud pretensiooni alla kuuluvate puuduste kõrvaldamiseks tarvilik suuregabiidiliste ja raskete toodete transport hooldustöökotta või hooldaja sõit koha peale toimub maaletooja vahenditega ning on ostjale tasuta. Õigustatud pretensiooni alla mittekuuluvate puuduste korral kannab toodete transpordikulud hooldustöökotta või hooldaja sõidukulud koha peale ostja.

Kui käesolevate tingimuste tõlgendamisel tekib eriarvamusi ostja ja volitatud töökoja vahel, lahendab vaidluse Electrolux Eesti AS hoolduse spetsialist. Lugupidamisega Electrolux Eesti AS

### Electrolux Eesti AS volitatud teenindajad:

Tallinn, Harjumaa E-LUX Hoolduse OÜ Mustamäe tee  
24,10621 TALLINN Tel. 6650090 Fax 6650076

Abimees Grupp OÜ Vesse 4, 11415 TALLINN Kodumasinad  
Tel. 6006996 Fax 6006726

Kodumasinade Paigalduse OÜ Tuisu 18, 11314 TALLINN  
Paigaldus ja gaasiseadmed Tel. 6550779

OÜ GASPARE Õle 27, 10319 Tallinn Gaasiseadmed, remont  
ja müük Tel. 6711100

Lääne-Virumaa FIE JÜRI NIRGI Posti 13, 44310 RAKVERE  
Kodumasinad Tel. 032 40515, 051 75742

Ida-Virumaa OÜ SIPELGAS MAURINTE Tallinna mnt. 6a  
19, 20304NARVA Kodumasinad Tel. 035 60708, 056  
486164

LIMESTRA PROFSEKVIS OÜ 41532 JÕHVI Töökoda:  
Jaama 40 -16 Kodumasinad Tel. 033 55869 Mob. 056  
24492

Virgas OÜ 30321 KOHTLA - JÄRVE Keskallee 25,  
Gaasiseadmed Tel. 033 48003, fax 033 50649

OÜ EDELWEIS - NORD 30621 KOHTLA - JÄRVE Lehe  
8, Kodumasinad Tel. 033 41318, 055 18775

Läänemaa, Hiiumaa OÜ IVAR Ehte 5a, 90503 HAAPSALU  
Kodumasinad Tel. 047 35549, 050 54439

Võrumaa, Põlvamaa OÜ TARWE F.R. Kreutzwaldi 58a,  
65610 VÕRU Kodumasinad Tel. 078 23181 Fax 078 22714

Pärnumaa SIMSON OÜ Laine 4, 80016 PÄRNU Kodumasinad  
Tel. 044 27231, 05245668

OÜ KENT & KO Riia mnt. 63, 80019 PÄRNU Kodumasinad  
Tel. 044 32552

Saaremaa Toomas Teder FIE Pikk 1b, 93813 KURESSAARE  
Tel. 045 55978, 5087912

Jõgevamaa FIE Kari Manninen Suur tn. 21, 48306 JÕ-  
GEVA Kodumasinad Tel. 077 22239

Viljandimaa AABERI Kodumasinad OÜ Vabaduse plats 4,  
71020 VILJANDI Kodumasinad Tel./Fax 043 33802

Tartumaa, Põlvamaa OÜ ARWEST Aleksandri 6,  
51004TARTU Kodumasinad Tel. 07 344299 Fax 07  
344337

OÜ TAVATRONIC Tähe 82, 50107 TARTU Kodumasinad  
Tel. 07 349123 Fax 07 303957

TECO KM OÜ Jalaka 1a, 90509 HAAPSALU Kodumasinad  
Tel. 047 56900

Valgamaa LUMEHELVES OÜ Petseri 12a 14, 68204VALGA  
Tel/fax 076 64452

**Euroopa garantii:** Electrolux tagab käesoleva seadme garantii kõigis selle juhendi lõpus nimetatud riikides seadme garantiis toodud või seadusega määratud perioodi jooksul. Kui Te kolite ühest nimetatud riigist teise nimetatud riiki, liigub koos Teiega järgnevatel tingimustel ka seadme garantii:-

- Seadme garantii algab esialgsel ostukuupäeval mis kantakse seadme müüja poolt vastavasse ostudokumentatsiooni.
- Seadme garantii kehtib sama kaua ja samadel tingimustel tööde ja osade kohta, kui kehtivad Teie uues elukohariigis sellisele mudelile või tootevalikule.
- Garantii kehtib ainult algele ostjale ja seda ei saa üle kanda teistele kasutajatele.
- Seadme paigaldamine ja kasutamine toimub vastavalt Electroluxi poolt välja antud juhiste ja seda kasutatakse ainult kodus, nt ei kasutata kaubanduslikul eesmärgil.
- Seade paigaldatakse vastavuses kõigi uues elukohariigis kehtivate regulatsioonidega.

Käesoleva Euroopa garantii tingimused ei puuduta seadusest tulenevaid õiguseid.



## ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

## ДОДАТКИ І ВИТРАТНІ МАТЕРІАЛИ

В інтернет-магазині AEG ви знайдете все необхідне, щоб на ваших пристроях AEG не було ані плямочки, а їх робота буда досконалою. Також там представлено широкий вибір додатків, якість і вигляд яких відповідають очікуваним високим стандартам, від професійного кухонного приладдя до підставок під столові прибори, від підставок під пляшки до торбинок для делікатного прання...

Відвідайте інтернет-магазин за адресою:  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## ЗМІСТ

- 34 Важливі вказівки з техніки безпеки
- 38 Загальний огляд пристрою
- 39 Перед першим використанням
- 41 Поради щодо готування у мікрохвильовій печі
- 43 Обслуговування мікрохвильової печі
- 49 Таблиці програм
- 53 Рецепти
- 57 Догляд і миття
- 58 Що робити, якщо...
- 58 Технічні характеристики
- 59 Установлення
- 61 Екологічна довідка
- 62 Гарантія/сервісне обслуговування



Цей символ позначає важливу інформацію стосовно вашої безпеки чи роботи пристрою, так само як і слова «Увага» чи «Обережно». Ретельно дотримуйтеся усіх вказівок.



Цей символ позначає, що інформація нижче стосується користування пристроєм.



Трилистик позначає поради щодо заощадження енергії та поради, як користуватися пристроєм, щоб не шкодити довкіллю.

Якщо щось не працює, дотримуйтеся вказівок у розділі «Що робити, якщо...»



## ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### Важливі вказівки з техніки безпеки: уважно прочитайте і збережіть на майбутнє

#### Щоб запобігти пожежі

**Не залишайте піч під час роботи без нагляду.**

**Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу.**

Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі.

Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 10 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 10 А.

Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм.

Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

**Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу.**

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

**Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери.**

**Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.**

Не тримайте займистих предметів біля печі чи її вентиляційних отворів. Не закривайте вентиляційні отвори.

Знімайте усі металічні пломби, дріт'яні фіксатори тощо з їжі та упаковки. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу.

Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися.

Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах.

Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети.

Перевірте настройки печі після вмикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить.

Див. відповідні поради у цьому посібнику.

#### Щоб запобігти травмуванню



##### **Увага!**

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

- а) Дверцята - вони повинні добре і щільно закриватися та не перекошуватися.
- б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.
- в) Ущільнювач дверцят та поверхню його прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.
- г) Камеру печі та внутрішню поверхню дверцят - на них не повинно бути вм'ятин.
- д) Кабель живлення і вилку - на них не повинно бути пошкоджень.

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

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

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

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

## Щоб запобігти ураженню струмом

У жодному разі не знімайте зовнішній корпус.

Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. Якщо рідина потрапила у ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться у місцевий сервіс-центр.

Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

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

Якщо кабель живлення пристрою пошкодиться, його потрібно замінити спеціальним кабелем.

Заміну має AEG здійснити авторизований технік.

## Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню



### **Увага!**

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

Ніколи не користуйтеся закритими контейнерами. Перед використанням знімайте кришки та упаковку.

Закриті контейнери можуть вибухнути через підвищений тиск навіть після вимкнення печі.

Будьте обережні, підігрівачи рідину. Користуйтеся посудом із широкою шийкою, щоб бульбашки мали вихід.

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

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

## Щоб запобігти можливим опікам

Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам.

Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рід, щоб не обпектися паром.

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

Температура посуду не є надійним показником температури їжі чи напою, завжди перевіряйте температуру їжі.

Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром.

Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

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

## Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми



### Увага!

**Дозволяйте дітям користуватися піччю без нагляду лише давши відповідні вказівки, щоб дитина могла безпечно користуватися піччю і розуміла небезпеку, до якої може призвести неналежне використання.**

Цей пристрій не призначений для використання особами (включно з дітьми), що мають обмежені фізичні, сенсорні чи психічні можливості, яким не вистачає досвіду чи знань, без нагляду або якщо відповідальна за їх безпеку особа не дала інструкцій з використання пристрою.

Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним.

Не висіть і не гойдайтеся на дверцятах печі. Не грайтеся піччю і не використовуйте її як іграшку.

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

## Додаткові застереження



**Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.**

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

## Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень

Ніколи не вмикайте порожню піч.

Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагріваються, завжди підкладайте під них термостійкий ізолятор, наприклад порцелянову тарілку, щоб уникнути пошкодження поворотного столика та його підставки від перенагрівання. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті.

Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки.

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

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі.

### **Важливо:**

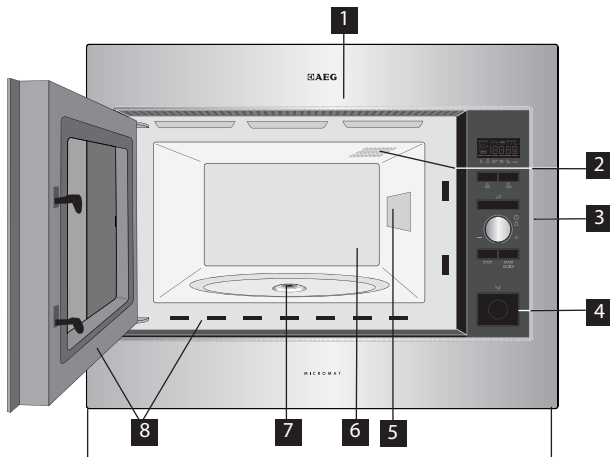
Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до кваліфікованого електрика.

Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення.

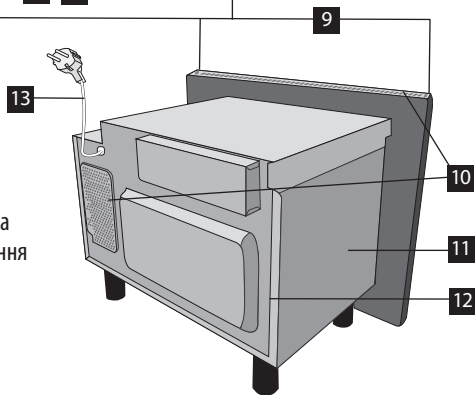
На стінах печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з'являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

## ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

## Мікрохвильова піч та додатки



- 1 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

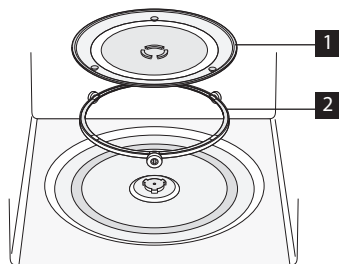


Перевірте наявність таких додатків:

- 1 Поворотний столик
  - 2 Підставка поворотного столика
  - 3 4 шурупи для кріплення (не зображено)
- Розташуйте підставку поворотного столика на вісі електродвигуна на дні камери.
  - Установіть поворотний столик на підставку.
  - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

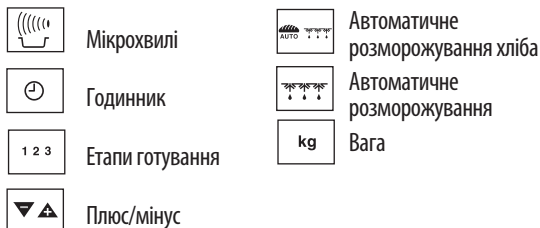
**Важливо:**

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



## Панель керування

### 1 Індикатори на цифровому екрані



### 2 Індикатори АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

### 3 Кнопка АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

### 4 Кнопка АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

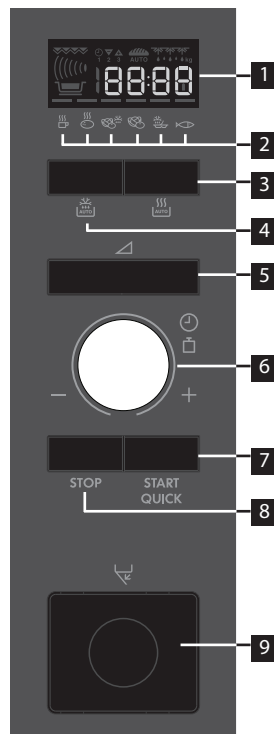
### 5 Кнопка РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

### 6 Регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

### 7 Кнопка START/QUICK

### 8 Кнопка STOP

### 9 Кнопка ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ



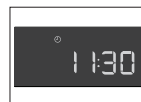
## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### Виставлення годинника

Піч покаже час у форматі 12 год та 24 год.

**Приклад:** щоб виставити годинник на 11:30 (у форматі 12 год).



1. Підключіть піч до мережі.
2. На екрані з'явиться:
3. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити годину.
4. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити хвилини.
5. Натисніть кнопку START/QUICK.
6. Перевірте екран:

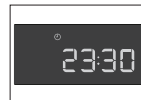


#### Важливо:


1. Ви можете повертати регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою і проти.
2. Якщо натиснути кнопку STOP, час автоматично виставиться на

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

1. Підключіть піч до мережі.
2. На екрані з'явиться: .
3. Натисніть кнопку START/QUICK. На екрані з'явиться: .
4. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити годину.
5. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити хвилини.
6. Натисніть кнопку START/QUICK.
7. Перевірте екран:



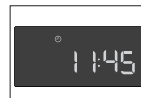
**Важливо:**

1. Ви можете повертати регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою і проти.
2. Якщо натиснути кнопку STOP, час автоматично виставиться на .

