



Thinking of you
Electrolux



EMS26204O

| | | | |
|-----------|---------------------|-----------------------|-----|
| RO | CUPTOR CU MICROUNDÉ | MANUAL DE UTILIZARE | 2 |
| HU | MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ | FELHASZNÁLÓI ÚTMUTATÓ | 36 |
| UA | МІКРОХВІЛЬОВА ПІЧ | ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА | 69 |
| CS | MIKROVLNNÁ TROUBA | UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA | 103 |
| LT | MIKROBANGŲ KROSNELĖ | NAUDOTOJO VADOVAS | 137 |



CONȚINUT

| | |
|--|----|
| INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ | 3 |
| PREZENTAREA APARATULUI | 7 |
| PANOU DE CONTROL | 8 |
| ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE | 8 |
| OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDURI | 10 |
| DIAGrame DE PROGRAME | 17 |
| REȚETE | 23 |
| ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE | 29 |
| CE SĂ FACEȚI DACĂ | 31 |
| SPECIFICAȚII | 31 |
| INSTALARE | 32 |
| INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL | 34 |
| CONDIȚII DE GARANȚIE | 34 |

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să veți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

www.electrolux.com



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

www.electrolux.com/productregistration




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


www.electrolux.com/shop


SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător.

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



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

Pentru evitarea incendiului

În timpul funcționării cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat. Dacă valorile de tensiune sunt prea mari sau perioadele de gătire sunt prea lungi, mâncarea se poate supraîncălzi și se poate aprinde. Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatului să poată fi scos ușor. Valoarea curentului alternativ trebuie să fie 230 V și 50 Hz, iar pe circuitul de alimentare trebuie să se monteze o siguranță de 16 A sau un întrerupător cu o valoare minimă de 16 A. Pentru alimentarea cu energie electrică a acestui aparat se recomandă utilizarea unui circuit separat. Nu depozitați și nu folosiți cuptorul în aer liber.

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

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

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

Pentru evitarea accidentării

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

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

pentru a vă asigura ca nu sunt rupte ori slăbite.

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

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

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

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

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

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

poate deteriora și astfel durata de viață a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.

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

Pentru evitarea electrocutării

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

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

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

Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee



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

Niciodată nu folosiți recipiente etanșe. Înaintea utilizării scoateți elementele de etanșare și capacele. Recipientele etanșate pot exploda din

cauza acumulării de presiune, chiar dacă cuptorul a fost deconectat. Aveți grijă la încălzirea lichidelor în cuptorul cu microunde. Pentru a permite evacuarea bulelor, folosiți recipiente cu gură lată.

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

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

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

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

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

Pentru evitarea arsurilor

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

Pentru evitarea arsurilor, întotdeauna verificați

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

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

Țineți copiii la distanță de ușa sau de părțile accesibile care pot deveni fierbinți în timpul folosirii grill-ului. Copii ar trebui ținuți la distanță de cuptor pentru ai feri de ardere. Nu atingeți ușa cuptorului, exteriorul cutiei, spatele cutiei, cavitatea cuptorului, orificiile de ventilare, accesoriile și alimentele, în timpul folosirii în modul GRILL, în modul DUAL GRILL și în timpul operației GĂTIRE AUTOMATĂ deoarece acestea vor deveni fierbinți. Înainte de curățare asigurați-vă ca acestea nu sunt fierbinți.

Pentru a evita folosirea necorespunzătoare a cuptorului de către copii

⚠ AVERTIZARE! Aparatul și

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

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

Nu vă sprijiniți și nu balansați ușa cuptorului. Nu vă jucați cu cuptorul și nu-l folosiți ca jucărie. Copiii trebuie instruiți cu privire la măsurile de siguranță importante: folosirea mijloacelor de prindere a vaselor, îndepărtarea cu grijă a capacelor de pe vasele cu mâncare; acordăți atenție ambalajelor (de

exemplu materiale care se autoîncălzesc) concepute pentru rumenirea mâncărilor, deoarece ele se pot supraîncălzi.

Alte avertizări

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

Pentru o utilizare fără probleme și evitarea defecțiunilor

Nu folosiți niciodată cuptorul când este gol, cu excepția cazului în care se recomandă în manualul de utilizare, a se vedea pagina 14 nota 2. În caz contrar cuptorul poate suferi deteriorări. Când folosiți o farfurie smălțuită sau un material care se autoîncălește, întotdeauna așezați un material izolator -cum ar fi o farfurie de porțelan- sub această farfurie, cu scopul de a evita deteriorarea platoului rotativ și a suportului platoului rotativ sub influența căldurii. Timpul de preîncălzire specificat pentru fiecare fel de mâncare nu trebuie depășit. Nu folosiți ustensile de metal, care reflectă microundele și pot cauza arc electric. Nu puneți cutii de conserve în cuptor. Folosiți doar platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Nu puneți în funcționare cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

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

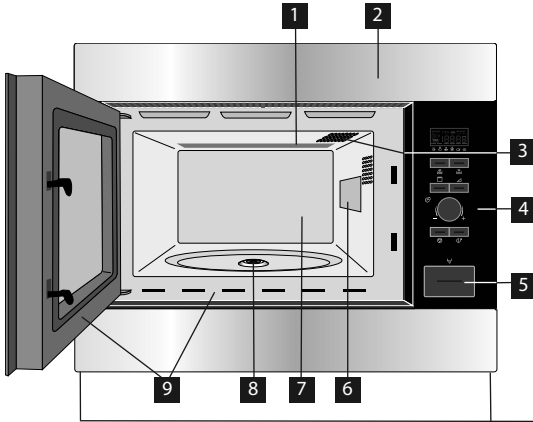
În timpul funcționării nu acoperiți apărațoarea exterioară. A nu se utiliza recipiente de plastic pentru microunde dacă după utilizarea modului GRILL, DUAL GRILL și după lucrul în modul GĂTIRE AUTOMATĂ cuptorul este fierbinte, deoarece acestea se pot topi. Recipientele din plastic nu trebuie utilizate în modurile de lucru descrise mai sus, doar dacă producătorul recipientului subliniază faptul că se pot utiliza.

⚠ Important!

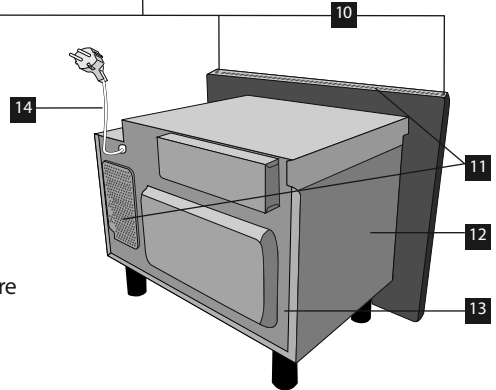
Dacă nu sunteți sigur de modul de conectare al cuptorului, va rugăm consultați un electrician calificat autorizat. Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare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

PREZENTAREA APARATULUI

CUPTORUL CU MICROUNDE & ACCESORII

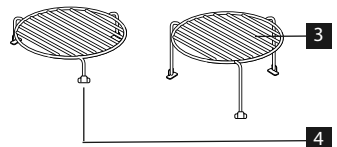
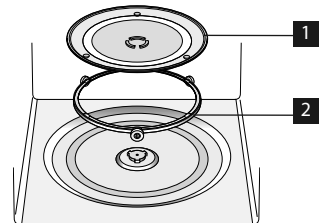


- 1 Element de încălzire Gril
- 2 Margine frontală
- 3 Bec cuptor
- 4 Panou de control
- 5 Buton DESCHIDERE USĂ
- 6 Plăcuță de protecție a ghidului de unde
- 7 Cavitare cuptor
- 8 Garnitură de etanșare
- 9 Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare



Verificați să fie livrate toate accesoriile:

- 1 Platou rotativ
 - 2 Suport platou rotativ
 - 3 Grătar înalt
 - 4 Grătar scund
 - 5 4 șuruburi de fixare (nu apar în poză)
- Introduceți suportul platoului rotativ în garnitura aflată pe fundul cuptorului.
 - Apoi așezați platoul rotativ pe suport.
 - Pentru a evita crăparea platoului rotativ, asigurați-vă că vasele sau recipientele sunt ridicate destul peste marginea platoului atunci când le scoateți din cuptor.



⚠ Important!

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

PANOU DE CONTROL

1 Indicatorii AFIȘAJULUI DIGITAL



Grill



Plus/Minus

Cuptor cu
microunde

Auto decongelare pâine



Dual



Decongelare automată



Ceas



Greutate



Stadii de gătire

2 Indicatoare GĂTIRE AUTOMATĂ

3 Buton GĂTIRE AUTOMATĂ

4 Buton DECONGELARE AUTOMATĂ

5 Buton NIVEL PUTERE

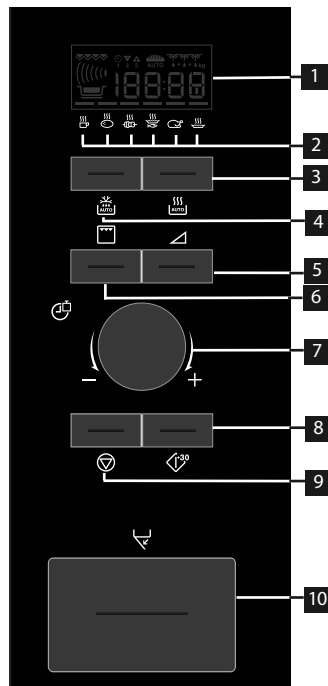
6 Buton GRILL

7 Buton TEMPORIZATOR/GREUTATE

8 Buton START/+30

9 Buton STOP

10 Buton DESCHIDERE USĂ



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

REGIMUL ECON

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

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



- Pentru dezactivarea regimului Econ, setați ceasul.

SETAREA CEASULUI

Cuptorul are un ceas cu 12 și 24 de ore.

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

1. Deschideți ușa.
2. Apare afișajul: „Econ”.
3. Apăsăți butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.

Apare afișajul:



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

5. Apăsăți o dată butonul START/+30, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.

6. Apăsăți butonul START/+30.

7. Verificați afișajul:






8. Închideți ușa.



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

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



1. Deschideți ușa.
2. Apare afișajul: „Econ”.
3. Apăsați butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
Apare afișajul: 
4. Apăsați butonul START/+30.
Apare afișajul: 
5. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
6. Apăsați o dată butonul START/+30, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
7. Apăsați butonul START/+30.
8. Verificați afișajul: 
9. Închideți ușa.




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

AJUSTAREA TIMPULUI CÂND CEASUL ESTE SETAT

Exemplu: Pentru a seta ora la 11:45.

1. Deschideți ușa.
2. Apăsați butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
Apare afișajul: 
- (dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul START/+30.)
3. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
4. Apăsați o dată butonul START/+30, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
5. Apăsați butonul START/+30.
6. Verificați afișajul: 

PENTRU A ANULA CEAS ȘI A SETA MODUL ECON

1. Deschideți ușa.
2. Apăsați butonul START/+30 pentru 5 secunde. Cuptorul va emite un sunet scurt.
Apare afișajul: 

(dacă doriți comutarea pe ceas cu 24 H, apăsați din nou butonul START/+30.)

3. Apăsați butonul STOP.
4. Apare afișajul: „Econ”.
5. Închideți ușa.
6. Pe afișaj începe numărătoarea inversă de la 3:00 la zero.
7. Când s-a ajuns la zero, cuptorul cuplează în regim „Econ” și afișajul dispারে de pe ecran.

FOLOSIREA BUTONULUI STOP

Folosiiți butonul STOP pentru:

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



FUNCȚIA DE PROTECȚIE COPII

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

Exemplu: Pentru a seta funcția de protecție copii.

1. Apăsați butonul STOP pentru 5 secunde.



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



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

OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDDE

SFATURI PRIVIND GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUNDDE

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

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


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

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

Caracteristicile alimentelor

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

Tehnici de gătire

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

VASE DE GĂTIT SIGURE PENTRU CUPTORUL CU MICROUND

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

GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUND

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

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

DECONGELARE MANUALĂ

Pentru decongelare manuală (fără activarea funcției de decongelare automată) folosiți 270 W. Simbolul de decongelare apare în fereastra afișajului, întotdeauna când se selectează nivelul de putere.

NIVELURILE DE PUTERE ALE CUPTORULUI

Cuptorul are 6 niveluri de putere.

| Setări putere | Mod de utilizare sugerat |
|-----------------------|---|
| 900 W/ PUTERE MARE | Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, peste, etc. |
| 630 W | Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne și alimente pe platou, dar și pentru alimente mai sensibile cum ar fi sosurile de brânză și pandișpan. La această setare cu valori reduse sosul nu va clocoti și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale. |
| 450 W | În cazul mâncărilor dense, care necesită o perioadă de gătire mai lungă, de exemplu carne de vită, se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frăgezimea cărnii. |
| 270 W/ DECONGELARE | Pentru decongelare selectați acest nivel de putere, care asigură o decongelare uniformă a alimentelor. Această setare este ideală și pentru fierberea ușoară a orezului, a pastelor, a găluștelor și gătirea cremei de ouă. |
| 90 W | Pentru decongelarea ușoară de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor. |
| 0 W | Pentru regim de așteptare/temporizator bucătărie. |

W = WATT

Exemplu: Pentru încălzirea supelor pentru 2 minute și 30 de secunde la o putere a microundelor de 630 W.

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



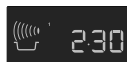
2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului pînă când este afișată valoarea 2.30.



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



⚠ Important!

Dacă nivelul de putere nu este selectat, se va seta automat 900 W/PUTERE MARE.



- Dacă ușa este deschisă în timpul procesului de gătire, contorizarea timpul de gătire afișat digital se întrerupe automat. Contorizarea timpului de gătire este reluată din nou dacă ușa s-a închis și s-a apăsat butonul START/+30.
- Dacă vreți să aflați nivelul de putere în timpul perioadei de gătire, apăsați butonul de NIVEL PUTERE o dată.
- În timpul gătirii puteți crește sau micșora timpul de gătire prin rotirea butonului TEMPORIZATOR/GREUTATE.
- Puteți să modificați nivelul de putere în timpul perioadei de gătire, apăsând butonul de NIVEL PUTERE o dată.
- Pentru a anula un program în timpul gătirii, apăsați butonul STOP de două ori.

TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE

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

1. Apăsați butonul NIVEL PUTERE de 7 ori.



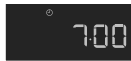
2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 7.00.



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



- Pentru pauza temporizatorului apăsați butonul STOP. Pentru a reporni temporizatorul apăsați START/+30, iar pentru a ieși apăsați din nou STOP.

ADĂUGAȚI 30 DE SECUNDE

Butonul START/+30 vă permite activarea următoarelor două funcții.

1. Start Direct

Puteți porni direct gătit la nivelul de putere 900 W/PUTERE MARE pentru 30 de secunde, dacă apăsați butonul START/+30.



2. Mărirea timpului de gătit

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



- Deasemenea puteți acționa funcția +30 secunde și pe timpul lucrului în modul Grill.
- Nu puteți folosi această funcție împreună cu funcțiile GĂTIRE AUTOMATĂ sau DECONGELARE AUTOMATĂ.

PLUS & MINUS

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

Dacă preferați cartofii fierți dar tari, folosiți MINUS ▼.

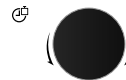
La fel, dacă preferați cartofii fierți dar moi, folosiți PLUS ▲.

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

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



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



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



4. Apăsați butonul START/+30.



5. Verificați afișajul:



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

GĂTIRE GRILL & DUAL GRILL

Acest cuptor cu microunde are două moduri de gătire GRILL:

1. Doar grill
2. Dual Grill (grill combinat cu microunde)

Important!

1. Pentru modul grill este recomandat utilizarea grătarelor înalt și scund.
2. La prima utilizare a modului grill s-ar putea să simțiți miros de fum sau de ars, acesta este un lucru normal și nu indică o defecțiune a cuptorului. Pentru a evita acest lucru la prima utilizare în modul grill, lăsați să funcționeze în acest mod fără alimente timp de 20 de minute.

1. Gătire doar grill

Acest mod poate fi utilizat pentru a prăji/maroni alimentele.

Exemplu: Pentru a prăji pâinea 4 minute.

1. Se apasă butonul GRILL o dată.



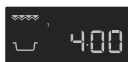
2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 4.00.



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



2. Gătirea în modul dual grill

Acest mod folosește o combinație dintre modul Grill și puterea microundelor (90 W to 630 W). Nivelul puterii microundelor este presetat la valoarea de 270 W.

| Buton | Setări putere |
|-----------|---------------|
| Grill x 1 | 0 W |
| Grill x 2 | 270 W |
| Grill x 3 | 450 W |
| Grill x 4 | 630 W |
| Grill x 5 | 0 W |

Exemplu: Pentru a prepara frigărui la grill timp de 7 minute în modul DUAL GRILL (450 W).

1. Apăsați butonul GRILL de trei ori.



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



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



GĂTIRE MULTISECVENȚIALĂ

O secvență de 3 etape (maxim) poate fi programată folosind combinații ale MICRO, GRILL or DUAL GRILL.

Exemplu: Pentru a găti:

2 minute și 30 secunde la puterea de 630 W (Etapa 1)
doar 5 minute în modul grill (Etapa 2)

Etapa 1

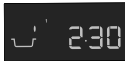
1. Apăsați butonul de NIVEL PUTERE de două ori.



2. Introduceți durata dorită prin rotirea butonului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 2.30.



3. Verificați afișajul:



Etapa 2

1. Se apasă butonul GRILL o dată.



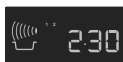
2. Introduceți durata de gătire dorită prin rotirea butonului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 5.00.



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



Cuptorul va începe să gătească pentru durata de 2 minute și 30 de secunde la puterea de 630 W și apoi pentru o durată de 5 minute doar în modul grill.

FUNCȚIA DE GĂTIRE & DECONGELARE AUTOMATĂ

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

Gătire Automată

| Aliment | Simbol | Setare |
|-------------------------------|--------|---------------------|
| Băuturi | | Cuptor cu microunde |
| Cartofi fierți/ Cartofi copti | | Cuptor cu microunde |
| Frigărui la grill | | Microunde + grill |
| File de pește gratinat | | Microunde + grill |
| Pui la grill | | Microunde + grill |
| Gratin | | Microunde + grill |

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

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



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



3. Apăsați butonul START/+30.





4. Verificați afișajul:



Când e necesară o acțiune din partea dvs. (ex. întoarcerea alimentului) cuptorul se va opri din funcționare și se va auzi un sunet de clopoțel, timpul rămas și un indicator vor clipi pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul START/+30. La sfârșitul timpului de GĂTIRE AUTOMATĂ, programul se va opri automat. Se declanșează alarma și simbolul pentru gătire pâlpâie. După 1 minut se va declanșa sunetul de atenționare și se afișează ora zilei.

Decongelarea Automată

| Aliment | Simbol |
|-----------------------------|---|
| Carne/pește/carne de pasăre |  |
| Pâine |  |

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

1. Selectați meniul necesar apăsând butonul DECONGELARE AUTOMATĂ de doua ori.



 x2

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



3. Apăsați butonul START/+30.



 x1













4. Verificați afișajul:









Când e necesară o acțiune din partea dvs. (ex. întoarcerea alimentului) cuptorul se va opri din funcționare și se va auzi un sunet de clopoțel, timpul rămas și un indicator vor clipi pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul START/+30. La sfârșitul timpului de DECONGELARE AUTOMATĂ, programul se va opri automat. Se declanșează alarma și simbolul pentru gătire pâine. După 1 minut se va declanșa sunetul de atenționare și se afișează ora zilei.

DIAGrame DE PROGRAME

DIAGrame DE GĂTIRE AUTOMATĂ & DECONGELARE AUTOMATĂ

| Gătire automată | Greutate (unități de creștere)/ ustensile | Buton | Procedură |
|--|---|--|---|
| Băuturi (Ceai/Cafea)  | 1-6 căni 1 cană= 200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Așezați cana pe marginea platoului rotativ. |
| Cartofi fierți si copti  | 0,2-1,0 kg (100 g) Castron si capac |  x2 | <p>Cartofi fierți: Curățați cartofii si taiati-i . Cartofi copti: Alegeți cartofi de mărimi similare și spălați-i.</p> <ul style="list-style-type: none"> Puneți cartofii fierți sau copti într-un castron. Adaugați cantitatea de apă necesară (per 100 g), approx 2 linguri si puțină sare. Acoperiți vasul cu un capac. Când se aude sunetul clopoțelului, amestecați și apoi re-acoperiți. După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute. |
| Frigărui la grill  | 0,2-0,8 kg (100 g) Grătarul înalt |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Vezi rețeta pentru „Frigărui la grill” de la pagina 19. Se așează pe grătarul înalt si se gătește. Când se aude sunetul clopoțelului, întoarceți. După gătire, se scoate si se pune pe un platou si se servește. (Nu e nevoie de timp de asteptare.) |
| File de pește gratinat  | 0,5-1,5 kg* (100 g) Vas gratinare Grătar scund |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Vezi rețeta pentru „File de pește gratinat” de la paginile 19. <p>* Masa totală a tuturor ingredientelor.</p> |
| Pui la grill  | 0,9 -1,8 kg (100 g) Farfurioară Grătar scund |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Amestecați 2 linguri de ulei, 1 lingură boia de ardei, sare si piper si stropiți puilul cu acest amestec. Se înțepă pielea de pe pui. Așezați puilul cu pieptul în jos în farfurioară. Se așează pe grătarul scund si se gătește. Când se aude sunetul clopoțelului, întoarceți. Dupa gătire, se lasă aprox. 3 min în cuptor, se scoate si se așează pe un platou pentru servire. |
| Gratin  | 0,5 -1,5 kg* (100 g) Vas gratinare Grătar scund |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Vezi rețeta pentru „Gratin” de la pagina 20. <p>* Masa totală a tuturor ingredientelor.</p> |

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

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

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

- i**
- Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului.
 - În cazul alimentelor care cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutatea/cantitățile date în diagramele pentru gătire automată & decongelare, folosiți regimul manual.
 - Temperatura finală variază conform temperaturii inițiale. Verificați ca alimentul să nu fie fierbinte după gătire.
 - Când se impune o acțiune (de exemplu întoarcerea alimentului), cuptorul se oprește și se declanșează alarma, iar timpul de gătire rămas și indicatorul se vor aprinde intermitent pe afișaj. Pentru continuarea gătirii apăsați butonul START/+30.
 - După funcționare în modurile Micro/Grill/Dual grill, poate să pornească ventilatorul de răcire.
- i** Decongelare automată
- Steak-urile și cotelele pot fi congelate unitar.
 - Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subțire.
 - După întoarcere, părțile dezghețate se acoperă cu o folie mica adezivă.
 - Carnea de pui trebuie procesată imediat după decongelare.

REȚETE PENTRU GĂTIRE AUTOMATĂ

Grill frigărui

| | | | |
|-------------|-------------------------|--|--|
| 4 bucăți | | | |
| 400 g | cotlete de porc, tăiate | | |
| 100 g | slănină bacon | | |
| 100 g | ceapă, tăiată în patru | | |
| 250 g | roșii, tăiate în patru | | |
| 100 g | ardei verde, tăiat | | |
| 2 lingură | ulei | | |
| 4 linguriță | boia de ardei | | |
| | sare | | |
| 1 linguriță | ardei roșu | | |
| 1 linguriță | sos worcester | | |

File de pește gratinat, „Esterhazy”

| | | | |
|-----------|------------|-----------|---------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 230 g | 450 g | 680 g | fileu de pește |
| 100 g | 200 g | 300 g | praz (tăiat sub forma de inele) |
| 20 g | 40 g | 60 g | ceapă (feliate subțire) |
| 40 g | 100 g | 140 g | morcov (răzuit) |
| 10 g | 15 g | 20 g | unt sau margarină |
| | | | sare, piper si nucșoară |
| 1 lingură | 1½ linguri | 2 lingură | zeamă de lamâie |
| 50 g | 100 g | 150 g | creme fraiche |
| 50 g | 100 g | 150 g | Cașcaval Gouda (răzuit) |

File de pește gratinate „Italian”

| | | | |
|-----------|------------|------------|---------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 200 g | 430 g | 630 g | fileu de pește |
| ½ linguri | 1 lingură | 1½ linguri | zeamă de lamâie |
| ½ linguri | 1 lingură | 1½ linguri | pastă de hamsii |
| 30 g | 50 g | 80 g | cașcaval Gouda (răzuit) |
| | | | sare și piper |
| 150 g | 300 g | 450 g | roșii proaspete |
| 1 lingură | 1½ linguri | 2 lingură | mirodenii mixte mărunțite |
| 100 g | 180 g | 280 g | Mozzarella |
| ½ linguri | ¾ linguri | 1 lingură | Busuioc (maruntit) |

1. Însirați carne si legume alternativ, pe 4 bețișoare de lemn pentru frigărui.
2. Se amestecă uleiul cu condimentele și se aplică cu pensula peste kebab.
3. Se așează kebab-urile pe grătarul înalt si se gătește pe modul GĂTIRE AUTOMATĂ „Frigărui grill”.

1. Se pun legumele, untul și condimentele într-o caserolă și se amestecă bine. Se gătește timp de 2-6 min la 900 W în funcție de cantitate.
2. Se spală peștele, se usucă și se stropește cu zeamă de lămâie și sare.
3. Se amestecă smântâna cu legumele și se condimentează din nou.
4. Se pune jumătate din conținutul de legume într-un vas pentru gratinat. Se așează peștele, apoi se acoperă cu restul de legume.
5. Se presară cașcaval Gouda deasupra, se așează pe grătarul scund și se gătește pe modul GĂTIRE AUTOMATĂ „File de pește gratinate”.
6. După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

1. Se spală peștele, se usucă și se stropește cu zeamă de lamâie, sare si pastă de hamsii.
2. Se așează într-un vas de gratinat.
3. Se presară cașcaval Gouda peste pește.
4. Se așează feliile de roșii peste cașcaval.
5. Se condimentează cu sare, piper si amestecuri de mirodenii.
6. Se scurge Mozzarella, se taie felii si se așează peste roșii. Se presară busuioc peste cașcaval.
7. Se așează vasul pentru gratinat pe grătarul scund si se gătește pe modul GĂTIRE AUTOMATĂ „File de pește gratinate”.
8. După gătire lăsați vasul aprox. 5 minute.

| Spanac gratin | | | |
|----------------------|--------|--------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 150 g | 300 g | 450 g | frunze de spanac (fierte) |
| 15 g | 30 g | 45 g | ceapă (tocată mărunt) |
| | | | sare, piper si nușoară |
| 5 g | 10 g | 15 g | unt sau margarină (pentru a unge vasul) |
| 150 g | 300 g | 450 g | cartofi fierți (feliați) |
| 35 g | 75 g | 110 g | șuncă fiartă (cuburi) |
| 50 g | 100 g | 150 g | creme fraiche |
| 1 | 2 | 3 | ouă |
| 40 g | 75 g | 115 g | cașcaval răzuit |

| Cartofi și dovleac gratin | | | |
|----------------------------------|--------|--------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 5 g | 10 g | 15 g | unt sau margarină (pentru a unge vasul) |
| 200 g | 400 g | 600 g | cartofi fierți (feliați) |
| 115 g | 230 g | 345 g | dovlecel (feliat subțire) |
| 75 g | 150 g | 225 g | creme fraiche |
| 1 | 2 | 3 | ouă |
| ½ | 1 | 2 | caței de usturoi (zdrobit) |
| | | | sare și piper |
| 40 g | 80 g | 120 g | cașcaval Gouda răzuit |
| 10 g | 20 g | 30 g | miez de semințe de floarea soarelui |

1. Se amestecă împreună frunzele de spanac cu ceapă și se condimentează cu sare, piper și nușoară.
2. Se unge vasul pentru grătinar. Se așează în vas pe straturi alternative feliile de cartof, șunca tăiată, și spanacul. Pe stratul de deasupra se așează spanacul.
3. Se bat ouăle împreună cu smântâna, se adaugă sare, piper și se toarnă peste gratin.
4. Se acoperă gratinul cu cașcaval răzuit.
5. Se așează pe grătarul scund și se gatește în modul GĂTIRE AUTOMATĂ „Gratin”.
6. După gătire se așteaptă 5-10 min.

1. Se unge vasul pentru gratinat și se așează pe straturi alternative, feliile de cartofi și cele dovleac.
2. Se bat ouăle împreună cu smântâna, se condimentează cu sare, piper și usturoi și se toarnă peste gratin.
3. Se presară gratin-ul cu cașcaval răzuit.
4. La final se presară gratin-ul cu miez de semințe de floarea soarelui.
5. Se așează pe grătarul scund și se gatește în modul GĂTIRE AUTOMATĂ „Gratin”.
6. După gătire se așteaptă 5-10 min.

NIVEL DE PUTERE REDUS

Important!

În cazul în care gătiți alimentele cu același mod de preparare pe durată mai mare decât cea normală, puterea cuptorului va scădea automat pentru a evita supraîncălzirea. (Puterea

microundelor va fi redusă ori elementul de încălzire grill va începe să funcționeze intermitent.) După o pauză de 90 de secunde, poate fi setată din nou puterea maximă.

| Regim de gătire | Perioadă standard | Nivel de putere redus |
|------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Microunde 900 W | 20 minute | Microunde 630 W |
| Grill | 20 minute | Grill - 50 % |
| Dual Grill | Grill - 20 minute | Grill - 50 % |

DIAGrame DE GĂTIRE

Abrevieri folosite

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

Încălzirea alimentelor & băuturilor

| Alimente/Băuturi | Cantitate -g/ml- | Setare | Putere Nivel | Timp -Min- | Mod de preparare |
|-------------------------------------|---------------------|--------|-----------------|---------------|---|
| Lapte, 1 ceașcă | 150 | Micro | 900 W | aprox. 1 | nu acoperiți |
| Apă, 1 cană | 150 | Micro | 900 W | aprox. 2 | nu acoperiți |
| 6 căni | 900 | Micro | 900 W | 8-10 | nu acoperiți |
| 1 vas | 1000 | Micro | 900 W | 9-11 | nu acoperiți |
| Platou (legume, carne și garnitură) | 400 | Micro | 900 W | 4-6 | se stropește cu puțină apă pe sos, se pune capacul, se întorc alimentele când sunt pe jumătate gata preparate |
| Supă/tocană | 200 | Micro | 900 W | 1-2 | acoperiți și agitați după încălzire |
| Legume | 200 | Micro | 900 W | 2-3 | dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire |
| | 500 | Micro | 900 W | 3-5 | |
| Carne, 1 felie* | 200 | Micro | 900 W | aprox. 3 | stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți |
| Fileu de pește* | 200 | Micro | 900 W | 3-5 | acoperiți |
| Prăjitură, 1 felie | 150 | Micro | 450 W | ½ -1 | așezați într-o farfurioară |
| Alimente pentru copii, 1 borcan | 190 | Micro | 450 W | ½ -1 | puneți într-un recipient destinat folosirii în cuptorul cu microunde, iar după încălzire agitați și testați temperatura |
| Topire de margarină sau unt* | 50 | Micro | 900 W | ½ | acoperiți |
| Topire ciocolată | 100 | Micro | 450 W | 3-4 | agitați ocazional |

* dacă au fost congelate

Decongelare

| Aliment | Cantitate -g- | Setare | Putere Nivel | Timp -Min- | Mod de preparare | Timp de repaus -Min- |
|---|------------------|--------|-----------------|---------------|---|----------------------------|
| Gulaș | 500 | Micro | 270 W | 8-9 | agitați la jumătatea perioadei de decongelare | 10-30 |
| Prăjitură, 1 felie | 150 | Micro | 270 W | 1-3 | așezați într-o farfurioară | 5 |
| Fruite ca de exemplu cireșe, căpșuni, zmeură, prune | 250 | Micro | 270 W | 3-5 | întindeți uniform și întoarceți la jumătatea perioadei de decongelare | 5 |

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

Decongelare & gătire

| Aliment | Cantitate -g- | Setare | Putere Nivel | Timp -Min- | linguri de apă adăugate | Mod de preparare | Timp de repaus -Min- |
|----------------------|---------------|--------|--------------|------------|-------------------------|---|----------------------|
| Fileu de pește | 300 | Micro | 900 W | 9-11 | - | acoperiți | 2 |
| Un platou de mâncare | 400 | Micro | 900 W | 8-10 | - | se acoperă, se amestecă după 6 min | 2 |
| Broccoli | 300 | Micro | 900 W | 6-8 | 3-5 | se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | 2 |
| Mazăre | 300 | Micro | 900 W | 6-8 | 3-5 | se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | 2 |
| Legume amestecate | 500 | Micro | 900 W | 9-11 | 3-5 | se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | 2 |

Gătit, preparat la grill si prăjit

| Aliment | Cantitate -g- | Setare | Putere Nivel | Timp -Min- | Mod de preparare | Timp de repaus -Min- |
|-------------------------------------|---------------|--|----------------------------------|-------------------------------|---|----------------------|
| Broccoli | 500 | Micro | 900 W | 6-8 | se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | - |
| Mazăre | 500 | Micro | 900 W | 6-8 | se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | - |
| Morcovi | 500 | Micro | 900 W | 9-11 | se taie sub formă de inele, se adaugă 4 - 5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | - |
| Fripturi (porc, vitel, miel) | 1000 | Micro Dual Grill Micro Dual Grill | 450 W 450 W 450 W 450 W | 16-18 5-7* 14-16 4-6 | se condimentează după gust, se așează pe grătarul scund, se întoarce după* | 10 |
| | 1500 | Micro Dual Grill Micro Dual Grill | 450 W 450 W 450 W 450 W | 26-28 5-8* 26-28 4-5 | | 10 |
| Friptură de vită (mediu) | 1000 | Micro Dual Grill Dual Grill | 630 W 630 W 630 W | 5-8 8-10* 3-5 | se condimentează după gust, se așează pe grătarul scund, se întoarce după* | 10 |
| | 1500 | Micro Dual Grill Dual Grill | 630 W 630 W 630 W | 12-15 12-15* 4-6 | | 10 |
| Pulpe de pui | 200 | Dual Grill Grill | 450 W | 6-7* 4-6 | se condimentează după gust, se așează pe grătarul înalt cu partea cu pielea în jos, se întorc după* | 3 |
| Friptură de tărtița 2 bucați, mediu | 400 | Grill Grill | | 11-12* 6-8 | se așează pe grătarul înalt, se întorc după*, se condimentează după preparare | |
| Preparare în vase pentru gratinat | | Grill | | 8-13 | se așează vasul pe grătarul scund | |

| Aliment | Cantitate -g- | Setare | Putere -Nivel- | Timp -Min- | Mod de preparare | Timp de repaus -Min- |
|--------------------|------------------|----------------|-------------------|---------------|---|----------------------------|
| Toast cașcaval | 1 bucată | Micro Grill | 450 W | ½ 5-6 | se prăjește pâinea și se unge cu unt, se pune deasupra o felie de suncă fiartă, o felie de ananas și o felie de cașcaval | |
| | 4 bucăți | Micro Grill | 450 W | ½-1 5-6 | | |
| Pizza congelată | 300 | Micro | 450 W | 4-6 | se așează pe grătarul scund | |
| | | Dual Grill | 450 W | 4-6 | | |
| | 400 | Micro | 450 W | 6-7 | | |
| | | Dual Grill | 450 W | 5-7 | | |

REȚETE

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

Adaptarea rețetelor pentru cuptorul cu microunde

Dacă doriți să adaptați rețetele dvs. preferate pentru cuptorul cu microunde, trebuie să aveți în vedere următoarele: Scurtați perioadele de gătire cu o treime sau cu o jumătate de perioadă. Uрмаți exemplele din rețetele acestui manual.

