



---

<b>UK</b>	Мікрохвильова Піч	Посібник Користувача	2
<b>CS</b>	Mikrovlinná Trouba	Uživatelská Příručka	29
<b>LT</b>	Mikrobangų Krosnelė	Naudotojo Vadovas	55
<b>KK</b>	Микротолқынды Пеш	Пайдаланушы Нұсқаулығы	81



## ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ . . . . .	3
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ . . . . .	9
3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ . . . . .	10
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ . . . . .	10
5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ . . . . .	12
6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ . . . . .	17
7. ДОГЛЯД І МИТТЯ . . . . .	24
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО . . . . .	25
9. УСТАНОВЛЕННЯ . . . . .	26
10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ . . . . .	28
11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА . . . . .	28

## ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

### Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

[www.electrolux.com/shop](http://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 табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

## 1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



### **ВАЖЛИВО!**

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

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

### 1.1 Щоб запобігти травмуванню



### **УВАГА!**

Не користуйтеся піччю, якщо вона пошкоджена чи несправна.

Перш ніж користуватися, перевірте:

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

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

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

Не дозволяйте жирові та бруду збиратися на ущільнювачі дверцят та поруч. Дотримуйтеся вказівок у розділі «Догляд і миття».

Регулярно мийте піч та усувайте залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

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

## 1.2 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню



### **УВАГА!**

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

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

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

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

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

### 1.3 Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми



#### **УВАГА!**

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні!

Забороняється використання дітям молодше 8 років без постійного нагляду дорослих.

Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями; особам без досвіду роботи з пристроєм або не знаючим, як його використовувати, за винятком коли пристрій використовується зазначеними особами під наглядом або керуванням осіб, які забезпечують безпечне використання і розуміння ризиків, пов'язаних з ним. Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним. Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих. Цей пристрій призначений для використання в побутових та подібних цілях, зокрема: на кухнях для працівників у магазинах, офісах та інших місцях роботи; у фермерських господарствах; для клієнтів готелів, мотелів та інших середовищах для проживання; у закладах, що пропонують нічліг та сніданок. Цей прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.

## 1.4 Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу. Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 16 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 16 А. Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм. Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

Не тримайте займистих предметів біля печі чи її вентиляційних отворів. Не закривайте вентиляційні отвори. Знімайте усі металічні пломби, дротяні фіксатори тощо з їжі та упаковки. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу. Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах. Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети. Перевірте настройки печі після вмикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить. Див. відповідні поради у цьому посібнику. Не користуйтеся піччю із відчиненими дверцятами і жодним чином не змінюйте замка дверцят. Не користуйтеся піччю, якщо між ущільнювачем дверцят і поверхнею його прилягання є якийсь предмет.

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

## 1.5 Щоб запобігти ураженню струмом

У жодному разі не знімайте зовнішній корпус. Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. Якщо рідина потрапила у ці отвори, негайно вимкніть піч, 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.

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

## 1.6 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

## 1.7 Щоб запобігти можливим опікам

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

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

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

## 1.8 Додаткові застереження

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

## 1.9 Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень

Ніколи не вмийте порожню піч. Це може пошкодити піч. Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагріваються, завжди

підкладайте під них термостійкий ізолятор, наприклад порцелянову тарілку, щоб уникнути пошкодження 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 пиччо без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі. 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!**

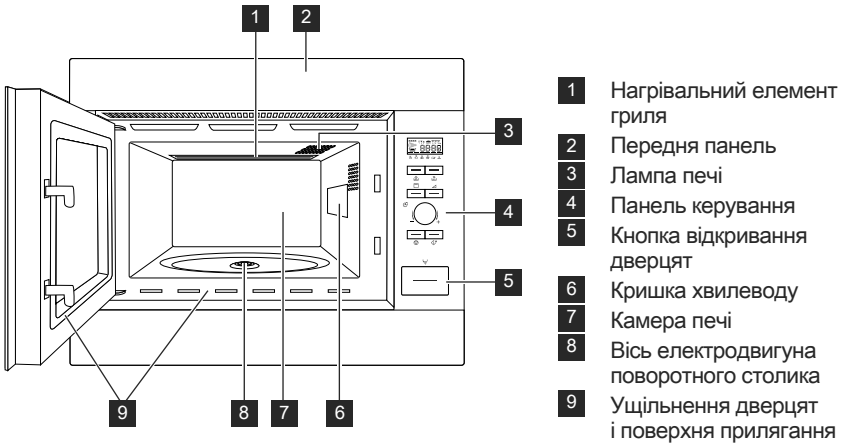
Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика.