## Корекція часу, коли годинник виставлено

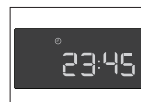
**Приклад:** щоб виставити годинник на 11:45 (у форматі 12 год).

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку START/QUICK протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити годину.
3. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити хвилини.
4. Натисніть один раз кнопку START/QUICK.
5. Перевірте екран:



**Приклад:** щоб виставити годинник на 23:45 (у форматі 24 год).

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку START/QUICK протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити годину.
3. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити хвилини.
4. Натисніть один раз кнопку START/QUICK.
5. Перевірте екран:



**Приклад:** щоб змінити формат часу з 12 год на 24 год і навпаки.

1. Відкрийте дверцята. Натисніть і утримуйте кнопку START/QUICK протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. Натисніть кнопку START/QUICK один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб виставити годину.

## Кнопка STOP

Використовуйте кнопку STOP, щоб:

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



## Блокування від дітей

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

**Приклад:** щоб увімкнути блокування від дітей:

1. Натисніть і утримуйте кнопку STOP протягом 5 секунд.



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



**Примітка:**

- 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.

## ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

### Готування у мікрохвильовій печі

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

Перевагу варто надати круглomu чи овальному посуду, а не квадратному чи прямокутному, оскільки їжа в кутах зазвичай перегрівається.

Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перевертати, перекладати чи перемішувати їжу.

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

#### Характеристики харчових продуктів

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

Технології готування	
Розташування	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 шаркалупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски. <b>Важливо:</b> Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, наприклад яйця-пашот чи «в круту».
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, наприклад ніжки і крильця курки.

## Кухонне приладдя, безпечне для використання у мікрохвильовій печі

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	Коментар
Алюмінієва фольга/контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитися 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 Рухex®	✓	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 проколоти, 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.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

### Готування у мікрохвильовій печі

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

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

### Розморожування вручну

Для розморожування вручну (не використовуючи функцію авторозморожування) установлюйте потужність 270 Вт. Щоразу, коли ви обиратимете цей рівень потужності, на екрані з'являтиметься символ розморожування.

### Рівні потужності мікрохвиль

Ваша піч має 6 рівнів потужності:

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

Вт = Ватт

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

1. Двічі натисніть кнопку рівня потужності.



2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

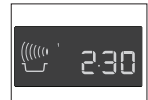
за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 2:30.



3. Натисніть кнопку START/QUICK.



4. Перевірте екран:



### Важливо:

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

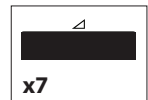
### Примітка:

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

## Таймер

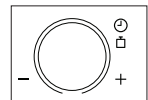
**Приклад:** щоб виставити таймер на 7 хвилин.

1. Натисніть кнопку рівня потужності 7 разів.



2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

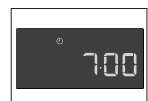
за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 7:00.



3. Натисніть кнопку START/QUICK.



4. Перевірте екран:



### Примітка:

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

## Щоб додати 30 секунд

Кнопка START/QUICK дозволяє керувати такими двома функціями:

### 1. Швидкий запуск

Натиснувши кнопку START/QUICK ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 900 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.



### 2. Продовження часу готування

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



### Примітка:

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

## Плюс та мінус

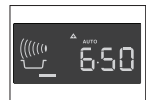
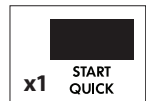
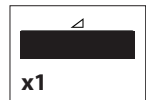
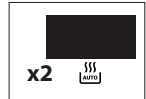
Функції ПЛЮС  $\triangle$  і МІНУС  $\nabla$  дають змогу зменшувати і збільшувати час готування для автоматичних програм.

Якщо вам більше смакує варена картопля готова, але твердіша, скористайтеся МІНУСОМ  $\nabla$ .

Якщо ж ви віддаєте перевагу м'якшій картоплі, скористайтеся ПЛЮСОМ  $\triangle$ .

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

- Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ.
- Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, доки на екрані не висвітлиться 0,3 кг.
- Натисніть кнопку потужності один раз, щоб вибрати настройку ПЛЮС  $\triangle$ .
- Натисніть кнопку START/QUICK.
- Перевірте екран:



**Примітка:**

Щоб скасувати ПЛЮС / МІНУС, натисніть кнопку рівня потужності 3 рази.

Якщо вибрати ПЛЮС, на екрані з'явиться ▲.

Якщо вибрати МІНУС, на екрані з'явиться ▼.

## Готування у кілька етапів

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

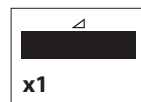
**Приклад:** щоб готувати:

5 хвилин на потужності 900 Вт (Етап 1)

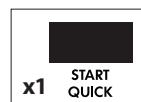
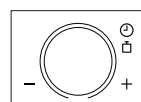
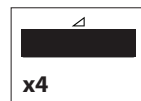
16 хвилин на потужності 270 Вт (Етап 2)

**Етап 1**

1. Натисніть кнопку рівня потужності один раз.
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 5:00.
3. Перевірте екран:

**Етап 2**

1. Натисніть кнопку рівня потужності 4 рази.
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 16:00.
3. Натисніть кнопку START/QUICK.
4. Перевірте екран:



Піч готуватиме 5 хвилин на потужності 900 Вт, потім 16 хвилин на потужності 270 Вт.

# Автоматичне готування і автоматичне розморожування

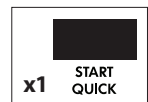
Функції АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ і АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖЕННЯ автоматично підбирають правильний режим і час готування. Ви можете вибрати серед 6 меню АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ і 2 меню АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ.

## Автоматичне готування

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

**Приклад:** щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ.
2. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, доки на екрані не висвітиться 0,3 кг.
3. Натисніть кнопку START/QUICK
4. Перевірте екран:



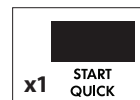
Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку START/QUICK. Коли закінчиться час автоматичного готування, програма автоматично зупиниться.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

## Автоматичне розморожування

Продукти	Символ
М'ясо/Риба/Птиця	
Хліб	

**Приклад:** щоб розморозити 0,2 кг хліба.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ.
2. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, доки на екрані не висвітиться 0,2.
3. Натисніть кнопку START/QUICK.
4. Перевірте екран:















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








## ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

## Таблиці автоматичного готування і автоматичного розморожування

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення) / Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава) 	1-6 чашок 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставте чашку на край поворотного столика.</li> </ul>
Варена картопля і картопля в мундирах 	0,2 - 1 кг (100 г) Миска з кришкою	 x2	<p>Варена картопля: Почистіть картоплю і поріжте її на приблизно однакові шматки.</p> <p>Картопля в мундирах: Виберіть картоплини приблизно одного розміру і помийте їх.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Покладіть підготовану картоплю в миску.</li> <li>Додайте необхідну кількість води (на 100 г), приблизно 2 ст. л. і трохи солі.</li> <li>Накрийте кришкою.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте.</li> <li>Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.</li> </ul>
Заморожені овочі 	0,1 - 0,8 кг (100 г) Миска з кришкою	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.)</li> <li>Накрийте кришкою.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте.</li> <li>Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.</li> </ul> <p><b>Важливо:</b> Якщо заморожені овочі змерзли в шматок, готуйте в ручному режимі.</p>
Свіжі овочі 	0,1 - 0,8 кг (100 г) Миска з кришкою	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поріжте на шматочки, наприклад, смужечками, кубиками чи скибочками.</li> <li>Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.)</li> <li>Накрийте кришкою.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте.</li> <li>Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.</li> </ul>
Заморожена готова їжа (можна перемішати) 	0,3 - 1 кг (100 г) Миска з кришкою	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перекладіть їжу на підходящий для використання у мікрохвильовій печі посуд.</li> <li>Додайте трохи рідини, якщо так рекомендує виробник.</li> <li>Накрийте кришкою.</li> <li>Готуйте не накриваючи, якщо так радить виробник.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте.</li> <li>Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 2 хвилини.</li> </ul>
Рибне філе в соусі 	0,5 - 1,5 кг* (100 г) Форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Див. рецепт «Рибне філе в соусі» на стор. 51.</li> </ul> <p>* Загальна вага інгредієнтів.</p>

**Важливо:** Охолоджена їжа готується від температури 5 °С, заморожена від -18 °С.

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

**Важливо:** Охолоджена їжа готується від температури 5 °С, заморожена від -18 °С.

#### Примітка:

- 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.
- Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвінок, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку START/QUICK.
- Після режиму мікрохвиль може увімкнутися вентилятор охолодження.

#### Важливо: Автоматичне розморожування

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

## Рецепти для автоматичного готування

### Рибне філе в пікантному соусі

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 АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ «Рибне філе в соусі».
5. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
175 г	350 г	525 г	консервовані помідори (в'ялені)
50 г	100 г	150 г	кукурудза
5 г	10 г	15 г	соус чілі
15 г	30 г	45 г	цибуля (дрібно посічена)
1 ст. л.	1-2 ст. л.	2-3 ст. л.	червоний винний оцет
			гірчиця, чебрець і каенський перець
250 г	500 г	750 г	рибне філе
			сіль

### Рибне філе в соусі 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 АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ «Рибне філе в соусі».
4. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
250 г	500 г	750 г	рибне філе
			сіль
50 г	100 г	150 г	банан (порізаний)
200 г	400 г	600 г	готовий соус карі

## Таблиці для готування

### Скорочення:

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

### Підігрівання їжі та напоїв

Продукти/Напій	Кількість -г/мл-	Потужність -Рівень-	Час -хв.-	Метод
Молоко 1 чашка	150	900 Вт	Прибл. 1	Не накривати
Вода 1 чашка	150	900 Вт	Прибл. 2	Не накривати
6 чашок	150	900 Вт	8-10	Не накривати
1 форма	1000	900 Вт	9-11	Не накривати
Одна порція (овочі, м'ясо і гарнір)	400	900 Вт	4-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання

Продукти/Напій	Кількість -г/мл-	Потуж- ність -Рівень-	Час -хв.-	Метод
Суп / рагу	200	900 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі	200 500	900 Вт 900 Вт	2-3 3-5	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
М'ясо, 1 шматок*	200	900 Вт	Прибл. 3	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе*	200	900 Вт	3-5	Накрийте
Торт, 1 шматок	150	450 Вт	1/2-1	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка	190	450 Вт	1/2-1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплення маргарину чи масла*	50	900 Вт	1/2	Накрийте
Розтоплення шоколаду	100	450 Вт	3-4	Час від часу перемішуйте

\*охлаоджене

## Розморожування

Продукти	Кількість -г-	Потуж- ність -Рівень-	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -Хв.-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	270 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти, наприклад вишні, полуниця, малина, сливи	250	270 Вт	3-5	Розкладіть рівномірно, перевіряйте в середині процесу розморожування	5

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

## Розморожування і готування

Продукти	Кількість -г-	Потуж- ність -Рівень-	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -Хв.-
Рибне філе	300	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

## Готування м'яса і риби

Продукти	Кількість -г-	Потуж- ність -Рівень-	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -Хв.-
Печеня (свинина, телятина, баранина)	1000	630 Вт	34-38	Приправте на власний смак, покладіть у неглибоку форму для запікання, перевіряйте у середині процесу готування	10
	1500	630 Вт	53-58		
Ростбїф (середньої пропеченості)	1000	630 Вт	20-24	Приправте на власний смак, покладіть у неглибоку форму для запікання, перевіряйте у середині процесу готування	10
	1500	630 Вт	27-31		
Рибне філе	200	900 Вт	4-6	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, накрийте	3

## РЕЦЕПТИ

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

### Пристосування рецептів до мікрохвильової печі

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

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

У менш вологих продуктів, наприклад тарілок з їжею, слід попередньо зволожити поверхню, перш ніж розігрівати чи готувати.

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

Кількість жиру, що додається, можна помітно зменшити. Трохи масла, маргарину чи олії достатньо, щоб додати страві аромату. Завдяки цьому мікрохвильова піч досконало підходить для готування страв із низьким вмістом жиру в рамках дієтичного харчування.

### Цибулевий суп

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

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

### Філе камбали

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

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

## Теляче рагу по-цюріхськи

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

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

## Фарширована шинка

1. Змішайте шпинат із сиром і м'яким сиром, приправте на свій смак.
2. Покладіть столову ложку начинки на пластинку готової шинки і закрутіть. Закріпіть шинку зубочисткою.
3. Приготуйте соус бешамель: змішайте воду з вершками в мисці і нагрійте.  
2-4 хв. 900 Вт  
Змішайте борошно з маслом, щоб заправити, додайте до рідини і вимішуйте до однорідності. Накрийте кришкою, готуйте, доки не загусне.  
1-2 хв. 900 Вт  
Перемішайте і спробуйте.
4. Перекладіть соус у змащену форму, покладіть у нього рулетики з шинки і готуйте під кришкою.  
12-14 хв. 630 Вт  
Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.

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

## Пікантне фрикасе з індички

1. Змастіть форму.
2. Змішайте рис із шафраном і викладіть у форму. Змішайте цибулю, перець, пор, індиче філе і приправте. Покладіть зверху кілька грудочок масла.
3. Залите все бульйоном, накрийте і готуйте.  
4-6 хв. 900 Вт  
16-19 хв. 270 Вт  
Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.

Посуд	Овальна форма з кришкою (довжиною прибіл. 26 см)
120 г	довгий рис
1 пачка	шафран
10 г	масло чи маргарин
50 г	порізана цибуля
100 г	червоний солодкий перець, порізаний кубиками
100 г	пор, порізаний
300 г	індиче філе, кубиками
	перець і паприка
20 г	масло чи маргарин
300 мл	м'ясний бульйон

## Лазанья

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

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

## Ризотто з беконом

1. Змастіть форму. Викладіть цибулю і бекон у форму, накрийте і готуйте.  
2-3 хв. 900 Вт
  2. Додайте рис, бульйон, готуйте.  
3-5 хв. 900 Вт  
15-17 хв. 270 Вт
- Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.
3. Вмішайте сир із шафраном у рис, приправте за смаком.