Alimentele care au un conținut ridicat de apă precum carnea, peștele, carnea de pasăre, legumele, fructele, tocănițele și supele pot fi preparate în cuptorul cu microunde fără dificultăți.

Vinete umplute cu carne tocată

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 1 l)
Farfurie adâncă flan
(aprox. 30 cm lungime)

250 g vinete
200 g roșii
1 lingură ulei de măsline pentru ungerea farfuriei
100 g ceapă, tocată
4 ardei usor iute, fără sâmburi
200 g carne de vită tocată
2 caței de usturoi, zdrobiți
2 lingură pătrunjel mărunțit
sare și piper
boia de ardei
60 g Brânză feta, marunțită

Suprafața alimentelor care conțin o cantitate redusă de apă- cum ar fi platourile de mâncare- trebuie umezită înainte de încălzire sau gătire.

Cantitatea de lichid de adăugat la mâncărurile crude care trebuie fierte trebuie redusă la două treimi din cantitatea de pe rețeta originală. Dacă este necesar, adăugați mai mult lichid în timpul gătirii.

Cantitatea de grăsime care trebuie adăugată trebuie redusă considerabil. O cantitate mică de unt, margarină sau ulei este suficientă pentru a da savoare mâncării. Din acest motiv cuptorul cu microunde este excelent pentru prepararea alimentelor dietetice cu conținut scăzut de grăsime.

1. Se taie vinetele în jumătate pe lungime. Se scobesc cu o lingurița astfel ca să rămână o coajă de aprox. 1 cm grosime. Se mărunțește partea ce a rezultat după scobire.
2. Roșiile se curăță de coajă și se toacă.
3. Se unge fundul castronului cu ulei de măsline. Se adaugă ceapă, se acoperă și se gătește. 2 min. 900 W
4. Se taie ardeii inele. Păstrați o treime pentru garnitură. Se amestecă vinetele mărunțite cu carnea, ceapa, roșiile, inelele de ardei iute, usturoi și pătrunjel. Condimentați după gust.
5. Uscați jumătățile de vinete. Umpleți cu jumătate din cantitatea de umplutură, se presară brânza feta deasupra, apoi se adaugă restul de umplutură.
6. Aranjați jumătățile de vinete în farfurioară, puneți farfuria pe grătarul scund și gătiți. 11-13 min. Dual Grill (630 W)
Garnisiți vinetele cu inelele de ardei iute apoi continuați gătitul. 4-7 min. Dual Grill (630 W)
După gătire lăsați vasul aprox. 2 minute.

Supă de ceapă

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)
4 boluri pentru supă (200 ml)

| | |
|---------|----------------------------------|
| 10 g | unt sau margarină |
| 100 g | cepe, feliate |
| 800 ml | ciorbă de carne sare și piper |
| 2 felii | pâine |
| 40 g | cașcaval răzuit |

1. Se unge castronul, se adaugă ceapa taiata felii, carnea și se condimentează. Se acoperă și se gătește
9-11 min. 900 W
2. Se prăjește pâinea cu toasterul, se taie în cubulețe și se împarte în castroanele pentru supă. Se toarnă supă peste cuburile de pâine prăjita și se presară brânza.
3. Așezați castroanele pe platoul rotativ și gătiți în modul grill.
6-7 min. Grill

Ciuperci cu rozmarin

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 1 l)
Vas rotund cu capac
(aprox. 22 cm diametru)

| | |
|--------|---|
| 8 | ciuperci mari (aprox. 225 g), întregi |
| 20 g | unt sau margarină |
| 50 g | ceapă, tăiată mărunț |
| 50 g | slănină, tăiată mărunț piper negru, rozmarin proaspăt, mărunțit |
| 125 ml | vin alb sec |
| 125 ml | smântână |
| 20 g | făină albă |

1. Se îndepărtează tulpinile de pe ciuperci. Se taie tulpinile în bucăți mici.
2. Se unge vasul. Se adaugă ceapă, slănină mărunțită și tulpinile ciupercilor. Se condimentează cu piper și rozmarin, se acoperă și se gătește.
3-5 min. 900 W
Se lasă să se răcească.
3. Într-un castron se încălesc smântână și 100 ml de vin.
1-3 min. 900 W
4. Se amestecă vinul rămas cu făina, se amestecă în lichidul fierbinte, se acoperă și se gătește. Se amestecă o dată în timpul gătirii.
aprox. 1 min. 900 W
5. Se umple ciupercile cu amestecul de slănină și se pun într-un vas adânc. Se toarnă sosul peste ciuperci și se gătește pe grătarul scund.
6-8 min. Dual Grill (630 W)
După gătire se așteaptă aprox. 2 min.

Fileu de calcan

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

| | |
|-----------|-------------------------------------|
| 400 g | fileuri de calcan |
| 1 | lămâie întregă |
| 150 g | roșii |
| 10 g | unt |
| 1 lingură | ulei vegetal |
| 1 lingură | pătrunjel mărunțit sare și piper |
| 4 lingură | vin alb |
| 20 g | unt sau margarină |

1. Spălați peștele și tasați-l până ce apa se scurge. Scoateți oasele.
2. Tăiați lămâia și roșiile în felii subțiri.
3. Ungeți farfuria cu unt. Așezați fileurile de pește în farfurie și stropiți-le cu ulei vegetal.
4. Presărați pătrunjel peste fileuri, așezați feliile de roșii peste și asezonați. Așezați feliile de lămâie peste feliile de roșii și turnați peste ele vin alb.
5. Se așează puțin unt pe lămâie, se acoperă și se gătește.
11-13 min. 630 W
După gătire se așteaptă aprox. 2 min.

Păstrăv umplut

Ustensile: Un vas oval pentru cuptor (aprox. 32 cm lungime)

| | |
|------|---|
| 4 | păstrăv garnisit (200g) suc dintr-o lămâie sare |
| 30 g | unt sau margarină |
| 50 g | făină |
| 10 g | unt sau margarină pentru ungerea farfuriei |
| 50 g | fulgi de migdale |

1. Se spală păstrăvul, se usucă și se unge cu zeamă de lămâie. Se freacă cu sare interiorul și exteriorul peștelui și se lasă să stea 15 min.
2. Topiți untul.
1 min. 900 W
3. Se usucă peștele, se unge cu unt și se rostogolește în făină.
4. Se unge vasul. Se așează păstrăvul în vas și se gătește pe grătarul scund. După două treimi din timpul de gătire, se întoarce păstrăvul și se presară migdale peste.
15-18 min. Dual Grill (450 W)
După gătire se așteaptă aprox. 2 min.

File de pește cu sos de brânză

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 1 l)
Vas rotund pentru gratinat (aprox. 25 cm lungime)

| | |
|-------------|---------------------------------------|
| 800 g | pește file |
| 2 lingură | zeamă de lămâie sare |
| 10 g | unt sau margarină |
| 50 g | ceapă, tăiată mărunt |
| 20 g | făină |
| 100 ml | vin alb |
| 1 linguriță | ulei vegetal pentru ungerea farfuriei |
| 100 g | Brânză Emmental răzuită |
| 2 linguri | pătrunjel mărunțit |

1. Se spală peștele, se bate, se usucă și se unge cu zeamă de lămâie. Se freacă cu sare.
2. Se unge vasul. Se adaugă ceapă mărunțită, se acoperă și se gătește.
1-2 min. 900 W
3. Se presară făină și vin alb peste ceapa și se amestecă.
4. Se unge vasul de gratinat și se așează peștele. Se toarnă sosul peste pește și se presară cu brânză. Se așează pe grătarul scund și se gătește.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dual Grill (450 W)
După gătire se așteaptă aprox. 2 min.

Tocăniță de vițel Zürich

Ustensile: Farfurie cu capac (capacitate 2 l)

| | |
|-----------|--|
| 600 g | fileu de vițel |
| 10 g | unt sau margarină |
| 50 g | vin alb |
| 100 ml | unt sau margarină sos condimentat, pentru aprox. ½ litru de sos |
| 300 ml | smântână |
| 1 lingură | pătrunjel mărunțit |

1. Tăiați carnea de miel în fâșii.
2. Ungeți farfuria cu unt. Puneți carnea și ceapa în farfurie, apoi acoperiți și gătiți. În timpul gătirii agitați o dată.
6-9 min. 900 W
3. Adăugați vinul alb, zeama de friptură și smântâna, agitați, acoperiți și continuați procesul de gătire. Se amestecă din când în când.
3-5 min. 900 W
4. După gătire agitați amestecul, lăsați-l aprox. 5 minute și apoi garnisiți cu pătrunjel.

Șuncă umplută

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)

Vas oval pentru gratinat
(aprox. 26 cm lungime)

| | |
|---------|--|
| 150 g | frunze mărunțite de spanac |
| 150 g | brânză proaspătă cu conținut de grăsime 20 % |
| 50 g | Brânză Emmental răzuită piper și paprica |
| 8 felii | șuncă prăjită (400 g) |
| 125 ml | apă |
| 125 ml | smântână |
| 20 g | făină |
| 20 g | unt sau margarină |
| 10 g | unt sau margarină pentru ungerea farfuriei |

1. Amestecați spanacul cu brânză și cașcaval proaspăt, asezonați după gust.
2. Așezați o lingură de umplutură pe fiecare felie de șuncă prăjită și apoi rulați felia. Străpungeți șunca cu un bețișor de lemn.
3. Se prepară un sos béchamel; pentru aceasta se toarnă apă și smântână într-un vas și se înfierbântă
2-4 min. 900 W
Se amestecă untul și făina apoi se adaugă lichidul și se amestecă până se dizolvă.
Acoperiți și gătiți până la îngroșare.
1-2 min. 900 W
Se amestecă și se gustă.
4. Se pune sosul într-un vas uns, se așează rulourile de șuncă umplute în sos și se gătește sub capac.
10-12 min. Dual Grill (630 W)
După gătire se așteaptă aprox. 5 min.

Lasagne

Ustensile: Vas cu capac (capacitate 2 l)

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

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

1. Mărunțiți roșiile, amestecați-le cu șuncă, ceapă, usturoi, carne de vită tocată și pireu de tomate.
Se condimentează și se gătește
5-8 min. 900 W
2. Se amestecă crema de smântână cu lapte, Parmezan, mirodenii, ulei și condimente.
3. Ungeți farfuria și acoperiți fundul cu aprox. $\frac{1}{3}$ din pastă. Puneți jumătatea din amestecul cu carne tocată pe pastă și apoi turnați peste niște sos. Repetați procedeul și terminați pasta rămasă. Acoperiți pasta cu sos și presărați brânză parmezan. Se gătește cu capacul pus.
13-17 min. 630 W
După gătire se așteaptă aprox. 5-10 min.

Cotlete de vițel cu mozzarella

Ustensile: Vas de formă pătrată pentru gratinat, cu capac (aprox. 25 cm lungime)

150 g cașcaval Mozzarella, feliat
 500 g roșii din conservă, scurse de zeamă,
 4 cotlete de vițel (600 g)
 20 ml ulei de măsline
 2 căței de usturoi, tocați
 20 g capere
 oregano
 sare și piper

1. Se spală, carnea de mânzat, se usucă și se bate în felii subțiri.
2. Pasta de roșii, se adaugă usturoi, ulei, sare, piper, capere și oregano, și se toarnă peste carne. Se acoperă și se gătește.
15-19 min. 630 W
Întoarceți feliile de carne pe partea cealaltă.
3. Așezați feliile de Mozzarella pe fiecare cotlet, se condimentează și se gătește neacoperit pe grătarul înalt.
9-12 min. Dual Grill (630 W)
După gătire se așteaptă aprox. 5 min.

Dovlecei cu tăiței gratinați

Ustensile: Vas pentru gratinat (aprox. 26 cm lungime)

80 g macaroane, fierte
 400 g tocătură de roșii conservate
 150 g ceapă, tăiată mărunt
 busuioc, cimbru, sare, piper
 1 lingură ulei de măsline pentru ungerea vasului
 450 g dovlecei, feliți
 150 g frișcă
 2 ouă
 100 g Brânză cheddar, răzuită

1. Se amestecă roșiile cu ceapa și se condimentează bine. Se adaugă macaroanele. Se toarnă sosul de roșii peste macaroane și se așează deasupra, feliile de dovlecei.
2. Se bat smântâna împreună cu ouăle și se toarnă peste gratin. Deasupra se presară brânza răzuită. Se așează pe grătarul scund și se gătește.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Dual Grill (630 W)
După gătire se așteaptă aprox. 5-10 min.

Pere cu cremă de ciocolată

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)

Castron cu capac (capacitate 1 l)
 4 pere întregi, curățate de coajă (600 g)
 60 g zahăr
 10 g zahăr vanilat
 1 lingură lichior de pere
 150 ml apă
 130 g ciocolată neagră, răzuită
 100 g creme fraiche

1. Se pun zahărul, zahărul vanilat, lichior de pere și apă într-un castron, se amestecă și se gătește.
1-2 min. 900 W
2. Se așează perele în lichid, se acoperă și se gătește.
5-8 min. 900 W
Se scot perele din lichidul în care au fiert, și se pun în frigider.
3. Se pun 50 ml din lichidul în care s-a gătit, într-un bol mai mic. Se adaugă ciocolata, frișca, se acoperă și se gătește.
2-3 min. 900 W
4. Se agită bine sosul, se toarnă peste pere și se servește.

Budincă de griș cu sos de zmeură

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)

4 cupe pentru servit

| | |
|-----------|-------------------|
| 500 ml | lapte |
| 40 g | zahăr |
| 15 g | migdale mărunțite |
| 50 g | griș |
| 1 | gălbenuș de ou |
| 1 lingură | apă |
| 1 | albuș de ou |
| 250 g | zmeură |
| 50 ml | apă |
| 40 g | zahăr |

1. Se pun laptele, zahărul și migdalele în castron se acoperă și se gătește.
3-5 min. 900 W
2. Se adaugă griș, se amestecă, se acoperă și se gătește.
10-12 min. 270 W
3. Se bate gălbenușul de ouă împreună cu apa într-o cană, și se toarnă în compoziția fierbinte amestecând. Se bate albușul de ou până se întărește și se adaugă în amestec. Se toarnă budinca în cupe.
4. Pentru prepararea sosului, se spală și se usucă zmeura se pune într-un vas cu apă și zahăr. Se acoperă și se gătește.
2-3 min. 900 W
5. Se prepară piure-ul de zmeură și se servește cu budinca de griș.

Prăjitură cu brânză

Ustensile: Tavă rotundă (aprox. 26 cm diametru)

Ingrediente de bază:

| | |
|-----------|--|
| 300 g | făină |
| 1 lingură | cacao |
| 10 g | praf de copt |
| 150 g | zahăr |
| 1 | ouă |
| 10 g | unt sau margarină (pentru a unge tava) |
| | Ingrediente pentru umplutură: |
| 150 g | unt sau margarină |
| 100 g | zahăr |
| 10 g | zahăr vanilat |
| 3 | ouă |
| 400 g | brânză proaspătă cu conținut de grăsime 20 % |
| 40 g | amestec de budinca și praf vanilat |

1. Într-un vas, se amestecă împreună, făină, cacao, praf de copt și zahăr.
2. Se amestecă oul și untul cu mixerul.
3. Se unge tava. Se întinde aluatul și se așează în tavă, astfel ca să formeze o bordură cam de 2 cm pe margini. Se coace aluatul.
6-8 min. 630 W
4. Bateți untul împreună cu zahărul până obțineți un conținut pufos. Se amestecă ușor cu oul. Se adaugă fromage frais și budinca vanilată.
5. Se întinde conținutul peste aluatul pentru prăjitură și se coace în cuptor.
15-19 min. 630 W

ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE

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

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

Exteriorul cuptorului

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

Panou de control

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

Interiorul cuptorului

1. La curățare ștergeți petele și urmele cu o cârpă moale sau burete după fiecare utilizare, cât timp încă cuptorul este cald. Pentru pete persistente folosiți săpun slab și ștergeți de mai multe ori cu o cârpă umezită, până când toate reziduurile sunt îndepărtate. Nu scoateți plăcuța de protecție a ghidului de unde.
2. Asigurați-vă că săpunul slab sau apa nu penetrează orificiile mici de ventilare din perete, ceea ce ar putea

duce la defectarea cuptorului.

3. Nu utilizați soluții de curățat de tip pulverizator pe interiorul cuptorului.
4. Încălziți în mod regulat cuptorul folosind modul grill. Rămășițele de alimente sau stropi de grăsimi pot provoca fum sau miros urât.

Platou rotativ & suport platou rotativ

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

Ușa

Pentru a îndepărta toate urmele de murdărie, curățați cu regularitate ambele părți ale ușii, iar garniturile de etanșare ale ușii și suprafețele de etanșare curățați-le cu o cârpă umezită. Nu folosiți soluții de curățat abrazive, sau

curățătoare din sârmă pentru curățirea geamului cuptorului deoarece acesta se poate zgâria sticla ceea ce poate duce la spargerea ei.

Grătarele

Acestea trebuie spălate în soluție ușoară de spălat apoi uscate. A nu se spăla grătarele cu mașina de spălat vase.

⚠ Important! Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.

CE SĂ FACEȚI DACĂ

| Problemă | Verificați dacă... |
|---|--|
| Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător? | <ul style="list-style-type: none"> • Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat. |
| Regimul de microunde nu funcționează? | <ul style="list-style-type: none"> • Ușa este închisă corespunzător. • Garniturile de etanșare de la ușa și suprafețele lor sunt curate. • A fost apăsat butonul START/+30. |
| Platoul rotativ nu se rotește? | <ul style="list-style-type: none"> • Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare. • Vasul de pe platou rotativ nu trece dincolo de marginea platoului. • Mâncarea nu trece dincolo de marginea platoului rotativ, împiedicând astfel rotirea acestuia. • Nu există nimic sub platou rotativ. |
| Cuptorul cu microunde nu decuplează? | <ul style="list-style-type: none"> • Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Contactați centrul local de service ELECTROLUX. |
| Becul din interior nu se aprinde? | <ul style="list-style-type: none"> • Contactați centrul local de service ELECTROLUX. Becul interior poate fi înlocuit doar de către tehnicianul calificat al ELECTROLUX. |
| Mâncarea este încălzită și gătită într-un timp mai lung ca înainte? | <ul style="list-style-type: none"> • Setati o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau, • Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o și întoarceți-o din când în când, sau, • Setati un nivel de putere mai mare. |

SPECIFICAȚII

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
| Tensiune AC | 230 V, 50 Hz, monofazică | |
| Linie de siguranță Distribuție/înteruptor | Minim 16 A | |
| Putere AC consumată: | Microunde | 1,37 kW |
| | Grill | 1,00 kW |
| | Microunde/Grill | 2,35 kW |
| Putere de ieșire: | Microunde | 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | 1000 W |
| Frecvență microunde | 2450 MHz * (grup 2/clasă B) | |
| Dimensiuni exterioare: | EMS26204O | 594 mm (L) x 459 mm (Î) x 404 mm (A) |
| Dimensiuni cavitate | 342 mm (L) x 207 mm (Î) x 368 mm (A) ** | |
| Capacitate cuptor | 26 litri ** | |
| Platou rotativ | ø 325 mm, sticlă | |
| Greutate | aprox. 19,5 kg | |
| Bec cuptor | 25 W/240 - 250 V | |

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

Echipamentul aparținând clasei B este potrivit uzului casnic.
 ** Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii și a înălțimii, maxime. Capacitatea efectivă pentru alimente este mai mică.



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

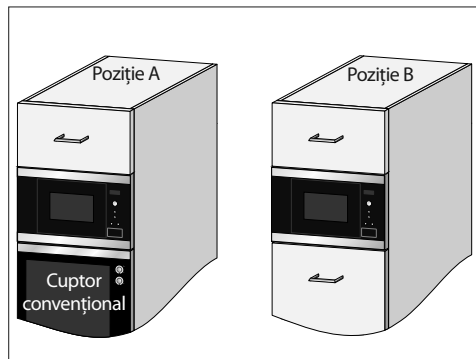
CA URMARE A ÎMBUNĂTĂȚIRII CONTINUE, SPECIFICAȚIILE POT FI MODIFICATE FĂRĂ NOTIFICARE PREALABILĂ

INSTALARE

Cuptorul poate fi instalat în poziția A sau B:

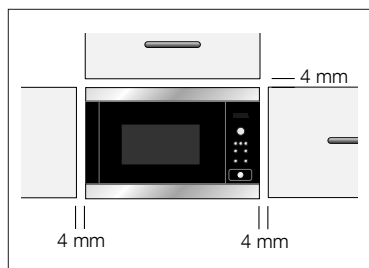
| Poziție | Dimensiunea nișei | | |
|---------|-------------------|-----|-----|
| | L | A | Î |
| A | 560 | 550 | 450 |
| B | 560 | 500 | 450 |

Unități de măsură în (mm)



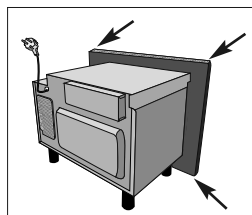
INSTALAREA APARATULUI

1. Scoateți ambalajul și verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Potrivii încet și fără aplicarea forței aparatul în bufetul de bucătărie, până când cadrul frontal al cuptorului se suprapune peste deschizătura frontală a bufetului.
3. Asigurați-vă că aparatul este stabil și nu e înclinat. Asigurați-vă că există un spațiu de 4 mm între ușa bufetului de deasupra și partea de sus a ramei cuptorului (vezi figura).



Opțiune de fixare 1:

Fixați cuptorul în poziție cu șuruburile livrate. Punctele de fixare sunt situate pe colțurile de sus și cele de jos al cuptorului.



Opțiune de fixare 2:

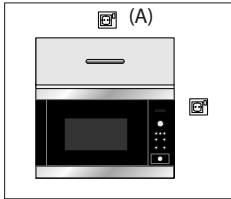
Vă rugăm să consultați fișa de dimensiuni furnizată cu acest cuptor.

⚠ Important!

Asigurați-vă că partea de jos a cuptorului se află la înălțimea de 85 cm sau mai mult deasupra podelei. Este important ca instalarea acestui produs să fie în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de funcționare și cu instrucțiunile de instalare furnizate de către producătorul cuptorului convențional.

RACORDAREA APARATULUI LA REȚEAUA ELECTRICĂ

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



- Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 230 V/50 Hz, printr-o priză montată corect și legată la pământ. Priză trebuie să fie legată la un circuit cu o siguranță de 16 A.
- **Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.**
- Înaintea instalării, legați un șnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceți aparatul în bufet, NU striviți cablul de alimentare.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.

RACORDURI ELECTRICE



AVERTIZARE!

ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT

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

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

INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Neutralizarea ecologică a ambalajelor și aparatelor vechi

MATERIALE DE AMBALAT

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

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


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

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

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

NEUTRALIZAREA APARATELOR VECHI

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

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

CONDIȚII DE GARANȚIE

- Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile L449/2003 și OG21/1992 republicată și modificată prin L476/2006. Aceste drepturi nu sunt afectate prin garanția oferită. Durata medie de utilizare a produselor este de 10 ani de la data achiziționării. Pe această perioadă cumpărătorul beneficiază, în afara perioadei de garanție, de service post-garanție, contra cost, cu piese originale.
- Vanzatorul este raspunzator fata de consumator pentru orice lipsa a conformitatii existente la momentul livrării produselor.
- În cazul lipsei conformitatii, consumatorul are dreptul de a solicita vanzatorului, ca masura reparatorie, înlocuirea sau repararea produsului, fara plata, exceptand situatia în care solicitarea este imposibila sau disproportionata.
- Conformitatea produsului este garantată de către producător către cumpărător pe o perioadă de minimum 24 de luni, de la momentul livrării produsului. Consumatorul trebuie sa informeze vanzatorul despre lipsa de conformitate în termen de 2 luni de la data constatarii acesteia.
- Consumatorul poate solicita o reducere corespunzatoare a pretului sau rezoluțiunea contractului în conformitate cu prevederile legale.
- Termenul de garanție este de 24 de luni pentru: produsele din gama de frig, mașini de spălat rufe, uscătoare de rufe mașini de spălat vase, aragazuri, plite și cuptoare incorporabile, boilere electrice cu acumulare și de 12 luni pentru: cuptoare cu microunde, aspiratoare de praf, hote, instanturi pentru încălzirea apei (pe gaz sau electrice), electrocasnice mici, articole de confort casnic (aeroterme, calorifere electrice, uscătoare de mâini, etc.)
- În cadrul termenului de garanție, producătorul: repară, înlocuiește sau restituie contravaloarea produsului, în această ordine, după caz, în conformitate cu prevederile legale, fără nici un cost suplimentar din partea cumpărătorului. Consumatorul are dreptul si la despagubiri pentru pierderile suferite ca urmare a deficiențelor constatate în cadrul termenului de garanție. În cazul în care durata de nefuncționare, datorită deficiențelor, depășește 10% din termenul de garanție, producătorul va înlocui produsul sau va

restitui contravaloarea acestuia, la cererea consumatorului. Reparația se va executa într-o perioadă rezonabilă de timp.

8. Înlocuirea, în interiorul termenului de garanție, a produselor a caror reparație nu mai este posibilă din motive tehnice, se va face cu aprobarea Departamentului Service al Electrolux Romania S.A., pe baza unei constatări scrise, efectuată de către tehnicienii din cadrul rețelei de service Electrolux.
9. Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție, care curge de la data preschimbării produsului.
10. Durata termenului de garanție se prelungește cu timpul scurs de la data la care consumatorul a reclamat defectarea produsului și până la data repunerii acestuia în funcțiune și a informării clientului în vederea ridicării produsului [sau predării efective a produsului către consumator].
11. Garanția nu se extinde asupra accesoriilor, consumabilelor precum și asupra subsansamblurilor casabile ce intră în componența produsului achiziționat
12. Deteriorările de genul zgârieturilor (desprinderi mecanice ale emailului sau vopselei), șocurilor sau rupturilor elementelor demontabile sau nedemontabile ce nu au fost aduse la cunoștința vânzătorului în momentul achiziționării nu fac obiectul garanției. De asemenea, lipsa accesoriilor ce nu a fost adusă la cunoștința vânzătorului în momentul achiziționării, nu face obiectul garanției.

PIERDEREA GARANȚIEI: Produsul achiziționat pierde garanția în momentul constatării oricăreia dintre situațiile de mai jos:

- neprezentarea în momentul solicitării unei măsuri reparatorii, a documentelor ce dovedesc garanția produsului, respectiv certificatul de garanție completat și factura/chitanța (în original) cu care a fost achiziționat produsul;
- nerespectarea de către cumpărător a condițiilor de transport, manipulare, instalare/montare, utilizare și întreținere, prevăzute în instrucțiunile de utilizare ce însoțesc produsul la livrare și despre care cumpărătorul a luat cunoștință;
- nerespectarea parametrilor de alimentare specificați în instrucțiunile de utilizare (tensiune electrică, presiune gaz, presiune apă, temperatura mediului ambiant, umiditate, etc.);
- la constatarea, de către tehnicianul de service autorizat, că defectul reclamat este în exclusivitate produs din vina cumpărătorului;
- în situația în care asupra produsului aflat în garanție se acționează în vederea reparației, de către persoane neautorizate, din afara rețelei de service Electrolux;
- în cazul utilizării produsului în alt regim de folosire decât cel casnic pentru care a fost proiectat și realizat;
- în cazul modificării produsului de către persoane necalificate/neautorizate de către Electrolux Romania S.A.;

- în situația schimbării neautorizate a stării originale a produsului, stocării sau instalării în condiții improprii de mediu, expunerii la substanțe chimice corozive sau intemperii

Cumpărătorul este obligat, conform normelor în vigoare, să pună la dispoziția service-ului autorizat Electrolux, actele necesare (factură, proces verbal de predare a lucrării, etc.), emise de către firma autorizată pentru lucrările efectuate (gaz/electric/sanitare) pentru instalarea aparatului respectiv. În cazul neprezentării acestor documente, reprezentantul service Electrolux poate refuza punerea în funcțiune a produsului respectiv. Punerea în funcțiune pentru centralele termice Electrolux se face numai de către centrele service autorizate Electrolux.

IMPORTANT! Reparațiile efectuate de către persoane / firme neautorizate de către ELECTROLUX ROMANIA S.A. asupra produsului, pot produce defecțiuni iremediabile și conduc în mod automat la pierderea garanției. Pentru a evita aceste situații, efectuarea oricăror reparații/ intervenții/verificări se va face numai de către centrele service autorizate de către ELECTROLUX ROMANIA S.A. Aparatele ce funcționează cu combustibili gazoși sunt reglate din fabrică pentru gaz natural cu presiunea de 20 mbar (GN, 20 mbar). Modificarea aparatelor pentru a funcționa cu gaz lichefiat (GPL, 30 mbar), se face de către firmele de service autorizate de către Electrolux, contra cost. În cazul în care presiunea din rețeaua de gaz natural este fluctuantă este necesară instalarea unui regulator de gaz, instalare ce se face de către firme autorizate de către distribuitorul de gaz.

Garanție European: Acest aparat este garantat de Electrolux în fiecare din țările enumerate la sfârșitul acestui manual, pentru perioada specificată în fișa de garanție a aparatului sau în alt fel prin lege. În cazul în care vă mutați dintr-una din aceste țări într-o altă țară enumerată mai jos, garanția aparatului se va muta o dată cu dvs., cu condiția respectării următoarelor:

- Garanția aparatului începe de la data la care ați achiziționat prima dată aparatul, care este evidențiată prin prezentarea documentului valabil de cumpărare emis de vânzătorul aparatului.
- Garanția aparatului este pentru aceeași perioadă și are aceeași acoperire pentru manoperă și piese de schimb cu cea existentă în noua dvs. țară de rezidență pentru acest model anume sau gamă de aparate.
- Garanția aparatului este personală cumpărătorului original al aparatului, și nu poate fi transferată altui utilizator.
- Aparatul este instalat și utilizat în concordanță cu instrucțiunile emise de Electrolux, și este utilizat numai în scopuri casnice, cu alte cuvinte nu este utilizat în scopuri comerciale.
- Aparatul este instalat în concordanță cu toate reglementările relevante în vigoare în noua dvs. țară de rezidență.

Prevederile acestei Garanții europene nu afectează nici unul din drepturile care vă sunt garantate prin lege.

TARTALOM

| | |
|------------------------------------|----|
| FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK | 37 |
| A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE | 41 |
| VEZÉRLŐPANEL | 42 |
| AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 42 |
| MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA | 44 |
| PROGRAMTÁBLÁZAT | 51 |
| RECEPTEK | 57 |
| ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS | 62 |
| MIT TEGYÜNK HA | 64 |
| ELŐÍRÁSOK | 64 |
| TELEPÍTÉS | 65 |
| KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ | 67 |
| JÓTÁLLÁS | 67 |

TÖRÖDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk.

A változtatások jogát fenntartjuk.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK: FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG

Tűzveszély elkerülése érdekében

A mikrohullámú sütőt működés közben ne hagyja felügyelet nélkül. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat. A konnektornak hozzáférhetőnek kell lennie azért, hogy a készülék vész esetén könnyen kihúzható legyen. A készülékhez 230 V-os, 50 Hz-es váltóáramú áramforrás szükséges legalább 16 amperes elosztó biztosítékkal vagy legalább 16 amperes megszakítóval. Javasolt egy külön csak a készüléket kiszolgáló áramkört kiépíteni. Ne használja és ne tárolja a sütőt kültéren.

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

Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat. Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon.

Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatakor kísérvé figyelemmel a sütés folyamatát. Használat után tisztítsa le a hullámterelő lemezt, a sütő belsejét, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír

túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.

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

Baleset elkerülése érdekében

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

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

ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.

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

e) A tápkábelt és csatlakozó dugót; ellenőrizze, hogy nincs-e rajtuk sérülés.

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

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

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

SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál

tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

Az áramütés elkerülése érdekében

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

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

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

A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében:



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

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

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

A forró folyadékok hirtelen kifutása és a forrázás elkerülése érdekében:

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

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

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

Égési sérülések elkerülése érdekében

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

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

a csecsemőknek, gyermekeknek és időseknek adott ételek és italok hőmérsékletére.