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.

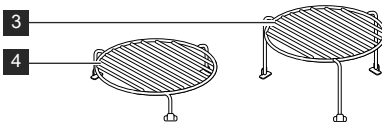
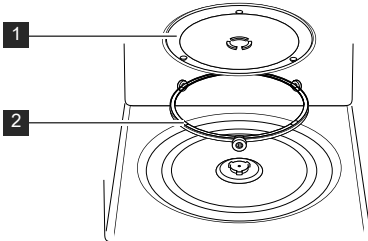


## 2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

### 2.1 МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ



### 2.2 ДОДАТКИ

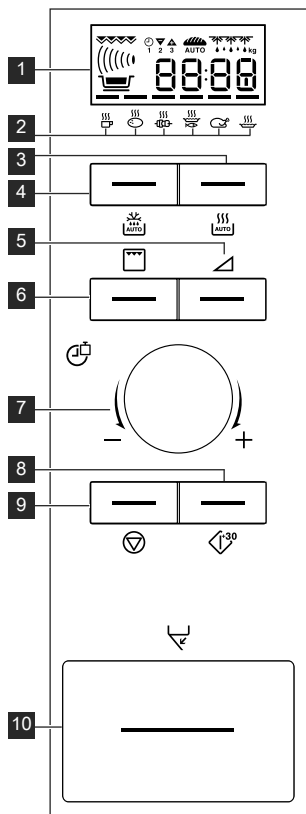










Перевірте наявність таких додатків:

- 1 Поворотний столик
  - 2 Підставка поворотного столика
  - 3 Висока решітка
  - 4 Низька решітка
- Помістіть опору обертової підставки на підлогу заглиблення.
  - Установіть поворотний столик на підставку.
  - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

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

### 3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ




- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b> Індикатори на цифровому екрані</p> <p> Гриль</p> <p> Режим мікрохвиль</p> <p> Подвійний</p> <p> Годинник</p> <p> Етапи готування</p> <p> Плюс/мінус</p> <p> Автоматичне розморожування хліба</p> <p> Автоматичне розморожування</p> <p> Вага</p> | <p><b>2</b> Індикатор режиму автоматичного готування</p> <p><b>3</b> Кнопка режиму автоматичного готування</p> <p><b>4</b> Кнопка автоматичного розморожування</p> <p><b>5</b> Кнопка рівня потужності</p> <p><b>6</b> Кнопка гриль</p> <p><b>7</b> Регулятор Таймер/Вага</p> <p><b>8</b> Кнопка Start/+30</p> <p><b>9</b> Кнопка Stop</p> <p><b>10</b> Кнопка відкриття дверцят</p> |
|---|--|

### 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

#### 4.1 РЕЖИМ «ECON»

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


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


 Щоб скасувати режим Econ, настройте годинник.

#### 4.2 ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 годин.




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

1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: Econ.
3. Натисніть і утримуйте кнопку **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
4. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати годину.

- Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати хвилини.
- Натисніть кнопку **START/+30**.
- Перевірте екран: 
- Закрийте дверцята.

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


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


- Відкрийте дверцята.
- На екрані з'явиться: Econ.
- Натисніть і утримуйте кнопку **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
- Натисніть кнопку **START/+30**. На екрані з'явиться: 
- Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати годину.
- Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати хвилини.
- Натисніть кнопку **START/+30**.
- Перевірте екран: 
- Закрийте дверцята.

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


#### 4.3 КОРЕКЦІЯ ЧАСУ КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

**Приклад:** щоб виставити годинник на 11:45.

- Відкрийте дверцята.
  - 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.)

- Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати годину.
- Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати хвилини.
- Натисніть кнопку **START/+30**.
- Перевірте екран: 

#### 4.4 ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

- Відкрийте дверцята.
  - 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.)
- Натисніть кнопку **STOP**.
  - На екрані з'явиться: Econ.
  - Закрийте дверцята.
  - На дисплеї почнеться відлік від 3:00 до нуля.
  - Коли відлік буде завершено, піч перейде в режим Econ, а дисплей вимкнеться.