Посуд	Миска з кришкою (на 2 л)
50 г	бекон з простояками, порізаний
20 г	масло чи маргарин
50 г	цибуля, дрібно посічена
200 г	рис для ризотто (Арборіо)
400 мл	м'ясний бульйон
70 г	сир «Ементаль»
дрібка	шафран
	сіль і перець

## Груші у шоколадному соусі

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

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

## Манний пудинг із малиновим соусом

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

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

## Сирник

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

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

## Шоколадний торт

1. Змастіть форму.
2. Збийте масло з цукром до легкої і повітряної маси. Обережно вмішайте яйця, борошно, порошок для печива і какао. Додайте молоко, добре вимішайте і готуйте.  
8-10 хв. 630 Вт
3. Після приготування залиште торт вистигнути в формі приблизно 10 хв.

Посуд	Кругла форма для торта (діаметр 21 см, висота 10 см)
175 г	масло чи маргарин
175 г	цукор
3	яйця
175 г	борошно
1 ст. л.	порошок для печива
20 г	какао
50 мл	молоко



## ДОГЛЯД І МИТТЯ



### УВАГА!

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

### Зовнішня поверхня печі

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

### Панель керування

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

### Внутрішня поверхня печі

1. Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для складніших плям скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімай кришку хвилеводу.
2. Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч.
3. Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі.

### Поворотний столик і його підставка

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

### Дверцята

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

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

## ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

### Важливо:

Якщо ви готуєте на потужності 900 Вт довше стандартного часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання. (Рівень потужності буде зменшено до 630 Вт.) Після зупинки на 90 секунд потужність 900 Вт можна ввімкнути знову.

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	20 хвилин	Мікрохвилі - 630 Вт

## ЩО РОБИТИ, ЯКЩО...

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

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	230 В, 50 Гц, окрема фаза
Розподіл запобіжник / вимикач	Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму:	Режим мікрохвиль 1,3 кВт
Вихідна потужність	Режим мікрохвиль 900 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц * (Групи 2 / Класу В)
Зовнішні габарити:	МС2664Е 594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) **
Об'єм камери	26 літрів **
Поворотний столик	Ø 325 мм, скло
Вага	прибл. 19 кг
Лампа печі	25 Вт/240 - 250 В

\* Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011.

Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В.

Приналежність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі.

Приналежність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.

\*\* Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти.

Фактичний об'єм для закладення їжі менший.



Ця піч відповідає вимогам Директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС і 2005/32/ЕС.  
В РАМКАХ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ  
ПОПЕРЕДЖЕННЯ

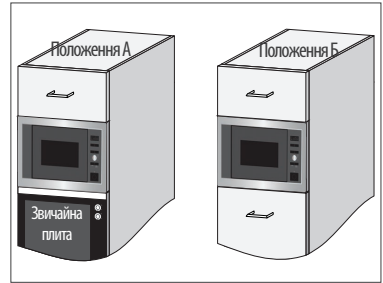


## УСТАНОВЛЕННЯ

Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

Положення	Виміри ніші Ш Г В
А	560x550x450
Б	560x500x450

Габарити (мм)



## Установлення пристрою

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

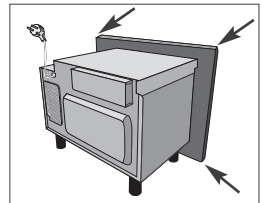


### Варіант кріплення 1:

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

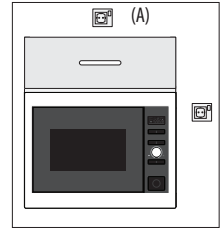
### Варіант кріплення 2:

Див. шаблон, що постачається з вашою піччю.



## 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 встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 запобіжник.
- **Кабель живлення може замінити лише електрик.**
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.



## Електричні контакти



**УВАГА!**

**ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ**

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

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

## ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

### Екологічна утилізація упаковки та старих пристроїв



#### Упаковка

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



**Загроза задихнутися. Тримайте упаковку подалі від дітей.**



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

«PE» поліетилен, наприклад пакувальна плівка

«PS» полістирол, наприклад упаковка (не містить фреону)

«PP» поліпропілен, наприклад пакувальна стрічка

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




#### Утилізація старого пристрою

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

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



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

## Гарантія/сервісне обслуговування

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

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

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

## 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.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ A SPOTŘEBNÍ MATERIÁL

Ve webovém obchodu AEG naleznete všechno potřebné k tomu, aby všechny vaše spotřebiče AEG vypadaly bezchybně a dokonale fungovaly. Společně se širokým sortimentem příslušenství určeného a vyrobeného tak, aby splňovalo vámi očekávané standardy vysoké kvality – od nádobí pro profesionály po koše na přístroje, od držáku lahvi po jemné pytle na prádlo...

Navštivte webový obchod na adrese  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## OBSAH

64	Důležité bezpečnostní pokyny
68	Popis spotřebiče
69	Před prvním použitím
71	Rady pro mikrovlnné vaření
73	Ovládání mikrovlnné trouby
79	Tabulky programů
83	Recepty
87	Údržba a čištění
88	Co dělat když...
88	Technické údaje
89	Instalace
91	Informace o životním prostředí
92	Záruka/Zákaznická služba



Důležité informace týkající se vaší bezpečnosti nebo obsluhy zařízení jsou označeny tímto symbolem nebo například slovy „Varování“, „Dejte pozor“ atd. Dbejte na pečlivé dodržování všech pokynů.



Tento symbol označuje další informace týkající se používání spotřebiče.



Symbol trojlístku označuje tipy pro úsporu energie a rady pro ekologické používání spotřebiče.

V případě poruchy postupujte podle pokynů uvedených v části „Co dělat, když...“



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Důležité bezpečnostní slovosled:** Tuto příručku si pozorně přečtěte a uschovejte ji k pozdějšímu použití

### Zamezení nebezpečí požáru

**Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru.**

**Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.**

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

Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

**Pokud začne z ohřívání pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.**

**Používejte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.**

**Pokud vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru.**

**Pokud vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.**

Do okolí trouby a větracích otvorů nestavte hořlavé materiály. Neblokujte žádné větrací otvory.

Z jídel a obalů odstraňte všechny kovové uzávěry, těsnění, atd. Vznik elektrického oblouku na kovovém povrchu může způsobit požár.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit.

Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální 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.

### Zamezení možnosti zranění



#### Varování!

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

- Dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá.
- Závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné.
- Těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny.
- Ohřívací prostor a vnitřní strana dvířek: ujistěte se, že nejsou promáčknuté.
- Síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.



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

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

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

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

## Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby.

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti.

Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

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

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

## Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



### **Varování!**

**Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.**

Nikdy nepoužívejte uzavřené potravinové obaly. Před ohřevem odstraňte víčko. Uzavřené potravinové obaly mohou z důvodu akumulace tlaku explodovat, a to i po vypnutí trouby.

Při ohřívání tekutin buďte opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

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

## Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy použijte speciální držák nádobí nebo kuchyňské čňapky, abyste se nespálili.

Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou.

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

Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla.

Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem.

Nadívána jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

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

## Zamezení nesprávnému použití dětmi



### Varování!

**Dětem dovoďte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.**

Tento přístroj není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti anebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání přístroje dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát.

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 čňapky, opatrně odstraňovat z jídel pokličku, věnovat zvláštní pozornost obalům (např. z materiálů, které se samy zahřívají) vytvořeným pro získání křupavého jídla, protože ty mohou být obzvláště horké.

## Další upozornění



**Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.**

**Tato trouba je určena pouze pro domácí přípravu jídel, proto ji používejte pouze za tímto účelem. Není vhodná pro komerční a laboratorní využití.**

## Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

Troubu nikdy neuvádějte do provozu prázdnou.

Používáte-li nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod ně umístěte tepelný izolátor jako např. porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození otočného talíře a anášecího podnosu z důvodu tepelného šoku. Doba ohřevu uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena.

Nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky.

Používejte pouze otočný talíř a anášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby. Neuvádějte troubu do provozu bez otočného talíře.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.

### **Důležité:**

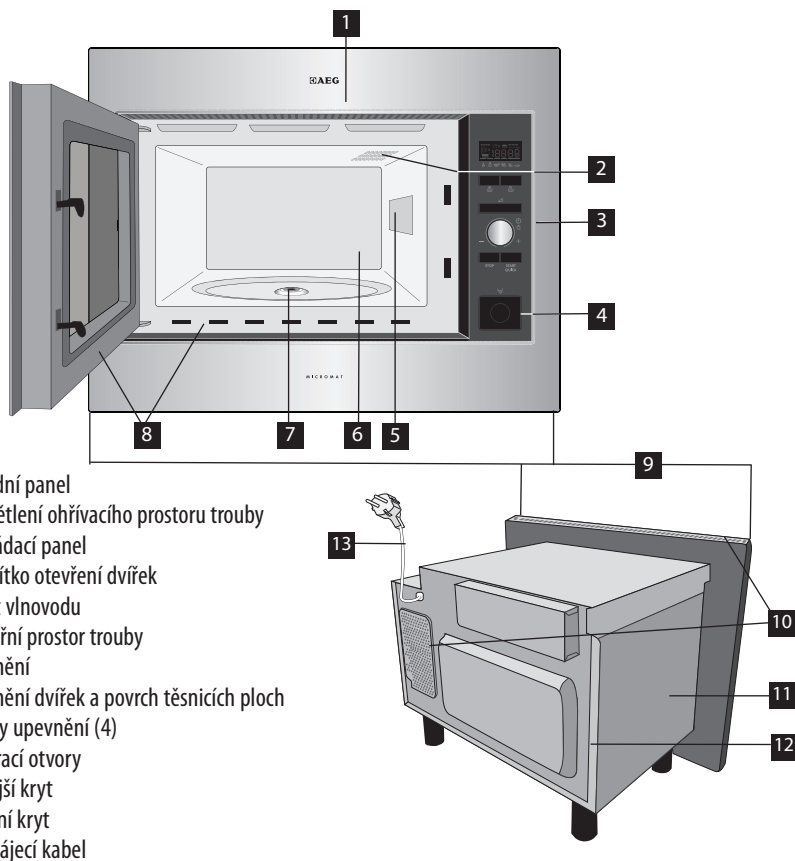
Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení.

Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

## POPIS SPOTŘEBIČE

## Mikrovlnná trouba a příslušenství



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

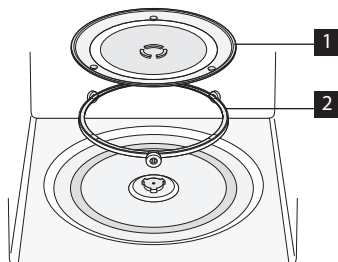
Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

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

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

**Důležité:**

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



## Ovládací panel

### 1 Indikátory digitálního displeje



Mikrovlnný režim



Automatické rozmrazování chleba



Hodiny



Automatické rozmrazování



Stupně vaření



Hmotnost



Plus/Minus

### 2 Indikátory funkce AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### 3 Tlačítko AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

### 4 Tlačítko AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ

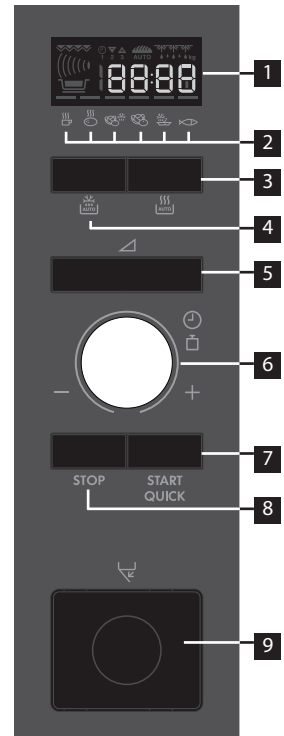
### 5 Tlačítko VÝKONOVÝ STUPEŇ

### 6 Ovladač nastavení ČASU/HMOTNOSTI

### 7 Tlačítko START/QUICK

### 8 Tlačítko STOP

### 9 Tlačítko OTEVŘENÍ DVÍŘEK




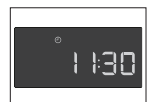
## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## Nastavení hodin


Trouba má hodiny ve 12hodinovém a 24hodinovém režimu.

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



1. Zapojte troubu do elektrické sítě.
2. Na displeji se zobrazí údaj: .
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:

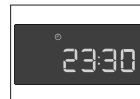


### Důležité:


1. Ovladačem ČASU/HMOTNOSTI můžete otáčet doprava nebo doleva.
2. Stisknete-li tlačítko STOP, bude čas automaticky nastaven na .

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

1. Zapojte troubu do elektrické sítě.
2. Na displeji se zobrazí údaj: .
3. Stiskněte tlačítko START/QUICK. 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:



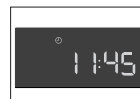
**Důležité:**

1. Ovladačem ČASU/HMOTNOSTI můžete otáčet doprava nebo doleva.
2. Stisknete-li tlačítko STOP, bude čas automaticky nastaven na .

## Změna nastavení času

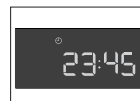
**Příklad:** Chcete nastavit hodiny na 11:45 (12 hodinový režim).

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
3. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
4. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK.
5. Zkontrolujte displej:



**Příklad:** Chcete nastavit hodiny na 23:45 (24 hodinový režim).

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
3. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
4. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK.
5. Zkontrolujte displej:



**Příklad:** Chcete změnit režim hodin z 12H na 24H nebo z 24H na 12H.

1. Otevřete dvířka. Stiskněte a podržte tlačítko START/QUICK po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/QUICK a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.

## Použití tlačítka STOP

Pomocí tlačítka STOP lze:

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

## Dětská bezpečnostní pojistka

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

**Příklad:** Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

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



Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se údaj LOC.



### Poznámka:

- 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.

## RADY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

### Mikrovlnné vaření

Chcete-li vařit nebo rozmrazovat potraviny v mikrovlnné troubě, je nutné, aby mikrovlnná energie prošla nádobou a pronikla do pokrmu. Z tohoto důvodu je důležité zvolit vhodné nádoby.

Doporučujeme použít kulatá a oválná nádoby než nádoby s rohy, protože mikrovlnná energie se hromadí v rozích a jídlo se může převařit.