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

A gyermekeket tartsa távol az ajtótól és azoktól az elérhető alkatrészekről, amelyek a grill használata közben átforrósodhatnak. A gyermekeket távol kell tartani, nehogy megégessék magukat. Ne érjen a sütő ajtajához, oldalához, hátuljához, a sütőtérhez, a szellőzőnyílásaihoz, kiegészítőkhöz és edényekhez a GRILL, DUÁL GRILL, és AUTOMATIKUS FŐZÉS üzemmód alatt, mert felforrósodnak. Tisztítás előtt ellenőrizze, hogy nem forróak-e. A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.

A gyermekek általi helytelen használat megelőzése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A készülék, és annak

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

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

Ne támaszkodjon vagy hintázzon a sütőajtón. Ne játsszon a sütővel, és ne használja játékszerként. A gyermekeknek meg kell tanítani az összes fontos biztonsági útmutatást: az edényalátétek használatát, az ételfedők óvatos leemelését; különös tekintettel az ételek ropogóssá tételére

tervezett csomagolásra (pl. önmelegítő anyagok), mivel ezek rendkívül felforrósodhatnak.

Egyéb figyelmeztetések

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

A sütő problémamentes használatához és kármegelőzés érdekében

Sose használja a sütőt üresen, kivéve akkor, ha a használati útmutató azt javasolja, lásd a 48 oldal 2. megjegyzését. Az üres használat tönkretelheti a sütőt. Ha sütőtálat használ vagy önmelegítő anyagot, mindig tegyen alá hőálló alátétet, pl. porcelán tányért a forgótányér és forgótányértartó hőterhelés miatti sérülésének megelőzése érdekében. A tál útmutatójában meghatározott előmelegítési időt nem szabad túllépni. Ne használjon olyan fémeszközöket, amelyek visszaverik a mikrohullámokat és elektromos szikrát vethetnek. Ne tegyen a sütőbe konzervet. Csak a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

A forgótányér összetörését megelőzendő:

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

Működés közben ne tegyen semmit a külső burkolatra. Ne használjon műanyag dobozt a mikróban, amikor a sütő még forró a GRILL, DUÁL GRILL és AUTOMATIKUS FŐZÉS üzemmódok használatától, mert megolvadhatnak. Műanyag dobozokat nem szabad használni a fent említett üzemmódoknál csak akkor, ha a gyártó nyilatkozata szerint alkalmasak rá.

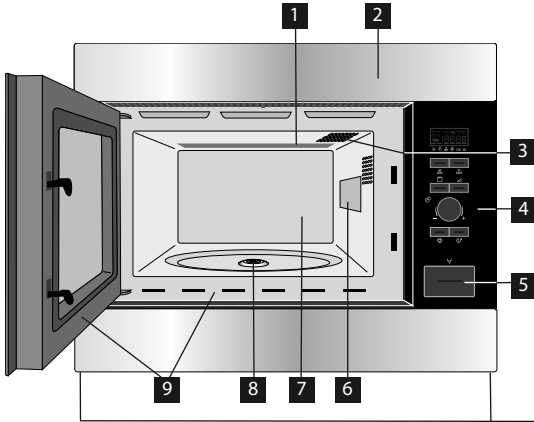


Fontos!

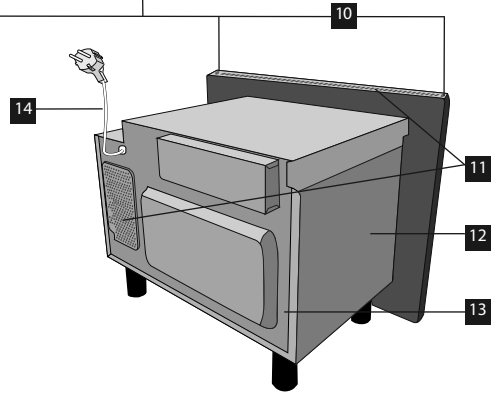
Ha bizonytalan a sütő bekötését illetően, lépjen kapcsolatba engedéllyel rendelkező, szakképzett villanszerelővel. A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik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

KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÉS KIEGÉSZÍTŐI



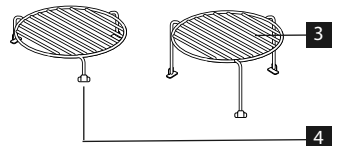
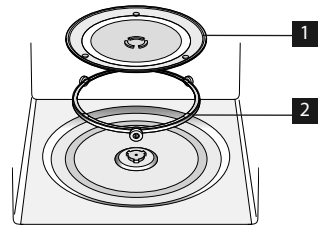
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Grillsütőelem |
| 2 | Előlap |
| 3 | Sütőlámpa |
| 4 | Vezérlőpanel |
| 5 | Ajtónyitó gomb |
| 6 | Hullámterelő fedele |
| 7 | Sütőtér |
| 8 | Görgőalátét |
| 9 | Ajtószigetelés és szigetelőfelületek |



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Forgótányér |
| 2 | Forgótányértartó |
| 3 | Magas tartó |
| 4 | Alacsony tartó |
| 5 | 4 rögzítőcsavar (ábrán nem szerepel) |

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












⚠ Fontos!

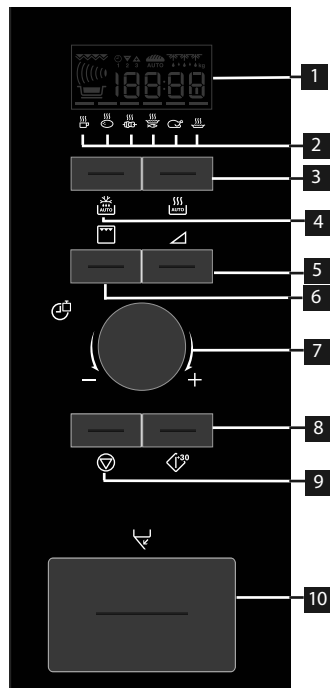
Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie: a forgalmazónak vagy ELECTROLUX szervizközpontnak, az alkatrész nevét és a modellt nevét.

VEZÉRLŐPANEL

1 A DIGITÁLIS KIJELEZŐN lévő ikonok

| | | | |
|---|----------------|---|-------------------------------|
|  | Grill |  | Plusz-mínusz |
|  | Mikrohullám |  | Automatikus kenyérkiolvasztás |
|  | Duál |  | Automatikus kiolvasztás |
|  | Óra |  | Súly |
|  | Sütési fázisok | | |

- 2 AUTOMATIKUS FŐZÉS jelzések
- 3 AUTOMATIKUS FŐZÉS gomb
- 4 AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS gomb
- 5 TELJESÍTMÉNYSZINT gomb
- 6 GRILL gomb
- 7 IDŐ/SÚLY beállító gomb
- 8 START/+30 gomb
- 9 STOP gomb
- 10 AJTÓNYITÓ gomb



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

ECON (GAZDASÁGOS) MÓD

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

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





- Az „Econ” mód törléséhez állítsa be az órát.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A sütő órája 12 és 24 órás kijelzésre is beállítható.

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




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

3. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 
4. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
5. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
6. Nyomja meg a START/+30 gombot.
7. Ellenőrizze a kijelzőt: 
8. Csukja be a sütő ajtaját.



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

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



1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. A kijelző erre a következőt mutatja: „Econ”
3. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 
4. Nyomja meg a START/+30 gombot. Ellenőrizze a kijelzőt: 
5. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
6. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
7. Nyomja meg a START/+30 gombot.
8. Ellenőrizze a kijelzőt: 
9. Csukja be a sütő ajtaját.



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


IDŐ BEÁLLÍTÁSA MÁR BEÁLLÍTOTT ÓRÁNÁL

Például: Az óra 11:45-ra állításához.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a START/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 
- (Ha az órát 24 órás kijelzésre szeretné váltani, akkor nyomja meg újra a START/+30 gombot.)
3. Forgassa a IDŐ/SÚLY gombot az óra beállításához.
4. Nyomja meg egyszer a START/+30 gombot, majd forgassa a IDŐ/SÚLY gombot a perc beállításához.
5. Nyomja meg a START/+30 gombot.
6. Ellenőrizze a kijelzőt: 

HA MEG AKARJUK SZAKÍTANI AZ ÓRA, ÉS ÁLLítsA ECON ÜZEMMÓD

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Nyomja le és 5 másodpercig tartsa nyomva a

START/+30 gombot. A sütő erre egy hangjelzést ad. A kijelző erre a következőt mutatja: 

(Ha az órát 24 órás kijelzésre szeretné váltani, akkor nyomja meg újra a START/+30 gombot.)

3. Nyomja meg a START/+30 gombot.
4. A kijelző erre a következőt mutatja: „Econ”.
5. Csukja be a sütő ajtaját.
6. A kijelző 3:00-tól nulláig számol vissza.
7. A nulla elérésekor a sütő „Econ” módra vált, és a kijelzője kikapcsol.

A STOP GOMB HASZNÁLATA

A STOP gombot használja:

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




GYERMEKBIZTONSÁGI ZÁRKÉNT

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

Például: A gyermekbiztonsági zár aktiválása.

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



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



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

MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA MIKROHULLÁMÚ SÜTÉSI TANÁCSOK

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

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

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

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

Ételek tulajdonságai

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

Sütési technikák

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

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐEDÉNYKÉSZLET

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

MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

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

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

MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

A manuális kiolvasztáshoz (az automatikus kiolvasztás funkció használata nélkül) 270 W-ot alkalmazzon. Ennél a teljesítményszint beállításnál a kiolvasztás szimbólum mindig megjelenik a kijelzőn.

MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINTEK

A sütőnek 6 teljesítményszintje van.

| Teljesítmény beállítás | Használati javaslat |
|------------------------|--|
| 900 W/ MAGAS | Gyors főzésre vagy melegítésre használható, pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében. |
| 630 W | Hosszabb ideig tartó főzésére használható, peccsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszósok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szósok nem forrnak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnek át, hogy a széleken megégnének. |
| 450 W | A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, pl. a marhából készülő ételekhez tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon. |
| 270 W/ KIOLVASZTÁS | Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojáspadding főzéshez. |
| 90 W | Enyhe kiolvasztáshoz, pl. krémesekekhez vagy cukrászsüteményekhez. |
| 0 W | Pihentetéshez/sütőórának. |

W = WATT

Például: Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 630 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Kétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



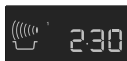
2. Adja meg az időt, forgassa a IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a 2.30 felirat.



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



- Ha a sütési folyamat közben kinyitják az ajtót, a sütési idő a digitális kijelzőn automatikusan megáll. A sütési idő visszaszámlálása innen folytatódik, amikor az ajtót becsukják és a START/+30 gombot megnyomják.
- Ha sütés közben szeretné megváltoztatni a teljesítményszintet, egyszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.
- Az IDŐ/SÚLY gomb forgatásával sütés közben növelheti vagy csökkentheti a sütési időt.
- A teljesítmény gomb megnyomásával sütés közben változtathat a TELJESÍTMÉNYSZINT.
- Sütés közben a program törléséhez nyomja meg kétszer a STOP gombot.

⚠ Fontos!

Ha a teljesítményszint nincs kiválasztva, automatikusan a 900 W/MAGAS lesz beállítva.

SÜTŐÓRA

Például: A sütőóra 7 percre állításához.

1. Hétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



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



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



- Az óra megállításához nyomja meg a STOP gombot. Az időzítés folytatásához nyomja meg a START/+30 gombot, kilépéshez ismét nyomja meg a STOP gombot.

30 MÁSODPERC HOZZÁADÁSA

A START/+30 gombbal a következő két funkciót működtetheti.

1. Gyorsindítás

A START/+30 gomb megnyomásával azonnal 30 másodperces 900 W/MAGAS mikrohullám-teljesítményű sütést indíthat.



2. Sütési idő növelése

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



- Grill üzemmódban is használhatja a +30 másodperceket.
- Ez a funkció nem használható AUTOMATIKUS FŐZÉS vagy AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS közben.

PLUSZ-MÍNUSZ

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

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

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

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

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



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



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



4. Nyomja meg az START/+30 gombot.



5. Ellenőrizze a kijelzőt:



- A PLUSZ/MÍNUSZ visszavonásához nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot háromszor.
- Ha a PLUSZ választja, a kijelzőn ez látható ▲.
- Ha a MÍNUSZ választja, a kijelzőn ez látható ▼.

GRILL ÉS DUÁL GRILL FŐZÉS

A mikrohullámú sütőnek két GRILL sütési üzemmódja van:

1. Csak grill
2. Duál grill (grill mikrohullámmal)

⚠ Fontos!

1. Grillezéshez javasolt a magas vagy az alacsony tartó.
2. Füstöt vagy égett szagot érezhet a grill első használatakor, ami normális dolog, és nem jelenti a sütő hibás működését. Ennek a problémának az elkerülésére a sütő első használatakor étel nélkül 20 percig működtesse a grillt.

1. Csak grillsütés

Ez az üzemmód használható az étel grillezésére/pirítására.

Például: Pirított kenyér készítéséhez 4 perc alatt.

1. Egyszer nyomja meg a GRILL gombot.



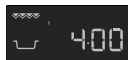
2. Adja meg az időt: forgassa az IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg a 4.00 felirat meg nem jelenik.



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



2. Duál grill sütés

Ez az üzemmód a grill és a mikrohullámú teljesítmény kombinációját használja (90 W-tól 630 W-ig). A mikrohullámú teljesítményszint előre be van állítva 270 wattra.

| Gomb | Teljesítmény beállítás |
|-----------|------------------------|
| Grill x 1 | 0 W |
| Grill x 2 | 270 W |
| Grill x 3 | 450 W |
| Grill x 4 | 630 W |
| Grill x 5 | 0 W |

Például: Grill nyárs 7 perces sütéshez DUÁL GRILL üzemmódban (450 W).

1. Háromszor nyomja meg a grill gombot.



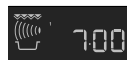
2. Adja meg az időt: forgassa a IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg a 7.00 felirat meg nem jelenik.



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

A MIKROHULLÁM, GRILL vagy DUÁL GRILL kombinációk használatával három sütési fázisú folyamat programozható be.

Például: Főzéshez:

2 perc és 30 másodperc 630 W teljesítményen (1-es fázis)
csak 5 perc grill (2-es fázis)

1-es fázis

1. Kétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



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



3. Ellenőrizze a kijelzőt:



2-es fázis

1. Egyszer nyomja meg a GRILL gombot.



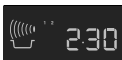
2. Adja meg a kívánt főzési időt az IDŐ/SÚLY gombot jobbra forgatva addig, amíg az 5.00 felirat meg nem jelenik.



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



A sütő elkezd a főzést 2,5 percig 630 watton, majd 5 percig csak Grillen.

AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ

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

Automatikus Főzés

| Étel | Szimbólum | Beállítás |
|-------------------------------------|-----------|---------------------|
| Ital | | Mikrohullám |
| Főtt burgonya/héjában főtt burgonya | | Mikrohullám |
| Grillnyárs | | Mikrohullám + grill |
| Tálban sült halfilé | | Mikrohullám + grill |
| Grillcsirke | | Mikrohullám + grill |
| Sültek | | Mikrohullám + grill |

Például: 0,3 kg főtt burgonya elkészítése.

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



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



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.





4. Ellenőrizze a kijelzőt:



Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani), a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg a START/+30 gombot. Az AUTOMATIKUS FŐZÉSI idő leteltével a program automatikusan befejeződik.

A csengő megszólal, a főzés szimbólum pedig villog. Egy perc és egy emlékeztető sípolás után a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.

Automatikus Kiolvasztás

| Étel | Szimbólum |
|-----------------|---|
| Hús/hal/baromfi |  |
| Kenyér |  |

Például: 0,2 kg kenyér kiolvasztása.

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



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



- Nyomja meg az START/+30 gombot.















- Ellenőrizze a kijelzőt:










Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani), a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg az START/+30 gombot. Az AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁSI idő leteltével a program automatikusan befejeződik. A csengő megszólal, a főzés szimbólum pedig villog. Egy perc és egy emlékeztető sípolás után a pontos idő jelenik meg a kijelzőn.


PROGRAMTÁBLÁZAT


AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS TÁBLÁZATA

| Automatikus főzés | Súly (növelendő mennyiség)/ Eszközök | Gomb | Eljárás |
|--|--|--|--|
| Ital (tea/kávé)  | 1–6 pohár 1 pohár = 200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Helyezze a poharat a forgótányér szélére. |
| Főtt és héjában főtt burgonya  | 0,2–1,0 kg (100 g) Tál és fedő |  x2 | <p>Főtt burgonya: Hámozza meg a burgonyákat és aprítsa fel steak burgonyának: Válasszon ki hasonló méretű burgonyákat és mossa meg azokat.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tegye a felaprított vagy héjas burgonyát egy tálba. Adja hozzá a szükséges vízmennyiséget, (100 grammonként), nagyjából 2 evőkanállal és egy kis sót. Tegyen rá fedőt. Hangjelzéskor keverje meg és fedje vissza. Főzés után kb. 2 percig hagyja állni. |
| Grillnyárs  | 0,2–0,8 kg (100 g) magas tartó |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Lásd a 53. oldalon a „Grillnyárs” recepteket. Tegye fel a magas tartóra, és süsse. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át. Sütés után vegye ki és tányérra téve szolgálja fel. (Nincs szüksége pihentetési időre.) |
| Tálban sült halfilé  | 0,5–1,5 kg* (100 g) sütőtál alacsony tartó |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Lásd a 53. oldalon a „Tálban sült halfilé” recepteket. <p>* Az összetevők teljes súlya.</p> |
| Grillcsirke  | 0,9–1,8 kg (100 g) sütőtál alacsony tartó |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Keverje össze a 2 evőkanál olajat, az 1 teáskanál paprikát, a sót és a borsot és terítse szét a csirkén. Szúrja át a csirke bőrét. Tegye a csirke mellett lefelé fordítva egy sütőtálba. Tegye fel az alacsony tartóra, és süsse. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át. Sütés után hagyja kb. 3 percre a sütőben, majd vegye ki és tányérra téve szolgálja fel. |
| Sültek  | 0,5–1,5 kg* (100 g) sütőtál alacsony tartó |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Lásd a 54. oldalon a „Sültek” receptjeit. <p>* Az összetevők teljes súlya.</p> |

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

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

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

-  Automatikusan kiolvasztás
- Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát.
 - Az automatikus főzési és kiolvasztási táblázat szerinti súlyoknál/mennyiségeknél nagyobb súlyú ételek esetén használja a manuális funkciót.
 - A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függően változhat. Főzés után ellenőrizze, hogy az étel nem tűzforró-e.
 - Amikor beavatkozás szükséges (pl. az ételt át kell fordítani) a sütő megáll és csengő hangjelzést ad, a hátralévő főzési idő és a jelzés pedig villog a kijelzőn. A főzés folytatásához nyomja meg a START/+30 gombot.
 - A mikrohullámú/grill/duál üzemmód után beindulhat a hűtőventillátor.
 - A steak és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva.
 - A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.
 - Átfordítás után a kiolvadt részeket lapos kis alufólia darabokkal takarja le.
 - A baromfit kiolvasztás után azonnal fel kell dolgozni.

RECEPTEK AUTOMATIKUS FŐZÉSHEZ

| Grillnyárs | |
|-------------------|---------------------------|
| 4 darab | |
| 400 g | sertésszelet felkockázva |
| 100 g | szalonnacsíkok |
| 100 g | hagyma, negyedelve |
| 250 g | paradicsom, negyedelve |
| 100 g | zöld paprika, felkockázva |
| 2 ek | olaj |
| 4 tk | paprika |
| | só |
| 1 tk | cayenne bors |
| 1 tk | worcester szósz |

| Tálban sült halfilé, „Eszterházy” módra | | | |
|--|--------|--------|------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 230 g | 450 g | 680 g | halfilé |
| 100 g | 200 g | 300 g | póréhagyma (felkarikázva) |
| 20 g | 40 g | 60 g | hagyma (vékonyra szeletelve) |
| 40 g | 100 g | 140 g | répa (reszelve) |
| 10 g | 15 g | 20 g | vaj vagy margarin |
| | | | só, bors és szerecsen dió |
| 1 ek | 1½ ek | 2 ek | citromlé |
| 50 g | 100 g | 150 g | tejszín |
| 50 g | 100 g | 150 g | gouda sajt (reszelve) |

| Tálban sült halfilé, „Olaszosan” | | | |
|---|--------|--------|-----------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 200 g | 430 g | 630 g | halfilé |
| ½ ek | 1 ek | 1½ ek | citromlé |
| ½ ek | 1 ek | 1½ ek | fűszervaj |
| 30 g | 50 g | 80 g | gouda sajt (reszelve) |
| | | | só és bors |
| 150 g | 300 g | 450 g | friss paradicsom |
| 1 ek | 1½ ek | 2 ek | vágott fűszernövény keverék |
| 100 g | 180 g | 280 g | mozzarella |
| ½ ek | ¾ ek | 1 ek | bazsalikom (vágott) |

1. Felváltva szúrjon húst és zöldségeket 4 fanyársra.
2. Keverje össze az olajat a fűszerekkel, és kenje rá a kebabra.
3. Tegye fel a kebabot a magas tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Grillnyárs” beállításával süsse meg.

1. Tegyen zöldségeket, vajat és fűszereket egy mély sütőtálba, és jól keverje össze. A súlytól függően 2–6 percig süsse 900 W-on.
2. Mossa meg a halat, szárítgassa le, és hintse meg citromlével és sóval.
3. Keverje a tejszínt a zöldségekhez, és ismét fűszerezze meg.
4. A zöldség felét tegye a sütőtálba. Tegye a halat a tetejére, és fedje le a maradék zöldséggel.
5. Terítse el a gouda sajtot a tetején, tegye az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Tálban sült halfilé” beállításával süsse meg.
6. Főzés után kb. 5 percig hagyja állni.

1. Mossa meg a halat, szárítgassa le, és hintse meg citromlével, sóval és fűszervajjal.
2. Tegye sütőtálba.
3. Szórja a goudát a hal tetejére.
4. A paradicsomot tegye rá a sajtra.
5. Ízesítse sóval, borssal és fűszerkeverékkel.
6. A mozzarellát csöpögtesse le, vágja szeletekre, és tegye rá a paradicsomokra. Szórjon bazsalikomot a sajtra.
7. A sütőtálat tegye az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Tálban sült halfilé” beállításával süsse meg.
8. Főzés után kb. 5 percig hagyja állni.

| Parajkrém | | | |
|------------------|--------|--------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 150 g | 300 g | 450 g | parajlevél (párolva) |
| 15 g | 30 g | 45 g | hagyma (apróra vágott) |
| | | | só, bors és szerecsen dió |
| 5 g | 10 g | 15 g | vaj vagy margarin (a tál kivajazásához) |
| 150 g | 300 g | 450 g | főtt burgonya (szeletelve) |
| 35 g | 75 g | 110 g | főtt sonka (felkockázva) |
| 50 g | 100 g | 150 g | tejszín |
| 1 | 2 | 3 | tojás |
| 40 g | 75 g | 115 g | reszelt sajt |

| Burgonyás-padlizsános gratin | | | |
|-------------------------------------|--------|--------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 5 g | 10 g | 15 g | vaj vagy margarin (a tál kivajazásához) |
| 200 g | 400 g | 600 g | főtt burgonya (szeletelve) |
| 115 g | 230 g | 345 g | cukkini (vékonyra szeletelve) |
| 75 g | 150 g | 225 g | tejszín |
| 1 | 2 | 3 | tojás |
| 1/2 | 1 | 2 | gerezd fokhagyma (zúzott) |
| | | | só és bors |
| 40 g | 80 g | 120 g | reszelt gouda sajt |
| 10 g | 20 g | 30 g | napraforgómag |

CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNYSZINT

Fontos!

Ha az ételt a szokásos időn túl süti ugyanabban a módban, akkor a túlmelegedés megelőzésére a sütő teljesítménye automatikusan lecsökken.

1. Keverje össze a parajlevelet a hagymával, és ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval.
2. Vajazza meg a sütőtálat. Felváltva tegyen a táliba burgonyaszeleteket, sonka kockákat és parajt. A felső réteg paraj legyen.
3. Keverje össze a tojást és a tejszínt, sózza, borsozza és öntse a táliban lévőkre.
4. Reszelt sajttal borítsa be a tetejét.
5. Tegye fel az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Sültek” beállításával süsse meg.
6. Sütés után 5–10 percig hagyja állni.

1. Vajazza ki a sütőtálat, és felváltva tegyen bele egy-egy réteg burgonyaszeletet és cukkinit.
2. Keverje össze a tojást és a tejszínt, ízesítse sóval, borssal és fokhagymával, és öntse rá a táliban lévőkre.
3. Szórjon goudát a tetejére.
4. Végül szórja meg az egészet napraforgómaggal.
5. Tegye fel az alacsony tartóra, és az AUTOMATIKUS FŐZÉS „Sültek” beállításával süsse meg.
6. Sütés után 5–10 percig hagyja állni.

(A mikrohullámú sütő teljesítményszintje csökken, vagy a grill fűtőszála be- és kikapcsol.) 90 másodperc szünet után visszaállítható a teljes teljesítmény.

| Sütési mód | Szokásos idő | Csökkentett teljesítményszint |
|-------------------|----------------------|---------------------------------------|
| Mikrohullám 900 W | 20 perc | 630 W mikrohullám |
| Grill | 20 perc | Grill – 50% |
| Duál grill | Grill – 20 perc | Grill – 50% |

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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

Étel és ital melegítése

| Étel/ital | Mennyiség -g/ml- | Beállítás | Teljesítmény szint | Idő -perc- | Eljárás |
|---|---------------------|-----------|-----------------------|---------------|--|
| Tej | 1 pohár | 150 | Mikro | 900 W | kb. 1 ne fedje le |
| Víz | 1 pohár | 150 | Mikro | 900 W | kb. 2 ne fedje le |
| | 6 pohár | 900 | Mikro | 900 W | 8-10 ne fedje le |
| | 1 tál | 1000 | Mikro | 900 W | 9-11 ne fedje le |
| Egytálétel (zöldségek, hús és köret) | 400 | Mikro | 900 W | 4-6 | hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg |
| Leves/ragu | 200 | Mikro | 900 W | 1-2 | fedje, melegítés után keverje |
| Zöldségek | 200 | Mikro | 900 W | 2-3 | ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, |
| | 500 | Mikro | 900 W | 3-5 | melegítés közben keverje meg |
| Hús, 1 szelet* | 200 | Mikro | 900 W | kb. 3 | vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le |
| Halfilé* | 200 | Mikro | 900 W | 3-5 | fedje |
| Sütemény, 1 szelet | 150 | Mikro | 450 W | ½ -1 | tegye sütőtálba |
| Babaétel, 1 üveg | 190 | Mikro | 450 W | ½ -1 | tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét |
| Margarin vagy vaj olvasztása* | 50 | Mikro | 900 W | ½ | fedje |
| Csokoládé olvasztása | 100 | Mikro | 450 W | 3-4 | időnként keverje |

* fagyasztásból

Kiolvasztás

| Étel | Mennyiség -g- | Beállítás | Teljesítmény szint | Idő -perc- | Eljárás | Pihentetési idő -perc- |
|--|------------------|-----------|-----------------------|---------------|---|------------------------------|
| Gulyás | 500 | Mikro | 270 W | 8-9 | kiolvasztás közben keverje meg | 10-30 |
| Sütemény, 1 szelet | 150 | Mikro | 270 W | 1-3 | tegye sütőtálba | 5 |
| Gyümölcs pl. cseresznye, eper, málna, szilva | 250 | Mikro | 270 W | 3-5 | egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg | 5 |

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

Kioldasztás és főzés

| Étel | Mennyiség -g- | Beállítás | Teljesí- tmény szint | Idő -perc- | Hozzáadott víz -evők.- | Eljárás | Pihentetési idő -perc- |
|-------------------|------------------|-----------|----------------------------|---------------|------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Halfilé | 300 | Mikro | 900 W | 9-11 | - | fedje | 2 |
| Egytálétel | 400 | Mikro | 900 W | 8-10 | - | fedje, 6 perc után keverje | 2 |
| Brokkoli | 300 | Mikro | 900 W | 6-8 | 3-5 | főzés közben keverje meg | 2 |
| Borsó | 300 | Mikro | 900 W | 6-8 | 3-5 | főzés közben keverje meg | 2 |
| Vegyes zöldség | 500 | Mikro | 900 W | 9-11 | 3-5 | főzés közben keverje meg | 2 |

Főzés, grillezés és sütés

| Étel | Mennyiség -g- | Beállítás | Teljesí- tmény szint | Idő -perc- | Eljárás | Pihent- etési idő -perc- |
|--|------------------|---------------------|----------------------------|---------------|--|--------------------------------|
| Brokkoli | 500 | Mikro | 900 W | 6-8 | adjon hozzá 4-5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg | - |
| Borsó | 500 | Mikro | 900 W | 6-8 | fedje le, adjon hozzá 4-5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg | - |
| Répa | 500 | Mikro | 900 W | 9-11 | vágja karikákra, adjon hozzá 4-5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg | - |
| Pecsénye (sertés, borjú, bárány) | 1000 | Mikro | 450 W | 16-18 | fűszerezze ízlés szerint, tegye az alacsony tartóra, később fordítsa meg* | 10 |
| | | Duál grill | 450 W | 5-7* | | |
| | | Mikro | 450 W | 14-16 | | |
| | | Duál grill | 450 W | 4-6 | | |
| | 1500 | Mikro | 450 W | 26-28 | | 10 |
| | | Duál grill | 450 W | 5-8* | | |
| Marhasült (közepesen) | 1000 | Mikro | 630 W | 5-8 | fűszerezze ízlés szerint, tegye az alacsony tartóra, később fordítsa meg* | 10 |
| | | Duál grill | 630 W | 8-10* | | |
| | 1500 | Duál grill | 630 W | 3-5 | | |
| | | Mikro | 630 W | 12-15 | | 10 |
| | Duál grill | 630 W | 12-15* | | | |
| | Duál grill | 630 W | 4-6 | | | |
| Csirkecomb | 200 | Duál grill Grill | 450 W | 6-7* 4-6 | fűszerezze ízlés szerint, bőrével lefelé fordítva tegye a magas tartóra, később fordítsa meg* | 3 |
| Hátszín 2 darab, közepesen | 400 | Grill Grill | | 11-12* 6-8 | tegye a magas tartóra, később fordítsa meg*, grillezés után fűszerezze | |
| Gratin-tálak barnítása | | Grill | | 8-13 | tegye a tálat az alacsony tartóra | |
| Sajtos pirítós | 1 darab | Mikro Grill | 450 W | ½ 5-6 | pirítsa meg a kenyeret és kenje meg vajjal, tegyen rá egy szelet főtt sonkát, egy szelet ananászt és egy szelet sajtot | |
| | 4 darab | Mikro Grill | 450 W | ½ -1 5-6 | | |
| Fagyasztott pizza | 300 | Mikro | 450 W | 4-6 | tegye az alacsony tartóra | |
| | | Duál grill | 450 W | 4-6 | | |
| | 400 | Mikro Duál grill | 450 W 450 W | 6-7 5-7 | | |

RECEPTEK

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

Receptek mikrohullámú sütőhöz igazítása

Ha kedvenc receptjeit szeretné mikrohullámhoz igazítani, a következőket kell figyelembe vennie: rövidítse a főzési időt az egyharmadával vagy a felével. Kövesse a könyvben lévő receptek példáit. Az olyan magas nedvesség tartalmú ételek, mint a hús, hal, baromfi, zöldség, gyümölcs, ragu és leves, gond nélkül elkészíthetők a mikrohullámú sütőben.

Hagymaleves

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)
4 leveses tányér (200 ml)

10 g vaj vagy margarin
100 g hagyma, szeletelt
800 ml húsleves
só és bors
2 szelet kenyér
40 g reszelt sajt

Darálthússal töltött padlizsán

Eszközök: Fedeles edény (1 literes)
Lapos jénai (kb. 30 cm hosszúság)

250 g padlizsán
200 g paradicsom
1 ek olívaolaj a tál kivajazásához
100 g felaprított hagyma
4 édes zöldpaprika magok nélkül
200 g darált marhahús
2 zúzott fokhagymagerezd
2 ek petrezselyem, vágott
só és bors
paprika
60 g felkockázott fetasajt

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

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

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

- Zsírozzon meg egy tálat, tegye bele a felszeletelt hagymát, húst és fű szerezet. Fedje le és főzze.
9–11 perc 900 W
- Pirítsa meg a kenyérszeleteket, kockázza fel, és adagolja szét a leveses tányérokba. Öntse rá a levest a pirított kenyérkockákra, és szórja meg sajttal.
- Tegye a tányérokat a forgótányérra, és grillezze meg.
6–7 perc Grill
- Hosszában vágja félbe a padlizsánokat. Vájja ki a belsejét egy teáskanállal úgy, hogy meghagy egy nagyjából 1 cm vastag héjat. Aprítsa fel a kivájt belsejét.
- Húzza le a paradicsom héját, és vágja fel.
- Olívaolajjal kenje be a tál alját. Tegye hozzá a hagymát, fedje le, és főzze.
2 perc 900 W
- Vágja a chillit karikákra. Egyharmadát tegye félre a körethez. Keverje a darálthúshoz a felkockázott padlizsánt, hagymát, paradicsomot, chilli karikákat, fokhagymát és petrezselymet. Ízlés szerint fűszerezze.
- Szárítsa meg a fél padlizsánokat. A töltelékkel felig töltsen azokat meg, terítsen rá feta sajtot, majd tegye rá a maradék töltelékét.
- A fél padlizsánokat tegye a tálba, a tálat az alacsony tartóra helyezve süsse meg azokat.
11–13 perc Duál grill (630 W)
A fél padlizsánok köré rakjon chilli karikákat, és süsse tovább.
4–7 perc Duál grill (630 W)
Főzés után kb. 2 percig hagyja állni.