#### 4.5 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.

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

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

## 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

### 5.1 КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	Коментар
Алюмінієва фольга/ контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не ближче за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначене виробником. уважно дотримуйтеся вказівок.
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.
Торбинки для заморожування/запікання	✓	Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтеся, що торбинки можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові чи металеві фіксатори, оскільки вони можуть розплавитися чи загорітися через іскри.
Папір - тарілки, стакани і кухонні рушники	✓	Використовуйте лише для нагрівання або вбирання вологи. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Солом'яні і дерев'яні контейнери	✓	Не залишайте піч без нагляду, використовуючи ці матеріали, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Перероблений папір і газети	✗	Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і призвести до пожежі.

## 5.2 ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

## 5.3 ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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.

WT = WATT

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

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



### **ВАЖЛИВО!**

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

- Якщо відчинити дверцята під час готування, відлік часу готування на цифровому екрані автоматично зупиняється. Відлік часу продовжується, якщо зачинити дверцята і натиснути кнопку **START/+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**.

## 5.4 ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

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 %

## 5.5 ТАЙМЕР

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

1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 7 разів.
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 7.00.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.



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

## 5.6 ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

### Швидкий запуск

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



### 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.

## 5.7 ПЛЮС ТА МІНУС


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

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

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітлиться 0.3.
3. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз, щоб вибрати настройку **ПЛЮС** .
4. Натисніть кнопку **START/+30**.



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

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

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

## 5.8 ГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ ГРИЛЬ І ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

Мікрохвильова піч має два режими гриль:

Лише гриль

Подвійний гриль (гриль і мікрохвилі)



### ВАЖЛИВО!

Для грилю рекомендується висока чи низька решітка.

Користуючись грилем вперше, ви можете помітити дим чи відчутти горілий запах. Це нормально і не свідчить про несправність печі. Щоб уникнути цієї проблеми, використовуючи гриль уперше, увімкніть його на 20 хвилин без їжі.

### Готування у режимі лише гриль

**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**.

### Готування в режимі подвійний гриль

Цей режим поєднує гриль та мікрохвилі. Рівень потужності мікрохвиль попередньо становлено 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**.

## 5.9 ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

можна запланувати 3 (не більше) етапи готування, використовуючи комбінацію мікрохвилі, гриль чи подвійний гриль.

**Приклад:** Щоб готувати:

Етап 1: 2 хвилини 30 секунд 630 Вт

Етап 2: 5 хвилин у режимі лише гриль

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. Натисніть кнопку **ГРИЛЯ** один раз.
4. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 5.00.
5. Натисніть кнопку **START/+30**.

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

## 5.10 АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

Продукти	Символ	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
М'ясо/Риба/Птиця		Режим мікрохвиль
Хліб		Режим мікрохвиль

**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**.

**i** Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **START/+30**. Коли закінчиться час автоматичного готування/ зупиниться, програма автоматично зупиниться. Пролунає дзвінок і блиматиме символ готування. Через 1 хвилину і після сигналу нагадування на екрані висвітиться годинник.



## 6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава) 	1-6 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставте чашку на край поворотного столика.</li> </ul>
Варена картопля і картопля в мундирах 	0,2-1,0 кг (100 г) Миска і кришка	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Покладіть підготовану картоплю в миску.</li> <li>Додайте необхідну кількість води (на 100г) приблизно 2 ст. л. і трохи солі.</li> <li>Накрийте кришкою.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте.</li> <li>Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.</li> </ul>
Шашлик на грилі 	0,2-0,8 кг (100 г) Висока решітка	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Див. рецепт «Шашлик на грилі».</li> <li>Покладіть на високу решітку і готуйте.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть.</li> </ul>
Гратен із рибним філе 	0,5-1,5 кг <sup>1)</sup> (100 г) Форма для запікання Низька решітка	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Див. рецепт «Гратен із рибним філе»5.</li> <li><sup>1)</sup> Загальна вага інгредієнтів.</li> </ul>
Курка на грилі 	0,9-1,8 кг (100 г) Форма для запікання Низька решітка	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Змішайте 2 ст. л. олії, 1 ч. л. паприки, сіль, перець і намажте курку.</li> <li>Проколіть шкірку курки.</li> <li>Покладіть курку у форму грудкою вниз.</li> <li>Поставте на низьку решітку і готуйте.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть.</li> <li>Після приготування залиште приблизно на 3 хв. у печі, вийміть і подайте на тарілці.</li> </ul>
Гратен 	0,5-1,5 кг <sup>1)</sup> (100 г) Форма для запікання Низька решітка	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Див. рецепт «Гратен».</li> <li><sup>1)</sup> Загальна вага інгредієнтів.</li> </ul>

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

- Охолоджена їжа готується від температури 5 °С, заморожена від -18 °С.
- Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду.
- Для їжі, вага чи об'єм якої менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами.
- Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Переконайтеся, що їжа дуже гаряча після готування.
- Після режимів Мікрохвилі/Гриль/Подвійний гриль може увімкнутися вентилятор охолодження.
- Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром.
- Фарш заморозуйте тонким пластом.

## РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

<b>Шашлик на грилі</b>	
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».

<b>Гратен із рибним філе, «По-італійськи»</b>			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	430 г	630 г	рибне філе
1/2 ст. л.	1 ст. л.	1 1/2 ст. л.	лимонний сік
1/2 ст. л.	1 ст. л.	1 1/2 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.	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.	суміш приправ
100 г	180 г	280 г	сир «Моцарела»
1/2 ст. л.	3/4 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.

<b>Шпинатний гратен</b>			
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

1. Змішайте листя шпинату з цибулею, посоліть, поперчіть і приправте мускатним горіхом.
2. Змастіть форму. Викладіть у форму по черзі шар кружальців картоплі, порізаної 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.

<b>Гратен з картоплею і цукіні</b>			
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. 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.

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

<sup>1)</sup> охолоджене

Розморожування	Кількість -г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Гуляш	500	Мікро	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	Мікро	90 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти, наприклад вишня, полуниця, малина, сливи	250	Мікро	270 Вт	3-5	Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморожування	5

Розморожування і готування	Кількість -г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Рибне філе	300	Мікро	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	Мікро	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2
Броколі/ Горошок	300	Мікро	900 Вт	6-8	додайте 3-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2
Овочева суміш	500	Мікро	900 Вт	9-11	додайте 3-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2

Готування, грилювання та підрум'янення	Кількість г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Броколі/ Горошок	500	Мікро	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	Мікро	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня (свинина, телятина, баранина)	1000	Мікро Подвійний гриль Мікро Подвійний гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-18 5-7 <sup>1)</sup> 14-16 4-6	приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через <sup>1)</sup>	10
Ростбіф (середньої пропеченості)	1000	Мікро Подвійний гриль Подвійний гриль	630 Вт 630 Вт 630 Вт	5-8 8-10 <sup>1)</sup> 3-5	приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через <sup>1)</sup>	10
Курячі ніжки	200	Подвійний гриль Гриль	450 Вт	6-7 <sup>1)</sup> 4-6	приправте на власний смак, покладіть шкіркою на низьку решітку, переверніть через <sup>1)</sup>	3
Баранячі стейки 2 шматки, середні	400	Гриль Гриль		11-12 <sup>1)</sup> 6-8	покладіть на високу решітку, переверніть через <sup>1)</sup> , приправте після готовності	
Підрум'янення ґратенів		Гриль		8-13	поставте форму на низьку решітку	
Сирний тост	1 пієсе	Мікро Гриль	450 Вт	½ 5-6	зробіть тост, намажте маслом, покладіть шматочок шинки, кільце ананаса і шматочок сиру	
Заморожена піца	400	Мікро Подвійний гриль	450 Вт 450 Вт	6-7 6-7	поставте на низьку решітку	



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

## 7. ДОГЛЯД І МИТТЯ

### **УВАГА!**

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

РЕГУЛЯРНО МИЙТЕ ПІЧ ТА УСУВАЙТЕ ЗАЛИШКИ 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 ганчіркою, і протріть зовнішню поверхню насухо м'яким рушником.

### Панель керування

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

### Внутрішня поверхня печі

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

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

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

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.