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

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

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

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

## Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal / nádoby s fólií	✓ / ✗	Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem, jehož pokyny pečlivě dodržujte.
Zapékací mísy	✓	Dodržujte vždy pokyny výrobce. Nepřekračujte uvedené doby ohřevu. Buďte velmi opatrní, protože tyto mísy mohou být velmi horké.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Skleněné nádobí, např. Pyrex®	✓	Pokud používáte tenké skleněné nádobí, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí.
Kovové nádobí	✗	Při mikrovlnném ohřevu nedoporučujeme používat kovové nádobí, protože může způsobit vznik elektrického oblouku a následně požár.
Plastové / polystyrenové nádoby (např. na potraviny rychlého občerstvení)	✓	U některých nádob je třeba dávat pozor, neboť se mohou při vysokých teplotách zkroutit, roztavit nebo ztratit barvu.
Potravinová fólie	✓	Tato fólie by neměla být v kontaktu s pokrmem a je třeba ji propíchnout, aby mohla unikat pára.
Sáčky do mrazničky / pečící 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 výtázky z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.



# OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

## Mikrovlnné vaření

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

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

## Ruční rozmrazování

Pro ruční rozmrazování (bez použití funkce automatického rozmrazování) použijte 270 W. Při každém výběru stupně výkonu se na displeji zobrazí symbol pro rozmrazování.

## Výkonové stupně mikrovlnného ohřevu

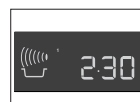
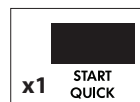
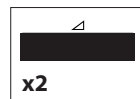
Trouba má 6 stupňů výkonu:

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

**W = WATT**

**Příklad:** Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 630 W.

1. Stiskněte tlačítko stupně 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 900 W/VYSOKÝ.

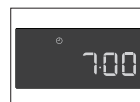
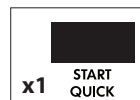
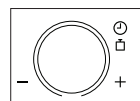
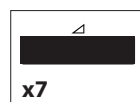
### Poznámka:

- 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 stupně VÝKONU.
- Během vaření můžete dobu ohřevu zvýšit nebo snížit pomocí ovladače ČASU/HMOTNOSTI.
- Během přípravy pokrmu můžete změnit výkonový stupeň otočením ovladače nastavení stupně VÝKONU.
- Chcete-li během vaření zrušit nastavený program, stiskněte dvakrát tlačítko STOP.

## Časovač

**Příklad:** Chcete nastavit časovač na 7 minut.

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko stupně výkonu.
2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 7:00.
3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.
4. Zkontrolujte displej:



### Poznámka:

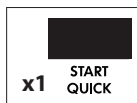
- Časovač můžete pozastavit stisknutím tlačítka STOP. Chcete-li časovač opět spustit, stiskněte tlačítko START/QUICK. Chcete-li jej ukončit, stiskněte znovu tlačítko STOP.

## Přidání 30 sekund

Tlačítko START/QUICK umožňuje použití dvou následujících funkcí:

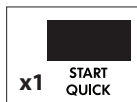
### 1. Přímé spuštění

Stisknutím tlačítka START/QUICK můžete přímo spustit proces mikrovlnného vaření po dobu 30 sekund se stupněm výkonu 900 W/VYSOKÝ.



### 2. Prodloužení doby vaření

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



### Poznámka:

- Tuto funkci nelze použít během režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ nebo AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ.

## Plus a minus

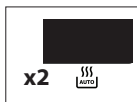
Funkce PLUS ▲ a MINUS ▼ umožňuje zvýšení nebo snížení doby vaření při použití automatických programů.

Pokud chcete, aby vařené brambory byly spíše tvrdé, použijte MINUS ▼.

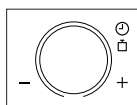
Chcete-li, aby byly vařené brambory měkčí, použijte PLUS ▲.

**Příklad:** Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

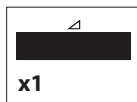
1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ.



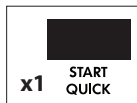
2. Otočte ovladačem ČASU/HMOTNOSTI tak, aby se zobrazila hodnota 0,3.



3. Stisknutím tlačítka pro výběr stupně výkonu zvolte nastavení PLUS ▲.



4. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



5. Zkontrolujte displej:



**Poznámka:**

Chcete-li zrušit funkci PLUS / MINUS, stiskněte třikrát tlačítko stupně výkonu.

Pokud vyberete PLUS, zobrazí se na displeji symbol .

Pokud vyberete MINUS, zobrazí se na displeji symbol .

## Více krokové vaření

Pomocí funkce MIKROVLNNÉHO vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence.

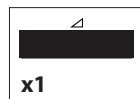
**Příklad:** Když chcete vařit:

5 minut na výkon 900 W (krok 1)

16 minut na výkon 270 W (krok 2)

### Krok 1

1. Stiskněte tlačítko stupně výkonu.



2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 5:00.

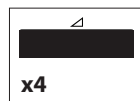


3. Zkontrolujte displej:



### Krok 2

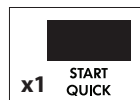
1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko stupně výkonu.



2. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 16:00.



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.



4. Zkontrolujte displej:









Trouba zahájí vaření po dobu 5 minut při výkonu 900 W a poté po dobu 16 minut při výkonu 270 W.

# Funkce automatického vaření a rozmrazování

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

## Automatické vaření

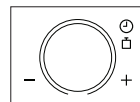
Pokrm	Symbol
Nápoj	
Vařené brambory/brambory ve slupce	
Mražená zelenina	
Čerstvá zelenina	
Hotové mražené pokrmy	
Rybí filety s omáčkou	

**Příklad:** Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

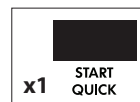
1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ.



2. Otočte ovladačem ČASU/HMOTNOSTI tak, aby se zobrazila hodnota 0,3.



3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.





4. Zkontrolujte displej:



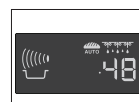
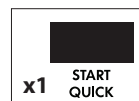
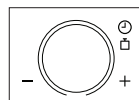
Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko START/QUICK. Po skončení doby automatického vaření se program automaticky zastaví.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

## Automatické rozmrazování

Pokrm	Symbol
Maso/drůbež/ryby	
Chléb	

**Příklad:** Rozmrazení 0,2 kg chleba











1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ.
2. Otočte ovladačem ČASU/HMOTNOSTI tak, aby se zobrazila hodnota 0,2.
3. Stiskněte tlačítko START/QUICK.
4. Zkontrolujte displej:







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

## TABULKY PROGRAMŮ

## Tabulky funkce automatického vaření a rozmrazování

Automatické vaření	Hmotnost (interval) / nádoby	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva) 	1 - 6 šálků 1 šálek = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte šálek k okraji otočného talíře.</li> </ul>
Vařené brambory a brambory ve slupce 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Hrnc a poklice	 x2	<p>Vařené brambory: Olupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti.</p> <p>Brambory ve slupce: Vyberte brambory podobné velikosti a umyjte je.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do hrnce.</li> <li>• Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli.</li> <li>• Zakryjte víkem.</li> <li>• Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte.</li> <li>• Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.</li> </ul>
Mražená zelenina 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Hrnc a poklice	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přidejte 1 lžíci vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.)</li> <li>• Zakryjte víkem.</li> <li>• Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte.</li> <li>• Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.</li> </ul> <p><b>Důležité:</b> Je-li zelenina přimrazena k sobě, uvařte ji ručně.</p>
Čerstvá zelenina 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Hrnc a poklice	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nakrájejte ji na malé kousky, např. proužky, kostičky nebo plátky.</li> <li>• Přidejte 1 lžíci vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.)</li> <li>• Zakryjte víkem.</li> <li>• Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte.</li> <li>• Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.</li> </ul>
Hotové mražené pokrmy (míchatelné) 	0,3 kg – 1,0 kg (100 g) Hrnc a poklice	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vložte pokrm do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.</li> <li>• Přidejte tekutinu, pokud to doporučuje výrobce.</li> <li>• Zakryjte víkem.</li> <li>• Vařte bez poklice, pokud je to uvedeno v pokynech výrobce.</li> <li>• Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte.</li> <li>• Po dokončení vaření zamíchejte a odstavte na cca 2 minuty.</li> </ul>
Rybí filety s omáčkou 	0,5 kg – 1,5 kg* (100 g) Gratinovací nádoba a potravinová fólie vhodná do mikrovlnné trouby	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viz recepty na rybí filety s omáčkou na straně 81.</li> </ul> <p>* Celková hmotnost všech přísad</p>

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

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

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

#### Poznámka:

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

#### Důležité: Automatické rozmrazování

1. Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
2. Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.
3. Po obrácení přikryjte rozmražené části malými plochými kousky alobalu.
4. Drůbež by se měla po rozmrazení ihned zpracovat.



## Recepty pro automatické vaření

### Rybí filety s pikantní omáčkou

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.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konzervovaná rajčata (bez šťávy)
50 g	100 g	150 g	kukuřice
5 g	10 g	15 g	chilli omáčka
15 g	30 g	45 g	cibule (nejemno nakrájená)
1 lžice	1-2 lžice	2-3 lžice	ocet z červeného vína
			hořčice, tymián a kajenský pepř
250 g	500 g	750 g	rybí filety
			sůl

### Rybí filety s kari omáčkou

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.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	rybí filety
			sůl
50 g	100 g	150 g	banán (nakrájený na kousky)
200 g	400 g	600 g	hotová kari omáčka

## Tabulky vaření

### Použité zkratky

lžice = lžice	šálek = šálek	g = gram	ml = mililitr	min = minuty
lžička = lžička	kg = kilogram	l = litr	cm = centimetr	

### Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství (g/ml)	Stupeň výkonu	Doba (min)	Metoda
Mléko 1 šálek	150	900W	přibližně 1	nezakrývejte
Voda 1 šálek	150	900W	přibližně 2	nezakrývejte
6 šáleků	900	900W	8-10	nezakrývejte
1 nádoba	1000	900W	9-11	nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř (zelenina, maso a přílohy)	400	900W	4-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte

Pokrm/Nápoj	Množství (g/ml)	Stupeň výkonu	Doba (min)	Metoda
Polévka / dušený pokrm	200	900W	1-2	přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	200 500	900W 900W	2-3 3-5	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte
Maso, 1 plátek*	200	900W	přibližně 3	rozetřete tenkou vrstvu omáčky na horní část, přikryjte
Rybí filety*	200	900W	3-5	přikryjte
Koláč, 1 plátek	150	450W	1/2-1	vložte do ploché mísy
Dětská výživa, 1 sklenice	190	450W	1/2-1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo*	50	900W	1/2	přikryjte
Rozpuštěná čokoláda	100	450W	3-4	občas zamíchejte

\* z chlazeného

## Rozmrazování

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

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

## Rozmrazování a vaření

Pokrm	Množství (g)	Stupeň výkonu	Doba (min)	Metoda	Doba odstavení (min)
Rybí filet	300	900W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	900W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

## Vaření masa a ryb

Pokrm	Množství (g)	Stupeň výkonu	Doba (min)	Metoda	Doba odstavení (min)
Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí)	1000 1500	630W 630W	34-38 53-58	ochutte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, v polovině vaření obraťte	10 10
Hovězí pečeně (středně propečená)	1000 1500	630W 630W	20-24 27-31	ochutte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, v polovině vaření obraťte	10 10
Rybí filet	200	900W	4-6	ochutte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte	3

## RECEPTY

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

### Přizpůsobení receptů pro mikrovlnnou troubu

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

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

Povrch potravin s nízkou vlhkostí, například tácy s jídlem, by měl být před ohříváním nebo vařením zvlhčen. Množství tekutiny, kterou je třeba přidat na syrové potraviny, které se mají dusit, by se mělo snížit asi na dvě třetiny množství v původním receptu. V případě potřeby přilijte během vaření více tekutiny.

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

### Cibulová polévka

- Nalijte olej do nádoby, přidejte na plátky nakrájenou cibuli, maso a ochutťe. Přikryjte a nechte vařit.  
9-11 min. 900 W
- Opečte krajíce chleba, nakrájejte je na kostičky a rozdělte je do polévkových misek. Opražené kostičky chleba zalijte polévkou a posypte sýrem.
- Položte hrnce na otočný talíř a nechte vařit.  
1-3 min. 900 W

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

### Filety z platýše

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

Nádobí	Mělká oválná pečící nádoba s potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby (délka asi 26 cm)
400 g	filety z platýše
1	Celý citrón
150 g	rajčata
10 g	máslo
1 lžice	rostlinný olej
1 lžice	nakrájená petržel
	sůl a pepř
4 lžice	bílé víno
20 g	máslo nebo margarín

## Curyšské telecí

1. Nakrájejte telecí maso na nudličky.
2. Vymastěte nádobu máslem. Do nádoby vložte maso a cibuli, přikryjte ji a dejte vařit. Během vaření jednou zamíchejte.  
6-9 min. 900 W
3. Přilijte bílé víno, karamelovou omáčku a smetanu, zamíchejte, přikryjte a pokračujte ve vaření. Občas zamíchejte.  
3-5 min. 900 W
4. Po skončení vaření směs zamíchejte, nechte asi na 5 minut odstát. Ozdobte petrželkou.

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

## Plněná šunka

1. Smíchejte špenát se sýrem a čerstvým sýrem (fromage frais) a ochuťte.
2. Dejte jednu kávovou lžičku náplně na každý plátek vařené šunky a plátky srolujte. Propíchněte dřevěnou špejlí.
3. Udělejte bešamelovou omáčku: nalijte vodu a smetanu do hrnce a dejte vařit.  
2-4 min. 900 W  
Smícháním mouky a másla vytvořte jíšku, přidejte ji do hrnce a rozmíchejte ji. Hrnc přikryjte a dejte vařit, dokud nebude omáčka hustá.  
1-2 min. 900 W  
Zamíchejte a ochutnejte.
4. Nalijte omáčku do vymaštěné nádoby, vložte naplněné šunkové rolinky na omáčku a dejte vařit s pokličkou.  
12-14 min. 630 W  
Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

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

## Kořeněné krůtí frikasé

1. Nalijte olej do nádoby.
2. Smíchejte rýži se šafránem a vložte do nádoby. Smíchejte s cibulí, přidejte pepř, pórek a krůtí prsa a dochuťte. Přidejte máslo.
3. Nalijte vývar do nádoby, přikryjte ji a nechte vařit.  
4-6 min. 900 W  
16-19 min. 270 W  
Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Nádobí	Oválná nádoba s pokličkou (délka cca 26 cm)
120 g	dlouhozrnná rýže
1 balení	šafrán
10 g	máslo nebo margarín
50 g	nakrájená cibule
100 g	červený pepř, drcený
100 g	nakrájený pórek
300 g	nakrájená krůtí prsa
	pepř a paprika
20 g	máslo nebo margarín
300 ml	maso

## Lasagne

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

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

## Slaninové rizoto

1. Nalijte olej do nádoby. Do nádoby vložte slaninu a cibuli, přikryjte ji pokličkou a nechte vařit.  
2-3 min. 900 W
2. Přidejte rýži, maso a nechte vařit.  
3-5 min. 900 W  
15-17 min. 270 W  
Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.
3. Smíchejte sýr se šafránem a rýží a dochutíte.