Rozmaringos gomba

Eszközök: Fedeles edény (1 literes)

Lapos kerek fedeles tál
(kb. 22 cm átmérőjű)

| | |
|--------|--|
| 8 | nagy gomba (kb. 225 g), egész |
| 20 g | vaj vagy margarin |
| 50 g | hagyma, apróra vágott |
| 50 g | apróra vágott szalonna feketebors, friss összeaprított rozmaring |
| 125 ml | száraz fehérbor |
| 125 ml | tejszín |
| 20 g | liszt |

1. Távolítsa el a gombák tönkjeit. Vágja össze apró darabokra a tönköket.
2. Vajazza meg a lapos tálat. Tegye bele a hagymát, a kockára vágott szalonnát és a gombatönköket. Ízesítse borszal és rozmaringgal, fedje le, és főzze össze.
3–5 perc 900 W
Hagyja kihűlni.
3. Melegítse meg a tejszínt és 1 deciliter bort az edényben.
1–3 perc 900 W
4. Keverje össze a maradék bort a lisztel, keverés mellett öntse a forró lébe, fedje le, és főzze össze. Főzés közben keverje meg még egyszer.
kb. 1 perc 900 W
5. Töltse meg a gombákat a szalonnakeverékkel, majd tegye egy lapos tálba. Öntse a szószt a gombákra, és süssse az alsó tartón.
6–8 perc Duál grill (630 W)
Sütés után hagyja állni kb. 2 percig.

Lepényhal filé

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

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

1. Mossa meg a halat, és itassa le róla a vizet. Távolítsa el a csontokat.
2. Vágja vékony szeletekre a citromot és a paradicsomot.
3. Kenje be vajjal a sütőtálat. Tegye a halfilét a tálba, és hintse meg növényi olajjal.
4. Szórjon petrezselymet a tetejére, helyezze a paradicsomszeleteket a tetejére, és fűszerezze. Tegye a citromkarikákat a paradicsomra, és öntse rá a fehérbort.
5. Tegyen kis vajszeleteket a citrom tetejére, fedje le és főzze.
11–13 perc 630 W
Főzés után hagyja állni kb. 2 percig.

Halfilé sajtszósszal

Eszközök: Fedeles edény (1 literes)

Kerek lapos jénai edény (kb. 25 cm-es)

| | |
|--------|----------------------------------|
| 800 g | halfilé |
| 2 ek | citromlé só |
| 10 g | vaj vagy margarin |
| 50 g | hagyma, apróra vágott |
| 20 g | liszt |
| 100 ml | fehérbor |
| 1 tk | növényi olaj a tál kivajazásához |
| 100 g | Ementáli sajt, reszelve |
| 2 ek | petrezselyem, vágott |

1. Mossa meg a halat, szárítsa meg, majd hintse meg citromlével. Dörzsölje be sóval.
2. Vajazza meg az edényt. Tegye bele az apróra vágott hagymát, fedje le és süssse meg.
1–2 perc 900 W
3. Szórja a lisztet a hagymára, öntse bele a fehérbort, és keverje össze.
4. Vajazza meg a jénai edényt, és tegye bele a halat. Öntse a szószt a halra, és szórja meg sajttal. Tegye az alsó tartóra és süssse meg.
7–8 perc 450 W
14–16 perc Duál grill (450 W)
Sütés után hagyja állni kb. 2 percig.

Mandulás pisztráng

Eszközök: Lapos ovális sütőedény (kb. 32 cm hosszú)

| | |
|------|--|
| 4 | pisztráng (200 g), megtisztítva egy citrom leve só |
| 30 g | vaj vagy margarin |
| 50 g | liszt |
| 10 g | vaj vagy margarin a tál kivajazásához |
| 50 g | mandulás pehely |

1. Mossa meg és szárítsa meg a pisztrángot, majd hintse meg citromlével. Dörzsölje be sóval a halat kívül-belül, majd hagyja állni 15 percig.
2. Olvassa fel a vaját.
1 perc 900 W
3. Szárítsa meg a halat, vajazza meg, majd hempergesse meg a lisztben.
4. Vajazza meg a tálat. Tegye a pisztrángot a tálba, és süsse az alsó tartón. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a pisztrángot, és szórja rá a mandulát.
15–18 perc Duál Grill (450 W)
Sütés után hagyja állni kb. 2 percig.

Zürich-i borjúragu

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

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

1. Vágja csíkokra a borjút.
2. Kenje be vajjal a tálat. Tegye a húst és a hagymát a tálba, fedje le, és süsse meg. Főzés közben egyszer keverje meg.
6–9 perc 900 W
3. Töltsd rá a fehérbort, a ragualapot és tejszint, keverje, fedje le, és folytassa a párolást. Időnként keverje meg.
3–5 perc 900 W
4. Főzés után az egészet keverje meg, hagyja állni kb. 5 percig, petrezselyemmel díszítse.

Lasagne

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

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

1. Vágja fel a paradicsomot, keverje össze a sonkás hagymával, fokhagymával, darált marhahúsos paradicsom pürével. Ízesítse, fedje le, majd főzze össze.
5–8 perc 900 W
2. Keverje össze a tejszint a tejjel, parmezánnal, fűszernövényekkel, olajjal és fűszerekkel.
3. Kenje ki a tálat és fedje le az alját a tészta kb. 1/3 részével. A darálthús-keverék felét tegye a tésztára, és öntsön rá valamennyi mártást. Ismétlje meg az egészet, és fejezze be a maradék tésztával. A tésztát fedje be mártással, és szórja meg parmezánnal. Főzze lefedve.
13–17 perc 630 W
Főzés után hagyja állni 5–10 percig.

Töltött sonka

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)
Ovális jénai edény (kb. 26 cm hosszú)

| | |
|----------|--|
| 150 g | parajlevél, felvágva |
| 150 g | krémsajt, 20% zsírtartalmú |
| 50 g | Ementáli sajt, reszelve bors és paprika |
| 8 slices | főtt sonka (400 g) |
| 125 ml | víz |
| 125 ml | tejszín |
| 20 g | liszt |
| 20 g | vaj vagy margarin |
| 10 g | vaj vagy margarin a tál kivajazásához |

1. Keverje össze a parajt a sajttal és krémsajttal, ízlés szerint fűszerezze.
2. Tegyen egy evőkanálnyit tölteléket minden szelet főtt sonka tetejére, és tekerje össze azokat. Szúrja a fanyársat a sonkatekercekbe.
3. Készítsen besamel mártást: öntse a vizet és tejszínt egy edénybe, és melegítse meg.
2–4 perc 900 W
Keverje bele a lisztet és a vajat. Az így elkészült rántást öntse a lébe, majd keverje csomómentesre. Fedje le, főzze, amíg besűrűsödik.
1–2 perc 900 W
Keverje össze, és kóstolja meg.
4. Tegye a szószot a kivajazott edénybe, helyezze a töltött sonkatekerceket a szószba, majd süsse lefedve.
10–12 perc Duál grill (630 W)
Sütés után hagyja állni kb. 5 percig.

Borjúszeltek mozzarellaival

Eszközök: Lapos szögletes sütőedény fedővel
(kb. 25 cm hosszú)

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 150 g | szeletelt mozzarella sajt |
| 500 g | konzervparadicsom, lé nélkül, |
| 4 | borjúszeltek (600 g) |
| 20 ml | olívaolaj |
| 2 | zúzott fokhagymagerezd |
| 20 g | kapribogyó oregánó só és bors |

1. Mossa meg a borjút, szárítsa meg, majd klopfolja ki.
2. Nyomja szét a paradicsomot, a püréhez adja hozzá a fokhagymát, olajat, sót, borsot, kapribogyót és oregánót, és öntse a borjúszeltekre. Fedje le és süsse meg.
15–19 perc 630 W
Fordítsa meg a hússzelteket.
3. Tegyen mindegyik szeletre egy szelet mozzarellát, fűszerezze, majd fedő nélkül süsse a felső tartón.
9–12 perc Duál grill (630 W)
Sütés után hagyja állni kb. 5 percig.

Csőben sült rakott cukkini

Eszközök: Jénai edény (kb. 26 cm hosszú)

| | |
|-------|---|
| 80 g | főtt makaróni |
| 400 g | apróra vágott konzervparadicsom |
| 150 g | hagyma, apróra vágott bazsalikom, kakukkfű, só, bors |
| 1 ek | olaj a tál kikenéséhez |
| 450 g | szeletelt cukkini |
| 150 g | tejföl |
| 2 | tojás |
| 100 g | reszelt cheddar-sajt |

1. Keverje össze a paradicsomot és a hagymát, majd fűszerezze. Adja hozzá a makarónit. Öntse a paradicsomszószot a makarónira, és terítse be a cukkiniszeltekkel.
2. Verje fel a tojásokat a tejjel, és öntse a jénai edénybe. Szórja meg a tetejét reszelt sajttal. Tegye az alsó tartóra és süsse meg.
18–21 perc 900 W
7–8 perc Duál grill (630 W)
Sütés után hagyja állni 5–10 percig.

Körte csokoládészószban

Eszközök: Edény fedővel (2 literes)
Edény fedővel (1 literes)

| | |
|--------|------------------------------|
| 4 | hámozott egész körte (600 g) |
| 60 g | cukor |
| 10 g | vaníliacukor |
| 1 ek | körtelikőr |
| 150 ml | víz |
| 130 g | apróra vágott étcsokoládé |
| 100 g | tejszín |

1. Tegye az edénybe a cukrot, vaníliacukrot, körtelikört és vizet, keverje össze, fedje le és főzze össze.
1–2 perc 900 W
2. Tegye a körtéket a lébe, fedje le, majd főzze meg.
5–8 perc 900 W
Vegye ki a körtéket a főzőléből, és tegye a hűtőbe.
3. Öntsön át 50 ml főzőlevet a kisebbik edénybe. Tegye bele a csokoládét és a tejszínt, keverje össze, majd főzze össze.
2–3 perc 900 W
4. Keverje át jól a szószt, öntse a körtékre, és máris kínálhatja.

Grízpudding málnaszószal

Eszközök: Edény fedővel (2 literes)
4 formaedény

| | |
|--------|-----------------------|
| 500 ml | tej |
| 40 g | cukor |
| 15 g | apróra vágott mandula |
| 50 g | gríz |
| 1 | tojássárgája |
| 1 ek | víz |
| 1 | tojásfehérje |
| 250 g | málna |
| 50 ml | víz |
| 40 g | cukor |

1. Öntse a tejet, cukrot és mandulát az edénybe, fedje le és főzze össze.
3–5 perc 900 W
2. Öntse bele a grízt, keverje össze, fedje le és főzze össze.
10–12 perc 270 W
3. Verje fel a tojássárgáját a vízzel egy csészében, és keverje hozzá a forró elegyhez. Verje keményre a tojásfehérjét, és öntse az elegyhez. Öntse a pudingot a formákba.
4. A szósz elkészítéséhez mossa és szárítsa meg a málnát, és tegye egy edénybe a vízzel és cukorral együtt. Fedje le és melegítse meg.
2–3 perc 900 W
5. Passzírozza össze a málnát, és szolgálja fel a grízpuddinghoz.

Sajttorta

Eszközök: Kerek tortaforma
(kb. 26 cm átmérőjű)

Alap:

| | |
|-------|---|
| 300 g | liszt |
| 1 ek | kakaó |
| 10 g | sütőpor |
| 150 g | cukor |
| 1 | tojás |
| 10 g | vaj vagy margarin a tepszi kivajzásához |

Töltelék:

| | |
|-------|-----------------------------|
| 150 g | vaj vagy margarin |
| 100 g | cukor |
| 10 g | vaníliacukor |
| 3 | tojás |
| 400 g | krémsajt, 20 % zsírtartalmú |
| 40 g | vanília ízű pudingpor |

1. Keverje össze egy edényben a lisztet, kakaót, sütőport és cukrot.
2. Adja hozzá a tojást és vajat, majd keverje össze robotgéppben
3. Vajazza meg a tepsit. Nyújtsa ki a tésztát, tegye a tepsibe, a széleken körbe 2 cm-es peremet formálva. Süsse meg a piskótát.
6–8 perc 630 W
4. Keverje habosra a vajat a cukorral. Lassan keverje hozzá a tojásokat. Adja hozzá a krémsajtot és a vaníliaízű pudingport.
5. Terítse szét a tölteléket a sajttorta piskótalapján, majd süsse meg.
15–19 perc 630 W

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

Sütő külseje

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

Vezérlőpanel

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

Sütőtér

1. Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát.
2. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben.

3. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben.
4. Melegítse fel a sütőt rendszeresen a grill funkcióval. A visszamaradó étel és a kifröccsent zsír füstöt és kellemetlen szagot okozhat.

Forgótányér és forgótányértartó

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

Ajtó

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

Tartók

Ezeket mossa meg enyhe mosószeres folyadékban, majd szárítsa meg. A tartórácsok mosogatógépben is moshatók.

 **Fontos!** Gőztisztítót nem szabad használni

MIT TEGYÜNK HA

| Probléma | Ellenőrizze, hogy... |
|---|---|
| A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően? | <ul style="list-style-type: none"> A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e. Nem volt-e áramszünet. Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel. |
| A mikrohullámú üzemmód nem működik? | <ul style="list-style-type: none"> Az ajtó megfelelően záródik-e. Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e. Az START/+30 gomb meg lett-e nyomva. |
| A forgótányér nem forog? | <ul style="list-style-type: none"> A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz. A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról. Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását. Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben. |
| A mikró nem akar kikapcsolni? | <ul style="list-style-type: none"> Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból. Lépjen kapcsolatba a területi szervizközponttal. |
| A belső világítás nem működik? | <ul style="list-style-type: none"> Hívja a területi szervizközpontot. A belső izzót csak képzett szerviztechnikus cserélheti ki. |
| Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban? | <ul style="list-style-type: none"> Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy, ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, állítson be magasabb teljesítményt. |

ELŐÍRÁSOK

| | | |
|---|---|---|
| Váltakozó hálózati feszültség | 230 V, 50 Hz, egy fázisú | |
| Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító | Minimális 16 A | |
| Felvett teljesítmény: | Mikrohullám | 1,37 kW |
| | Grill | 1,00 kW |
| | Mikrohullám/Grill | 2,35 kW |
| Leadott teljesítmény: | Mikrohullám | 900 W (IEC 60705) |
| | Grill | 1000 W |
| Mikrohullám frekvenciája | 2450 MHz * (B kategória 2-es csoport) | |
| Külső méretek: | EMS26204O | 594 mm (Sz) x 459 mm (Ma) x 404 mm (Mé) |
| Sütőtér mérete | 342 mm (Sz) x 207 mm (Ma) x 368 mm (Mé) ** | |
| Sütő térfogata | 26 liter ** | |
| Forgótányér | Ø 325 mm, üveg | |
| Súly | kb. 19,5 kg | |
| Sütőlámpa | 25 W/240–250 V | |

* A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit. A szabványnak való megfelelés vizsgálat során a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be. A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetésszerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában. A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.

** A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt. Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.



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

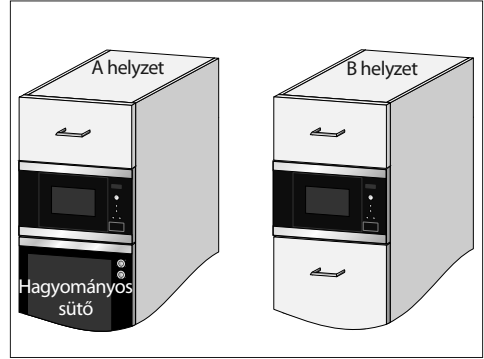
A MŰSZAKI PARAMÉTEREK A FOLYAMATOS FEJLESZTÉS RÉSZÉKÉNT ÉRTESETÉS NÉLKÜL MÓDOSULHATNAK

TELEPÍTÉS

A mikrohullámú sütő A vagy B helyzetben rögzíthető:

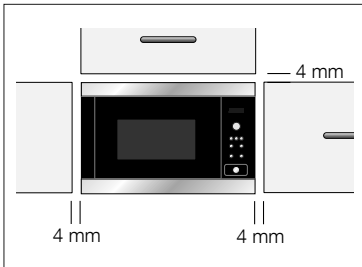
| Helyzet | Méretigény | | |
|---------|------------|-------|-------|
| | Sz | Mé | Ma |
| A | 560 | x 550 | x 450 |
| B | 560 | x 500 | x 450 |

Méretek (mm)



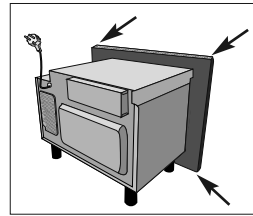
A BERENDEZÉS ÜZEMBE HELYEZÉSE

1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. Lassan, erőtetés nélkül tolja a készüléket a konyhaszekrénybe, amíg a sütő előlapja rá nem fekszik a szekrény elejére.
3. Győződjön meg róla, hogy a készülék stabil, és nem áll ferdén. Gondoskodjon arról, hogy egy 4 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és a sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).



1. rögzítési lehetőség:

A mellékelt csavarokkal rögzítse a sütőt a megfelelő helyzetben. A rögzítési pontok a sütő felső és alsó sarkaiban találhatóak.



2. rögzítési lehetőség:

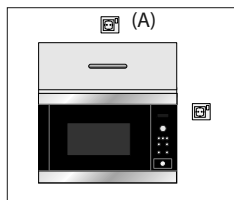
Kérjük tekintse meg a sütőhöz mellékelt sablon lapot.

! Fontos!

A sütő alja legalább 85 cm-rel a padló szintje felett legyen. Fontos, hogy a terméket ennek az üzemeltetési útmutatónak és a mikrohullámú sütők gyártóinak hagyományos utasításai szerint telepítsék.

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A VILLAMOS HÁLÓZATRA

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



- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 230 V/ 50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 16 A-es biztosíték.
- **A tápkábelt csak villanyszerelő cserélheti ki.**
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOK



FIGYELMEZTETÉS!

A KÉSZÜLÉKET VÉDŐFÖLDELÉSSEL KELL ELLÁTNI

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

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

KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

A csomagolóanyagok és régi készülékek ökológiailag felelős ártalmatlanítása

CSOMAGOLÓANYAGOK

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

Fulladásveszély. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.

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

„PE” polietilén pl. csomagolófólia

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

„PP” polipropilén pl. csomagoló pántok

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

JÓTÁLLÁS


Az Electrolux Lehel Kft. (5101 Jászberény, Fémnyomó u. 1.) mint a jelen jótállási jegyen feltüntetett típusú és gyártási számú készülék gyártója vagy importőre, a termékre jótállást vállal az alábbi feltételek szerint:

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

1. A jótállási idő: a 151/2003 (IX. 22.) sz. korm. rendeletben a fogyasztói szerződés alapján vásárolt tartós fogyasztási cikkekre kötelezően előírt, a vásárlás napjától számított 12 hónap. A hűtőszekrények, fagyaszók, klímaberendezések, gáztűzhelyek, gáz-elektromos kombinált tűzhelyek és gázüzemű vízmelegítők esetében az Electrolux Lehel Kft 24 hónap jótállást vállal.
2. Valamennyi gázenergiával működő készülék, valamint a több fázisra kötenő berendezések esetében a jótállási igény csak akkor érvényesíthető, ha a térítésköteles üzembe helyezést az erre feljogosított szerviz (ld. a mellékelt szervizlistán) elvégezte, és a jótállási jegyen ezt igazolta. Az üzembe helyezés előfeltétele az, hogy a szabvány szerinti elektromos, gáz- és kémiénybekötési lehetőség rendelkezésre álljon. Ebben az esetben a jótállás az üzembe helyezés napjától kezdődik. A nem megfelelő üzembe helyezésből adódó meghibásodásokra a garancia nem terjed ki.
3. A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa

RÉGI KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

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

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

- érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (Fogyasztó: a gazdasági, vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célből szerződést kötő személy – Ptk. 685.§ d) pont). Amennyiben a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet 2.§ alapján. Mindezek érdekében kérjük tisztelt Vásárlóinkat, hogy őrizzék meg a fizetési bizonylatot is, amelyet a fogyasztói szerződés igazolásához kérhet a szerelő.
4. A jótállási igény érvényesítéséhez az értekesítő szerv által az összes szelvényen hitelesített jótállási jegy szükséges. A hitelesített jótállási jegynek tartalmaznia kell:
 - a készülék típusát és gyártási számát,
 - az eladás keltét,
 - a kereskedelmi cég (kereskedő) bélyegzőjét.
 ELVESZETT JÓTÁLLÁSI JEGYET CSAK AZ ELADÁS NAPJÁNAK HITELT ÉRDEMLŐ IGAZOLÁSA (pl. dátummal és bélyegzővel ellátott számla) ESETÉN PÓTOLUNK.
 5. Nem érvényesíthető a jótállási igény, ha:
 - a hiba rendeltetésellenes (pl. nem háztartási célú) vagy a keze-lési tájékoztatóban foglaltaktól eltérő használat, szakszerűtlen szállítás vagy tárolás eredménye,
 - a készüléken kívül álló ok (pl. hálózati feszültség vagy

- gáz-nyomás megengedettnél nagyobb ingadozása, illetve a gáz szennyezettségének) következménye,
- a jótállási jegy a valóságnak nem megfelelő adatokat tartalmaz,
 - a készüléket a címlistában feltüntetett szervizek szakemberein kívül más már javította,
 - a készülék javítása lehetetlenné válik a gyártó, az értékesítő vagy a szerviz működési körén kívül álló okból (pl. ha

a fogyasztó a szükséges javítás elvégzését bármilyen okból megakadályozza; ha a készüléket olyan helyen üzemeltetik, amely a javító felszerelést szállító gépkocsival nem közelíthető meg, illetve onnan a készülék elszállítása nem lehetséges; ha a szabadon álló készüléket házilágosan olyan helyre építették be, amely a készülék javításához szükséges mozgást lehetetlenné teszi).

ÉRVÉNYESÍTHETŐ IGÉNYEK

1. Hibás teljesítés esetén a fogyasztó elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve ha a választott jótállási igény teljesítés lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik szavatossági igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és az igény teljesítésével a jogosultnak okozott kényelmetlenséget.

JAVÍTÁS

2. Ha a fogyasztónak sem a kijavításra, sem a kicserélésre nincs joga, vagy ha a szerviz a kijavítást, illetve kicserélést nem vállalja, vagy e kötelezettségének a dolog tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni – választása szerint – megfelelő árleszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentésként hiba miatt elállásnak nincs helye.
3. A fogyasztó a választott jogáról másra térhet át. Az áttéréssel okozott kárt köteles az Electrolux Lehel Kft-nek megtéríteni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett magatartása adott okot (pl. a hiba rövid idő alatt, vagy értékcsökkenés nélkül nem javítható ki, és a javítás a fogyasztó érdekeit sértené), vagy az áttérés egyébként indokolt volt.
4. Ha a szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát az Electrolux Lehel Kft. költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja. (Az Electrolux Lehel Kft. ezen jótállási igény alkalmazását a javítás speciális feltételeire tekintettel és balesetvédelmi okokból NEM AJÁNLIJA!)
5. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait nem érinti.
 1. Ha a fogyasztó javítást kér, a javításra a mellékelt címlistán feltüntetett szervizek vehetők igénybe.
 2. A szerviznek törekednie kell arra, hogy az igény bejelentésétől számított 15 munkanapon belül a javítást elvégezze.
 3. Javítás esetén a jótállás meghosszabbodik a szerviz részére történő átadástól – helyszíni javítás esetén a hiba bejelentésétől
 - kezdve azzal az idővel, amely alatt a készülék a hiba miatt rendeltetészerűen nem használható.
 4. A készülék jelentős részének (fődarabjának) kicserélése ese-tén a jelentős rész tekintetében a jótállás újra kezdődik. Az egyes készülékek fődarabjegyzéke a következő oldalon található.
 5. Rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy

tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a leés felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a szerviz gondoskodik.

6. A jótállási időben végzett javítás elvégzése után a szerviz szerelője a soron következő „Jótállási javítási szelvény”-t és annak tőpéldányát kitölti, és a szelvényt levásztja a tőpéldányról. A jótállási jegyen a jótálláson alapuló javítás esetén a szerviznek fel kell tüntetnie:
 - a javítási igény bejelentésének és a termék átvételének időpontját, továbbá a javított terméknek a vevő részére történő visszaadása időpontját,
 - a hiba okát és a javítás módját, kódszámmal és szöveggel, a javítás időpontját, valamint a munkalap számát,
 - a jótállás új határidejét,
 - jelentős rész cseréjét és az arra vonatkozó új jótállási időt.

KÉSZÜLÉKCSERE

1. A fogyasztó kérheti a készülék cseréjét akkor is, ha az a vásárlástól számított 3 munkanapon belül a rendeltetészerű használatot akadályozó módon meghibásodott. A csere iránti igényt a vásárlás helyén lehet érvényesíteni. A kereskedő a meghibásodás tényét a szerviz bevonásával ellenőrizheti.
2. Csere esetén a termék visszaszolgáltatásával egyidejűleg új, ugyanolyan típusú készüléket kell a fogyasztónak átadni. Ha ez nem lehetséges, a vételárat vissza kell fizetni, vagy a vételár-különbözet elszámolása mellett más típusú terméket kell részére kiadni.
3. Készülékcsere akkor is lehet kérni, ha a fogyasztó a korábban választott javítási vagy más igényről áttér a csere iránti igényre.

FONTOS TUDNIVALÓK

1. A fogyasztók jogait, valamint a gyártó és a kereskedelmi cégek kötelezettségeit a Polgári Törvénykönyv, a 49/2003. (VII. 30.) GKM sz. rendelet, valamint a 151/2003 (IX. 22.) Korm. sz. rendelet tartalmazza.
2. A fogyasztó a termékkel kapcsolatos kifogásait a kereskedőhöz vagy a szervizhez intézheti, akinek egy jegyzőkönyvet kell erről felvennie a 49/2003 GKM sz. rendelet szerint. Amennyiben a fogyasztó a kereskedőhöz fordul, a forgalmazó fenntartja magának azt a jogot, hogy a szervizhálózata bevonásával ellenőriztetheti a hibás teljesítés meglétét.
3. A javítással kapcsolatos reklamációval a szerviz vezetőjéhez lehet fordulni. Ha a panasz így nem rendeződne, az Electrolux Lehel Kft. Vevőszolgálatához lehet fordulni (cím: 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87., tel.: 252-1773).
4. Ha a hiba jellege (pl. a termék kijavíthatósága, a javítás módja, az árleszállítás mértéke stb.) tekintetében vita merül fel, a jótállásra kötelezett jogszabályban az erre feljogosított minőségvizsgáló szerv (pl. Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) szakvéleményét köteles beszerezni. Ha a kötelezett ezen kötelezettségét nem teljesíti, a vásárló maga is fordulhat a minőségvizsgáló intézethez.

AEG, AEG-ELECTROLUX, ELECTROLUX, ZANUSSI, PROGRESS VEVŐSZOLGÁLT

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. Tel.: 252-1773
Fax: 251-0533

EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA LUX-PARTS Kft.

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. Tel.: 467-3250
VALAMINT A SZERVIZLISTÁBAN *-GAL JELÖLT SZERVIZEKBEN

ЗМІСТ

| | |
|--|-----|
| ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | 70 |
| ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ | 75 |
| ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ | 76 |
| ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | 76 |
| ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ | 78 |
| ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ | 85 |
| РЕЦЕПТИ | 91 |
| ДОГЛЯД І МИТТЯ | 97 |
| ЩО РОБИТИ, ЯКЩО | 99 |
| ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 99 |
| УСТАНОВЛЕННЯ | 100 |
| ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА | 102 |
| ГАРАНТІЯ/СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ | 102 |

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат.

Компанія Electrolux вітає вас!

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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



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



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

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

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

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища.

Дані можуть бути змінені без попередження.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу. Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 16 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 16 А. Рекомендується виділити окремі 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, дротяні фіксатори тощо з їжі та упаковки. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу. Не підігривайте в мікрохвильовій печі олію для смаження у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах. Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети. Перевірте настройки печі після вмикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить. Див. відповідні поради у цьому посібнику.

Щоб запобігти травмуванню



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

а) Дверцята - вони повинні добре і щільно закриватися та не

перекошуватися.

б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.

в) Ущільнювач дверцят та поверхню його прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.

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

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

Ніколи самостійно не змінюйте, не 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, відключіть 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 ELECTROLUX фахівців. Якщо лампа печі перегорить, зверніться до дилера або у місцевий ELECTROLUX сервіс-центр.

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

Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

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

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

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

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

Прокोलуйте 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 рік, щоб не обпектиса 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 обпектиса паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят і доступних частин, що можуть нагріватися під

час роботи грилю. Дітей не варто допускати, бо вони можуть обпектись. Не торкайтеся дверцят печі, зовнішнього корпусу, задньої частини, камери печі, вентиляційних отворів, додатків і посуду під час ввімкнених режимів ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ та АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ, оскільки вони можуть нагріватися. Переконайтеся, що вони не гарячі, перш ніж мити піч. Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися. Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми

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

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

Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.

Не висіть і не гоїдайтеся на дверцятах печі. Не грайтеся піччо 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, окрім випадків, коли це рекомендується у посібнику користувача, див. стор. 82, примітка 2. Це може пошкодити піч. Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагріваються, завжди підкладайте під них термостійкий ізолятор, наприклад порцелянову тарілку, щоб уникнути пошкодження поворотного столика та його підставки від перегріву. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті. Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки. Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:

- 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

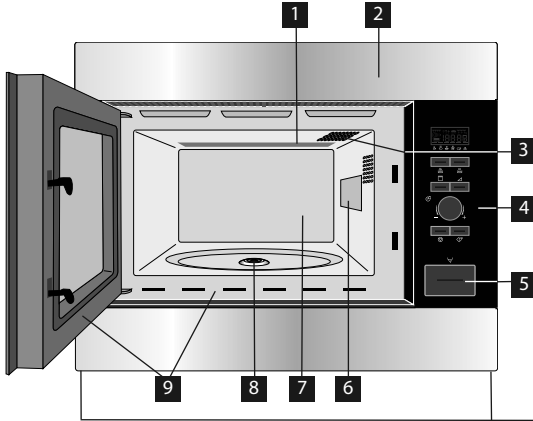
використання печі. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для режиму мікрохвиль, якщо піч ще гаряча після використання режимів ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ та АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ, оскільки вони можуть розплавитися. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для згаданих вище режимів, якщо виробник контейнера не зазначив їх придатність для цього.



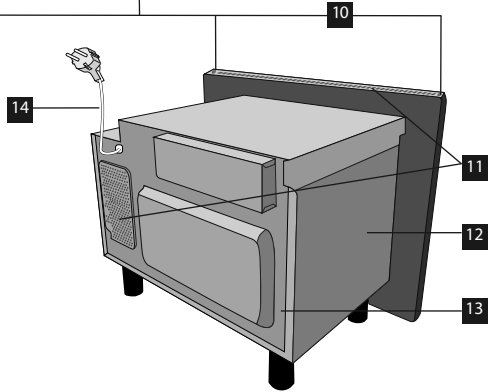
Важливо!

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

ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ТА ДОДАТКИ

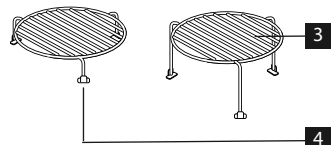
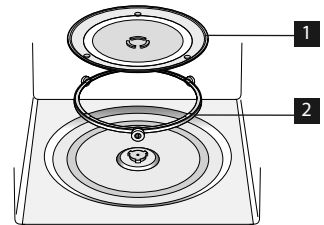


- 1 Нагрівальний елемент гриля
- 2 Передня панель
- 3 Лампа печі
- 4 Панель керування
- 5 Кнопка відкриття дверцят
- 6 Кришка хвилеводу
- 7 Камера печі
- 8 Вісь електродвигуна поворотного столика
- 9 Ущільнення дверцят і поверхня прилягання



Перевірте наявність таких додатків:

- 1 Поворотний столик
 - 2 Підставка поворотного столика
 - 3 Висока решітка
 - 4 Низька решітка
 - 5 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



Гриль



Плюс/мінус



Режим мікрохвиль



Автоматичне розморожування хліба



Подвійний



Автоматичне розморожування



Годинник



Вага



Етапи готування

2 Індикатор режиму АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

3 Кнопка режиму АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

5 Кнопка РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

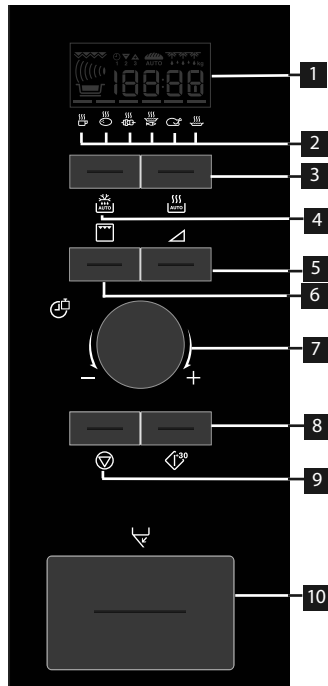
6 Кнопка ГРИЛЬ

7 Регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

8 Кнопка START/+30

9 Кнопка STOP

10 Кнопка ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

РЕЖИМ «ECON»

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

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



- Щоб скасувати режим «Econ», настройте годинник.

ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 годин.

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

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

3. Натисніть і утримуйте кнопку START/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться:

4. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.

5. Натисніть кнопку START/+30 один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.

6. Натисніть кнопку START/+30.




7. Перевірте екран:

8. Закрийте дверцята.



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

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


1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: «Econ».
3. Натисніть і утримуйте кнопку START/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
4. Натисніть кнопку START/+30. На екрані з'явиться: 
5. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
6. Натисніть кнопку START/+30 один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
7. Натисніть кнопку START/+30.
8. Перевірте екран: 
9. Закрийте дверцята.