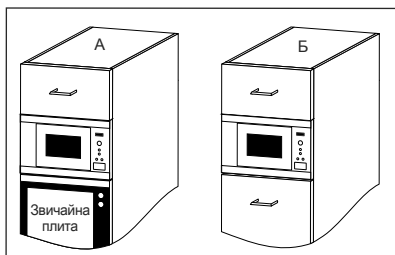


## 8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

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

## 9. УСТАНОВЛЕННЯ

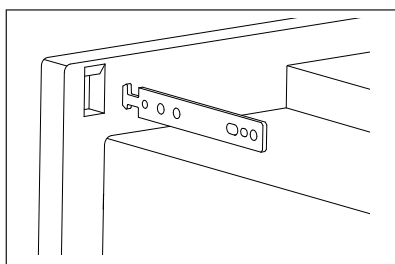
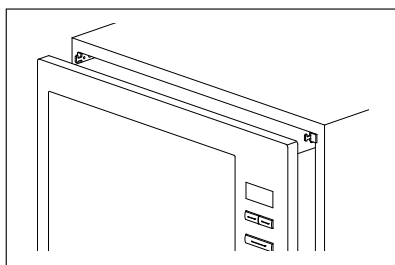
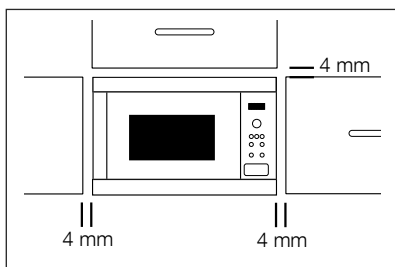
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:



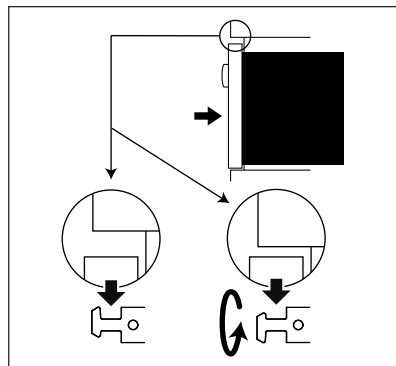
Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	560	550	450
Б	560	500	450

Габарити (мм)

### 9.1 УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ



1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
3. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, а потім опустити на місце. У випадку виникнення перешкод під час монтажу гачок можна посунути. Передню рамку печі необхідно вирівняти з передньою кромкою кухонної шафи.
4. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).

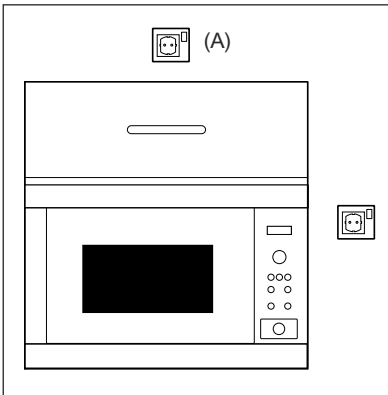


**ВАЖЛИВО!**

Переконайтеся, що дно печі знаходиться принаймні за 85 см до підлоги. Встановлюючи пристрій важливо дотримуватися

інструкцій цього посібника та інструкцій встановлення виробника звичайної плити.

## 9.2 ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИБОРУ 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 мотузку до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час встановлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

## 9.3 ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



### **УВАГА!** ПРИБОР 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 агента.

## 10. 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 <sup>1)</sup> (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) <sup>2)</sup>
Об'єм камери	26 літрів <sup>2)</sup>
Поворотний столик	Ø 325 мм, скло
Вага	прибл. 19,5 кг
Лампа печі	25 Вт/240-250 В

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.


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

ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

## 11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом  .  
Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені відповідним символом  , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

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

# OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	30
2. POPIS SPOTŘEBIČE .....	35
3. OVLÁDACÍ PANEL .....	36
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	36
5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY .....	38
6. TABULKY PROGRAMŮ .....	43
7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....	50
8. CO DĚLAT KDYŽ .....	51
9. INSTALACE .....	52
10. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	54
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ .....	54

## PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

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

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



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

## 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



### **DŮLEŽITÉ!**

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

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

### 1.1 Zamezení možnosti zranění



#### **VAROVÁNÍ!**

Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji.

Před spuštěním zkontrolujte následující:

- 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.

- d) 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 sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

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

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

## 1.2 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce,

protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Při ohřívání vajec, která nejsou míchaná, propíchněte žloutky a bílky, jinak mohou vejce explodovat. Natvrdo uvařená vejce ohřívejte v troubě bez skořápek.

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

Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od 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, DUÁLNÍ a AUTOMATICKÉ VARENÍ 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.

### 1.3 Zamezení nesprávnému použití dětmi



#### **VAROVÁNÍ!**

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

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



nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.

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

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

#### 1.4 Zamezení nebezpečí požáru

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

Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 230 V, 50 Hz a minimálně 16 A pojistku v distribučním vedení nebo 16 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

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

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

#### 1.5 Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby. Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevěvejte 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.