Nádobí	Hrnc s pokličkou (objem 2 l)
50 g	prorostlá slanina, nakrájená
20 g	máslu nebo margarín
50 g	cibule (nejemno nakrájená)
200 g	rýže na rizoto (Arboris)
400 ml	maso
70 g	ementál
špetka	šafrán
	sůl a pepř

## Hrušky v čokoládové omáčce

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

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

## Krupicový puding s malinovou omáčkou

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

## Sýrový koláč

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

## Čokoládový koláč

1. Nalijte olej do nádoby.
2. Rozmíchejte máslo a cukr tak, aby bylo lehké a nadýchané. Pomalu rozšlehejte vejce, přisypte mouku, prášek do pečiva a kakao. Přidejte mléko, vše promíchejte a nechte vařit.  
8-10 min. 630 W
3. Po skončení pečení nechte koláč v nádobě 10 minut zchladnout.

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

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

Nádobí	Kulatá nádoba na koláč (průměr 21 cm, výška 10 cm)
175 g	máslo nebo margarín
175 g	cukr
3	vejce
175 g	mouka
1 lžička	prášek do pečiva
20 g	kakao
50 ml	mléko

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

**i UPOZORNĚNÍ:**  
**NA ŽÁDNOU ZČÁSTÍ 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 části trouby

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

### Ovládací panel

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

### Vnitřek trouby

1. Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu.
2. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.
3. Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

### Otočný talíř a unášecí podnos

Vydejte 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 nádobi.

### Dvířka

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

**Důležité:** Neměli byste používat parní čistič.

## SNÍŽENÝ STUPEŇ VÝKONU

### Důležité:

Pokud vaříte jídlo déle než po standardní dobu, avšak při výkonu 900 W, výkon trouby se automaticky sníží, aby se tak předešlo jejímu přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se sníží na 630 W.) Po pozastavení na 90 sekund bude opět obnoven výkon 900 W.

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 900 W	20 minut	Mikrovlnné vaření 630 W

## CO DĚLAT KDYŽ...

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

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	230 V, 50 Hz, jednofázové
Distribuce line pojistka / jistič	Minimálně 10 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny 1,3 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny 900 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz * (Skupina 2 / třída B)
Vnější rozměry:	MC2664E 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) **
Objem trouby	26 litrů **
Otočný talíř	ø 325 mm, skleněný
Hmotnost	cca 19 kg
Osvětlení ohřívacího prostoru trouby	25 W/240-250 V

\* Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011.

V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B.

Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla.

Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti.

\*\* Vnitřní objem je vypočten na základě změřených 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 a 2005/32/EC. V RÁMCI NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ MŮŽE DOJÍT U TECHNICKÝCH ÚDAJŮ KE ZMĚNĚ BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ



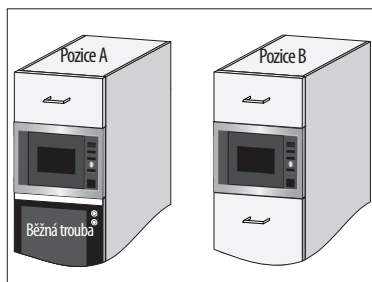


## INSTALACE

Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B.

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

Měření v (mm)



## Instalace spotřebiče

1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Vložte spotřebič pomalu do kuchyňské linky bez použití síly, dokud se přední rám trouby nebude dotýkat předního otvoru linky.
3. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).

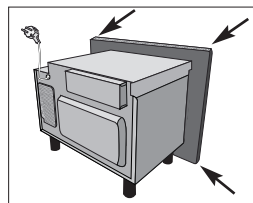


### Možnost upevnění 1:

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

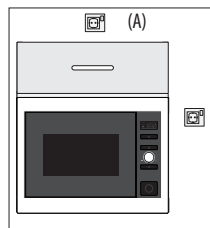
### Možnost upevnění 2:

Podívejte se na šablonu dodanou s troubou.



## Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie

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



## Elektrické připojení



### UPOZORNĚNÍ!

**TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO.**

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

- Pokud se zástrčka, která je k troubě připevněna, nehodí do zásuvky, místní servisní zastoupení značky AEG.

## INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

# Ekologická likvidace obalových materiálů a starých spotřebičů



### Obalové materiály

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



**Nebezpečí udušení. Udržujte obalový materiál mimo dosah dětí.**



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

„PE“ polyetylén, např. obalová fólie

„PS“ polystyren, např. obal (bezfreonový)

„PP“ polypropylen, např. pásky

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




### Likvidace starých spotřebičů

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

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



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

## ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti. Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:

- výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
- veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
- Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je Kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska. Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.

Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu.

Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte. Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou. Záruka výrobku z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti (který není závadou) ani na výrobek požitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).

Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.

Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli potě aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:

- prodávající,
- ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4, tel: 261302111
- Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

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

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

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

## GERIAUSIEMS REZULTATAMS

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

## PRIEDAI IR NAUDOJIMO REIKMENYS

AEG internetinėje parduotuvėje rasite viską, ko reikia, kad AEG prietaisai būtų švarūs ir puikiai veikėtų. Čia rasite gausybę priedų, sukurtų ir pagamintų pagal aukštus kokybės standartus, nuo specialių indų iki stalo įrankių krepšelių, nuo butelių laikiklių iki plonų audinių skalbinių maišelių...

Apsilankykite interneto parduotuvėje adresu  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## TURINYS

- 94 Svarbios saugos instrukcijos
- 98 Prietaiso apžvalga
- 99 Prieš pradėdant naudoti
- 101 Valgio gaminimo mikrobangų krosnelėje patarimai
- 103 Mikrobangų krosnelės naudojimas
- 109 Programų lentelės
- 113 Receptai
- 117 Priežiūra ir valymas
- 118 Ką daryti, jei . . .
- 118 Specifikacijos
- 119 Įrengimas
- 121 Informacija apie poveikį aplinkai
- 122 Garantijos Sąlygos



Svarbi informacija apie jūsų saugumą arba prietaiso veikimą pažymėta šiuo simboliu ir (arba) pridėti žodžiai „Įspėjimas“, „Atsargiai“. Atidžiai vykdykite visas instrukcijas.



Šiuo simboliu pažymėta išsamesnė informacija apie prietaiso naudojimą.



Dobilai pažymėti patarimai, kaip naudotis prietaisu taupiai naudojant energiją ir nekenkiant aplinkai.

Įvykus gedimui, laikykitės skyriuje „Ką daryti, jei...“ pateiktų instrukcijų



## SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

# Svarbios saugos instrukcijos: atidžiai perskaitykite ir pasilikite, kad galėtumėte naudoti ateityje

### Kaip išvengti gaisro pavojaus

**Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros.**

**Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.**

Elektros lizdas turi būti bet kada pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Turi būti tiekiami 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį.

Rekomenduojama šį prietaisą jungti prie atskiros grandinės.

Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės lauke.

**Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai maistas skleidžia dūmus, gali kilti gaisras.**

**Naudokite tik mikrobangų krosnelėms pritaikytas talpyklas ir virtuvės reikmenis.**

**Nepalikite krosnelės be priežiūros, kai naudojate vienkartinės plastikines, popierines arba kitokias degias maisto talpyklas.**

**Pasinaudoję nuvalykite bangolaidžio dangtelį, krosnelės vidų, sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.**

Prie krosnelės arba vėdinimo angų nelaikykite degių medžiagų. Neuždenkite vėdinimo angų.

Nuo maisto ir maisto pakuočių nuimkite visus metalinius sandarinimo tarpiklius, susuktas vielutes ir pan. Kibirkštys ant metalinio paviršiaus gali sukelti gaisrą.

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš 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.

Ijungę krosnelę patikrinkite nustatytus parametrus, kad įsitikintumėte, jog ji veikia taip, kaip norite.

Skaitykite atitinkamus šio naudojimo vadovo patarimus.

### Kaip nesusižaloti



#### **Įspėjimas!**

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

- Dureles; įsitinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos.
- Vyrus ir durelių saugos skląščius; patikrinkite, ar jie nesulūžę ir neatsilaisvinę.
- Durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius; įsitinkite, kad jie nesugadinti.
- Krosnelės ar durelių vidų; įsitinkite, kad nėra jokių įlenkimų.
- Maitinimo laidą ir kištuką; patikrinkite, ar jie nesugadinti.

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

Nenaudokite krosnelės atidarytomis durelėmis, nekeiskite durelių saugos skląsčių.

Nesinaudokite krosnele, jei tarp durelių sandarinimo tarpiklių ir sandarinimo paviršių yra koks nors objektas.

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

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

## Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso.

Nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Jei išsilieja skysčio, nedelsdami išjunkite krosnelę, atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir skambinkite į vietinį aptarnavimo centrą.

Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.

Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

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

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

## Kaip išvengti sprogo ir staigaus užvirimo



### Įspėjimas!

**Skysčiai ir kitas maistas neturi būti šildomas sandariose talpyklose, nes gali sprogti.**

Niekada nenaudokite sandarių talpyklų. Prieš naudodami nuimkite sandarinimo tarpikius ir dangtelius. Sandarios talpyklos gali sprogti dėl susidariusio slėgio net ir išjungus krosnelę.

Būkite atsargūs šildydami skysčius. Naudokite talpyklą plačiais kraštais, kad galėtų išeiti burbulai.

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

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

1. Prieš šildydami / pakartotinai šildydami išmaišykite skystį.
2. Į šildomą skystį patariama įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų daiktą.
3. Pašildę leiskite skysčiui pabūti krosnelėje bent 20 sekundžių, kad išvengtumėte pavėluoto staigaus užvirimo.

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

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

## Kaip išvengti nudegimo pavojaus

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

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

Talpyklos temperatūra nėra tikslus maisto ar gėrimo temperatūros rodiklis; visada patikrinkite maisto temperatūrą.

Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu.

Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidegintumėte.

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

## Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



### Įspėjimas!

**Vaikams leiskite savarankiškai naudotis krosnele tik pateikę atitinkamus nurodymus, kad krosnelė būtų naudojama saugiai ir būtų įvertinti netinkamo naudojimo pavojai.**

Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fizinės, jutiminės ir protinės galimybės mažesnės arba kurie neturi pakankamai patirties ir žinių. Nebent už jų saugumą atsakingas asmuo prižiūri, kaip naudojamasi prietaisu, arba jiems paaiškina, kaip naudotis prietaisu.

Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo.

Vaikus reikia išmokyti svarbių saugos taisyklių: naudotis indų rankenomis, atsargiai nuimti maisto dangą; ypač atkreipti dėmesį į pakuotę (pvz., savaime kaistančias medžiagas), skirtą traškiam maistui gaminti, nes ji gali būti ypač karšta.

## Kiti įspėjimai



**Niekaip nmodifikuokite krosnelės.**

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



## Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktų sklandžiai ir nesugestų

Nesinaudokite krosnele, jei ji tuščia.

Naudodami skrudinimo indą ar savaimę kaistančią medžiagą, po jomis visada padėkite karščiui atsparų indą, pvz., porcelianinę lėkštę, kad dėl karščio nesugadintumėte sukamojo padėklo ir jo atramos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijoje nurodyto šildymo laiko.

Nenaudokite metalinių reikmenų, kurie atspindi mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkštis. Nedėkite į krosnelę skardinių.

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

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

Krosnei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso.

### **Svarbu!**

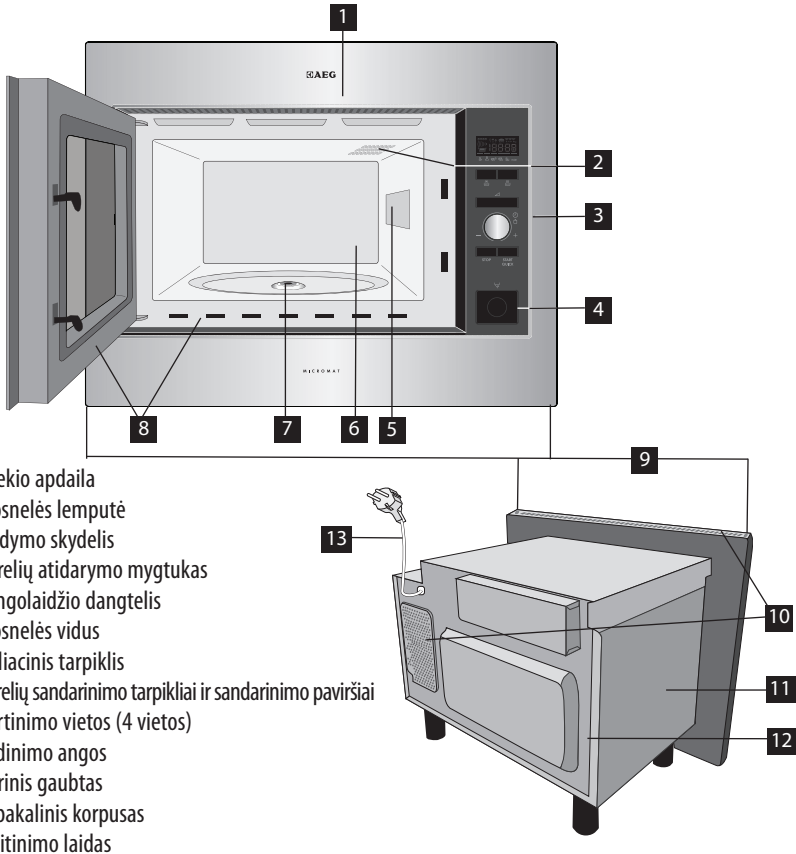
Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku.

Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros.

Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių. Tai normalu ir tai nereiškia, kad mikrobangų krosnelėje įvyko nuotėkis ar ji veikia netinkamai.