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

КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО


Приклад: щоб виставити годинник на 11:45.

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку START/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 

(Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку START/+30 знову.)

3. Поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати годину.
4. Натисніть кнопку START/+30 один раз і поверніть регулятор ТАЙМЕР/ВАГА, щоб вказати хвилини.
5. Натисніть кнопку START/+30.
6. Перевірте екран: 

ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку START/+30 протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 

(Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку START/+30 знову.)

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

КНОПКА STOP

Використовуйте кнопку STOP, щоб:

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




БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

Приклад: щоб увімкнути блокування від дітей.

1. Натисніть і утримуйте кнопку STOP протягом 5 секунд.



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



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

ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ


Щоб готувати/розморозувати їжу у мікрохвильовій печі, енергія мікрохвиль повинна проходити крізь контейнер, щоб проникати в їжу. Тому важливо підібрати відповідний посуд.
Перевагу варто надати круглому чи овальному посуду, а не квадратному чи прямокутному,

оскільки їжа в кутах зазвичай перегрівається. Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перевертати, перекладати чи перемішувати їжу.
Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.

Характеристики харчових продуктів

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

Технології готування

| | |
|--------------------------------------|---|
| Розташування | Розташуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, наприклад курячі ніжки. |
| Накривання | Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку. |
| Проколювання | Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски.  Важливо! Не підігривайте 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 розморозування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, наприклад ніжки і крильця курки. |

КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

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

РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Для розморожування вручну (не використовуючи функцію авторозморожування) установлюйте

потужність 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 нижніх 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/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ | Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів. |
| 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.



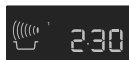
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 2.30.



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



- Якщо відчинити дверцята під час готування, відлік часу готування на цифровому екрані автоматично зупиняється. Відлік часу продовжується, якщо зачинити дверцята і натиснути кнопку START/+30.
- Щоб дізнатися, на якій потужності відбувається готування, натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ один раз.
- Час готування можна змінити в процесі, повернувши регулятор ТАЙМЕР/ВАГА.
- Рівень потужності можна змінити в процесі готування, натиснувши кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ.
- Щоб скасувати програму під час готування, двічі натисніть кнопку STOP.

Важливо!

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

ТАЙМЕР

Приклад: щоб виставити таймер на 7 хвилин.

1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 7 разів.



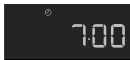
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 7.00.



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



- Щоб призупинити таймер, натисніть кнопку STOP. Щоб знову запустити таймер, натисніть кнопку START/+30, щоб вимкнути таймер натисніть кнопку STOP ще раз.

ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

Кнопка START/+30 дає змогу керувати такими двома функціями.

1. Швидкий запуск

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



2. Продовжити час готування

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



- Ви можете додати 30 секунд у режимі гриль.
- Ця функція недоступна під час режимів АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ та АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

ПЛЮС ТА МІНУС

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

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

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

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



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



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



4. Натисніть кнопку START/+30.



5. Перевірте екран:



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

ГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ ГРИЛЬ І ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

Мікрохвильова піч має два режими ГРИЛЬ:

1. Лише гриль
2. Подвійний гриль (гриль і мікрохвилі)

⚠ Важливо!

1. Для грилю рекомендується висока чи низька решітка.
2. Користуючись грилем вперше, ви можете помітити дим чи відчути горілий запах. Це нормально і не свідчить про несправність печі. Щоб уникнути цієї проблеми, використовуючи гриль уперше, увімкніть його на 20 хвилин без їжі.

1. Готування у режимі лише гриль

Цей режим можна використовувати для грилювання/обсмажування їжі.

Приклад: Щоб смажити тост протягом 4 хвилин.

1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ один раз.



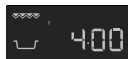
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 4.00.



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



2. Готування в режимі подвійний гриль

Цей режим поєднує гриль та мікрохвилі (90 Вт і 630 Вт). Рівень потужності мікрохвиль попередньо встановлено на 270 Вт.

| Кнопка | Рівень потужності |
|-----------|-------------------|
| Гриль x 1 | 0 Вт |
| Гриль x 2 | 270 Вт |
| Гриль x 3 | 450 Вт |
| Гриль x 4 | 630 Вт |
| Гриль x 5 | 0 Вт |

Приклад: Щоб готувати шашлики протягом 7 хвилин у режимі ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ (450 Вт).

1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ 3 рази.



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/+30.



4. Перевірте екран:



ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

Можна запланувати 3 (не більше) етапи готування, використовуючи комбінацію МІКРОХВИЛІ, ГРИЛЬ чи ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ.

Приклад: Щоб готувати:
2 хвилини 30 секунд на потужності 630 Вт (Етап 1)
5 хвилин у режимі лише гриль (Етап 2)

Етап 1

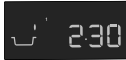
1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ двічі.



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



3. Перевірте екран:



Етап 2

1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ один раз.



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



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



Піч готуватиме 2 хвилини 30 секунд на потужності 630 Вт, потім 5 хвилин у режимі лише гриль.

АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

Автоматичне Готування

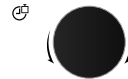
| Продукти | Символ | Режим |
|-------------------------------------|--------|--------------------|
| Напої | | Режим мікрохвиль |
| Варена картопля/Картопля в мундирах | | Режим мікрохвиль |
| Шашлик на грилі | | Мікрохвилі + гриль |
| Гратен із рибним філе | | Мікрохвилі + гриль |
| Курка на грилі | | Мікрохвилі + гриль |
| Гратен | | Мікрохвилі + гриль |

Приклад: Щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

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



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



3. Натисніть кнопку START/+30.





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/+30. 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, натиснувши кнопку режиму АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ двічі.



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



3. Натисніть кнопку START/+30.















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/+30. 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"> Поставте чашку на край поворотного столика |
| Варена картопля і картопля в мундирах  | 0,2-1,0 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"> Покладіть підготовану картоплю в миску. Додайте необхідну кількість води (на 100 г), приблизно 2 ст. л. і трохи солі. Накрійте кришкою. Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрійте. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини. |
| Шашлик на грилі  | 0,2-0,8 кг (100 г) Висока решітка |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Див. рецепт «Шашлик на грилі» на стор. 87. Покладіть на високу решітку і готуйте. Коли пролунає дзвінок, переверніть. Після приготування зніміть і подайте на тарілці. (Не потрібно залишати постояти.) |
| Гратен із рибним філе  | 0,5-1,5 кг* (100 г) Форма для запікання Низька решітка |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Див. рецепт «Гратен із рибним філе» на стор. 87. <p>* Загальна вага інгредієнтів.</p> |
| Курка на грилі  | 0,9-1,8 кг (100 г) Форма для запікання Низька решітка |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Змішайте 2 ст. л. олії, 1 ч. л. паприки, сіль, перець і намажте курку. Проколіть шкірку курки. Покладіть курку у форму грудкою вниз. Поставте на низьку решітку і готуйте. Коли пролунає дзвінок, переверніть. Після приготування залиште приблизно на 3 хв. у печі, вийміть і подайте на тарілці. |
| Гратен  | 0,5-1,5 кг* (100 г) Форма для запікання Низька решітка |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Див. рецепт «Гратен» на стор. 88. <p>* Загальна вага інгредієнтів.</p> |

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

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

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



- Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду.
- Для їжі, вага чи об'єм якої менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами.
- Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Переконайтеся, що їжа дуже гаряча після готування.
- 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/+30.
- Після режимів Мікрохвилі/Гриль/Подвійний гриль може увімкнутися вентилятор охолодження.



- 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

Шашлик на грилі

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 4 шматки | |
| 400 г | свинячої вирізки, порізаної кубиками |
| 100 г | бекон з прослойками |
| 100 г | цибуля, четвертинки |
| 250 г | помідори, четвертинки |
| 100 г | зелений перець, порізаний кубиками |
| 2 ст. л. | олія |
| 4 ч. л. | паприка |
| | сіль |
| 1 ч. л. | каєнський перець |
| 1 ч. л. | соус «Ворчестер» |

1. Нанизайте м'ясо та овочі по черзі на 4 дерев'яні шпажки.
2. Змішайте олію з приправами і змастіть шашлики.
3. Покладіть шашлики на високу решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Шашлик на грилі».

Гратен із рибним філе, «Естерхазі»

| | | | |
|----------|-----------|----------|--------------------------------|
| 0,5 кг | 1,0 кг | 1,5 кг | |
| 230 г | 450 г | 680 г | рибне філе |
| 100 г | 200 г | 300 г | цибуля-порей (кільцями) |
| 20 г | 40 г | 60 г | цибуля (дрібно посічена) |
| 40 г | 100 г | 140 г | морква (терта) |
| 10 г | 15 г | 20 г | масло чи маргарин |
| | | | сіль, перець і мускатний горіх |
| 1 ст. л. | 1½ ст. л. | 2 ст. л. | лимонний сік |
| 50 г | 100 г | 150 г | жирні вершки |
| 50 г | 100 г | 150 г | Сир «Гауда» (тертий) |

1. Покладіть овочі, масло і приправи у форму для запікання і добре перемішайте. Готуйте 2-6 хвилин на потужності 900 Вт залежно від ваги.
2. Промийте рибу, обсушіть, збризніть лимонним соком і посоліть.
3. Змішайте жирні вершки з овочами і приправте ще раз.
4. Викладіть половину овочів у форму. На них викладіть рибу, а на неї решту овочів.
5. Посипте сиром «Гауда», поставте на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен із рибним філе».
6. Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.

Гратен із рибним філе, «По-італійськи»

| | | | |
|----------|-----------|-----------|----------------------|
| 0,5 кг | 1,0 кг | 1,5 кг | |
| 200 г | 430 г | 630 г | рибне філе |
| ½ ст. л. | 1 ст. л. | 1½ ст. л. | лимонний сік |
| ½ ст. л. | 1 ст. л. | 1½ ст. л. | анчоусове масло |
| 30 г | 50 г | 80 г | Сир «Гауда» (тертий) |
| | | | сіль і перець |
| 150 г | 300 г | 450 г | свіжі помідори |
| 1 ст. л. | 1½ ст. л. | 2 ст. л. | суміш приправ |
| 100 г | 180 г | 280 г | сир «Моцарела» |
| ½ ст. л. | ¾ ст. л. | 1 ст. л. | базилік (порізаний) |

1. Промийте й обсушіть рибу, збризніть її лимонним соком, посоліть і змастіть анчоусовим маслом.
2. Викладіть у форму для запікання.
3. Посипте рибу сиром.
4. На сир розкладіть помідори.
5. Посоліть, поперчіть і приправте.
6. Обсушіть моцарелу, поріжте скибочками і викладіть на помідори. Притрусіть сир базиліком.
7. Поставте форму на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен із рибним філе».
8. Після приготування залиште постояти приблизно 5 хвилин.

| Шпинатний гратен | | | |
|-------------------------|--------|--------|--|
| 0,5 кг | 1,0 кг | 1,5 кг | |
| 150 г | 300 г | 450 г | листя шпинату (варене) |
| 15 г | 30 г | 45 г | цибуля (дрібно посічена) |
| | | | сіль, перець і мускатний горіх |
| 5 г | 10 г | 15 г | масло чи маргарин (для змащення форми) |
| 150 г | 300 г | 450 г | варена картопля (кружальцями) |
| 35 г | 75 г | 110 г | готова шинка (кубиками) |
| 50 г | 100 г | 150 г | жирні вершки |
| 1 | 2 | 3 | яйця |
| 40 г | 75 г | 115 г | тертий сир |

| Гратен з картоплею і цукіні | | | |
|------------------------------------|--------|--------|--|
| 0,5 кг | 1,0 кг | 1,5 кг | |
| 5 г | 10 г | 15 г | масло чи маргарин (для змащення форми) |
| 200 г | 400 г | 600 г | варена картопля (кружальцями) |
| 115 г | 230 г | 345 г | цукіні (тонкими пластинами) |
| 75 г | 150 г | 225 г | жирні вершки |
| 1 | 2 | 3 | яйця |
| ½ | 1 | 2 | зубок часнику (подрібнений) |
| | | | сіль і перець |
| 40 г | 80 г | 120 г | тертий сир «Гауда» |
| 10 г | 20 г | 30 г | соняшникове насіння |

1. Змішайте листя шпинату з цибулею, посоліть, поперчіть і приправте мускатним горіхом.
2. Змастіть форму. Викладіть у форму по черзі шар кружальців картоплі, порізаного кубиками шинки і шпинату. Верхній шар повинен бути шпинатом.
3. Змішайте яйця з жирними вершками, посоліть, поперчіть і залийте запіканку.
4. Посипте гратен тертим сиром.
5. Поставте на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен».
6. Готову страву залиште постояти приблизно 5-10 хвилин.

1. Викладіть у форму по черзі шари картоплі та цукіні.
2. Змішайте яйця з жирними вершками, посоліть, поперчіть, додайте часник і залийте запіканку.
3. Посипте гратен сиром «Гауда».
4. Зверху посипте соняшниковим насінням.
5. Поставте на низьку решітку і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Гратен».
6. Готову страву залиште постояти приблизно 5-10 хвилин.

ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ



Важливо!

Якщо час приготування в одному режимі перевищує стандартний проміжок часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання. (Рівень потужності

мікрохвиль буде знижено чи нагрівальний елемент грилю почне вмикатися і вимикатися.) Після зупинки на 90 секунд максимальну потужність можна ввімкнути знову.

| Режим готування | Стандартний час | Зниження рівня потужності |
|-------------------|-------------------|---------------------------|
| Мікрохвилі 900 Вт | 20 хвилин | Мікрохвилі 630 Вт |
| Гриль | 20 хвилин | Гриль - 50% |
| Подвійний гриль | Гриль - 20 хвилин | Гриль - 50% |

ТАБЛИЦІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

Скорочення

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


Підігрівання їжі та напоїв

| Продукти/Напій | Кількість -г/мл- | Режим | Потужність Рівень | Час -хв.- | Спосіб |
|---|---|--|----------------------------|--------------------------|--|
| Молоко | 1 чашка 150 | Мікрохвилі | 900 Вт | Прибл. 1 | Не накривати |
| Вода | 1 чашка 6 чашок 1 тарілка 150 900 1000 | Мікрохвилі Мікрохвилі Мікрохвилі | 900 Вт 900 Вт 900 Вт | Прибл. 2 8-10 9-11 | Не накривати Не накривати Не накривати |
| Одна порція (овочі, м'ясо і гарнір) | 400 | Мікрохвилі | 900 Вт | 4-6 | Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання |
| Суп/рагу | 200 | Мікрохвилі | 900 Вт | 1-2 | Накрийте, перемішайте після нагрівання |
| Овочі | 200 500 | Мікрохвилі Мікрохвилі | 900 Вт 900 Вт | 2-3 3-5 | Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання |
| М'ясо, 1 шматок* | 200 | Мікрохвилі | 900 Вт | Прибл. 3 | Намажте тонким шаром соусу, накрийте |
| Рибне філе* | 200 | Мікрохвилі | 900 Вт | 3-5 | Накрийте |
| Торт, 1 шматок | 150 | Мікрохвилі | 450 Вт | ½ -1 | Поставте у форму для запікання |
| Дитяче харчування, 1 баночка | 190 | Мікрохвилі | 450 Вт | ½ -1 | Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру. |
| Розтоплення маргарину чи масла* | 50 | Мікрохвилі | 900 Вт | ½ | Накрийте |
| Розтоплення шоколаду | 100 | Мікрохвилі | 450 Вт | 3-4 | Час від часу перемішуйте |

*охлаоджене

Розморожування

| Продукти | Кількість -г- | Режим | Потужність Рівень | Час -хв.- | Метод | Час вистоювання -хв.- |
|--|------------------|------------|----------------------|--------------|--|-----------------------------|
| Гуляш | 500 | Мікрохвилі | 270 Вт | 8-9 | Перемішайте в середині процесу розморожування | 10-30 |
| Торт, 1 шматок | 150 | Мікрохвилі | 270 Вт | 1-3 | Поставте у форму для запікання | 5 |
| Фрукти, наприклад вишня, полуниця, малина, сливи | 250 | Мікрохвилі | 270 Вт | 3-5 | Розкладіть рівномірно, переверніть 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- | Режим | Потужність Рівень | Час -хв.- | Додат и води -ст. л.- | Метод | Час висто- ювання -хв.- |
|---------------|------------------|------------|----------------------|--------------|-----------------------------|--|----------------------------------|
| Рибне філе | 300 | Мікрохвилі | 900 Вт | 9-11 | - | Накрийте | 2 |
| Одна порція | 400 | Мікрохвилі | 900 Вт | 8-10 | - | Накрийте, перемішайте через 6 хв. | 2 |
| Броколі | 300 | Мікрохвилі | 900 Вт | 6-8 | 3-5 | Накрийте, перемішайте в середині процесу готування | 2 |
| Горошок | 300 | Мікрохвилі | 900 Вт | 6-8 | 3-5 | Накрийте, перемішайте в середині процесу готування | 2 |
| Овочева суміш | 500 | Мікрохвилі | 900 Вт | 9-11 | 3-5 | Накрийте, перемішайте в середині процесу готування | 2 |

Готування, грилювання та підрум'янення

| Продукти | Кількість -г- | Режим | Потужність Рівень | Час -хв.- | Метод | Час висто- ювання -хв.- |
|---|------------------|-----------------|----------------------|--------------|--|-------------------------------|
| Броколі | 500 | Мікрохвилі | 900 Вт | 6-8 | додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування | - |
| Горошок | 500 | Мікрохвилі | 900 Вт | 6-8 | накрийте, додайте 4-5 ст. л. води, перемішайте в середині процесу готування | - |
| Морква | 500 | Мікрохвилі | 900 Вт | 9-11 | поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування | - |
| Печеня (свинина, телятина, баранина) | 1000 | Мікрохвилі | 450 Вт | 16-18 | приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через* | 10 |
| | | Подвійний гриль | 450 Вт | 5-7* | | |
| | Мікрохвилі | 450 Вт | 14-16 | 10 | | |
| | Подвійний гриль | 450 Вт | 4-6 | | | |
| Ростбіф (середньої пропеченості) | 1500 | Мікрохвилі | 450 Вт | 26-28 | приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через* | 10 |
| | | Подвійний гриль | 450 Вт | 5-8* | | |
| | Мікрохвилі | 450 Вт | 26-28 | 10 | | |
| | Подвійний гриль | 450 Вт | 4-5 | | | |
| Курачі ніжки | 1000 | Мікрохвилі | 630 Вт | 5-8 | приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через* | 10 |
| | | Подвійний гриль | 630 Вт | 8-10* | | |
| | Мікрохвилі | 630 Вт | 3-5 | 10 | | |
| | Подвійний гриль | 630 Вт | 12-15 | | | |
| Баранячі стейки 2 шматки, середні | 200 | Мікрохвилі | 630 Вт | 12-15* | приправте на власний смак, покладіть шкіркою на низьку решітку, переверніть через* | 3 |
| | | Подвійний гриль | 630 Вт | 4-6 | | |
| | Гриль | 450 Вт | 6-7* | 11-12* | | |
| | Гриль | 450 Вт | 4-6 | | | |
| Підрум'янення гратенів | 400 | Гриль | | 11-12* | поставте форму на низьку решітку | |
| | | Гриль | | 6-8 | | |

| Продукти | Кількість -г- | Режим | Потужність Рівень | Час -хв.- | Метод | Час вистоявання -хв.- |
|-----------------|------------------|-------------------------------|----------------------|--------------|--|--------------------------|
| Сирний тост | 1 шматочок | Мікрохвилі Гриль | 450 Вт | ½ 5-6 | зробіть тост, намажте маслом, покладіть шматочок шинки, кільце ананаса і шматочок сиру | |
| | 4 шматочки | Мікрохвилі Гриль | 450 Вт | ½ -1 5-6 | | |
| Заморожена піца | 300 | Мікрохвилі Подвійний гриль | 450 Вт 450 Вт | 4-6 4-6 | поставте на низьку решітку | |
| | 400 | Мікрохвилі Подвійний гриль | 450 Вт 450 Вт | 6-7 5-7 | | |

РЕЦЕПТИ

Усі рецепти в цій книзі розраховані на 4 порції, якщо не зазначено інше.

Пристосування рецептів до мікрохвильової печі

Якщо ви бажаєте пристосувати улюблені рецепти для мікрохвильової печі, врахуйте таке: скоротіть час готування на третину чи наполовину. Спірайтеся 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.

Для продуктів із меншим вмістом вологи,

наприклад їжа на пласких тарілках, 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

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 скибки хліб
40 г тертий сир

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 тарілку на поворотний столик і запечіть під грилем.
6-7 хв. Гриль

Фаршировані баклажани

Посуд: Миска з кришкою (на 1 л)
Неглибока форма для запікання
(довжиною прибл. 30 см)

| | |
|----------|----------------------------------|
| 250 г | баклажани |
| 200 г | помідори |
| 1 ст. л. | оливкова олія для змащення форми |
| 100 г | цибуля, поріzana |
| 4 | негострі зелені чілі без зернят |
| 200 г | яловичий фарш |
| 2 | зубці часнику, подрібнені |
| 2 ст. л. | петрушка, дрібно посічена |
| | сіль і перець |
| | паприка |
| 60 г | сир фета, кубиками |

1. Розріжте баклажани уздовж навпіл. Чайною ложкою виберіть м'якоть, щоб залишилися стінки товщиною приблизно 1 см. Поріжте вибрану м'якоть кубиками.
2. З помідорів зніміть шкурку і поріжте їх кубиками.
3. Змастіть дно миски оливковою олією. Додайте цибулю, накрийте і готуйте. 2 хв. 900 Вт
4. Поріжте чілі кільцями. Третину відкладіть для прикрашання. Змішайте м'ясний фарш із поріzаними баклажанами, цибулею, помідорами, кільцями чілі, часником і петрушкою. Приправте за смаком.
5. Обсушіть половинки баклажанів. Викладіть половину м'ясної начинки, зверху викладіть фету і додайте решту начинки.
6. Викладіть половинки баклажанів у форму для запікання, поставте на низьку решітку і готуйте.
11-13 хв. Подвійний гриль (630 Вт).
Присипте половинки баклажанів кільцями чілі і продовжуйте готувати. 4-7 хв.
Подвійний гриль (630 Вт)
Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

Гриби з розмарином

Посуд: Миска з кришкою (на 1 л)
Неглибока форма для запікання
(діаметр прибл. 22 см)

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 8 | великі гриби (прибл. 225 г), цілі |
| 20 г | масло чи маргарин |
| 50 г | цибуля, дрібно посічена |
| 50 г | бекон, дрібно поріzаний |
| | чорний перець, |
| | свіжий розмарин, поріzаний |
| 125 мл | сухе біле вино |
| 125 мл | вершки |
| 20 г | борошно |

1. Повідламуйте ніжки грибів. Дрібно поріжте ніжки.
2. Змастіть форму. Додайте цибулю, поріzаний бекон і ніжки грибів. Приправте перцем і розмарином, накрийте і готуйте.
3-5 хв. 900 Вт
Залиште охолонути.
3. Нагрійте вершки і 100 мл вина у мисці.
1-3 хв. 900 Вт.
4. Змішайте решту вина з борошном, вмішайте у гарячу суміш, накрийте і готуйте. Накрийте і готуйте Розмішайте один раз під час приготування.
прибл. 1 хв. 900 Вт
5. Нафаршируйте гриби беконовою начинкою і викладіть у неглибоку форму. Залийте гриби соусом і готуйте на низькій решітці.
6-8 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
Готову страву залиште постояти прибл. 2 хв.

Філе камбали

Посуд: Неглибока овальна форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі (приблизно 26 см довжиною)

| | |
|----------|---------------------------|
| 400 г | філе камбали |
| 1 | лимон, цілий |
| 150 г | помідори |
| 10 г | масло |
| 1 ст. л. | олія |
| 1 ст. л. | петрушка, дрібно посічена |
| | сіль і перець |
| 4 ст. л. | біле вино |
| 20 г | масло чи маргарин |

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
Готову страву залиште постояти прибіл. 2 хв.

Мигдалева форель

Посуд: Неглибока овальна форма (приблизно 32 см довжиною)

| | |
|------|--------------------------------------|
| 4 | форель (200 г), почищена |
| | лсік одного лимона |
| | сіль |
| 30 г | масло чи маргарин |
| 50 г | борошно |
| 10 г | масло чи маргарин для змащення форми |
| 50 г | мигдальні пластівці |

1. Промийте й обсушіть форель, збризніть її лимонним соком. Натріть рибу сіллю всередині і зовні, відставте на 15 хв.
2. Розтопіть масло. 1 хв. 900 Вт
3. Обсушіть рибу, змастіть її маслом та обваляйте в борошні.
4. Змастіть форму. Викладіть форель у форму і готуйте на низькій решітці. Коли пройде дві третини часу готування, переверніть форель і посипте мигдалем. 15-18 хв. Подвійний гриль (450 Вт)
Готову страву залиште постояти приблизно 2 хв.

Рибне філе у сирному соусі

Посуд: Миска з кришкою (на 1 л)
Неглибока форма для запікання (довжиною прибіл. 25 см)

| | |
|----------|---------------------------|
| 800 г | рибне філе |
| 2 ст. л. | лимонного соку |
| | сіль |
| 10 г | масло чи маргарин |
| 50 г | цибуля, дрібно посічена |
| 20 г | борошно |
| 100 мл | біле вино |
| 1 ч. л. | олія для змащення форми |
| 100 г | сир «Ементаль», тертий |
| 2 ст. л. | петрушка, дрібно посічена |

1. Промийте й обсушіть рибу, збризніть її лимонним соком. Натріть сіллю.
2. Змастіть миску. Покладіть у неї порізану кубиками цибулю, накрийте і готуйте. 1-2 хв. 900 Вт
3. Посипте цибулю борошном, додайте біле вино і перемішайте.
4. Змастіть форму для запікання і викладіть у неї рибу. Залийте рибу соусом і посипте сиром. Поставте на низьку решітку і готуйте. 7-8 хв. 450 Вт
14-16 хв. Подвійний гриль (450 Вт)
Готову страву залиште постояти прибіл. 2 хв.

Теляче рагу по-цюріхськи

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

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.

Фарширована шинка

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

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. 10-12 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
 Готову страву залиште постояти прибіл. 5 хв.

Телячі відбивні з моцарелою

Посуд: Неглибока квадратна форма
 для запікання з кришкою
 (довжиною прибіл. 25 см)
 150 г сир «Моцарела», порізаний
 500 г консервовані помідори, в'ялені
 4 телячі відбивні (600 г)
 20 мл оливкова олія
 2 зубки часнику, подрібнені
 20 г каперси
 орегано
 сіль і перець

1. Промийте телятину, обсушіть і відбийте.
2. Блендером змішайте помідори, часник, олію, сіль, перець, каперси і орегано, залийте м'ясо. Накрийте і готуйте. 15-19 хв. 630 Вт
 Переверніть м'ясо.
3. На кожну відбивну покладіть шматочки моцарели, приправте і готуйте без кришки на високій решітці. 9-12 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
 Готову страву залиште постояти прибіл. 5 хв.

Лазанья

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

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 1/3 пластин. Викладіть половину м'ясної начинки на пластини і залийте частиною соусу. Повторіть те ж саме з рештою пластин. Залейте все соусом і притрусіть «Пармезаном». Готуйте під кришкою.
13-17 хв. 630 Вт
Готову страву залиште постояти приблизно 5-10 хв.

Гратен з макаронами і цукіні

| | |
|----------|---|
| Посуд: | Форма для запікання (довжиною прибр. 26 см) |
| 80 г | макарони, зварені |
| 400 г | консервовані різані помідори |
| 150 г | цибуля, дрібно посічена базилік, чебрець, перець |
| 1 ст. л. | олія для змащення форми |
| 450 г | цукіні, порізані пластинками |
| 150 г | сметана |
| 2 | яйця |
| 100 г | сир «Чеддер», тертий |

1. Змішайте помідори з цибулею і добре приправте. Додайте макарони. Залейте макарони томатним соусом, зверху розкладіть цукіні.
2. Збийте сметану з яйцями і залийте запіканку. Посипте тертим сиром. Поставте на низьку решітку і готуйте.
18-21 хв. 900 Вт
7-8 хв. Подвійний гриль (630 Вт)
Готову страву залиште постояти прибр. 5-10 хв.

Груші у шоколадному соусі

| | |
|----------|-----------------------------|
| 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 |

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. Відлийте 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.

Манний пудинг із малиновим соусом

| | |
|----------|--------------------------|
| Посуд: | Миска з кришкою (на 2 л) |
| | 4 порційні формочки |
| 500 мл | молоко |
| 40 г | цукор |
| 15 г | порізаний мигдаль |
| 50 г | манна крупа |
| 1 | жовток |
| 1 ст. л. | вода |
| 1 | білок |
| 250 г | малина |
| 50 мл | вода |
| 40 г | цукор |

1. Покладіть у миску молоко, цукор, мигдаль, накрийте і готуйте.
3-5 хв. 900 Вт
2. Додайте манну крупу, перемішайте, накрийте і готуйте.
10-12 хв. 270 Вт
3. У чашці збийте жовток з водою, вмішайте в гарячу суміш. Збийте білок у щільну 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.

Сирник

| | |
|----------|--|
| Посуд: | Форма для випічки (діаметр прибіл. 26 см) |
| | Основа: |
| 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 |
| | Начинка: |
| 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 |

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

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 миється 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 у воді ганчіркою обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

1. Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте 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.
4. Регулярно нагрівайте піч, умикаючи гриль. Залишки їжі чи жиру можуть димітися або мати неприємний запах.

Поворотний столик і його підставка

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

Дверцята

Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся

агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.

Решітки

Мийте решітки у розчині з невеликим вмістом засобу для миття і висушуйте. Решітки можна мити у посудомийній машині.

⚠ Важливо! Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

| Проблема | Перевірте, чи... |
|---|---|
| Піч не працює, як належить? | <ul style="list-style-type: none"> Запобіжники у блоці запобіжників працюють. Не було збою електромережі. Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Режим мікрохвиль не працює? | <ul style="list-style-type: none"> Дверцята добре зачинені. Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. Ви натиснули кнопку START/+30. |
| Поворотний столик не обертається? | <ul style="list-style-type: none"> Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. Посуд не виходить за межі поворотного столика. Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. У западині під поворотним столиком нічого немає. |
| Піч не вимикається? | <ul style="list-style-type: none"> Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервіс-центр. |
| Внутрішнє освітлення не працює? | <ul style="list-style-type: none"> Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервіс-центр. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центру. |
| Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше? | <ul style="list-style-type: none"> Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або Встановіть більшу потужність. |

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|--|
| Напруга змінного струму | 230 В, 50 Гц, однофазна |
| Розподіл запобіжник/вимикач | Мінімум 16 А |
| Необхідна напруга змінного струму: Мікрохвилі | 1,37 кВт |
| Гриль | 1,00 кВт |
| Мікрохвилі/Гриль | 2,35 кВт |
| Вихідна потужність: | Мікрохвилі 900 Вт (IEC 60705) |
| | Гриль 1000 Вт |
| Частота мікрохвиль | 2450 МГц * (Груп 2 / Класу В) |
| Зовнішні габарити: | EMS26204O 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. 19,5 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. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.

** Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.



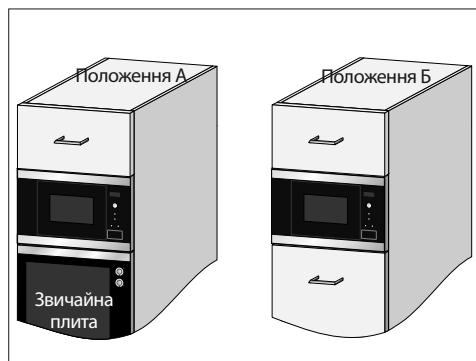
Ця піч відповідає вимогам Директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС, 2009/125/ЕС і 2011/65/EU. ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

УСТАНОВЛЕННЯ

Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

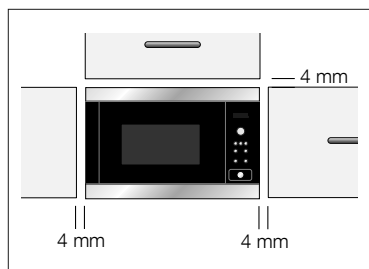
| Положення | Виміри ніші | | |
|-----------|-------------|-----|-----|
| | Ш | Г | В |
| А | 560 | 550 | 450 |
| Б | 560 | 500 | 450 |

Габарити (мм)



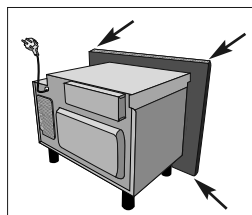
УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Не поспішаючи і без зусиль установіть пристрій в 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, які постачаються в комплекті. Точки кріплення розташовані вгорі і внизу кутів печі.



Варіант кріплення 2:

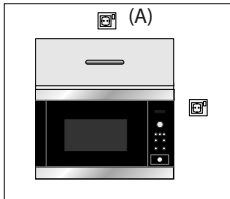
Див. шаблон, що постачається з вашою піччю.

⚠ Важливо!

Переконайтеся, що дно печі знаходиться принаймні за 85 см до підлоги. Встановлюючи пристрій важливо дотримуватися інструкцій цього посібника та інструкцій установлення виробника звичайної плити.

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

ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



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

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

ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Екологічна утилізація упаковки та старих пристроїв

УПАКОВКА

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

Загроза задихнутися. Тримайте упаковку подалі від дітей.