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

#### 1.6 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu

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

opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

## 1.7 Zamezení možnosti vzniku popálenin

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

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

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

## 1.8 Další upozornění

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

## 1.9 Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

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

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

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



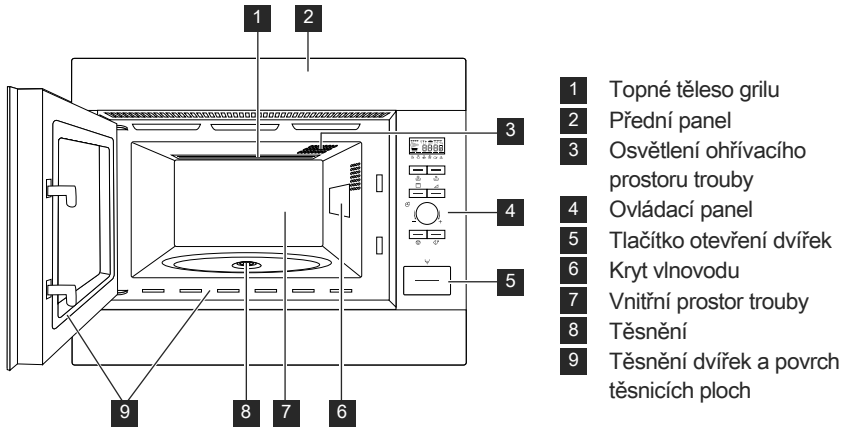
### DŮLEŽITÉ!

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

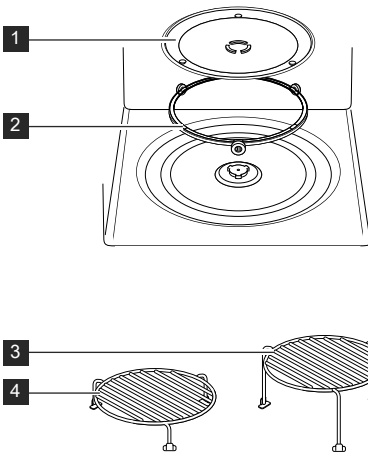
Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy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

## 2. POPIS SPOTŘEBIČE

### 2.1 Mikrovlnná trouba



### 2.2 Příslušenství



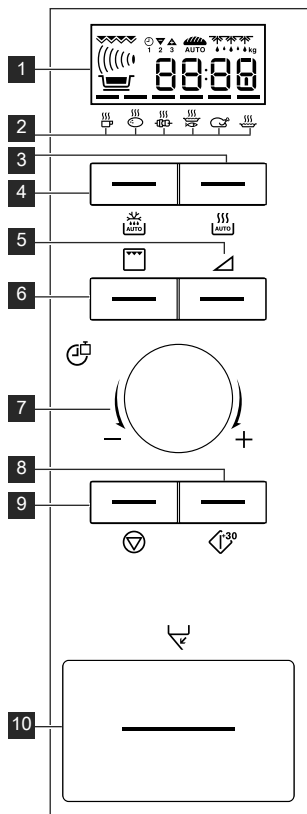
Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1 Otočný talíř
- 2 Unášecí podnos
- 3 Vysoký rošť
- 4 Nízký rošť

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

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

### 3. OVLÁDACÍ PANEĽ




- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> Indikátory digitálneho displeje</p> <p> Grilování</p> <p> Mikrovlny</p> <p> Duální</p> <p> Hodiny</p> <p> Stupně vaření</p> <p> Plus/Minus</p> <p> Automatické rozmrazování chleba</p> <p> Automatické rozmrazování</p> <p> Hmotnost</p> | <p><b>2</b> Indikátory funkce automatické vaření</p> <p><b>3</b> Tlačítko automatické vaření</p> <p><b>4</b> Tlačítko automatické rozmrazování</p> <p><b>5</b> Tlačítko výkonový stupeň</p> <p><b>6</b> Tlačítko gril</p> <p><b>7</b> Ovladač nastavení Času/Hmotnosti</p> <p><b>8</b> Tlačítko Start/+30</p> <p><b>9</b> Tlačítko Stop</p> <p><b>10</b> Tlačítko otevření dvířek</p> |
|---|---|

### 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

#### 4.1 Režimu Econ

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


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

 Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.