## PRIETAISO APŽVALGA

## Mikrobangų krosnelė ir priedai



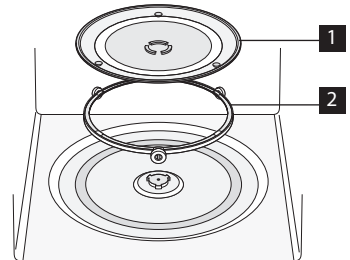
- 1 Priekio apdaila
- 2 Krosnelės lemputė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Durelių atidarymo mygtukas
- 5 Bangolaidžio dangtelis
- 6 Krosnelės vidus
- 7 Izoliacinis tarpiklis
- 8 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai
- 9 Tvirtinimo vietos (4 vietos)
- 10 Vėdinimo angos
- 11 Išorinis gaubtas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

Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
  - 2 Sukamojo padėklo atrama
  - 3 4 tvirtinimo varžtai (neparodyta)
- Sukamojo padėklo atramą (su izoliaciniu tarpikliu) padėkite ant vidaus pagrindo.
  - Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
  - Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

**Svarbu!**

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



## Valdymo skydelis

### 1 Skaitmeniniai ekrano indikatoriai



Mikrobangos



Automatinis duonos atšildymas



Laikrodis



Automatinis atšildymas



Gaminimo etapai



Svoris



Plius / minus

### 2 AUTOMATINIO GAMINIMO indikatoriai

### 3 AUTOMATINIO GAMINIMO mygtukas

### 4 AUTOMATINIO ATŠILDYMO mygtukas

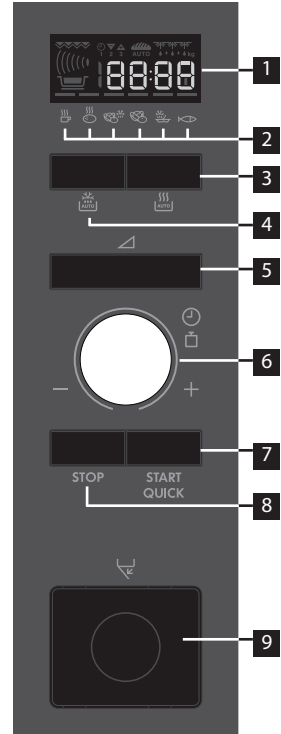
### 5 GALIOS LYGIO mygtukas

### 6 LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlė

### 7 Paleidimo / greito gaminimo mygtukas START / QUICK

### 8 Sustabdymo mygtukas STOP

### 9 DURELIŲ ATIDARYMO mygtukas




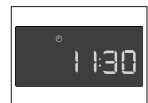
## PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

## Laikrodžio nustatymas

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

**Pvz.:** nustatykite 11:30 (12 val. laikrodis).

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



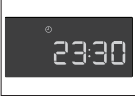


### Svarbu!


1. LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę galite sukti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę.

2. Jei paliesite sustabdymo mygtuką, laikas automatiškai bus nustatytas kaip .

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

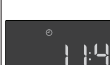
1. Įjunkite krosnelę.
2. Ekrane bus rodoma: .
3. Paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK. Ekrane bus rodoma: .
4. Pasukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
5. Vieną kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK, tada pasukite LAIKMAČIO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

**Svarbu!**


1. LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę galite sukti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę.
2. Jei paliesite sustabdymo mygtuką, laikas automatiškai bus nustatytas kaip .

## Laiko reguliavimas, kai laikrodis jau nustatytas

**Pvz.:** nustatykite 11:45 (12 val. laikrodis).

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Pasukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
3. Vieną kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK, tada pasukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
4. Vieną kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.
5. Ekrane bus rodoma: .

**Pvz.:** nustatykite 23:45 (24 val. laikrodis).

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Pasukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
3. Vieną kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK, tada pasukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
4. Vieną kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.
5. Ekrane bus rodoma: .

**Pvz.:** jei norite pakeisti laikrodį iš 12 val. į 24 val. arba iš 24 val. į 12 val.

1. Atidarykite dureles. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Vieną kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK, tada pasukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.

## Sustabdymo mygtuko STOP naudojimas

Naudokite sustabdymo mygtuką STOP, kad:

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

## Vaiko saugos užraktas

Krosnelėje yra saugos funkcija, apsauganti nuo vaikų. Kai nustatomas užraktas, jokia mikrobangų krosnelės dalis neveiks, kol užrakto funkcija nebus atšaukta.

**Pvz.:** Nustatykite vaiko saugos užraktą.

1. Paspauskite ir palaikykite paspaudę sustabdymo mygtuką 5 sekundes.



Pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir ekrane bus rodoma 'LOC':



### Pastaba

- Norėdami atšaukti vaiko saugos užraktą, paspauskite ir palaikykite paspaudę sustabdymo mygtuką 5 sekundes, pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir bus rodomas dienos laikas.
- Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.

## VALGIO GAMINIMO MIKROBANGŲ KROSNELĖJE PATARIMAI

### Valgio gaminimas mikrobangų krosnelėje

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

Geriau naudoti apvalius / ovalius, o ne kvadratinius / pailgus indus, nes maistas, esantis kampuose, gali perkaisti. Kad šildymas būtų tolygus, svarbu maistą apversti, pakeisti išdėstymą ar pamaišyti.

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

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

Valgio gaminimo technika	
Išdėstymas	Storiausias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. Pvz., vištos kulšeles.
Dangtelis	Naudokite ventiliuojamąjį 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. <b>Svarbu!</b> Kiaušinių negalima šildyti mikrobangomis, nes jie gali sprogti, net ir baigti gaminti kiaušiniai, pvz., nulupti, kietai virti kiaušiniai.
Maišykite, apverskite ir pakeiskite išdėstymą	Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jį reikia maišyti, apversti, pakeisti išdėstymą. Visada maišykite ir keiskite išdėstymą nuo išorės link centro.
Palaikymas	Baigus šildyti būtina palaikyti maistą neišimtą, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.
Uždengimas	Kai kurios atšildomo maisto vietos gali įšilti. Šiltas vietas, pvz., vištos šlaunes ir sparnelius, galima uždengti nedidelėmis folijos, atspindinčios mikrobangas, skiautėmis.

## Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

Indai	Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija / folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Skrudinimo indai	✓	Visada laikykitės gamintojo instrukcijų. Neviršykite nurodytos šildymo trukmės. Būkite labai atsargūs, nes šie indai itin įkaista.
Porcelianiniai ir keraminiai indai	✓ / ✗	Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis.
Stikliniai indai, pvz., „Pyrex“ <sup>®</sup>	✓	Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga įkaite jie gali sudužti ar įskilti.
Metalas	✗	Mikrobangų krosnelėje nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes susidarys elektros lankas ir gali kilti gaisras.
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 padurta, 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 išvirti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.
Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinis popierius	✓	Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.
Šiaudinės ir medinės talpyklos	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras.

## MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

### Valgio gaminimas mikrobangų krosnelėje

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

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

### Atšildymas neautomatiniu būdu

Jei norite atšildyti neautomatiniu būdu (nenaudodami automatinio atšildymo funkcijos), pasirinkite 270 W. Pasirinkus galios lygį, ekrane matomas atšildymo simbolis.

### Mikrobangų galios lygiai

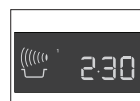
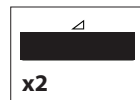
Krosnelė turi 6 galios lygius:

Galios parametras	Siūloma naudoti
900 W / DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan.
630 W	Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustačius šį žemesnį parametą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose.
450 W	Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, pvz., jautienos patiekalams, patariama naudoti šį galios parametą, kad mėsa išliktų minkšta.
270 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.
90 W	Lengvai atšildyti, pvz., kremėniam pyragui ar tešlai.
0 W	Skirta palaikyti / virtuviniam laikmačiui.

**W = VATAS**

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

1. Dukart paspauskite galios lygio mygtuką.
2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę pagal / prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2:30.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką START / QUICK.
4. Ekrane bus rodoma:



### Svarbu!

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

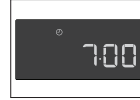
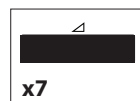
### Pastaba:

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

## Virtuvinis laikmatis

**Pvz.:** Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

1. Paspauskite galios lygio mygtuką 7 kartus.
2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę pagal / prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 7:00.
3. Paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.
4. Ekrane bus rodoma:



### Pastaba

- Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką STOP. Norėdami atnaujinti laikmatį, paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK, o norėdami išeiti dar kartą paspauskite sustabdymo mygtuką STOP.



## Pridėkite 30 sekundžių

Paleidimo / greito gaminimo mygtukas START / QUICK leidžia valdyti dvi funkcijas.

### 1. Tiesioginis paleidimas

Galite pradėti gaminti naudodami mikrobangų krosnelės 900 W / DIDELIS galią 30 sekundžių, paspausdami paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.



### 2. Gaminimo laiko pratęsimas

Gaminimo laiką galite keletą kartų pratęsti po 30 sekundžių, jei mygtukas nuspaudžiamas krosnei veikiant.




### Pastaba

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

## Plus ir minus

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

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

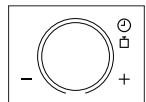
O jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų minkštesnės, naudokite PLIUS .

**Pvz.:** Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

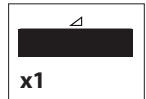
1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami AUTOMATINIO GAMINIMO mygtuką.



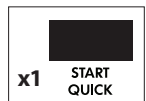
2. Sukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0,3 kg.



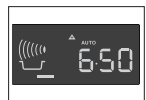
3. Vieną kartą paspauskite galios mygtuką, kad pasirinktumėte PLIUS  nustatymą.



4. Paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.



5. Ekrane bus rodoma:



### Pastaba

Jei norite atšaukti PLUS / MINUS, paspauskite galios mygtuką 3 kartus.

Jei pasirinksite PLUS, ekrane bus rodoma ▲ .

Jei pasirinksite MINUS, ekrane bus rodoma ▼ .

## Gaminimas keliais etapais

Naudojantis MIKROBANGOMIS galima užprogramuoti iki 3 etapų (daugiausia).

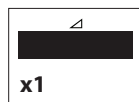
**Pvz.:** Jei norite gaminti:

5 minutes pasirinkę 900 W galią (1 etapas)

16 minučių pasirinkę 270 W galią (2 etapas)

### 1 etapas

1. Vieną kartą paspauskite galios mygtuką.



2. Įveskite norimą laiką sukdami LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 5:00.

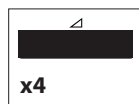


3. Ekrane bus rodoma:



### 2 etapas

1. Paspauskite galios mygtuką 4 kartus.



2. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami rankenėlę LAIKMAČIO / SVORIS pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 16:00.



3. Paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:






Krosnelė veiks 5 minutes naudodama 900 W galią, tada –

16 minučių naudodama 270 W galią.

# Automatinis gaminimas ir automatinis atšildymas

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

## Automatinis gaminimas

Maistas	Simbolis
Gėrimas	
Virtos bulvės / neluotos bulvės	
Šaldytos daržovės	
Šviežios daržovės	
Šaldyti patiekalai	
Įuvies filė su padažu	

**Pvz.:** Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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



2. Sukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0,3 kg.



3. Paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.



4. Ekrane bus rodoma:



Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungžiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK. Automatinio gaminimo pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

## Automatinis atšildymas

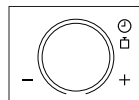
Maistas	Simbolis
Mėsa / žuvis / paukštiena	
Duona	 AUTO 

**Pvz.:** Atšildykite 0,2 kg duonos.

1. Du kartus paspausdami mygtuką AUTOMATINIO ATŠILDYMO pasirinkite reikalingą meniu.



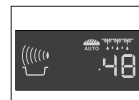
2. Sukite LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0,2.



3. Paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.















4. Ekrane bus rodoma:








Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK. Automatinio atšildymo pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

## PROGRAMŲLENTELĖS

## Automatinio gaminimo ir automatinio atšildymo lentelės

Automatinis gaminimas	Svoris (didinimo vienetas) / reikmenys	Mygtukas	Procedūra
Gėrimas (arbata / kava) 	1–6 puodeliai 1 puodelis = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padėkite puodelį ant sukamojo padėklo krašto.</li> </ul>
Virtos ir neluptos bulvės 	0,2–1,0 kg (100 g) Dubuo ir dangtis	 x2	<p>Virtos bulvės: nuskuskite bulves ir supjaustykite panašaus dydžio gabalėliais.</p> <p>Neluptos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplaukite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudėkite virtas arba neluptas bulves į dubenį.</li> <li>• Įpilkite reikalingą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos.</li> <li>• Uždenkite dangčiu.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite.</li> <li>• Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.</li> </ul>
Šaldytos daržovės 	0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo ir dangtis	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.)</li> <li>• Uždenkite dangčiu.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite.</li> <li>• Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.</li> </ul> <p><b>Svarbu!</b> Jei šaldytos daržovės sulipusios, šildykite jas neautomatiniu būdu.</p>
Šviežios daržovės 	0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo ir dangtis	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supjaustykite mažais gabalėliais, pvz., juostelėmis, kubeliais ar griežinėliais.</li> <li>• 100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams nereikia papildomai pilti vandens.)</li> <li>• Uždenkite dangčiu.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite.</li> <li>• Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.</li> </ul>
Šaldyti patiekalai (maišomi) 	0,3–1,0 kg (100 g) Dubuo ir dangtis	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudėkite maistą į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą.</li> <li>• Įpilkite šiek tiek skysčio, jei rekomenduoja gamintojas.</li> <li>• Uždenkite dangčiu.</li> <li>• Šildykite be dangčio, jei taip nurodyta gamintojo.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite.</li> <li>• Baigę gaminti, pamaišykite ir palikite pastovėti maždaug 2 min.</li> </ul>
Žuvies filė su padažu 	0,5–1,5 kg* (100 g) Keptuvas ir mikrobangų krosnelės maistinė plėvelė	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žr. „Žuvies filė su padažu“ receptus 111 psl.</li> </ul> <p>* Bendras visų ingredientų svoris.</p>

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

Automatinis gaminimas	Svoris (didinimo vienetas) / reikmenys	Mygtukas	Procedūra
<p>Mėsa, žuvis, paukštiena</p>  <p>(Visa žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištienos kulšėlės, vištienos krūtinėlė, malta mėsa, kepsniai, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės)</p>	0,2–1,0 kg (100 g) Kepimo indas	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija.</li> <li>Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją 15–45 min., kol visiškai atšils.</li> </ul> <p><b>Pastaba:</b> Netinkama neišdorotai paukštienai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.</li> </ul>
<p>Duona</p>   <p>AUTO</p>	0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paskirstykite kepimo inde, kuris pastatomas sukamojo padėklo viduryje. 1,0 kg paskirstykite tiesiogiai ant sukamojo padėklo.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius.</li> <li>Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.</li> </ul>

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

### Pastaba

- Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.
- Jei maisto svoris didesnis ar mažesnis nei automatinio gaminimo ir atšildymo lentelėse nurodytas svoris / kiekis, gaminkite neautomatiniu būdu.
- Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
- Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START / QUICK.
- Po mikrobangų režimo gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.