Усі використані для пакування матеріали є приязними для довкілля і підлягають переробці. Коробку виготовлено з переробленого паперу без використання деревини. Пластикові елементи позначено таким чином:
 «PE» поліетилен, наприклад пакувальна плівка
 «PS» полістирол, наприклад упаковка (не містить фреону)
 «PP» поліпропілен, наприклад пакувальна стрічка

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

УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОГО ПРИСТРОЮ

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

Після цього його слід віднести у найближчий центр утилізації. Зверніться до органу місцевого самоврядування чи відділу з екологічних питань, щоб дізнатися, чи у вашій місцевості є 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 установлюється й експлуатується згідно з інструкцією Electrolux і використовується лише в домашньому господарстві, тобто, не є призначеним для промислового застосування.
- Пристрій установлюється 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.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних

речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

OBSAH

| | |
|--------------------------------------|-----|
| DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 104 |
| POPIS SPOTŘEBIČE | 108 |
| OVLÁDACÍ PANEL | 109 |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM | 109 |
| OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY | 111 |
| TABULKY PROGRAMŮ | 118 |
| RECEPTY | 124 |
| ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ | 130 |
| CO DĚLAT KDYŽ | 132 |
| TECHNICKÉ ÚDAJE | 132 |
| INSTALACE | 133 |
| INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ | 135 |
| ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA | 135 |

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spojeny desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí.

Změny vyhrazeny.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

Zamezení nebezpečí požáru

Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár. Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 230 V, 50 Hz a minimálně 16 A pojistku v distribučním vedení nebo 16 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍRKA.

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

způsobit přehřívání a následně požár.

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

Zamezení možnosti zranění

- VAROVÁNÍ!** Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji. Před spuštěním zkontrolujte následující:
- 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;
e) síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.

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

Troubu nespouštějte s otevřenými dvířky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dvířek. Pokud je mezi těsněním dvířek a 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 ELECTROLUX. Pokud přestane osvětlení ohřívacího prostoru fungovat, obraťte se na svého prodejce ELECTROLUX nebo servisní středisko.

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

Zamezení možnosti exploze a náhlého varu:

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

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

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

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

Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvřete 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. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od dvířek a přístupných částí, které mohou být při používání grilu horké. Děti by měly být udržovány v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny. Při ohřevu v režimech GRILOVÁNÍ, DUÁLNI a AUTOMATICKÉ VAŘENÍ se nedotýkejte dvířek, vnějšího krytu, zadního krytu, vnitřního prostoru, větracích otvorů, příslušenství a nádob, protože se ohřívají na vysokou teplotu. Před čištěním se ujistěte, že už nejsou horké.

Zamezení nesprávnému použití dětmi

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

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

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

Další upozornění

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

Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

Troubu nikdy neuvádějte do provozu prázdnou, s výjimkou případů, kdy postupujete podle pokynů v návodu, viz poznámka 2 na straně 115. Můžete tak způsobit poškození trouby.

Používáte-li nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod ně umístěte tepelný izolátor jako např.

porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození otočného talíře a unášecího podnosu z důvodu tepelného šoku. Doba ohřevu uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena. Nepoužívejte kovové nádobí, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky. Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby. Neuvádějte troubu do provozu bez otočného talíře.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

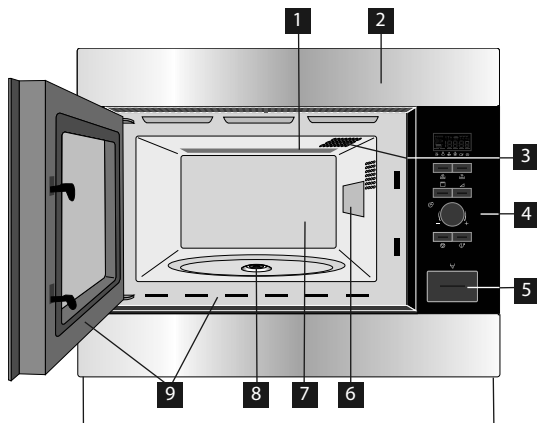
Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty. Pokud je trouba dosud horká po použití režimu GRILOVÁNÍ, DUÁLNIHO GRILOVÁNÍ a AUTOMATICKÉHO VÁŘENÍ, nepoužívejte umělohmotné nádobí pro mikrovlnné trouby, protože se může roztavit. Nepoužívejte umělohmotné nádoby, jejichž výrobce výslovně nepovoluje jejich užívání pro výše uvedené režimy ohřevu.

! Důležité!

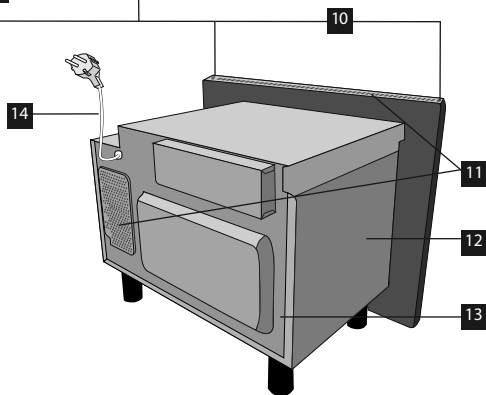
Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem. Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnicích povrchů se někdy 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** Topné těleso grilu
- 2** Přední panel
- 3** Osvětlení ohřívacího prostoru trouby
- 4** Ovládací panel
- 5** Tlačítko otevření dvířek
- 6** Kryt vlnovodu
- 7** Vnitřní prostor trouby
- 8** Těsnění
- 9** Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch

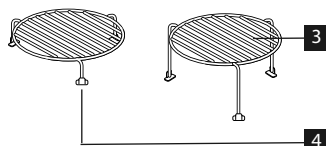
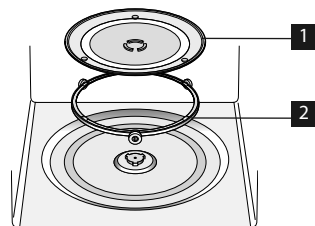


- 10** Body upevnění (2)
- 11** Větrací otvory
- 12** Vnější kryt
- 13** Zadní kryt
- 14** Napájecí kabel

Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1** Otočný talíř
- 2** Unášecí podnos
- 3** Vysoký rošt
- 4** Nízký rošt
- 5** 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 ELECTROLUX nebo zástupci dvě položky: číslo součástky a název modelu.

OVLÁDACÍ PANEL

1 Indikátory DIGITÁLNÍHO DISPLEJE

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

2 Indikátory funkce AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

3 Tlačítko AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

4 Tlačítko AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

5 Tlačítko VÝKONOVÝ STUPEŇ

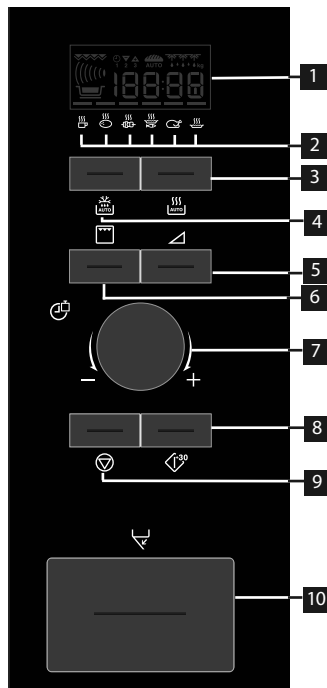
6 Tlačítko GRIL

7 Ovladač nastavení ČASU/HMOTNOSTI

8 Tlačítko START/+30

9 Tlačítko STOP

10 Tlačítko OTEVŘENÍ DVIŘEK



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

REŽIM ECON

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

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




- Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

NASTAVENÍ HODIN

Trouba má hodiny ve 12hodinovém a 24hodinovém režimu.

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

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

3. Stiskněte a podržte tlačítko START/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 

4. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.

5. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/+30 a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.

6. Stiskněte tlačítko START/+30.

7. Zkontrolujte displej: 




8. Zavřete dvířka.



- Ovladačem ČASU/HMOTNOSTI můžete otáčet doprava nebo doleva.

- Pokud stisknete tlačítko STOP, hodiny se nenastaví. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.

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


1. Otevřete dvířka.
2. Na displeji se zobrazí údaj: „Econ“.
3. Stiskněte a podržte tlačítko START/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 
4. Stiskněte tlačítko START/+30. Na displeji se zobrazí údaj: 
5. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
6. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/+30 a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
7. Stiskněte tlačítko START/+30.
8. Zkontrolujte displej: 
9. Zavřete dvířka.




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

ZMĚNA NASTAVENÍ ČASU


Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:45

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko START/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 

(Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko START/+30.)

3. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.
4. Stiskněte jedenkrát tlačítko START/+30 a otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte minuty.
5. Stiskněte tlačítko START/+30.
6. Zkontrolujte displej: 

CHCETE-LI ZRUŠIT HODINY A NASTAVTE REŽIM ECON

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko START/+30 po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 

(Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko START/+30.)

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

POUŽITÍ TLAČÍTKA STOP

Pomocí tlačítka STOP lze:

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



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': 



- 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.

OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

RADY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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


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

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

Vlastnosti jídla

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

Techniky vaření

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

NÁDOBÍ BEZPEČNÉ PRO VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

| Nádobí | Bezpečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky |
|---|--------------------------------|--|
| Alobal/nádoby s fólií | ✓ / ✗ | Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. Jehož pokyny pečlivě dodržujte. |
| Zapékací mísy | ✓ | Dodržujte vždy pokyny výrobce. Nepřekračujte uvedené doby ohřevu. Budte 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. |
| Potavinová fólie | ✓ | Tato fólie by neměla být v kontaktu s pokrmem a je třeba ji propíchnout, aby mohla unikat pára. |
| Sáčky do mrazničky/pečicí sáčky | ✓ | Je třeba je propíchnout, aby mohla unikat pára. Zkontrolujte, zda jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové ani kovové sponky, neboť se mohou roztavit či vznítit z důvodu vzniku elektrického oblouku. |
| Papír – talíře, kelímky a kuchyňské utěrky | ✓ | Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Budte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár. |
| Slaměné a dřevěné nádoby | ✓ | Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár. |
| Recyklovaný papír a noviny | ✗ | Mohou obsahovat výtažky z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár. |

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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

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

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Pro ruční rozmrazování (bez použití funkce automatického rozmrazování) použijte 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 porcované masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích. |
| 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)/ROZM- RAZOVÁNÍ | 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 ohřívát polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 630 W.

1. Stiskněte tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



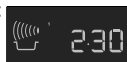
2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 2.30.



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



- Pokud během vaření otevřete dvířka, doba ohřívání na digitálním displeji se automaticky zastaví. Čas se opět začne odpočítávat, jakmile dvířka zavřete a stisknete tlačítko START/+30.
- Pokud chcete během vaření zjistit STUPEŇ VÝKONU, stiskněte jedenkrát tlačítko výkonu.
- Během vaření můžete dobu ohřevu zvýšit nebo snížit pomocí ovladače ČASU/HMOTNOSTI.
- Během přípravy pokrmu můžete změnit výkonový stupeň otočením ovladače nastavení STUPEŇ VÝKONU.
- Chcete-li během vaření zrušit nastavený program, stiskněte dvakrát tlačítko STOP.

Důležité!

Pokud není vybrán stupeň výkonu, bude automaticky nastaveno 900 W/VYSOKÝ.

ČASOVAČ

Příklad: Chcete nastavit časovač na 7 minut.

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



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



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



- Časovač můžete pozastavit stisknutím tlačítka STOP. Chcete-li časovač opět spustit, stiskněte tlačítko START/+30. Chcete-li jej ukončit, stiskněte znovu tlačítko STOP.

PŘIDÁNÍ 30 SEKUND

Tlačítko START/+30 umožňuje použití dvou následujících funkcí.

1. Přímý start

Stisknutím tlačítka START/+30 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/+30 během provozu trouby.




- Funkci +30 sekund můžete použít i v režimu grilu.
- Tuto funkci nelze použít během režimu AUTOMATICKÉ VAŘENÍ nebo AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ.

PLUS A MINUS

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

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

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


Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉ VAŘENÍ.



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



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





4. Stiskněte tlačítko START/+30.



5. Zkontrolujte displej:



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

GRILOVÁNÍ A DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy GRILOVÁNÍ:

1. Pouze gril
2. Duální gril (gril s mikrovlnami)

Důležité!

1. Pro grilování se doporučuje vysoký nebo nízký rošť.
2. Při prvním použití grilu můžete zaregistrovat kouř nebo zápach spáleniny. Toto je normální a nesignalizuje poškození trouby. Abyste se tomuto problému vyhnuli, zapněte gril před prvním použitím na 20 minut bez jídla.

1. Pouze gril

Tento režim lze použít pro grilování a pečení pokrmů.

Příklad: Příprava toastu za 4 minuty.

1. Stiskněte tlačítko GRILU.



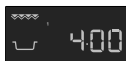
2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 4.00.



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



2. Duální grilování

Tento režim používá kombinaci výkonu funkce Gril a výkonu Mikrovlny (90 W až 630 W). Stupeň výkonu mikrovln je přednastaven na 270 W.

| Tlačítko | Nastavení výkonu |
|----------|------------------|
| Gril x 1 | 0 W |
| Gril x 2 | 270 W |
| Gril x 3 | 450 W |
| Gril x 4 | 630 W |
| Gril x 5 | 0 W |

Příklad: Grilování špízu za 7 minut s funkcí DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ (450 W).

1. Stiskněte třikrát tlačítko GRILU.



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



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



VÍCEKROKOVÉ VAŘENÍ

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence kombinace funkcí MIKROVLNŮ, GRILOVÁNÍ nebo DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ.

Příklad: Když chcete vařit:

2 minuty a 30 sekund při výkonu 630 W (Krok 1)
5 minut pouze grilování (Krok 2)

Krok 1

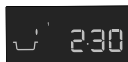
1. Stiskněte dvakrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



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



3. Zkontrolujte displej:



Krok 2

1. Stiskněte tlačítko GRILU.



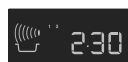
2. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



Trouba zahájí vaření po dobu 2,5 minut při výkonu 630 W a poté po dobu 5 minut pouze v režimu Gril.

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 | Nastavení |
|--|--------|---------------------------------|
| Nápoj | | Mikrovlny |
| Vařené brambory/ brambory ve slupce | | Mikrovlny |
| Grilované špízy | | Mikrovlnný ohřev + grilování |
| Gratinované rybí filety | | Mikrovlnný ohřev + grilování |
| Grilované kuře | | Mikrovlnný ohřev + grilování |
| Zapékání | | Mikrovlnný ohřev + grilování |

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/+30.





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/+30. 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/+30.















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/+30. Po skončení doby AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ se program automaticky zastaví. Zazní zvukový signál a začne blikat symbol vaření. Po 1 minutě a zvukovém signálu se zobrazí aktuální čas.

TABULKY PROGRAMŮ

TABULKY FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

| Automatické vaření | Hmotnost (interval)/nádobí | Tlačítko | Postup |
|---|---|--|---|
| Nápoj (čaj/káva)  | 1-6 šáleků 1 šálek=200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Položte šálek k okraji otočného talíře. |
| Vařené brambory a brambory ve slupce  | 0,2-1,0 kg (100 g) Hrniec 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"> • Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do hrnce. • Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli. • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. |
| Grilované špízy  | 0,2-0,8 kg (100 g) Horní rošt |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> • Viz recept na grilované špízy na straně 120. • Uložte na vysoký rošt a dejte vařit. • Po zaznění signálu pokrm otočte. • Po dovaření sundejte z roštu a podávejte na talíři. (Doba odstavení není nutná.) |
| Gratinované rybí filety  | 0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinovací nádoba Nízký rošt |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> • Viz recepty na gratinované rybí filety na straně 120. <p>* Celková hmotnost všech přísad.</p> |
| Grilované kuře  | 0,9-1,8 kg (100 g) Plochá mísa Nízký rošt |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> • Smíchejte 2 lžíce oleje, 1 lžičku papriky, sůl a pepř a směsí posypte kuře. • Propíchněte kůži kuřete. • Do ploché mísy vložte kuře prsy dolů. • Uložte na nízký rošt a dejte vařit. • Po zaznění signálu pokrm otočte. • Po dovaření ponechejte cca 3 minuty v troubě, sundejte z roštu a podávejte na talíři. |
| Zapékání  | 0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinovací nádoba Nízký rošt |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> • Viz recepty na zapékání na straně 121. <p>* Celková hmotnost všech přísad.</p> |

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

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

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

- i**
- Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
 - Pro pokrm, který váží více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulkách pro automatické vaření a rozmrazování, použijte ruční postup.
 - Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Po dokončení vaření zkontrolujte, zda je pokrm ohřátý.
 - Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko START/+30.
 - Po skončení režimů Mikrovlny/Gril/Duální se může spustit ventilátor.

- i** Automatické rozmrazování
- Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
 - Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.
 - Po obrácení přikryjte rozmražené části malými plochými kousky alobalu.
 - Drůbež by se měla po rozmražení ihned zpracovat.

RECEPTY PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Grilované špízy

| | |
|----------|--|
| 4 porce | |
| 400 g | vepřové kotlety, nakrájené na kostičky |
| 100 g | prorostlá slanina |
| 100 g | rozčtvrcené cibule |
| 250 g | rajčata, rozčtvrcená |
| 100 g | zelený pepř, drcený |
| 2 lžíce | olej |
| 4 lžičky | paprika |
| | sůl |
| 1 lžičky | kajenský pepř |
| 1 lžičky | worčestrová omáčka |

1. Napíchněte maso a zeleninu střídavě na 4 dřevěné špejle.
2. Smíchejte olej s kořením a rozetřete po špízu.
3. Položte špízy na vysoký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉ VAŘENÍ „grilování špízů“.

Gratinované rybí filety „Esterhazy“

| | | | |
|---------|----------|---------|-----------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 230 g | 450 g | 680 g | rybí filety |
| 100 g | 200 g | 300 g | pórek (nařezaný na kolečka) |
| 20 g | 40 g | 60 g | cibule (nejmno nakrájená) |
| 40 g | 100 g | 140 g | mrkev (nastrouhaná) |
| 10 g | 15 g | 20 g | máslo nebo margarín |
| | | | sůl, pepř a muškátový oříšek |
| 2 lžíce | 1½ lžíce | 2 lžíce | citrónová šťáva |
| 50 g | 100 g | 150 g | zakysaná smetana creme fraiche |
| 50 g | 100 g | 150 g | gouda (nastrouhaná) |

1. Vložte zeleninu, máslo a koření do hrnce a pořádně promíchejte. Vařte po dobu 2-6 minut při výkonu 900 W v závislosti na hmotnosti.
2. Omyjte rybu, osušte ji, pokapejte citrónovou šťávou a osolte.
3. Smíchejte čerstvou smetanu se zeleninou a znovu dochutěte.
4. Vložte polovinu množství zeleniny do gratinovací nádoby. Nahoru položte rybu a vysypte na ni zbývající zeleninu.
5. Posypte goudou, hrnec položte na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ „gratinované rybí filety“.
6. Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

Gratinované rybí filety po italsku

| | | | |
|---------|----------|---------|-------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 200 g | 430 g | 630 g | rybí filety |
| ½ lžíce | 1 lžíce | ½ lžíce | citrónová šťáva |
| ½ lžíce | 1 lžíce | ½ lžíce | máslo s ančovičkami |
| 30 g | 50 g | 80 g | gouda (nastrouhaná) |
| | | | sůl a pepř |
| 150 g | 300 g | 450 g | čerstvá rajčata |
| 1 lžíce | 1½ lžíce | 2 lžíce | směs nasekaných bylinek |
| 100 g | 180 g | 280 g | Mozzarella |
| ½ lžíce | ¾ lžíce | 1 lžíce | bazalka (nasekaná) |

1. Omyjte rybu, osušte ji, pokapejte citrónovou šťávou, osolte a potřete máslem s ančovičkami.
2. Vložte do gratinovací mísy.
3. Rybu potřete goudou.
4. Na sýr položte rajčata.
5. Osolte, opepřete a přidejte směs bylinek.
6. Osušte Mozzellu, nakrájejte ji na plátky a položte na rajčata. Sýr posypte bazalkou.
7. Položte gratinovací nádobu na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ „gratinované rybí filety“.
8. Po dokončení vaření odstavte na cca 5 minuty.

| Špenát (gratinovaný) | | | |
|-----------------------------|--------|--------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 150 g | 300 g | 450 g | listový špenát (vařený) |
| 15 g | 30 g | 45 g | cibule (nejmno nakrájená) |
| | | | sůl, pepř a muškátový oříšek |
| 5 g | 10 g | 15 g | máslo nebo margarín (na vymaštění nádoby) |
| 150 g | 300 g | 450 g | vařené brambory (na plátky) |
| 35 g | 75 g | 110 g | vařená šunka (na kostičky) |
| 50 g | 100 g | 150 g | zakysaná smetana creme fraiche |
| 1 | 2 | 3 | vejce |
| 40 g | 75 g | 115 g | strouhaný sýr |

| Bramborový a cuketový gratin | | | |
|-------------------------------------|--------|--------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 5 g | 10 g | 15 g | máslo nebo margarín (na vymaštění nádoby) |
| 200 g | 400 g | 600 g | vařené brambory (na plátky) |
| 115 g | 230 g | 345 g | cuketa (nejmno nakrájená) |
| 75 g | 150 g | 225 g | zakysaná smetana creme fraiche |
| 1 | 2 | 3 | vejce |
| ½ | 1 | 2 | rozdrcený stroužek česneku |
| | | | sůl a pepř |
| 40 g | 80 g | 120 g | strouhaný sýr gouda |
| 10 g | 20 g | 30 g | slunečnicová semínka |

1. Smíchejte listový špenát s cibulí, osolte, opepřete a přidejte muškátový oříšek.
2. Do gratinovací nádoby dejte tuk. Do mísy vložte střídavě vrstvy bramborových plátků, šunku nařezanou na kostičky a špenát. V horní vrstvě by měl být špenát.
3. Smíchejte vejce s čerstvou smetanou, přidejte sůl a pepř a zalijte touto směsí gratin.
4. Na gratin nasypete nastrouhaným sýrem.
5. Uložte na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ „Gratin“.
6. Po dokončení vaření odstavte na 5-10 minut.

1. Vymastěte gratinovací nádobu a položte do mísy střídavě vrstvy bramborových plátků a cukety.
2. Smíchejte vejce s čerstvou smetanou, přidejte sůl, pepř a česnek a zalijte touto směsí gratin.
3. Gratín posypte goudou.
4. Nakonec posypte gratin slunečnicovými semínky.
5. Uložte na nízký rošt a vařte v režimu AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ „Gratin“.
6. Po dokončení vaření odstavte na 5-10 minut.

SNÍŽENÝ STUPEŇ VÝKONU

Důležité!

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

přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se omezí a topná tělesa grilu se začnou vypínat a zapínat.) Po přerušení na dobu 90 sekund lze obnovit původní výkon.

| Režim vaření | Standardní doba | Snížený stupeň výkonu |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|
| Mikrovlnné vaření 900 W | 20 minut | Mikrovlnné vaření 630 W |
| Grilování | 20 minut | Grilování - 50 % |
| Duální grilování | Grilování - 20 minut | Grilování - 50 % |

TABULKY VAŘENÍ

| Použité zkratky | | | |
|--------------------|----------|----------------|--------------|
| šálek = plný šálek | g = gram | ml = mililitr | min = minuty |
| kg = kilogram | l = litr | cm = centimetr | |


Ohřívání pokrmů a nápojů

| Pokrm/Nápoj | Množství -g/ml- | Nastavení | Stupeň výkonu | Doba -min- | Metoda |
|---|--------------------|-----------|------------------|---------------|---|
| Mléko 1 šálek | 150 | Mikrovlny | 900 W | cca 1 | nezakrývejte |
| Voda 1 šálek 6 šálků 1 nádoba | 150 | Mikrovlny | 900 W | cca 2 | nezakrývejte |
| | 900 | Mikrovlny | 900 W | 8-10 | nezakrývejte |
| | 1000 | Mikrovlny | 900 W | 9-11 | nezakrývejte |
| Jídlo na jeden talíř (zelenina, maso a přílohy) | 400 | Mikrovlny | 900 W | 4-6 | přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte |
| Polévka/dušený pokrm | 200 | Mikrovlny | 900 W | 1-2 | přikryjte, po ohřátí zamíchejte |
| Zelenina | 200 | Mikrovlny | 900 W | 2-3 | v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte |
| | 500 | Mikrovlny | 900 W | 3-5 | |
| Maso, 1 plátek* | 200 | Mikrovlny | 900 W | cca 3 | rozetřete tenkou vrstvou omáčky na horní část, přikryjte |
| Rybí filety* | 200 | Mikrovlny | 900 W | 3-5 | přikryjte |
| Koláč, 1 plátek | 150 | Mikrovlny | 450 W | ½ -1 | vložte do ploché mísy |
| Dětská výživa, 1 sklenice | 190 | Mikrovlny | 450 W | ½ -1 | nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu |
| Rozpuštěný margarín nebo máslo* | 50 | Mikrovlny | 900 W | ½ | přikryjte |
| Rozpuštěná čokoláda | 100 | Mikrovlny | 450 W | 3-4 | občas zamíchejte |

* z chlazeného

Rozmrazování

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

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

Rozmrazování a vaření

| Pokrm | Množství -g- | Nastavení | Stupeň výkonu | Doba -min- | Přilítá voda -lžíce- | Metoda | Doba odstání -min- |
|----------------------|--------------|-----------|---------------|------------|----------------------|---|--------------------|
| Rybí filet | 300 | Mikrovlny | 900 W | 9-11 | - | přikryjte | 2 |
| Jídlo na jeden talíř | 400 | Mikrovlny | 900 W | 8-10 | - | přikryjte, po 6 minutách zamíchejte | 2 |
| Brokolice | 300 | Mikrovlny | 900 W | 6-8 | 3-5 | přikryjte, v polovině vaření zamíchejte | 2 |
| Hrášek | 300 | Mikrovlny | 900 W | 6-8 | 3-5 | přikryjte, v polovině vaření zamíchejte | 2 |
| Míchaná zelenina | 500 | Mikrovlny | 900 W | 9-11 | 3-5 | přikryjte, v polovině vaření zamíchejte | 2 |

Vaření, grilování a pečení

| Pokrm | Množství -g- | Nastavení | Stupeň výkonu | Doba -min- | Metoda | Doba odstání -min- |
|---|--------------|--|----------------------------------|-------------------------------|--|--------------------|
| Brokolice | 500 | Mikrovlny | 900 W | 6-8 | přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte | - |
| Hrášek | 500 | Mikrovlny | 900 W | 6-8 | přikryjte, přidejte 4-5 lžic vody, v polovině vaření zamíchejte | - |
| Mrkev | 500 | Mikrovlny | 900 W | 9-11 | nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte | - |
| Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí) | 1000 | Mikrovlny Duální gril Mikrovlny Duální gril | 450 W 450 W 450 W 450 W | 16-18 5-7* 14-16 4-6 | ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po* | 10 |
| | 1500 | Mikrovlny Duální gril Mikrovlny Duální gril | 450 W 450 W 450 W 450 W | 26-28 5-8* 26-28 4-5 | | 10 |
| Hovězí pečeně (středně propečená) | 1000 | Mikrovlny Duální gril Duální gril | 630 W 630 W 630 W | 5-8 8-10* 3-5 | ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po* | 10 |
| | 1500 | Mikrovlny Duální gril Duální gril | 630 W 630 W 630 W | 12-15 12-15* 4-6 | | 10 |
| Kuřecí stehna | 200 | Duální gril Gril | 450 W | 6-7* 4-6 | ochuťte podle potřeby, položte stranou s kůží dolů na vysoký rošt, otočte po* | 3 |
| Steaky z kýty 2 kusy, středně propečené | 400 | Gril Gril | | 11-12* 6-8 | položte na vysoký rošt, otočte po*, po ogrilování dochuťte | |
| Pečení v gratinovací h nádobách | | | Grilování | 8-13 | nádobu postavte na nízký rošt | |
| Sýrové toasty | 1 kus | Mikrovlny Gril | 450 W | ½ 5-6 | opečte chleba a namažte na něj máslo, na ně položte plátek vařené šunky, plátek ananasu a sýra | |
| | 4 kusy | Mikrovlny Gril | 450 W | ½ -1 5-6 | | |

| Pokrm | Množství -g- | Nastavení | Stupeň výkonu | Doba -min- | Metoda | Doba odstání -min- |
|---------------|-----------------|-------------|------------------|---------------|-----------------------|--------------------------|
| Mražená pizza | 300 | Mikrovlny | 450 W | 4-6 | položte na nízký rošt | |
| | | Duální gril | 450 W | 4-6 | | |
| | 400 | Mikrovlny | 450 W | 6-7 | | |
| | | Duální gril | 450 W | 5-7 | | |

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: Zkratek 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 jidlem, by měl být před ohříváním nebo vařením zvlhčen.

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

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

Lilek plněný mletým masem

Nádobí: Nádoba s pokličkou (objem 1 l)
Mělká plochá mísa (délka cca 30 cm)

250 g lilky
200 g rajčata
1 lžice olivový olej pro vymaštění nádoby
100 g cibule, nakrájená
4 jemné zelené chilli papričky, bez semínek
200 g mleté hovězí maso
2 rozetřené stroučky česneku
2 lžice nakrájená petržel
sůl a pepř
paprika
60 g Sýr Feta, na kostičky

1. Rozkrojte lilky podélně napůl. Lžičkou vydlabejte z lílků dužninu tak, aby byla slupka tlustá asi 1 cm. Vydlabanou dužninu nakrájejte.
2. Olupejte slupku z rajčat a nakrájejte je.
3. Nalijte na dno nádoby olivový olej. Přidejte cibuli, přikryjte a dejte vařit.
2 min. 900 W
4. Nakrájejte chilli papriku na kolečka. Ponechte třetinu množství na ozdobu. Smíchejte mleté maso s nařezanými lilky, cibulí, rajčaty, kolečky chilli papriky, česnekem a petrželí. Podle potřeby dochutěte.
5. Osušte půlky lilku. Naplňte je polovinou množství směsi mletého masa, nahoru rozetřete sýr feta a přidejte zbytek náplně.
6. Vložte půlky lilku do ploché mísy a mísu umístěte na spodní rošt a nechte vařit.
11-13 min. Duální gril (630 W)
Ozdobte lilky kolečky chilli papriky a pokračujte ve vaření.
4-7 min. Duální gril (630 W)
Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Cibulová polévka

Nádobí: Hrnec 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 krajíce chléb
40 g strouhaný sýr

1. Vymažte hrnec tukem, přidejte na plátky nakrájenou cibuli, maso a ochutíte. Přikryjte a dejte vařit.
9-11 min. 900 W
2. Opečte krajíce chleba, nakrájejte je na kostičky a rozdělte je do polévkových misek. Opražené kostičky chleba zalijte polévkou a posypte sýrem.
3. Položte hrnce na otočný talíř a nechte grilovat.
6-7 min. Gril

Houby s rozmarýnem

Nádobí: Hrnec s pokličkou (objem 1 l)
Mělká kulatá gratinovací nádoba (délka cca 22 cm)

8 velké houby (cca 225 g), celé
20 g máslo nebo margarín
50 g cibule (nejemno nakrájená)
50 g slanina (nejemno nakrájená)
černý pepř
čerstvý rozmarýn, nasekaný

125 ml bílé víno (suché)
125 ml smetana
20 g mouka

1. Houby zbavíme nožiček. Nakrájejte nožičky na malé kousky.
2. Do mělké nádoby vložte tuk. Přidejte cibule, nakrájenou slaninu a nožičky hub. Ochutíte pepřem a rozmarýnem, přikryjte a dejte vařit.
3-5 min. 900 W
Nechte zchladnout.
3. Ohřejte smetanu a 100 ml vína v misce.
1-3 min. 900 W
4. Smíchejte zbytek vína s moukou, vmíchejte do horké tekutiny, přikryjte a dejte vařit. Během vaření jednou zamíchejte.
cca 1 min. 900 W
5. Naplňte houby směsí ze slaniny a vložte je do mělké nádoby. Nalijte omáčku na houby a dejte vařit na nízkém roštu.
6-8 min. Duální gril (630 W)
Po uvaření nechte odstát cca 2 min.

Filety z platýse

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

400 g filety z platýse
1 celý citrón
150 g rajčata
10 g máslo
1 lžičce rostlinný olej
1 lžičce nakrájená petržel
sůl a pepř

4 lžičce bílé víno
20 g máslo nebo margarín

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

Pstruh s mandlemi

Nádobí: Mělká oválná pečící nádoba (délka asi 32 cm)

| | |
|------|--|
| 4 | pstruh (200 g), zdobené šťáva z jednoho citronu sůl |
| 30 g | máslo nebo margarín |
| 50 g | mouka |
| 10 g | máslo nebo margarín na vymaštění nádoby |
| 50 g | mandlovými lupínky |

1. Omyjte pstruha, osušte jej, pokapejte citrónovou šťávou. Rozetřete sůl na vnější i vnitřní straně ryby a nechejte ji 15 minut odstát.
2. Rozpusťte máslo.
1 min. 900 W
3. Rybu osušte, polijte máslem a vyválejte v mouce.
4. Do nádoby dejte tuk. Vložte pstruha do nádoby a dejte jej vařit na nízkém roštu. Ve dvou třetinách vaření pstruha otočte a posypte jej mandlemi.
15-18 min. Duální gril (450 W)
Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Rybí filety se sýrovou omáčkou

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)
Mělká kulatá gratinovací nádoba (délka cca 25 cm)

| | |
|----------|-------------------------------------|
| 800 g | rybí filety |
| 2 lžíce | citrónová šťáva sůl |
| 10 g | máslo nebo margarín |
| 50 g | cibule (nejemno nakrájená) |
| 20 g | mouka |
| 100 ml | bílé víno |
| 1 lžička | rostlinný olej pro vymaštění nádoby |
| 100 g | nastrouhaný ementál |
| 2 lžíce | nakrájená petržel |

1. Omyjte rybu, osušte jej oklepáním a pokapejte jej citrónovou šťávou. Potřete solí.
2. Nalijte olej do nádoby. Přidejte nakrájenou cibuli, přikryjte a dejte vařit.
1-2 min. 900 W
3. Zasypte cibuli moukou, přilijte bílé víno a zamíchejte.
4. Vymažte gratinovou nádobu tukem a vložte do ní rybu. Rybu zalijte omáčkou a posypte sýrem. Položte na nízký rošt a dejte vařit.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Duální gril (450 W)
Po uvaření nechte odstát cca 2 min.