#### 4.2 Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny

Trouba má hodiny ve 12 hodinovém a 24 hodinovém režimu.

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




1. Otevřete dvířka.
2. Na displeji se zobrazí údaj: Econ.
3. Stiskněte a podržte tlačítko **START/+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.

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


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

1. Otevřete dvířka.
2. Na displeji se zobrazí údaj: Econ.
3. Stiskněte a podržte tlačítko **START/+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.


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

### 4.3 Změna nastavení času


**Příklad:** Chcete nastavit hodiny na 11:45.

1. Otevřete dvířka.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **START/+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: 

### 4.4 Chcete-li zrusit 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.

### 4.5 Dětská bezpečnostní pojistka

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

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

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

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

## 5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

### 5.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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

## 5.2 Rady pro mikrovlnné vaření

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

## 5.3 Mikrovlnné vaření

Trouba má 6 stupňů výkonu.

Nastavení výkonu	Doporučené použití
900 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).
630 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcovaného masa, dále 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

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

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



#### **DŮLEŽITÉ!**

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

- Pokud během vaření otevřete dvířka, doba ohřívání na digitálním displeji se automaticky zastaví. Čas se opět začne odpočítávat, jakmile dvířka zavřete a stisknete tlačítko **START/+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**.

## 5.4 Snížený stupeň výkonu

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 %

## 5.5 Časovač

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

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 7.00.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.



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

## 5.6 Přidání 30 sekund

### Přímý start

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

### Prodloužení doby vaření



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




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






## 5.7 Plus a minus

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

**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**.


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

## 5.8 Grilování a duální grilování

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy grilování:

Pouze gril

Duální gril (gril s mikrovlnami)

-  **DŮLEŽITÉ!**  
Pro grilování se doporučuje vysoký nebo nízký rošt.  
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.

Pouze gril

**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**.

## Duální grilování

Tento režim používá kombinaci výkonu funkce Gril a výkonu Mikrovlny. 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**.

## 5.9 Vícekrokové vaření

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence kombinace funkcí mikrovlny, grilování nebo duální grilování.

**Příklad:** Když chcete vařit:

Krok 1: 2 minuty a 30 sekund 630 W  
Krok 2: 5 minut pouze grilování

1. Stiskněte dvakrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 2.30.
3. Stiskněte tlačítko **GRILU**.
4. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30**.

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

## 5.10 Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování

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













Pokrm	Symbol	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
Maso/drůbež/ryby		Mikrovlny
Chléb		Mikrovlny




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

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKEHO VAŘENÍ**.
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.

**i** Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko **START/+30**. Po skončení doby automatického vaření/rozmrazování se program automaticky zastaví. Zazní zvukový signál a začne blikat symbol vaření. Po 1 minutě a zvukovém signálu se zobrazí aktuální čas.

## 6. TABULKY PROGRAMŮ

Automatické vaření	Hmotnost (interval)/ nádobí	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva) 	1-6 šálky 1 šálek = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte šálek k okraji otočného talíře.</li> </ul>
Vařené brambory a brambory ve slupce 	0,2-1,0 kg (100 g) Miska a víko	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do misky.</li> <li>• Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžice a trochu soli.</li> <li>• Zakryjte víkem.</li> <li>• Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte.</li> <li>• Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.</li> </ul>
Grillowane szaszłyki 	0,2-0,8 kg (100 g) Wysoki ruszt	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zobacz przepis „Grillowane szaszłyki”.</li> <li>• Połóż na wysokim ruszcie i gotuj.</li> <li>• Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę.</li> </ul>
Zapiekany filet rybny 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Naczynie do zapiekania Niski ruszt	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zobacz przepis „Zapiekany filet rybny”.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Całkowita masa składników.</p>
Grillowany kurczak 	0,9-1,8 kg (100 g) Naczynie do tarty Niski ruszt	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wymieszaj 2 łyżki stołowe oleju, 1 łyżeczkę papryki, sól i pieprz, a następnie posmaruj kurczaka.</li> <li>• Nakłuj skórę kurczaka.</li> <li>• Włóż kurczaka piersiami w dół do naczynia do tarty.</li> <li>• Połóż na niskim ruszcie i gotuj.</li> <li>• Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę.</li> <li>• Po ugotowaniu pozostaw w kuchence na około 3 minuty wyjmij i połóż na talerzu w celu podania.</li> </ul>
Zapiekanka 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Naczynie do zapiekania Niski ruszt	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zobacz przepis „Zapiekanka”.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Całkowita masa składników.</p>

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

- Chlazené potraviny se vaří od 5°C a mražené potraviny se od -18°C.
- Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
- Pro pokrm, který váží více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulkách pro automatické vaření a rozmrazování, použijte ruční postup.
- Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Po dokončení vaření zkontrolujte, zda je pokrm ohřátý.
- Po užyciu trybu mikrofal/grillowania/ podwójnego grillowania może włączyć się wentylator.
- Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
- Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.