### Svarbu! Automatinis atšildymas

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

## Automatinio gaminimo receptai

### Žuvies filė su pikantišku padažu

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 padažą.
4. Uždenkite mikrobangų maistine plėvele ir įjunkite AUTOMATINIS GAMINIMAS „Žuvies filė su padažu“.
5. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konservuotų pomidorų (nusaustintų)
50 g	100 g	150 g	kukurūzų
5 g	10 g	15 g	aitriųjų paprikų padažo
15 g	30 g	45 g	svogūno (smulkiai supjaustyto)
1 valg. š.	1–2 valg. š.	2–3 valg. š.	raudono vyno acto
			garstyčių, čiobrelių ir aitriosios paprikos
250 g	500 g	750 g	žuvies filė
			druskos

### Žuvies filė su kario padažu

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 maistine plėvele ir įjunkite AUTOMATINIS GAMINIMAS „Žuvies filė su padažu“.
4. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	žuvies filė
			druskos
50 g	100 g	150 g	banano (supjaustyto)
200 g	400 g	600 g	paruošto kario padažo

## Gaminimo lentelės

### Naudojami santrumpos

valg. š. = valgomasis šaukštas	Puodelis = pilnas puodelis	g = gramai	ml = mililitrai	min. = minutės
arbat. š. = arbatinis šaukštelis	KG = kilogramai	l = litrai	cm = centimetrai	

### Maisto ir gėrimų šildymas

Maistas / gėrimas	Kiekis -g / ml-	Galios -lygis-	Laikas -min.-	Būdas	
Pienas	1 puodelis	150	900 W	maždaug 1	neuždenkite
Vanduo	1 puodelis	150	900 W	maždaug 2	neuždenkite
	6 puodeliai	900	900 W	8-10	neuždenkite
	1 indas	1000	900 W	9-11	neuždenkite
Vienos lėkštės patiekalas daržovės, mėsa ir priedai)	400	900 W	4-6	padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaisykite	

Maistas / gėrimas	Kiekis -g / ml-	Galios -lygis-	Laikas -min.-	Būdas
Sriuba / troškiny	200	900 W	1-2	uždenkite, pašildę pamaišykite
Daržovės	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite
Mėsa, 1 gabalėlis*	200	900 W	maždaug 3	plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite
Žuvies filė*	200	900 W	3-5	uždenkite
Pyragas, 1 gabalėlis	150	450 W	1/2-1	įdėkite į kepimo indą
Kūdikių maistas, 1 indas	190	450 W	1/2-1	sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą
Margarino ar sviesto tirpinimas*	50	900 W	1/2	uždenkite
Šokolado lydymas	100	450 W	3-4	retkarčiais pamaišykite

\* atvėsinto

## Atšildymas

Maistas	Kiekis -g-	Galios -lygis-	Laikas -min.-	Būdas	Laukimo laikas -min.-
Guliasės	500	270 W	8-9	praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite	10-30
Pyragas, 1 gabalėlis	150	270 W	1-3	įdėkite į kepimo indą	5
Uogos, pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos	250	270 W	3-5	tolgiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5

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

## Atšildymas ir gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios -lygis-	Laikas -min.-	Būdas	Laukimo laikas -min.-
Žuvies filė	300	900 W	9-11	uždenkite	2
Vienos lėkštės patiekalas	400	900 W	8-10	uždenkite, pamaišykite po 6 minučių	2

## Mėsos ir žuvies gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios -lygis-	Laikas -min.-	Būdas	Laukimo laikas -min.-
Kepsniai (kiauliena, veršiena, avienu)	1000	630 W	34-38	pagardinkite pagal skonį, įdėkite į negilų kepimo indą, praėjus pusei gaminimo laiko apverskite	10
	1500	630 W	53-58		10
Kepta jautiena, vidutinaiškai	1000	630 W	20-24	pagardinkite pagal skonį, įdėkite į kepimo indą, praėjus pusei gaminimo laiko apverskite	10
	1500	630 W	27-31		10
Žuvies filė	200	900 W	4-6	pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į kepimo indą, uždenkite	3



## RECEPTAI

Visi šios knygos receptai skirti keturiems asmenims, jei nenurodyta kitaip.

### Receptų pritaikymas mikrobangų krosnei

Jei norite mėgstamiausius receptus pritaikyti mikrobangų krosnei: sutrumpinkite gaminimo laiką nuo trečdaliao iki pusės. Vadovaukitės šioje knygoje pateiktais receptais.

Maisto, kurio sudėtyje yra daug skysčių, pvz., mėsa, žuvis, paukštieną, daržoves, vaisius, troškinius ir sriubas, mikrobangų krosnelėje galima pasigaminti lengvai.

Maisto, kuriame mažai skysčių, pvz., maisto negiliuose induose, paviršių prieš šildant ar gaminant reikia sudrėkinti.

Troškiniui pakanka apie dviejų trečdalių pradiniame recepte nurodyto reikiamo skysčio kiekio. Jei reikia, gamindami įpilkite daugiau skysčio.

Galima gerokai sumažinti dedamų riebalų kiekį. Maistui pagardinti pakanka visai nedaug sviesto, margarino ar aliejaus. Dėl to mikrobangų krosnelė puikiai tinka neriebiam dietiniam maistui gaminti.

### Svogūnų sriuba

1. Ištepkite dubenį, įdėkite supjaustytą svogūną, mėsos sultinį ir prieskonių. Uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
9-11 min. 900W
2. Paskrudinkite duonos riekelį, supjaustykite jas kubeliais ir padalykite kiekvienam sriubos dubeniui. Užpilkite sriubą ant paskrudintų kubelių ir apibarstykite sūriu.
3. Pastatykite dubenį ant sukamojo padėklo ir įjunkite krosnelę.  
1-3 min. 900W

### Jūros liežuvio filė

1. Nuplaukite žuvį ir ją nusausinkite. Išimkite visus kaulus.
2. Citriną ir pomidorus supjaustykite riekelėmis.
3. Ištepkite indą sviestu. Įdėkite žuvies filė į indą ir apšlakstykite aliejumi.
4. Pabarstykite petražolėmis, ant viršaus sudėkite pomidorų griežinėlius ir pagardinkite prieskoniais. Ant pomidorų sudėkite citrinų griežinėlius ir užpilkite balto vyno.
5. Ant citrinos uždėkite mažų sviesto gabalėlių, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
11-13 min. 630W  
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

Reikmenys	Dubuo su dangčiu (2 l talpos) 4 sriubos dubenys (200 ml)
10 g	sviesto arba margarino
100 g	svogūnai, supjaustyti
800 ml	mėsos sultinio
	druskos ir pipirų
2 griežinėlių	duona
40 g	tarquoto sūrio

Reikmenys	Negilus ovalo formos indas su mikrobangų krosnelės maistine plėvele (maždaug 26 cm ilgio)
400 g	jūros liežuvio filė
1	citrinos
150 g	pomidorų
10 g	sviesto
1 valg. š.	aliejaus
1 valg. š.	susmulkintų petražolių
	druskos ir pipirų
4 valg. š.	balto vyno
20 g	sviesto arba margarino

## Ciuricho veršienos troškiny

1. Supjaustykite veršieną juostelėmis.
2. Išpepkite indą sviestu. Sudėkite į indą mėsą ir svogūnus, uždenkite ir troškinkite. Vieną kartą pamaišykite.  
6-9 min. 900 W
3. Supilkite baltą vyną, padažą ir grietinėlę, pamaišykite, uždenkite ir toliau troškinkite. Retkarčiais pamaišykite.  
3-5 min. 900 W
4. Baigę troškinti pamaišykite, palikite pastovėti maždaug 5 min. Papuoškite petražolėmis.

## Įdarytas kumpis

1. Sumaišykite špinatus su sūriu ir atskieta varške, pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
2. Uždėkite arbatinį šaukštelį įdaro ant kiekvieno virto kumpio gabalėlio ir suvyniokite. Perverkite mediniu iešmeliu, kad sutvirtintumėte.
3. Pagaminkite Bešamelio padažą: supilkite į dubenį vandenį ir grietinėlę, pakaitinkite.  
2-4 min. 900 W  
Sumaišykite miltus su sviestu, kad gautumėte padažo mišinį, įpilkite skysčio ir plakite, kol sviestas išsimaišys. Uždenkite, kepkite, kol pasidarys tirštas.  
1-2 min. 900 W  
Pamaišykite ir paragaukite.
4. Supilkite padažą į riebalais išteptą indą, sudėkite įdarytus kumpio ritinukus ant padažo ir kepkite uždengę dangčiu.  
12-14 min. 630 W  
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

## Pikantiška kalakutienos frikasė

1. Išpepkite indą.
2. Sumaišykite ryžius su kroku ir sudėkite į indą. Sumaišykite svogūnus, pipirus, porus ir kalakuto krūtinėlę bei prieskonius. Papuoškite sviestu.
3. Supilkite sultinį į indą, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
4-6 min. 900 W  
16-19 min. 270 W  
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

Reikmenys	Indas su dangčiu (2 l talpos)
600 g	veršienos filė
10 g	sviesto arba margarino
50 g	svogūno, smulkiai supjaustyto
100 ml	balto vyno
	prieskoniais pagardinto padažo, suteikiančio rudumo, skirto maždaug 1/2 litro padažo
300 ml	grietinėlės
1 valg. š.	susmulkintų petražolių

Reikmenys	Dubuo su dangčiu (2 l talpos) Ovalo formos keptuvus (maždaug 26 cm ilgio)
150 g	susmulkintų špinato lapų
150 g	atskistos varškės, 20 % riebumo
50 g	tarkuoto Ementalio sūrio
	pipirų ir paprikos
8 griežinėlių	kepto kumpio (400 g)
125 ml	vanduo
125 ml	grietinėlės
20 g	miltų
20 g	sviesto arba margarino
10 g	sviesto arba margarino indui ištepti

Reikmenys	Ovalo formos indas su dangčiu (maždaug 26 cm ilgio)
120 g	ilgagrūdžių ryžių
1 pakelis	kroko
10 g	sviesto arba margarino
50 g	griežinėliais supjaustyto svogūno
100 g	raudonojo pipiro, supjaustyto riekelėmis
100 g	porų, supjaustyty
300 g	kalakuto krūtinėlės, supjaustytos į gabalėlius
	pipirų ir paprikos
20 g	sviesto arba margarino
300 ml	mėsos sultinio

## Lazanija

- Supjaustykite pomidorus, sumaišykite su kumpiu, svogūnais, česnakais, jautienos faršu ir pomidorų tyre. Pagardinkite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
5-8 min. 900W
- Sumaišykite šviežią grietinėlių su pienu, Parmezano sūriu, žolelėmis, aliejumi ir prieskoniais.
- Ištekpkite indą riebalais ir sudėkite maždaug  $\frac{1}{3}$  makaronų. Puse maltos mėsos sudėkite ant makaronų ir užpilkite šiek tiek padažo. Pakartokite tą patį ir su likusiais makaronais. Užpilkite makaronus padažu ir pabarstykite parmezano sūriu. Kepkite uždenge dangčiu.  
13-17 min. 630W  
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5–10 min.

## Bekonienos rizotas

- Ištekpkite indą. Į indą sudėkite svogūnus ir bekonieną, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
2-3 min. 900W
- Įdėkite ryžių, mėsos sultinio, įjunkite krosnelę.  
3-5 min. 900W  
15-17 min. 270W  
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.
- Sumaišykite sūrį su kroku ir ryžiais, pagardinkite pagal skonį.

## Kriaušės šokolado padažė

- Į indą įberkite cukraus, vanilinio cukraus, įpilkite kriaušių likerio ir vandens, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
1-2 min. 900W
- Įskystį sudėkite kriaušės, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
5-8 min. 900W  
Išimkite kriaušės iš virimo skystčio ir įdėkite į šaldytuvą.
- 50 ml virimo skystčio supilkite į mažesnę indą. Įdėkite šokolado ir grietinės, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
2-3 min. 900W
- Gerai išmaišykite padažą, užpilkite ant kriaušių ir patiekite.

Reikmenys	Dubuo su dangčiu (2 l talpos) Negilus kvadratinis keptuvas su dangčiu (maždaug 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konservuotų pomidorų
50 g	susmulkinto kumpio
50 g	svogūno, smulkiai supjaustyto
1	susmulkintos česnako skiltelės
250 g	maltos jautienos
2 valg. š.	pomidorų tyrės druskos ir pipirų
150 ml	šviežios grietinės
100 ml	pieno
50 g	tarkuoto parmezano sūrio
1 arbat. š.	susmulkintų žolelių mišinio
1 arbat. š.	alyvuogių aliejaus
1 arbat. š.	aliejaus indui ištepti
125 g	žaliosios lazanijos
1 valg. š.	tarkuoto parmezano sūrio

Reikmenys	Dubuo su dangčiu (2 l talpos)
50 g	kiaulienos šoninės su raumenimis, supjaustytos
20 g	sviesto arba margarinu
50 g	svogūno, smulkiai supjaustyto
200 g	ryžių rizoto („Arboris“)
400 ml	mėsos sultinio
70 g	Ementalio
žiupsnelis	kroko
	druskos ir pipirų

Reikmenys	Dubuo su dangčiu (2 l talpos) Indas su dangčiu (1 l talpos)
4	nesmulkintų kriaušių, nuluptų (600 g)
60 g	cukraus
10 g	vanilinio cukraus
1 valg. š.	kriaušių likerio
150 ml	vanduo
130 g	juodojo šokolado, susmulkinto
100 g	šviežios grietinės

## Manų pudingas su aviečių padažu

- Į indą įpilkite pieno, suberkite cukrų ir migdolus, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
3-5 min. 900 W
- Suberkite manus, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
10-12 min. 270 W
- Puodelyje išplakite kiaušinio trynį su vandeniu ir įmaišykite į karštą masę. Plakite kiaušinio baltymą tol, kol sutirštės, ir įmaišykite į masę. Supilkite pudingo masę į formą.
- Norėdami padaryti padažą, nuplaukite ir nususinkite avietes, sudėkite jas į dubenį su vandeniu ir cukrumi. Uždenkite ir kaitinkite.  
2-3 min. 900 W
- Sutrinkite avietes ir patiekite su manų pudingu.