Curyšské telecí

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)

| | |
|---------|--|
| 600 g | telecí filet |
| 10 g | máslo nebo margarín |
| 50 g | bílé víno |
| 100 ml | máslo nebo margarín ochucená karamelová omáčka, pro cca ½ litru šťávy |
| 300 ml | smetana |
| 1 lžíce | nakrájená petržel |

1. Nakrájejte telecí maso na nudličky.
2. Vymaštěte 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.

Plněná šunka

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

1. Smíchejte špenát se sýrem a čerstvým sýrem (fromage frais) a ochutíte.
2. Dejte jednu polévkovou lžici náplně na každý plátek vařené šunky a plátky srolujte. Propíchněte šunku dřevěnou špejlí.
3. Vyrobtě bešamelovou omáčku tak, že 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 rolky na omáčku a dejte vařit s pokličkou. 10-12 min. Duální grilování (630 W)
Po dovaření nechte cca 5 minut odstát.

Telecí kotlety s mozzarelou

Nádobí: Mělká hranatá gratinovací nádoba s pokličkou (délka cca 25 cm)

150 g mozzarella, nakrájená na plátky
500 g konzervovaná rajčata (bez šťávy)
4 telecí kotlety (600 g)
20 ml olivový olej
2 stroužky česneku, nasekané
20 g kapary
oregano
sůl a pepř

1. Omyjte telecí maso, osušte je a rozklepejte.
2. Rozmačkejte rajčata, přidejte česnek, olej, sůl, pepř, kapary a oregano a tuto směs nalijte na telecí maso. Přikryjte a dejte vařit. 15-19 min. 630 W
Plátky masa otočte.
3. Na každý kotlet položte plátek mozzarely, ochutíte a vařte bez pokličky na vysokém roštu. 9-12 min. Duální gril (630 W)
Po dovaření nechte cca 5 minut odstát.

Cuketový a nudlový gratin

Nádobí: Gratinovací nádoba (délka cca 26 cm)

80 g špagety, vařené
400 g konzervovaná rajčata, nasekaná
150 g cibule (nejemno nakrájená)
bazalka, tymián, sůl, pepř
1 lžice olej pro vymaštění nádoby
450 g nakrájené cukety
150 g zakysaná smetana
2 vejce
100 g nastrouhaný čedar

1. Smíchejte rajčata s cibulí a náležitě dochutíte. Přidejte špagety. Špagety zalijte rajskou omáčkou a nahoru dejte plátky cukety.
2. Smíchejte zakysanou smetanu a vejce a nalijte je na gratin. Navrch nasypete strouhaný sýr. Položte na nízký rošt a dejte vařit. 18-21 min. 900 W
7-8 min. Duální gril (630 W)
Po uvaření nechte odstát cca 5-10 min.

Lasagne

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)
Mělká gratinovací nádoba s pokličkou
(cca 20 x 20 x 6 cm)

300 g konzervovaná rajčata
50 g nakrájená šunka
50 g cibule (nejmno 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 nastrohaný parmezáň
1 lžička směs nasekaných bylinek
1 lžička olivový olej
1 lžička rostlinný olej pro vymaštění nádoby
125 g lasagne
1 lžíce nastrohaný parmezáň

1. Nakrájejte rajčata, smíchejte je se šunkou a cibulí, česnekem, mletým hovězím masem a rajčatovým protlakem. Ochutte, přikryjte a dejte vařit.
5-8 min. 900 W
2. Smíchejte zakysanou smetanu (creme fraiche) s mlékem, parmezáňem, 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 parmezáňem. Vaře s pokličkou.
13-17 min. 630 W
Po dokončení vaření odstavte na cca 5-10 minut.

Hrušky v čokoládové omáčce

Nádobí: Nádoba s pokličkou (objem 2 l)
Nádoba 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

1. Do nádoby vložte cukr, vanilkový cukr, hruškový likér a vodu, zamíchejte, přikryjte a dejte vařit.
1-2 min. 900 W
2. Do směsi vložte hrušky, přikryjte a dejte 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.

Krupicový puding s malinovou omáčkou

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 |

1. Do nádoby nalijte mléko, přidejte cukr a mandle, přikryjte a dejte 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 puding do formiček.
4. Omáčku vytvoříte tak, že omyjete a osušíte maliny a vložíte je do nádoby s vodou a cukrem. Přikryjte a dejte vařit.
2-3 min. 900 W
5. Rozmačkejte maliny a podávejte s krupicovým pudingem.

Sýrový koláč

Nádobí: Plech na pečení (průměr cca 26 cm)
Základna:

| | |
|---------|---|
| 300 g | mouka |
| 1 lžíce | kakao |
| 10 g | prášek do pečiva |
| 150 g | cukr |
| 1 | vejce |
| 10 g | máslo nebo margarín na vymaštění plechu |
| Náplň: | |
| 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 |

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. Těsto dejte 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. Naneste náplň na základnu sýrového koláče a dejte vařit.
15-19 min. 630 W

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

UPOZORNĚNÍ: NA ŽÁDNOU Z ČÁSTÍ MIKROVLNNÉ TROUBY NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY PRO TROUBY, PARNÍ ČISTIČE, DRSNÉ A HRUBÉ ČISTIČE, JAKÉKOLI ČISTICÍ 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.

4. Troubu pravidelně zahřívejte použitím grilu. Zbytky jídla nebo mastnoty mohou způsobit tvoření kouře nebo nepříjemného zápachu.

Otočný talíř a unášecí podnos

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

Dvířka

Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i 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.

Rošty

Rošty byste měli umývat ve vodě s přidaným prostředkem na mytí nádobí a osušit. Rošty můžete mýt v myčce na nádobí.

⚠ Důležité! Neměli byste používat parní čistič.

CO DĚLAT KDYŽ

| Problém | Kontrolované položky... |
|--|---|
| Mikrovlnná trouba nefunguje správně? | <ul style="list-style-type: none"> Nefungují pojistky v pojistkové skříni. Došlo k přerušení napájení. Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. |
| Mikrovlnný režim nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> Dvířka nejsou řádně zavřená. Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. Nebylo stisknuto tlačítko START/+30. |
| Otočný talíř se neotáčí? | <ul style="list-style-type: none"> Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět. |
| Mikrovlnnou troubu nelze vypnout? | <ul style="list-style-type: none"> Izolujte spotřebič od pojistkové skříně. Kontaktujte místní servisní ELECTROLUX středisko. |
| Světlo vnitřku trouby nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte místní servisní ELECTROLUX středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici ELECTROLUX. |
| Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve? | <ul style="list-style-type: none"> Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně Nastavte vyšší nastavení výkonu. |

TECHNICKÉ ÚDAJE

| | | |
|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| Střídavé napětí | 230 V, 50 Hz, jednofázové | |
| Distribuce line pojistka/jistič | Minimálně 16 A | |
| Požadovaný výkon: | Mikrovlny | 1,37 kW |
| | Grilování | 1,00 kW |
| | Mikrovlnné vaření/Grilování | 2,35 kW |
| Výstupní výkon: | Mikrovlny | 900 W (IEC 60705) |
| | Grilování | 1000 W |
| Frekvence mikrovln | 2450 MHz * (Skupina 2/trída B) | |
| Vnější rozměry: | EMS26204O | 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 19,5 kg | |
| Osvětlení ohřívacího prostoru trouby | 25 W/240-250 V | |

* Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011.

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

Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla. Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti. Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.

** Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.

Skutečný objem pro uložení jídla je menší.



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

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

INSTALACE

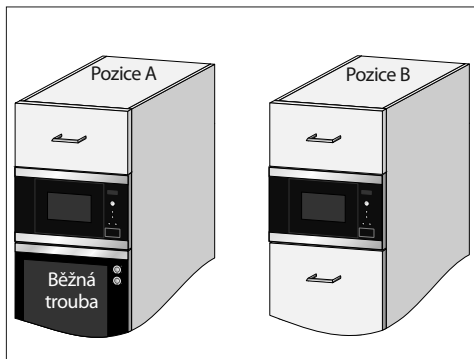
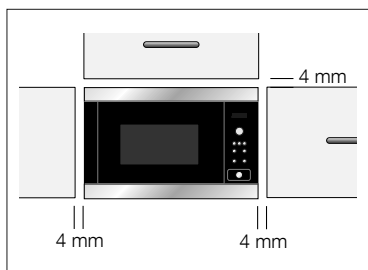
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:

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

Měření v (mm)

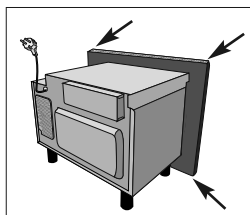
INSTALACE SPOTŘEBIČE

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 umístěna v horních a dolních rozích trouby.



Možnost upevnění 2:

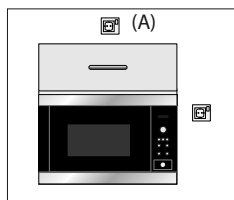
Podívejte se na šablonu dodanou s troubou.

⚠ Důležité!

Spodní část trouby by měla být 85 cm nebo více nad zemí. Instalace tohoto výrobku musí být prováděna v souladu s pokyny v tomto návodu k obsluze a s pokyny k instalaci od výrobce běžných trub.

PŘIPOJENÍ ŠPOTŘEBIČE KE ZDROJI ELEKTRICKÉ ENERGIE

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



- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 16 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, musíte zavolat na místní ELECTROLUX servis.

INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Ekologická likvidace obalových materiálů a starých spotřebičů

OBALOVÉ MATERIÁLY

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

Nebezpečí udušení. Udržujte obalový materiál mimo dosah dětí.

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

- „PE“ polyetylén, např. obalová fólie
- „PS“ polystyren, např. obal (bezfreonový)
- „PP“ polypropylen, např. pásky

Použití a opakované použití obalu představuje úsporu suroviny 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.


ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA

Záruka za domácí spotřebiče je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen „Kupující“) a jen na výrobky běžně používané v domácnosti. Prodejce poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od převzetí prodaného výrobku Kupujícím (nejde-li o případ podle § 621, druhá věta, Obč. zák.).

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, řádné a včasné odstranění vady, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu vadné součásti výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo na 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 záručního práva přitom je, že: (a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován

LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

Staré spotřebiče je třeba před likvidací zabezpečit odstraněním zástrčky a odříznutím a zlikvidováním napájecího kabelu. Kabel by pak měl být zlikvidován ve vašem nejbližším středisku pro sběr nebo recyklaci odpadů. Informujte se na svém obecním úřadě nebo na úřadě pro zdravé životní prostředí, zda jsou ve vaší oblasti nějaká zařízení pro recyklaci spotřebičů.

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

v souladu s návodem k obsluze a (b) Kupující prokáže existenci Záruky i oprávněnost a důvodnost uplatněného záručního práva. Podmínkou pro uplatnění práva z prodejcem poskytnuté smluvní záruky je také, že: (A) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy provedeny Autorizovaným servisním střediskem anebo příslušným prodejcem a (B) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný nákupní doklad i – byl-li k výrobku v souladu s pokyny společnosti ELECTROLUX, s.r.o., vydán – platný Záruční list. Právo na odstranění vady výrobku může kupující uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku nebo u prodejce, u něhož výrobek koupil. Zákazník musí vždy umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto Autorizovaného servisního střediska, resp. uvedeného prodejce.

Veškerá ostatní záruční práva musí Kupující uplatňovat pouze u prodejce, u něhož výrobek koupil. Každé záruční právo je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku, resp. u prodejce bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká. Autorizované servisní středisko, resp. prodejce posoudí oprávněnost a důvodnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu jejího řešení. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci veškerou součinnost potřebnou k prokázání existence Záruky, oprávněnosti a důvodnosti uplatněného práva z odpovědnosti za vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se – při splnění podmínky uvedené v předchozí větě – staví po dobu od řádného a včasného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, resp. prodejcem, nejdéle však do doby, kdy kupující po skončení záruční opravy byl povinen výrobek převzít.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko, resp. prodejce povinen vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto je ve vlastním zájmu Kupujícího, aby obsah Opravního listu před jeho podpisem zkontroloval a kopii Opravního listu si pečlivě uschoval.

Jestliže reklamovaná vada nebude zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou prodejce odpovídá, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci shora uvedenou potřebnou součinnost, je Kupující povinen nahradit Autorizovanému servisnímu středisku i prodejci veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou. Záruka se nevztahuje na: (a) opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní či nevhodnými provozními podmínkami aj.), (b) případný nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti, který není vadou výrobku, (c) výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským, soutěžním nebo jiným obdobným účelům aj.).

Poskytnutím Záruky vyplývající ze Záručního listu nejsou dotčena práva Kupujícího, která se váží ke koupi výrobku. Tato Záruka se týká pouze výrobků, které byly prodejci dodány společností ELECTROLUX, s.r.o., a platí pouze na území České republiky.

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

Jakékoliv bližší informace o Záruce a o Autorizovaných servisních střediscích poskytnou: (a) prodejce, (b) Oddělení péče o zákazníky společnosti ELECTROLUX, s.r.o., a to buď na telefonním čísle: 261 302 261, nebo na e-mailové adrese: info@electrolux.cz a (c) bezplatná telefonní INFOLINKA: 800 302 111, popř. je lze nalézt na www.electrolux.cz.

Upozornění pro Kupující: Společnost ELECTROLUX, s.r.o., v zájmu co nejlepšího uspokojování Vašich potřeb průběžně kontroluje práci Autorizovaných servisních středisek i prodejců. Proto Vás prosíme, abyste našim pracovníkům při této jejich kontrolní činnosti vycházeli podle svých možností vstřícně, a to zejména poskytnutím požadovaných informací o záručních opravách nebo předložením kopií Opravních listů.
ELECTROLUX, s.r.o.

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.

TURINYS

| | |
|---|-----|
| SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS | 138 |
| PRIETAISO APŽVALGA | 142 |
| VALDYMO SKYDELIS | 143 |
| PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI | 143 |
| MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS | 145 |
| PROGRAMŲ LENTELĖS | 152 |
| RECEPTAI | 158 |
| PRIEŽIŪRA IR VALYMAS | 164 |
| KĄ DARYTI, JEI | 166 |
| SPECIFIKACIJOS | 166 |
| ĮRENGIMAS | 167 |
| INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI | 168 |
| GARANTIJOS SĄLYGOS | 169 |

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikdžių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.electrolux.com



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




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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS


Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

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

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija.

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

**SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOJOS: 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 16 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 16 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį. Rekomenduojama šį prietaisą jungti prie atskiros grandinės. Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės lauke.

Jeį šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis. Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį

padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupe 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 kepatą šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus. Nelaikykite krosnelėje maisto ar ko nors kito. Įjungę krosnelę patikrinkite nustatytus parametrus, kad įsitikintumėte, jog ji veikia taip, kaip norite. Skaitykite atitinkamus šio naudojimo vadovo patarimus.

Kaip nesusižaloti**ĮSPĖJIMAS!**

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

- a) dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos;
- b) vyrius ir durelių saugos skląščius; patikrinkite, ar jie nesuslūžę ir neatsilaisvinę;
- c) durelių sandarinimo

tarpiklius ir sandarinimo paviršius; įsitikinkite, kad jie nesugadinti;

d) krosnelės ar durelių vidų; įsitikinkite, kad nėra jokių įlenkimų;

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

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

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

naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

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

Kaip apsaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Jei 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 ELECTROLUX. Jei sugenda krosnelės lemputė, pasitarkite su platintoju arba kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą.

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

Kaip išvengti sprogimo ir staigaus užvirimo



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

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

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

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

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

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

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

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

Kaip išvengti nudegimo pavojaus

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius 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 išėitų garai ir nenusidegintumėte.

Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.

Nelieskite krosnelės durelių, išorinio korpuso, užpakalinio korpuso, krosnelės vidaus, vėdinimo angų, priedų ir indų, kai įjungtas režimas KEPSNINĖ, DVI GUBA KEPSNINĖ ir operacija AUTOMATINIS GAMINIMAS, nes šios dalys gali būti įkaitusios. Prieš valydami įsitikinkite, kad jos neįkaitusios. Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi

prietaisu

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

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

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

Kiti įspėjimai

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

Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktų sklandžiai ir nesugestų

Niekada nenaudokite krosnelės, kai ji tuščia, nebent taip nurodyta naudojimo vadove, žr. 149 puslapio 2 pastabą. Tai gali sugadinti krosnelę. Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, po jomis visada padėkite karščiui aarbat. š. arų indą, pvz., porcelianinę lėkštę, kad dėl karščio nesugadintumėte sukamojo padėklo ir jo atramos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijose nurodyto šildymo laiko.

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

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų

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

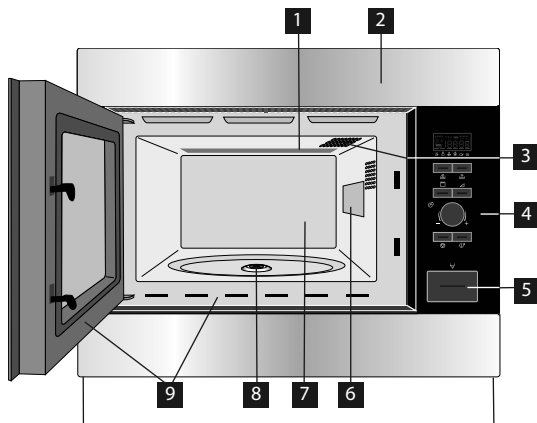
Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso. Nenaudokite krosnelėje plastikinių talpyklų, jeigu ji dar įkaitusi po režimų KEPSNINĖ, DVIĞUBA KEPSNINĖ ir operacijos AUTOMATINIS GAMINIMAS – jie gali išsilydyti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

⚠️ Svarbu!

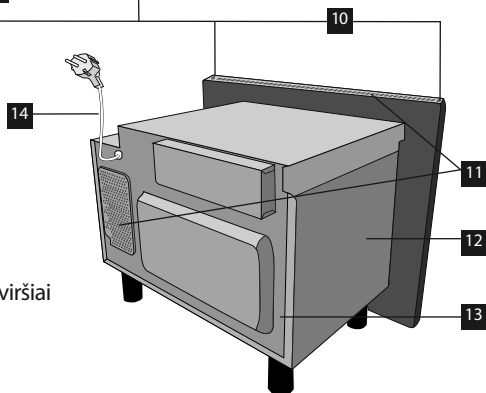
Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku. Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių 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



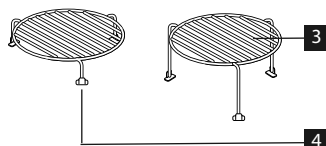
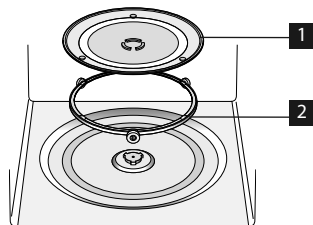
- 1 Kepsninės kaitinamasis elementas
- 2 Priekio apdaila
- 3 Krosnelės lemputė
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Durelių atidarymo mygtukas
- 6 Bangolaidžio dangtelis
- 7 Krosnelės vidus
- 8 Izoliacinis tarpiklis
- 9 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
- 2 Sukamojo padėklo atrama
- 3 Viršutinė lentyna
- 4 Apatinė lentyna
- 5 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 ELECTROLUX aptarnavimo centrui reikia nurodyti: dalies ir modelio pavadinimą.

VALDYMO SKYDELIS

1 SKAITMENINIO EKRANO indikatoriai



Kepsninė



Plus/minus

Mikrobangų
krosnelė

Automatinis duonos atšildymas



Dviguba



Automatinis atšildymas



Laikrodis



Svoris



Gaminimo etapai

2 AUTOMATINIO GAMINIMO indikatoriai

3 AUTOMATINIO GAMINIMO mygtukas

4 AUTOMATINIO ATŠILDYMO mygtukas

5 GALIOS LYGIO mygtukas

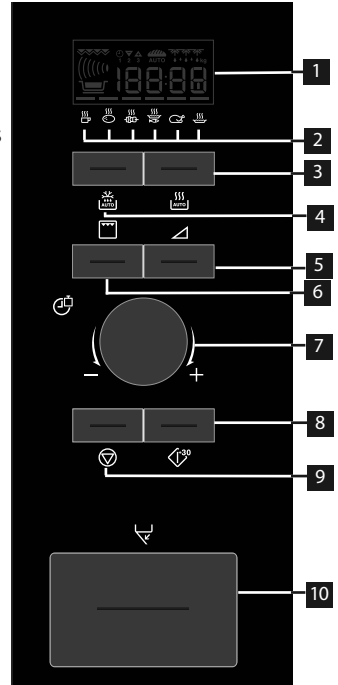
6 Mygtukas KEPSNINĖ

7 LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlė

8 Mygtukas START/+30

9 Mygtukas STOP

10 DURELIŲ ATIDARYMO mygtukas



PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

EKONOMINIS REŽIMAS

Krosnelė yra nustatyta į EKONOMIŠKĄ REŽIMĄ („Econ“).

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



- Norėdami išaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

LAIKRODŽIO NUSTATYMAS

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

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

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs

krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma:






4. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
5. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
6. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
7. Ekrane bus rodoma:
8. Uždarykite dureles.



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

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


1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 
4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30. Ekrane bus rodoma: 
5. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
6. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
7. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
8. Ekrane bus rodoma: 
9. Uždarykite dureles.




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

LAIKO REGULIAVIMAS, KAI LAIKRODIS JAU NUSTATYTAS


Pvz.: nustatykite 11:45.

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

(Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.)

3. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
4. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
5. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
6. Ekrane bus rodoma: 

NORĖDAMI ATŠAUKTI LAIKRODIS IR ECON REŽIMAS

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo/ greito gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

(Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START/+30.)

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

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

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

Pvz.: nustatykite vaiko saugos užraktą.

1. Paspauskite ir palaikykite paspaudę STOP mygtuką 5 sekundes.



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



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

MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

VALGIO GAMINIMO MIKROBANGŲ KROSNELĖJE PATARIMAI

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

Geriau naudoti apvalius/ovalius, o ne 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 | Kuo daugiau maisto gaminama, tuo ilgiau tai trunka. Pvz., keturias bulves gaminsite ilgiau nei dvi. |
| Dydis | Nedidelės porcijos ir nedideli gabalėliai pagaminami greičiau, nes mikrobangos gali prasiskverbti į centrą iš visų pusių. Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio. |
| Forma | Nesimetriškų formų maisto, pvz., vištienos krūtinėlės ar kulšelių, storesnės vietos kepa ilgiau. Apvalios formos maistas mikrobangų krosnelėje kepa tolygiau nei kvadratinės formos maistas. |
| Maisto temperatūra | Nuo pradinės maisto temperatūros priklauso gaminimo trukmė. Atvėsintą maistą reikės gaminti ilgiau nei kambario temperatūros maistą. Įpjaukite maistą su įdaru, pvz., spurgas su uogiene, kad išleistumėte karštį ar garus. |

Valgio gaminimo technika

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

MIKROBANGŲ KROSNELĖJE SAUGŪS NAUDOTI INDAI

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

MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

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

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

ATŠILDYMAS NEAUTOMATINIU BŪDU

Jei norite atšildyti neautomatiniu būdu (nenaudodami automatinio atšildymo funkcijos), pasirinkite 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., kreminiam 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.



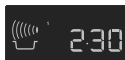
2. Įveskite laiką sukdamai LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



- Kai gaminant atidaromos durelės, gaminimo laikas skaitmeniniame ekrane automatiškai sustabdomas. Uždarius dureles ir paspaudus gaminimo mygtuką START/+30 gaminimo laikas vėl pradeda skaičiuoti.
- Jei gamindami norite sužinoti GALIOS LYGIO, vieną kartą paspauskite galios mygtuką.
- Gamindami galite pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką pasukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę.
- GALIOS LYGIO gamindami galite pakeisti paspausdami maitinimo mygtuką.
- Jei gamindami norite atšaukti programą, dukart palieskite sustabdymo mygtuką STOP.

! Svarbu!

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

VIRTUVINIS LAIKMATIS

Pvz.: Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

1. Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką 7 kartus.



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



- Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką STOP. Jei norite atnaujinti laikmatį, paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, jei norite išjungti, paspauskite STOP dar kartą.

PRIDĖKITE 30 SEKUNDŽIŲ

Gaminimo mygtukas START/+30 leidžia valdyti dvi funkcijas.

1. Tiesioginis paleidimas

Paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 galite iškart 30 sekundžių gaminti naudodami 900 W/DIDELIS mikrobangų galios lygį.



2. Gaminimo laiko pailginimas

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



- Be to, +30 sekundžių galima naudoti kepsninės režimu.
- Šios funkcijos negalite naudoti AUTOMATINIO GAMINIMO ar AUTOMATINIO ATŠILDYMO režimais.

PLIUS IR MINUS

PLIUS \triangleup 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 \triangleup .

Pvz.: Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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



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



3. Vieną kartą paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką, kad pasirinktumėte PLIUS \triangleup nustatymą.



4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



5. Ekrane bus rodoma:



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

KEPIMAS, NAUDOJANT KEPSNINĖS IR DVIKUBOS KEPSNINĖS REŽIMĄ

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai KEPSNINĖ.

1. Tik kepsninė
2. Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)

Svarbu!

1. Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama viršutinė arba apatinė lentynos.
2. Naudodami kepsninę pirmą kartą galite užuosti dūmų arba degėsių kvapą; tai normalu, krosnelė nėra sugedusi. Norėdami to išvengti, kai krosnelę naudojate pirmą kartą, įjunkite kepsninę veikti be maisto 20 minučių.

1. Tik kepsninės naudojimas

Šį režimą galima naudoti maistui kepti/skrudinti.

Pvz.: Skrudinimas 4 minutes.

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką vieną kartą.



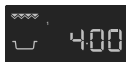
2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodoma 4.00.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



2. Gaminimas, naudojant dvigubos kepsninės režimą

Nustačius šį režimą, naudojamas kepsninės galios ir mikrobangų galios derinys (nuo 90 W iki 630 W). Iš anksto nustatytas 270 W galios mikrobangų lygis.

| Mygtukas | Galios parametras |
|--------------|-------------------|
| Kepsninė x 1 | 0 W |
| Kepsninė x 2 | 270 W |
| Kepsninė x 3 | 450 W |
| Kepsninė x 4 | 630 W |
| Kepsninė x 5 | 0 W |

Pvz.: kepimas ant kepsninės iešmų 7 minutes, naudojant režimą DVIKUBA KEPSNINĖ (450 W).

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką 3 kartus.



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



GAMINIMAS KELIAIS ETAPAIS

3 etapų (didžiausias galimas skaičius) seką galima programuoti naudojant režimų MIKROBANGOS, KEPSNINĖ arba DVIGUBA KEPSNINĖ derinius.

Pvz.: jei norite gaminti:

2 minutės ir 30 sekundžių, naudojant

630 W galią (1 etapas)

Tik 5 minutės kepsninėje (2 etapas)

1 etapas

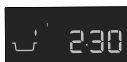
1. Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką du kartus.



2. Įveskite norimą laiką sukdami LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 2.30.



3. Ekrane bus rodoma:



2 etapas

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką vieną kartą.



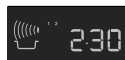
2. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 5.00.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



Krosnelė veiks 2 minutes ir 30 sekundžių, naudodama 630 W galią, tada – 5 minutes, naudodama tik kepsninę.

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 | Parametras |
|-----------------------------------|----------|------------------------|
| Gėrimas | | Mikrobangų krosnelė |
| Virtos bulvės/ neluptos bulvės | | Mikrobangų krosnelė |
| Kepsninės iešmai | | Mikrobangos + kepsninė |
| Apkepta žuvis filė | | Mikrobangos + kepsninė |
| Kepta vištiena | | Mikrobangos + kepsninė |
| Apkepas | | Mikrobangos + kepsninė |

Pvz.: pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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



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



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.






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/+30. AUTOMATINIO GAMINIMO pabaigoje programa

automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

Automatinis Atšildymas

| Maistas | Simbolis |
|-----------------------|---|
| Mėsa/žuvis/paukštiena |  |
| Duona |   |

Pvz.: atšildykite 0,2 kg duonos.

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



2. Sukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0.2.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.















4. Ekrane bus rodoma:



Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apersti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo/greito gaminimo mygtuką START/+30. AUTOMATINIO ATŠILDYMO pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

PROGRAMŲ LENTELĖS


AUTOMATINIO GAMINIMO IR AUTOMATINIO ATŠILDYMO LENTELĖS


| Automatinis gaminimas | Svoris (didinimo vienetas)/reikmenys | Mygtukas | Eiga |
|--|---|--|---|
| Gėrimas (arbata/kava)  | 1–6 puodeliai 1 puodelis=200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Pastatykite puodelį prie sukamojo padėklo krašto. |
| Virtos ir neluotos bulvės  | 0,2–1,0 kg (100 g) Dubuo ir dangtis |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Virtos bulvės: nuskusite bulves ir supjaustykite į Neluotos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplaukite. Sudėkite virtas arba neluotas bulves į dubenį. Įpilkite reikalingą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos. Uždenkite dangčiu. Kai pasigirsta skambutis, išmaišykite ir vėl uždenkite. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. |
| Kepsninės iešmai  | 0,2–0,8 kg (100 g) Viršutinė lentyna |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Žr. receptą „Kepsninės iešmai“ 154 p. Pastatykite ant viršutinės lentynos ir įjunkite krosnelę. Kai pasigirsta skambutis, apverskite. Baigę gaminti, išimkite ir įdėkite į lėkštę. (Laukimo laikas nebūtinai.) |
| Apkepta žuvis filė  | 0,5–1,5 kg* (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Žr. receptus „Apkepta žuvis filė“ 154 p. <p>* Bendras visų ingredientų svoris.</p> |
| Kepta vištiena  | 0,9–1,8 kg (100 g) Kepimo indas Apatinė lentyna |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Sumaišykite 2 valg. š. aliejaus, 1 arbat. š. paprikos, druskos ir pipirų, įtrinkite vištą. Pradurkite vištos odelę. Įdėkite vištą į kepimo indą krūtinėle žemyn. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę. Kai pasigirsta skambutis, apverskite. Baigę maždaug 3 min. palikite krosnelėje, išimkite, įdėkite į lėkštę ir pateikite ant stalo. |
| Apkepas  | 0,5–1,5 kg* (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Žr. receptus „Apkepas“ 155 p. <p>* Bendras visų ingredientų svoris.</p> |

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

| Automatinis atšildymas | Svoris (didinimo vienetas)/reikmenys | Mygtukas | Eiga |
|---|--|---|--|
| <p>Mėsa, žuvis/paukštiena </p> <p>(Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės)</p> | <p>0,2–1,0 kg (100 g) Kepimo indas I</p> |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis. <p> Netinka neišdoroti paukštienai.</p> |
| <p>Duona  </p> <p>AUTO</p> | <p>0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas</p> |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils. |

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

-  Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.
- Jei maisto svoris didesnis ar mažesnis nei automatinio gaminimo ir atšildymo lentelėse nurodytas svoris / kiekis, gaminkite neautomatiniu būdu.
 - Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
 - 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/+30.
 - Panaudojus režimus Mikro-/Kepsninė/Dviguba kepsninė, gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.

-  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

| Kepsninės iešmai | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 4 gabalėliai | |
| 400 g | smulkintos kiaulienos, kubeliais |
| 100 g | kiaulienos šoninės su raumenimis |
| 100 g | svogūnų, ketvirčiai |
| 250 g | pomidorų, ketvirčiai |
| 100 g | žaliųjų pipirų, kubeliais |
| 2 valg. š. | aliejaus |
| 4 arbat. š. | paprikos |
| | druskos |
| 1 arbat. š. | aitriosios paprikos |
| 1 arbat. š. | Vusterio padažas |

| Apkepta žuvis filė „Esterhazy“ | | | |
|---------------------------------------|----------------|------------|------------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 230 g | 450 g | 680 g | žuvis filė |
| 100 g | 200 g | 300 g | porų (supjaustytų žiedais) |
| 20 g | 40 g | 60 g | svogūno (smulkiais griežinėliais) |
| 40 g | 100 g | 140 g | morkos (tarkuotos) |
| 10 g | 15 g | 20 g | sviesto arba margarino |
| | | | druskos, pipirų ir muskato riešutų |
| 1 valg. š. | 1 1/2 valg. š. | 2 valg. š. | citrinų sulčių |
| 50 g | 100 g | 150 g | šviežios grietinės |
| 50 g | 100 g | 150 g | gouda sūrio (tarkuoto) |

| Itališkai apkepta žuvis filė | | | |
|-------------------------------------|----------------|----------------|------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 200 g | 430 g | 630 g | žuvis filė |
| 1/2 valg. š. | 1 valg. š. | 1 1/2 valg. š. | citrinų sulčių |
| 1/2 valg. š. | 1 valg. š. | 1 1/2 valg. š. | ančiuvių sviesto |
| 30 g | 50 g | 80 g | gouda sūrio (tarkuoto) |
| | | | druskos ir pipirų |
| 150 g | 300 g | 450 g | šviežių pomidorai |
| 1 valg. š. | 1 1/2 valg. š. | 2 valg. š. | smulkintų žolelių |
| 100 g | 180 g | 280 g | mozzarella |
| 1/2 valg. š. | 3/4 valg. š. | 1 valg. š. | baziliko (smulkinto) |

1. Užmaukite mėsą ir daržoves pakaitomis ant 4 medinių iešmų.
2. Sumaišykite aliejų su prieskoniais ir įtrinkite kebabą.
3. Padėkite kebabus ant viršutinės lentynos ir įjunkite AUTOMATINIS GAMINIMAS „Kepsninės iešmai“.