## Varškės tortas

- Inde išmaišykite miltus, kakavą, kepimo miltelius ir cukrų.
- Įmuškite kiaušinį ir sviesto, išmaišykite virtuvės kombainu.
- Ištepkite skardą. Iškočiotėte tešlą ir paklokite skardoje, palikdami po 2 cm kraštuose, kad susidarytų apvadas. Kepkite tešlą.  
6-8 min. 630 W
- Išplakite sviestą ir cukrų, kol gausite lengvą ir purią masę. Lėtai išplakite kiaušinius. Įdėkite lieso sūrio ir vanilės miltelių pudingo mišinį.
- Paskleiskite įdarą ant varškės torto pagrindo ir įjunkite krosnelę.  
15-19 min. 630 W

## Šokoladinis pyragas

- Ištepkite indą.
- Išplakite sviestą ir cukrų, kol gausite lengvą ir purią masę. Lėtai išplakite kiaušinius, suberkite miltus, kepimo miltelius ir kakavą. Įpilkite pieno, gerai išmaišykite ir įjunkite krosnelę.  
8-10 min. 630 W
- Baigę gaminti leiskite pyragui inde atvėsti 10 min.

Reikmenys	Indas su dangčiu (2 l talpos) 4 formos
500 ml	pieno
40 g	cukraus
15 g	smulkintų migdolų
50 g	manų
1	kiaušinio trynio
1 valg. šaukštas	vanduo
1	kiaušinio baltymo
250 g	aviečių
50 ml	vanduo
40 g	cukraus

Reikmenys	Kepimo forma (maždaug 26 cm skersmens)
	<b>Pagrindas:</b>
300 g	miltų
1 valg. š.	kakavos
10 g	kepimo miltelių
150 g	cukraus
1	kiaušinio
10 g	sviesto arba margarino skardai ištepti
	<b>Įdaras:</b>
150 g	sviesto arba margarino
100 g	cukraus
10 g	vanilinio cukraus
3	kiaušinių
400 g	atskiestos varškės, 20 % riebumo
40 g	vanilės miltelių pudingo mišinio

Reikmenys	Apskritas pyrago indas (21 cm skersmuo, 10 cm aukštis)
175 g	sviesto arba margarino
175 g	cukraus
3	kiaušinių
175 g	miltų
1 arbat. š.	kepimo miltelių
20 g	kakavos
50 ml	pieno

## PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### PERSPĖJIMAS!

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

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

### Krosnelės išorė

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

### Valdymo skydelis

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

### Krosnelės vidus

1. Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio.
2. Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprasisverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei.
3. Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

### Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. 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.

## SUMAŽINTAS GALIOS LYGIS

### Svarbu!

Jei kepsite maistą įprastą laiką pasirinkę tik 900 W galią, krosnelės galia bus automatiškai sumažinta, kad neperkaistų. (Mikrobangų krosnelės galia bus sumažinta iki 630 W.) Padarius 90 sekundžių trukmės pertrauką, galima vėl nustatyti 900 W galią.

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangų krosnelė 900 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė – 630 W

## KĄ DARYTI, JEI...

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

## SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	230 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis / jungtuvo	Mžiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia:	Mikrobangų krosnelė 1,3 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangų krosnelė 900 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz* (2 grupė / B klasė)
Išorės matmenys:	MC2664E 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G)**
Krosnelės talpa	26 litrų**
Sukamasis padėklas	Ø 325 mm stiklas
Svoris	maždaug 19 kg
Krosnelės lempuotė	25 W / 240–250 V

\* 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 karščiau.

B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

\*\* Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį.

Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.



Ši krosnelė atitinka direktyvų 2004/108/EC, 2006/95/EC ir 2005/32/EC reikalavimus.  
DĖL NUOLATINIO TOBULINIMO SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI KEIČIAMOS BE ĮSPĖJIMO

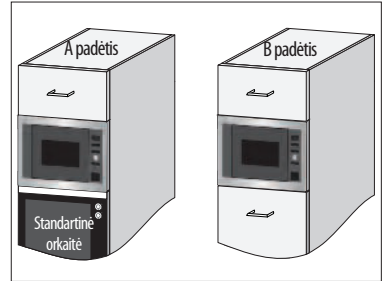


## ĮRENGIMAS

Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:

Padėtis	Nišos dydis P G A
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

Matmenys (mm)



## Prietaiso įrengimas

1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Atsargiai, nenaudodami jėgos pastatykite prietaisą virtuvės spintelėje, kad krosnelės korpuso priekis susilygintų su spintelės priekiu.
3. Įsitikinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitikinkite, kad tarp viršuje esančių spintelės durelių ir korpuso viršaus būtų 4 mm tarpas (žr. paveikslėlių).

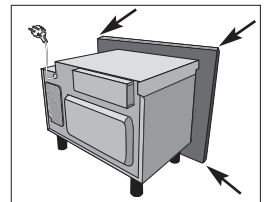
### 1 pritvirtinimo būdas:

Pritvirtinkite krosnelę pateiktais varžtais. Tvirtinimo vietos yra viršutiniuose ir apatiniuose krosnelės kampuose.



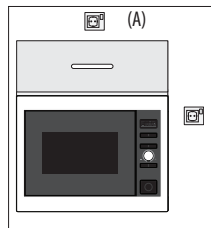
### 2 pritvirtinimo būdas:

Žr. su krosnele pateiktą modelių lapą.



## Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio

- **Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad avariniu atveju įrenginį būtų galima greitai išjungti. 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).
- Prijunkite prietaisą prie vienos fazės 230 V / 50 Hz kintamosios srovės, naudodami tinkamai įrengtą ir žemintą lizdą. Lizdas turi būti apsaugotas 10 A saugikliu.
- **Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.**
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Kai mėginatė įstatyti prietaisą spintelėje aukštais kraštais, **NEPRISPAUSKITE** maitinimo laido.
- Nemerkitė maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.



## Elektrinės jungtys



### ĮSPĖJIMAS!

**ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS**

**Gamintojas nepriima jokios atsakomybės, jei nebus laikomasi šios saugos priemonės.**

- Jei prietaiso kištukas netinka kištukiniam lizdai, paskambinkite vietiniam AEG aptarnavimo atstovui.



## INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

# Ekologiškas pakavimo medžiagų ir senų prietaisų utilizavimas



### Pakuotės medžiagos

AEG mikrobangų krosnelių pakuotė turi gerai apsaugoti transportuojamas krosneles. Naudojama tik būtinoji pakuotė. Pakavimo medžiagos (pvz., folija arba polistirolas) gali kelti vaikams pavojų.



**Uždusimo pavojus. Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.**



Jokios pakuotės medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti. Kartonas pagamintas iš perdirbto popieriaus, o medinės dalys neapdorotos. Plastikinės dalys pažymėtos taip:

„PE“ polietilenas, pvz., pakavimo plėvelė,

„PS“ polistirenas, pvz., pakuotė (be CFC),

„PP“ polipropilenas, pvz., pakavimo juostos.

Pakartotinai naudojant pakuotę, taupomos žaliavos ir sumažėja atliekų kiekis. Pakuotė turėtų būti pristatyta į artimiausią perdirbimo centrą. Dėl informacijos kreipkitės į savivaldos instituciją.




### Senų prietaisų išmetimas

Seni prietaisai prieš išmetant turėtų būti nukenksminti: pašalinamas kištukas, nupjaunamas ir išmetamas maitinimo kabelis.

Jie turėtų būti pristatyti į artimiausią perdirbimo centrą. Kreipkitės į savivaldos instituciją arba aplinkos apsaugos centrą, kad sužinotumėte, ar jūsų vietovėje galima perdirbti prietaisą.



Ant gaminio arba jo pakuotės esantis simbolis  rodo, kad šis gaminys nelaikomas buitiniemis atliekomis. Jis turėtų būti nuvežtas į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Tinkamai išmesdami šį gaminį saugote aplinką ir žmonių sveikatą nuo neigiamų padarinių, galimų šį gaminį išmetus netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą kreipkitės į savivaldos instituciją, buitinių atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

## GARANTIJOS SĄLYGOS




1. Electrolux suteikia prietaisui 24 mėnesių garantiją nuo pardavimo pirmajam pirkėjui dienos, kurią patvirtina kasos aparato čekis arba sąskaita faktūra. Jei garantijos laikotarpiu prietaisas nustos veikęs dėl dalių ar surinkimo defektų, Electrolux įsipareigoja jį nemokamai sutaisyti. Jei to paties defekto pakartotinai nepavyksta pašalinti arba remonto kaina yra neproporcingai didelė, vartotojui sutinkant, turintis defektų prietaisas gali būti pakeistas nauju. Garantija galioja tik naudojant prietaisą namuose nekomerciniams asmeniniams buitiniams poreikiams tenkinti.
2. Ši garantija galioja tik Lietuvos Respublikos teritorijoje.
3. Garantijos laikotarpis gali būti pratęstas, jei defektui pašalinti reikalingos detalės pristatymas iš gamintojo trunka ilgiau kaip 21 darbo dieną.
4. Garantinį remontą (dalys, darbas ir, jei reikia, pervežimas) nemokamai atlieka Electrolux įgaliota klientų aptarnavimo organizacija vartotojo namuose arba taisykloje klientų aptarnavimo organizacijos nuožiūra. Smulkius buitinius prietaisus (dulkių siurblius, mikrobangų krosneles, oro šildytuvus ir pan.) į taisyklą pristato pats vartotojas.
5. Visos pretenzijos dėl prietaiso kokybės nagrinėjamos tik įgaliotai klientų aptarnavimo organizacijai prietaisą patikrinus.
6. Garantija negalioja, jei prietaiso defektai atsirado:
  - transportuojant,
  - netinkamai montuojant,
  - neatsargiai ir netinkamai naudojant bei blogai prižiūrint, nesilaikant naudojimo instrukcijos,
  - dėl nuo gamintojo nepriklausančių priežasčių (maitinimo įtampos pokyčių, jos dažnio svyravimų, gamtos reiškinių ir stichinių nelaimių, gyvūnų, vabzdžių ir pan. poveikio, netinkamos kokybės vandens, ne tam skirtų cheminių ir kitų medžiagų naudojimo).
7. Garantija negalioja:
  - jei prietaisas buvo sumontuotas ir prijungtas nesilaikant instrukcijos reikalavimų,
  - jei prietaisą remontavo Electrolux neįgaliota klientų aptarnavimo organizacija arba buvo pakeista prietaiso konstrukcija,
  - jei pašalintas, neįskaitomas arba pakeistas prietaiso serijos numeris.
8. Garantija netaikoma:
  - įbrėžimams, įtrūkimams ir panašioms mechaniniams išoriniams pažeidimams, atsiradusiems naudojant prietaisą,
  - dalims, kurios normaliai susidėvi naudojant prietaisą ir jų darbo trukmė priklauso nuo prietaiso naudojimo intensyvumo: dulkių maišeliams, filtrams, šepečiams, antgaliams, lemputėms, maitinimo elementams, dalims iš stiklo, keramikos, tekstilės ir popieriaus, plastmasinėms dalims, kurių padėtis keičiama rankomis (rankenėlėms, rankenoms, stalčiukams, laikikliams ir pan.), apsaugos įrangai (srovės saugikliams, termo ir hidro apsaugoms).
9. Garantine priežiūra nelaikomi tokie darbai kaip prietaiso reguliavimas, valymas ir kt., kurie aprašyti prietaiso naudojimo instrukcijoje, prietaiso prijungimas, išmontavimas prieš remontą ir sumontavimas, kai tam reikia sugauti daugiau kaip 30 min.
10. Šios garantijos sąlygos neturi jokios įtakos vartotojo teisėms, nustatytoms Lietuvos Respublikoje galiojančiais įstatymais.

**Europinė Garantija:** Electrolux šiam prietaisui suteikia garantiją žemiau išvardintose valstybėse, prietaiso garantijoje nurodytu arba atitinkamais teisės aktais nustatytu laikotarpiu. Jums persikeliant iš vienos iš žemiau nurodytų valstybių į kitą iš žemiau nurodytų valstybių, garantija taip yra perkeliama, laikantis šių sąlygų:

- garantija prietaisui pradeda galioti nuo jo įsigijimo datos, kuri yra nustatoma pagal prietaiso pardavėjo išduotą pirkimo dokumentą;
- garantija teikiama tam pačiam laikotarpiui ir tokia darbo ir atsarginių dalių apimtimi, kokia yra taikoma Jūsų naujojoje gyvenimo valstybėje šiam konkrečiam prietaiso modeliui ar prietaisų serijai;
- garantija yra asmeninė ir taikoma tik pirkėjui, ji negali būti perleidiama kitam asmeniui;
- prietaisas turi būti įrengiamas ir naudojamas laikantis Electrolux nustatytų instrukcijų; naudoti jį galima tik namuose, t.y. nekomerciniais tikslais;
- prietaisas įrengiamas laikantis visų atitinkamų Jūsų gyvenamos šalies taisyklių.

Europinės garantijos nuostatos neturi jokio poveikio bet kokioms kitoms įstatymais nustatytoms Jūsų teisėms.

# www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67 313 626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 09	Ozo 10A, 08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte-Edifício Gonçalves Zarco - Q 35-2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Gava Progresului Nr. 2, S4, 040671, Bucuresti
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



TINS-A651URR0  
Subject to change without notice

CE