1. Daržoves, sviestą ir prieskonius sudėkite į troškintuvą ir gerai išmaišykite. Gaminkite 2–6 min. naudodami 900 W galią, atsižvelgdami į svorį.
2. Nuplaukite žuvį, nusausinkite, apšlakstykite citrinų sultimis ir apibarstykite druska.
3. Sumaišykite grietinę ir daržoves, pagardinkite dar kartą.
4. Pusę daržovių sudėkite į keptuvą. Ant viršaus dėkite žuvį ir uždenkite likusiomis daržovėmis.
5. Užbarstykite ant viršaus gouda sūrio, pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepta žuvis filė“.
6. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

1. Nuplaukite ir nusausinkite žuvį, apšlakstykite citrinų sultimis, apibarstykite druska ir uždėkite ančiuvių sviesto.
2. Sudėkite į keptuvą.
3. Žuvį apibarstykite gouda sūriu.
4. Ant sūrio sudėkite pomidorus.
5. Apibarstykite druska, pipirais ir žolelėmis.
6. Nusausinkite mocarelą, supjaustykite riekelėmis ir uždėkite ant pomidorų. Sūrį apibarstykite baziliku.
7. Pastatykite keptuvą ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepta žuvis filė“.
8. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

| Špinatų apkepas | | | |
|------------------------|--------|--------|--|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 150 g | 300 g | 450 g | špinatų lapų (virtų) |
| 15 g | 30 g | 45 g | svogūno (smulkiai supjaustyto) |
| | | | druskos, pipirų ir muskato riešutų |
| 5 g | 10 g | 15 g | sviesto arba margarino (indui ištepti) |
| 150 g | 300 g | 450 g | virtų bulvių (supjaustytų) |
| 35 g | 75 g | 110 g | virtu kumpio (supjaustyto) |
| 50 g | 100 g | 150 g | šviežios grietinės |
| 1 | 2 | 3 | kiaušinių |
| 40 g | 75 g | 115 g | tarkuoto sūrio |

| Bulvių ir cukinijų apkepas | | | |
|-----------------------------------|--------|--------|--|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 5 g | 10 g | 15 g | sviesto arba margarino (indui ištepti) |
| 200 g | 400 g | 600 g | virtų bulvių (supjaustytų) |
| 115 g | 230 g | 345 g | cukinijos (smulkiais riekelėmis) |
| 75 g | 150 g | 225 g | šviežios grietinės |
| 1 | 2 | 3 | kiaušinių |
| 1/2 | 1 | 2 | česnako skiltelės (susmulkintos) |
| | | | druskos ir pipirų |
| 40 g | 80 g | 120 g | tarkuoto gouda sūrio |
| 10 g | 20 g | 30 g | saulėgrąžų |

1. Sumaišykite špinato lapą su svogūnu ir apibarstykite druska, pipirais ir muskato riešutais.
2. Ištepkite keptuvą. Inde pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlius, supjaustytą kumpį ir špinatus. Špinatų sluoksniis turėtų būti viršuje.
3. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska ir pipirais bei aplikite patiekalą.
4. Apibarstykite patiekalą tarkuotu sūriu.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.

1. Ištepkite keptuvą ir pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlių bei cukinijų sluoksnius.
2. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska, pipirais, įdėkite česnako ir aplikite patiekalą.
3. Patiekalą apibarstykite gouda sūriu.
4. Galiausiai apibarstykite patiekalą saulėgrąžomis.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.

SUMAŽINTAS GALIOS LYGIS

⚠ Svarbu!

Jei maistą gaminatė įprastą laiką, naudodami tą patį gaminimo režimą, krosnelės galingumas bus automatiškai sumažintas siekiant išvengti perkaitimo. (Mikrobangų galios lygis bus

sumažintas arba kepsninės kaitinimo elementas bus įjungiamas ir išjungiamas.) Padarius 90 sekundžių trukmės pertrauką, galima atkurti visą galią.

| Gaminimo režimas | Standartinis laikas | Sumažintas galios lygis |
|-------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| Mikrobangos 900 W | 20 min. | Mikrobangų krosnelė 630 W |
| Kepsninė | 20 min. | Kepsninė – 50 % |
| Dviguba kepsninė | Kepsninė – 20 minučių | Kepsninė – 50 % |

GAMINIMO LENTELĖS

| Naudojami santrumpos | | | | | |
|----------------------------------|----------------------------|---|------------|------------------|----------------|
| valg. š. = valgomasis šaukštas | puodelis = pilnas puodelis | š | g = gramai | ml = mililitrai | min. = minutės |
| arbat. š. = arbatinis šaukštelis | kg = kilogramai | | l = litrai | cm = centimetrai | |


Maisto ir gėrimų šildymas

| Maistas/gėrimai | Kiekis -g/ml- | Para-metras | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas |
|---|---------------|------------------|----------------|---------------|--|
| Pienas, 1 puodelis | 150 | Mikro- | 900 W | maždaug 1 | neuždenkite |
| Vanduo, 1 puodelis | 150 | Mikro- | 900 W | maždaug 2 | neuždenkite |
| 6 puodeliai | 900 | Mikro- | 900 W | 8–10 | neuždenkite |
| 1 patiekalas | 1000 | Mikro- | 900 W | 9–11 | neuždenkite |
| Vienos lėkštės patiekalas (daržovės, mėsa ir priedai) | 400 | Mikro- | 900 W | 4-6 | padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite |
| Sriuba/troškiny | 200 | Mikro- | 900 W | 1-2 | uždenkite, pašildę pamaišykite |
| Daržovės | 200 500 | Mikro- Mikro- | 900 W 900 W | 2-3 3-5 | jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite |
| Mėsa, 1 gabalėlis* | 200 | Mikro- | 900 W | maždaug 3 | plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite |
| Žuvies filė* | 200 | Mikro- | 900 W | 3-5 | uždenkite |
| Pyragas, 1 gabalėlis | 150 | Mikro- | 450 W | ½ -1 | įdėkite į kepimo indą |
| Kūdikių maistas, 1 indas | 190 | Mikro- | 450 W | ½ -1 | sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą |
| Margarino ar sviesto tirpinimas* | 50 | Mikro- | 900 W | ½ | uždenkite |
| Šokolado lydymas | 100 | Mikro- | 450 W | 3-4 | retkarčiais pamaišykite |

* atvėsinto

Atšildymas ir gaminimas

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

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

Atšildymas ir gaminimas

| Maistas | Kiekis -g- | Para- metras | Galios lygis | Laikas -min.- | Vanduo -valg. š.- | Būdas | Pala. laikas -min.- |
|------------------------------|---------------|-----------------|-----------------|------------------|----------------------|--|---------------------------|
| Žuvies filė | 300 | Mikro- | 900 W | 9-11 | - | uždenkite | 2 |
| Vienos lėkštės patiekalas | 400 | Mikro- | 900 W | 8-10 | - | uždenkite, pamaišykite po 6 minučių | 2 |
| Brokoliai | 300 | Mikro- | 900 W | 6-8 | 3-5 | uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | 2 |
| Žirneliai | 300 | Mikro- | 900 W | 6-8 | 3-5 | uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | 2 |
| Daržovių mišinys | 500 | Mikro- | 900 W | 9-11 | 3-5 | uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | 2 |

Virimas, kepinimas ir skrudinimas

| Maistas | Kiekis -g- | Parametras | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas | Pala. laikas -min.- |
|---|---------------|------------------------------|-----------------|------------------|---|---------------------------|
| Brokoliai | 500 | Mikro- | 900 W | 6-8 | įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite | - |
| Žirneliai | 500 | Mikro- | 900 W | 6-8 | uždenkite, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | - |
| Morkos | 500 | Mikro- | 900 W | 9-11 | supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | - |
| Kepsniai (kiauliena, veršiena, aviena) | 1000 | Mikro- | 450 W | 16-18 | pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po* | 10 |
| | | Dviguba kepsninė | 450 W | 5-7* | | |
| | | Mikro- | 450 W | 14-16 | | |
| | 1500 | Mikro- | 450 W | 26-28 | | 10 |
| | | Dviguba kepsninė | 450 W | 5-8* | | |
| | | Mikro- | 450 W | 26-28 | | |
| Kepta jautiena (vidutiniškai) | 1000 | Mikro- | 630 W | 5-8 | pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po* | 10 |
| | | Dviguba kepsninė | 630 W | 8-10* | | |
| | | Dviguba kepsninė | 630 W | 3-5 | | |
| | 1500 | Mikro- | 630 W | 12-15 | | 10 |
| | | Dviguba kepsninė | 630 W | 12-15* | | |
| | | Dviguba kepsninė | 630 W | 4-6 | | |
| Vištų šlaunelės | 200 | Dviguba kepsninė Kepsninė | 450 W | 6-7* 4-6 | pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant viršutinės lentynos odele žemyn, apverskite po* | 3 |
| Pasturgalio kepsniai 2 gabalai, vidutiniai | 400 | Kepsninė Kepsninė | | 11-12* 6-8 | pastatykite ant viršutinės lentynos, apverskite po*, iškepę pagardinkite | |
| Apkepų skrudinimas | | Kepsninė | | 8-13 | pastatykite indą ant apatinės lentynos | |

| Maistas | Kiekis -g- | Para-metras | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas | Pala. laikas -min.- |
|---------------------|---------------|----------------------------|-----------------|------------------|---|---------------------------|
| Pakepintas sūris | 1 gabalėlis | Mikro- Kepsninė | 450 W | ½ 5-6 | paskrudinkite duoną ir užtepkite sviestu, ant viršaus uždėkite riekelę virto kumpio, riekelę ananaso ir sūrio | |
| | 4 gabalėliai | Mikro- Kepsninė | 450 W | ½ -1 5-6 | | |
| Užšaldyta pica | 300 | Mikro- Dviguba kepsninė | 450 W | 4-6 | pastatykite ant apatinės lentynos | |
| | 400 | Mikro- Dviguba kepsninė | 450 W | 6-7 450 W 5-7 | | |

RECEPTAI

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

Receptų pritaikymas mikrobangų krosnelei

Jei norite mėgstamiausius receptus pritaikyti mikrobangų krosnelei: sutrumpinkite gamavimo laiką nuo trečdaliu iki pusės. Vadovaukitės šioje knygoje pateiktais receptais.

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

Baklažanai, įdaryti mėsos faršu

Reikm- Dubuo su dangčiu (1 l talpos)
enys: Negilus kepimo indas
(maždaug 30 cm ilgio)

250 g baklažanų
200 g pomidorų
1 valg. š. alyvų aliejaus indui ištepti
100 g svogūnų, supjaustyti
4 švelnių žalių aitriųjų paprikų, be sėklų
200 g maltos jautienos
2 česnako skiltelių, susmulkintų
2 valg. š. susmulkintų petražolių
druskos ir pipirų
paprikos

60 g fetos sūrio, supjaustyto kubeliais

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

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

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

1. Perpjaukite baklažanus išilgai per pusę. Arbatiniu šaukšteliu iškabinkite minkštimą, kad liktų maždaug 1 cm storio luobas. Supjaustykite iškabintą minkštimą.
2. Nulupkite pomidorų odelę ir juos supjaustykite.
3. Dubens apačią ištepkite alyvų aliejumi. Sudėkite svogūnus, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 2 min. 900 W
4. Supjaustykite aitriąsias paprikas žiedais. Trečdalį pasilikite garnyru. Sumaišykite mėsos faršą su supjaustytu baklažanu, svogūnais, pomidorais, aitriųjų paprikų žiedeliais, česnaku ir petražolėmis. Pagardinkite pagal skonį.
5. Baklažanų puses išdžiovinkite. Iki pusės pridėkite faršo, ant viršaus paskleiskite fetos ir sudėkite likusį įdarą.
6. Sudėkite baklažano puses į kepimo indą, pastatykite jį ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.
11–13 min. Dviguba kepsninė (630 W)
Papuškite baklažano puses aitriųjų paprikų žiedeliais ir gaminkite toliau.
4–7 min. Dviguba kepsninė (630 W)
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

Svogūnų sriuba

| | |
|----------|-------------------------------|
| Reikm- | Dubuo su dangčiu (2 l talpos) |
| enys: | 4 sriubos dubenys (200 ml) |
| 10 g | sviesto arba margarino |
| 100 g | svogūnai, supjaustyti |
| 800 ml | mėsos sultinio |
| | druskos ir pipirų |
| 2 griež- | duona |
| inėlių | |
| 40 g | tarkuoto sūrio |

Grybų su rozmarinu

| | |
|--------|--|
| Reikm- | Dubuo su dangčiu (1 l talpos) |
| enys: | Negilus apvalus indas su dangčiu (maždaug 22 cm skersmens) |
| 8 | didelių grybų (apie 225 g), nesupjaustyti |
| 20 g | sviesto arba margarino |
| 50 g | svogūno, smulkiai supjaustyto |
| 50 g | beconienos, smulkiai supjaustytos |
| | juodųjų pipirų, |
| | šviežių rozmarinų, susmulkintų |
| 125 ml | sauso balto vyno |
| 125 ml | grietinės |
| 20 g | miltų |

Jūros liežuvio filė

| | |
|------------|---|
| Reikm- | Negilus ovalo formos indas su |
| enys: | 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 |

1. Ištepkite dubenį, įdėkite supjaustytą svogūną, mėsos sultinio ir prieskonių. Uždenkite ir virkite. 9–11 min. 900 W
 2. Paskrudinkite duonos riekelį, supjaustykite jas kubeliais ir padalykite kiekvienam sriubos dubeniui. Užpilkite sriubą ant paskrudintų kubelių ir apibarstykite sūriu.
 3. Pastatykite dubenis ant sukamojo padėklo ir įjunkite krosnelę. 6–7 min. Kepsninė
1. Pašalinkite grybų kotelius. Supjaustykite kotelius į smulkius gabalėlius.
 2. Ištepkite negilų indą. Sudėkite svogūnus, supjaustytą bekonieną ir grybų kotelius. Pagardinkite pipirais ir rozmarinu, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 3–5 min. 900 W
Palikite atvėsti.
 3. Dubenyje pašildykite grietinėlę ir 100 ml vyno. 1–3 min. 900 W
 4. Likusį vyną sumaišykite su miltais, išmaišykite karštą skystį, uždenkite ir įjunkite krosnelę. Gamindami kartą pamaišykite. maždaug 1 min. 900 W
 5. Užpildykite grybus beconienos mišiniu ir sudėkite į negilų indą. Grybus apipilkite padažu ir įjunkite krosnelę, pastatę ant apatinės lentynos. 6–8 min. Dviguba kepsninė (630 W)
Baigę gaminti palikite maždaug 2 min.
1. Nuplaukite žuvį ir ją nusauskinkite. Išimkite visus kaulus.
 2. Plonais griežinėliais supjaustykite citriną ir pomidorus.
 3. Ištepkite indą sviestu. Sudėkite žuvies filė į indą ir pašlakstykite aliejumi.
 4. Pabarstykite petražolėmis, ant viršaus sudėkite pomidorų griežinėlius ir pagardinkite prieskoniais. Ant pomidorų sudėkite citrinų griežinėlius ir užpilkite balto vyno.
 5. Uždėkite mažų sviesto gabalėlių ant citrinos, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 11–13 min. 630 W
Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

Upėtakis su migdolais

| | |
|--------------|--|
| Reikm- enys: | Negilus ovalo formos indas (maždaug 32 cm ilgio) |
| 4 | upėtakis (200 g), paruoštas vienos citrinos sultys druskos |
| 30 g | sviesto arba margarino |
| 50 g | miltų |
| 10 g | sviesto arba margarino indui ištepti |
| 50 g | migdolų drožlių |

1. Nuplaukite ir nusauskite upėtakį, apšlakstykite citrinų sultimis. Žuvies vidų ir išorę įtrinkite druska ir palikite 15 min.
2. Ištrpinkite sviestą. 1 min. 900 W
3. Nusauskite žuvį, ištepkite sviestu ir išvoliokite miltuose.
4. Ištepkite indą. Įdėkite upėtakį į indą, pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę. Likus trečdaliui gaminimo laiko, apverskite upėtakį ir apibarstykite migdolais. 15–18 min. Dviguba kepsninė (450 W) Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

Žuvies filė su sūrio padažu

| | |
|--------------|---|
| Reikm- enys: | Dubuo su dangčiu (1 l talpos) Negilus apskritas keptuvas (maždaug 25 cm ilgio) |
| 800 g | žuvies filė |
| 2 valg. š. | citrinų sulčių druskos |
| 10 g | sviesto arba margarino |
| 50 g | svogūno, smulkiai supjaustyto |
| 20 g | miltų |
| 100 ml | balto vyno |
| 1 arbat. š. | aliejaus indui ištepti |
| 100 g | tarkuoto Ementalio sūrio |
| 2 valg. š. | susmulkintų petražolių |

1. Nuplaukite žuvį, tapšnodami nusauskite ir apšlakstykite citrinų sultimis. Įtrinkite druska.
2. Ištepkite indą. Įdėkite supjaustytą svogūną, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 1–2 min. 900 W
3. Apibarstykite svogūnus miltais, apšlakstykite baltuoju vynu ir išmaišykite.
4. Ištepkite keptuvą ir įdėkite į ją žuvį. Apipilkite žuvį padažu ir apibarstykite sūriu. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę. 7–8 min. 450 W 14–16 min. Dviguba kepsninė (450 W) Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

Įdarytas kumpis

| | |
|--------------|--|
| Reikm- enys: | Dubuo su dangčiu (2 l talpos) Ovalo formos keptuvas (maždaug 26 cm ilgio) |
| 150 g | susmulkintų špinato lapų |
| 150 g | atskiestos varškės, 20 % riebumo |
| 50 g | tarkuoto Ementalio sūrio pipirų ir paprikos |
| 8 | kepto kumpio (400 g) |
| 125 ml | vanduo |
| 125 ml | grietinėlis |
| 20 g | miltų |
| 20 g | sviesto arba margarino |
| 10 g | sviesto arba margarino indui ištepti |

1. Sumaišykite špinatus su sūriu ir atskiesta varške, pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
2. Ant kiekvieno kepto kumpio grietinėlio uždėkite po valgomąjį šaukštą įdaro ir suvyniokite. Perverkite kumpį mediniu iešmu.
3. Pasidarykite „béchamel“ padažo; tam įpilkite į dubenį vandens ir grietinės bei pakaitinkite. 2–4 min. 900 W Sumaišykite miltus ir sviestą, kad būtų pasidarytų mišinys, supilkite į skystį ir plakite, kol gausite vientisą masę. Uždenkite, kepkite, kol pasidarys tirštas. 1–2 min. 900 W Išmaišykite ir paragaukite.
4. Supilkite padažą į išteptą indą, sudėkite į padažą įdarytus kumpo ritinėlius ir uždenę įjunkite krosnelę. 10–12 min. Dviguba kepsninė (630 W) Baigę gaminti, palikite maždaug 5 min.

Ciuricho veršienos troškiny

Reikm- Indas su dangčiu (2 l talpos)
 enys:
 600 g veršienos filė
 10 g sviesto arba margarino
 50 g svogūno, smulkiai supjaustyto
 100 ml balto vyno
 priesoniais pagardinto padažo,
 suteikiančio rudumo, skirto maždaug
 ½ litro padažo
 300 ml grietinėlės
 1 valg. š. susmulkintų petražolių

1. Supjaustykite veršieną juostelėmis.
2. Ištepkite 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. Protarpiais pamaišykite.
3–5 min. 900 W
4. Baigę troškinti pamaišykite, palikite pastovėti maždaug 5 min. Papuoškite petražolėmis.

Smulkinta veršiena su mocarela

Reikm- Negilus kvadratinis keptuvas su dangčiu
 enys: (maždaug 25 cm ilgio)
 150 g mocarelos, supjaustytos
 500 g konservuotų pomidorų, nusausintų,
 4 veršienos gabalėlių (600 g)
 20 ml alyvuogių aliejaus
 2 česnakų skiltelių, smulkintų
 20 g kaparių
 raudonėlio
 druskos ir pipirų

1. Nuplaukite veršieną, nusausinkite ir išmuškite muštuvu.
2. Sutrinkite pomidorus, įdėkite česnako, įpilkite aliejaus, užbarstykite druskos, pipirų, kaparių ir raudonėlio bei užpilkite ant veršienos. Uždenkite ir įjunkite krosnelę.
15–19 min. 630 W
Apverskite mėsos gabalėlius.
3. Ant kiekvieno kotleto uždėkite mocarelos riekes, pabarstykite priesonių ir pastatę ant viršutinės lentynos bei neuždengę įjunkite krosnelę.
9–12 min. Dviguba kepsninė (630 W)
Baigę gaminti, palikite 5 min.

Lazanija

Reikm- Dubuo su dangčiu (2 l talpos)
 enys: Negilus, stačiakampis 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 grietinėlės
 100 ml pieno
 50 g tarkuoto parmezano sūrio
 1 arbat. š. susmulkintų žolelių mišinio
 1 arbat. š. alyvuogių aliejaus
 1 arbat. š. aliejaus indui ištepti
 125 g žaliosios lazanijos
 1 valg. š. tarkuoto parmezano sūrio

1. Supjaustykite pomidorus, sumaišykite su kumpiu, svogūnais, česnakais, jautienos faršu ir pomidorų tyre. Pagardinkite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
5–8 min. 900 W
2. Sumaišykite grietinę su pienu, parmezanu, žolelėmis, aliejumi ir priesoniais.
3. Ištepkite indą riebalais ir sudėkite maždaug 1/3 makaronų. Pusę maltos mėsos sudėkite ant makaronų ir užpilkite šiek tiek padažo. Pakartokite tą patį ir su likusiais makaronais. Užpilkite makaronus padažu ir pabarstykite parmezano sūriu. Gaminkite uždenę.
13–17 min. 630 W
Baigę gaminti, palikite maždaug 5–10 min.

Cukinijų ir makaronų apkepas

| | |
|------------|--|
| Reikm- | Keptuvas (maždaug 26 cm ilgio) |
| enys: | |
| 80 g | makaronų, virtų |
| 400 g | konservuotų supjaustytų pomidorų |
| 150 g | svogūno, smulkiai supjaustyto baziliko, čiobrelių, druskos, pipirų |
| 1 valg. š. | aliejaus indui ištepti |
| 450 g | cukinijų, supjaustytų |
| 150 g | grietinės |
| 2 | kiaušinių |
| 100 g | čederio, tarkuoto |

1. Sumaišykite pomidorus su svogūnais ir pagardinkite prieskoniais. Įdėkite makaronų. Ant makaronų užpilkite pomidorų padažo, o ant viršaus paskleiskite cukinijų riekeles.
2. Išplakite grietinę ir kiaušinius, tada užpilkite ant viršaus. Užbarstykite sutarkuoto sūrio. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.
18–21 min. 900 W
7–8 min. Dviguba kepsninė (630 W)
Baigę gaminti, palikite maždaug 5–10 min.

Kriaušės šokolado padažė

| | |
|------------|---------------------------------------|
| Reikm- | Indas su dangčiu (2 l talpos) |
| enys: | 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 |

1. Į dubenį įberkite cukraus, vanilinio cukraus, įpilkite kriaušių likerio ir vandens, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
1–2 min. 900 W
2. Sudėkite kriaušes į skystį, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
5–8 min. 900 W
Išimkite kriaušes iš virimo skysčio ir įdėkite į šaldytuvą.
3. 50 ml virimo skysčio supilkite į mažesnę indą. Įdėkite šokolado ir grietinės, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
2–3 min. 900 W
4. Gerai išmaišykite padažą, užpilkite ant kriaušių ir patiekite.

Manų pudingas su aviečių padažu

| | |
|------------|-------------------------------|
| Reikm- | Indas su dangčiu (2 l talpos) |
| enys: | 4 formos |
| 500 ml | pieno |
| 40 g | cukraus |
| 15 g | smulkintų migdolų |
| 50 g | manų |
| 1 | kiaušinio trynio |
| 1 valg. š. | vanduo |
| 1 | kiaušinio baltymo |
| 250 g | aviečių |
| 50 ml | vanduo |
| 40 g | cukraus |

1. Į indą įpilkite pieno, įdėkite cukraus ir migdolų, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
3–5 min. 900 W
2. Suberkite manus, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.
10–12 min. 270 W
3. Puodelyje išplakite kiaušinio trynį su vandeniu ir įmaišykite į karštą masę. Plakite kiaušinio baltymą tol, kol sutirštės ir įmaišykite į masę. Supilkite pudingą į formą.
4. Norėdami padaryti padažą, nuplaukite ir nusauskinkite avietes, sudėkite jas į dubenį su vandeniu ir cukrumi. Uždenkite ir pakaitinkite.
2–3 min. 900 W
5. Sutrinkite avietes ir patiekite su manų pudingų.

Varškės tortas

| | |
|------------|---|
| Reikm- | Kepimo forma |
| enys: | (maždaug 26 cm skersmens) |
| | Pagrindas: |
| 300 g | miltų |
| 1 valg. š. | kakavos |
| 10 g | kepimo miltelių |
| 150 g | cukraus |
| 1 | kiaušinio |
| 10 g | sviesto arba margarino skardai ištepti įdaras: |
| 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 |

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

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

PERSPĖJIMAS: VALYDAMI BET KURIĄ MIKROBANGŲ KROSNELĖS DALĮ NENAUDOKITE KOMERCINIŲ KROSNELIŲ VALIKLIŲ, ĄARINIŲ VALIKLIŲ, ŠLIFUOJAMŲJŲ, ŠIURKŠČIŲ VALIKLIŲ, BĖT KOKIŲ VALIKLIŲ, KURIUOSE YRĄ NĄTRIO HIDROKSIDO AR ŠVEITIKLIŲ.

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

Krosnelės išorė

Krosnelės išorę lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniu. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir 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 neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei.
3. Vidui valyti nenaudokite

purškiamųjų valiklių.

4. Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skleisti dūmus arba blogą kvapą.

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės.

Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniui su švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

Durėlės

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

Lentynos

Jos turėtų būti nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nusausintos. Lentynas galima plauti indaplove.

⚠ Svarbu! Negalima naudoti garinio valiklio.

KĄ DARYTI, JEI

| Problema | Patikrinkite, ar... |
|---|---|
| Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai? | <ul style="list-style-type: none"> Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Neveikia mikrobangų režimas? | <ul style="list-style-type: none"> Durelės uždarytos tinkamai. Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. Paspaustas gaminimo mygtukas START/+30. |
| Sukamasis padėklas nesisuka? | <ul style="list-style-type: none"> Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. Indai telpa ant sukamojo padėklo. Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukintis. Ertmėje po sukamoju padėklu nieko nėra. |
| Mikrobangų krosnelė neišsijungia? | <ul style="list-style-type: none"> Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą. |
| Neveikia vidaus apšvietimas? | <ul style="list-style-type: none"> Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą. Vidaus apšvietimo lempuotę gali pakeisti tik išmokyti aptarnavimo ELECTROLUX centro technikai. |
| Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau? | <ul style="list-style-type: none"> Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. Nustatykite didesnę galios parametą. |

SPECIFIKACIJOS

| | |
|---------------------------------------|---|
| Kintamosios srovės įtampa | 230 V, 50 Hz, vienfazė |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo | Mažiausia 16 A |
| Reikiama kintamosios srovės galia: | Mikrobangos 1,37 kW Kepsninė 1,00 kW Mikrobangos/Kepsninė 2,35 kW |
| Išeinamoji galia: | Mikrobangos 900 W (IEC 60705) Kepsninė 1000 W |
| Mikrobangų dažnis | 2450 MHz * (2 grupė/B klasė) |
| Išorės matmenys: | EMS262040 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 19,5 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 karščiu. 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, 2009/125/EC ir 2011/65/EU reikalavimus.

SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

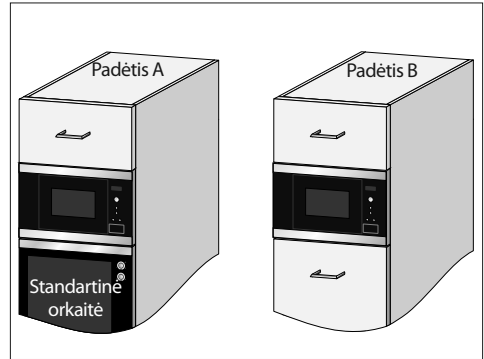


ĮRENGIMAS

Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:

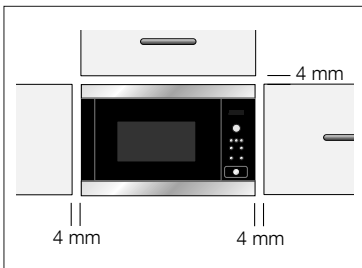
| Padėtis | Nišos dydis | | |
|---------|-----------------|---|---|
| | P | G | A |
| A | 560 x 550 x 450 | | |
| B | 560 x 500 x 450 | | |

Matmenys (mm)



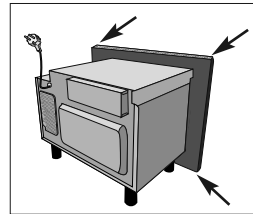
PRIETAISO ĮRENGIMAS

1. Pašalinkite visas pakuočių 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. Įsitinkite, kad prietaisas stovi tvirtai ir nėra pasviręs. Užtikrinkite, kad tarp viršuje esančių spintelės durelių ir korpuso viršaus būtų 4 mm tarpas (žr. paveikslėlį).



1 pritvirtinimo būdas:

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



2 pritvirtinimo būdas:

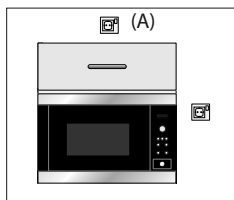
Žr. su krosnele pateiktą modelių lapą.

⚠ Svarbu!

Užtikrinkite, kad krosnelės apačia būtų virš grindų 85 cm arba daugiau. Svarbu užtikrinti, kad gaminio įrengimas atitiktų šio naudojimo vadovo instrukcijas ir standartinės krosnelės gamintojo įrengimo instrukcijas.

PRIETAISO PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO ŠALTINIO

- **Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.**
- **Lizdas negali būti už spintelės.**
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).



- Įjunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 16 A saugiklis.
- **Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.**

- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.

ELEKTRINĖS JUNGTYS



ĮSPĖJIMAS!
ŠĮ PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI
Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei nebus laikomasi šios saugos priemonės.

Jei prietaiso kištukas netinka lizdai, jums reikia paskambinti į vietinę ELECTROLUX paslaugų agentūrai.

INFORMACIJA APIE POVEIKŲ APLINKAI

Ekologiškas pakavimo medžiagų ir senų prietaisų utilizavimas

PAKUOTĖS MEDŽIAGOS

ELECTROLUX mikrobangų krosnelių pakuotė turi gerai apsaugoti transportuojamas krosneles. Naudojama tik būtinoji pakuotė. Pakuotės medžiagos (pvz., folija ar polistirolas) gali kelti pavojų vaikams.


Yra pavojus uždusti. Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.

Jokios pakuotės medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti. Kartonas pagamintas iš perdirbto popieriaus, o medinės dalys neapdorotos. Plastikinės dalys žymimos taip:
„PE“ - polietilenas, pvz., pakuotės plėvelė
„PS“ - polistirenas, pvz., pakuotė (be CFC)
„PP“ - polipropilenas, pvz., pakuotės juostos
Pakartotinai naudojant pakuotes taupomos žaliavos, sumažėja atliekų kiekis. Pakuotė turėtų būti pristatyta į artimiausią perdirbimo centrą. Dėl informacijos kreipkitės į savivaldos instituciją.

SENŲ PRIETAISŲ IŠMETIMAS

Seni prietaisai prieš išmetant turėtų būti 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 buitinėmis atliekomis. Jis turėtų būti nuvežtas į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Tinkamai išmesdami šį gaminį saugote aplinką ir žmonių sveikatą nuo neigiamų padarinių, galimų šį gaminį išmetus netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą kreipkitės į savivaldos instituciją, buitinių atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

GARANTIJOS SĄLYGOS




- 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.
- Ši garantija galioja tik Lietuvos Respublikos teritorijoje.
- Garantijos laikotarpis gali būti pratęstas, jei defektui pašalinti reikalingos detalės pristatymas iš gamintojo trunka ilgiau kaip 21 darbo dieną.
- Garantinį remontą (dalys, darbas ir, jei reikia, pervežimas) nemokamai atlieka Electrolux įgaliota klientų aptarnavimo organizacija vartotojo namuose arba taisykloje klientų aptarnavimo organizacijos nuožūra. Smulkius buitinius prietaisus (dulkių siurblius, mikrobangų krosneles, oro šildytuvus ir pan.) į taisyklą pristato pats vartotojas.
- Visos pretenzijos dėl prietaiso kokybės nagrinėjamos tik įgaliotai klientų aptarnavimo organizacijai prietaisą patikrinus.
- 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).
- 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.

- 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, šepetiams, 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).
- 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 .
- 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 persikeliančiam 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 perleidžiama 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.

|  |  |  |
|---|---|--|
| Albania | +355 4 261 450 | Rruga "Kavajës", ish-parku autobuzëve, Tiranë |
| Belgique/België/ Belgien | +32 2 7162444 | Raketstraat 40, 1130 Brussel/Bruxelles |
| Česká Republika | +420 261 302 261 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | 08 92 68 24 33 (0.34€/min) | www.electrolux.fr |
| Great Britain | +44 8445 616 616 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonskaavenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | Corso Lino Zanussi, 30 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +371 67313626 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 278 06 03 | Ozo10a, LT-08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Ruede Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | (06-1) 467-3205 +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet Királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn.2, 0508 Oslo |
| Österreich | 0810 955030 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 434 7300 | ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q35 2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz/Suisse/ Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 32 14 13 34-5 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho17/B, 821 04 Bratislava |
| Suomi | 030 600 5200 | Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu +0,032€/min Matkapuhelinverkosta 0,192€/min |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | 8-800-200-3589 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |
| Україна | +380 44 586 20 60 | 04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а БЦ "Алкон" |

www.electrolux.com/shop

TINS-A692URR0 



CE