## Recepty pro automatické vaření

<b>Grilované špízy</b>	
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“.

<b>Gratinované rybí filety po italsku</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	rybí filety
½ lžíce	1 lžíce	½ lžíce	citronová 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 citronovou 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 Mozarellu, 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.

<b>Špenát (gratinovaný)</b>			
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 (nejemno 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

<b>Bramborový a cuketový gratin</b>			
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 (nejemno 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. Gratin 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.

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

<sup>1)</sup> z chlazeného

Rozmrazování	Množství -g-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Guláš	500	Mikro	270 W	8-9	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	Mikro	90 W	1-3	vložte do ploché mísy	5
Ovoce, např. třešně, jahody, maliny, švestky	250	Mikro	270 W	3-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

Rozmrazování a vaření	Množství -g-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Rybí filet	300	Mikro	900 W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	Mikro	900 W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2
Brokolice/Hrášek	300	Mikro	900 W	6-8	přidejte 3-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	2
Míchaná zelenina	500	Mikro	900 W	9-11	přidejte 3-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	2



Vaření, grilování a pečení	Množství -g-	Nastav- ení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Brokolice/ Hrášek	500	Mikro	900 W	6-8	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	Mikro	900 W	9-11	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí)	1000	Mikro Duální gril Mikro Duální gril	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 <sup>1)</sup> 14-16 4-6	ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po <sup>1)</sup>	10
Hovězí pečeně (středně propečená)	1000	Mikro Duální gril Duální gril	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 <sup>1)</sup> 3-5	ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po <sup>1)</sup>	10
Kuřecí stehna	200	Duální gril Gril	450 W	6-7 <sup>1)</sup> 4-6	ochuťte podle potřeby, položte stranou s kůží dolů na vysoký rošt, otočte po <sup>1)</sup>	3
Steaky z kýty 2 kusy, středně propečené	400	Gril Gril		11-12 <sup>1)</sup> 6-8	položte na vysoký rošt, otočte po <sup>1)</sup> , po ogrilování dochuťte	
Pečení v gratinova cích nádobách		Gril		8-13	nádobu postavte na nízký rošt	
Sýrové toasty	1 kus	Mikro Gril	450 W	½ 5-6	opečte chleba a namažte na něj máslo, na ně položte plátek vařené šunky, plátek ananasu a sýra	
Mražená pizza	400	Mikro Duální gril	450 W 450 W	6-7 6-7	položte na nízký rošt	



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

## 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

### UPOZORNĚNÍ!

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

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

### Vnější 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

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

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

Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

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

### Rošty

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



### DŮLEŽITÉ!

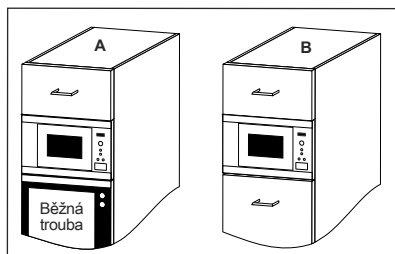
Neměli byste používat parní čistič.

## 8. CO DĚLAT KDYŽ

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

## 9. INSTALACE

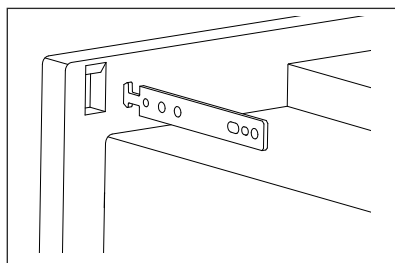
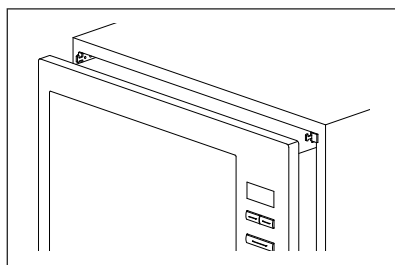
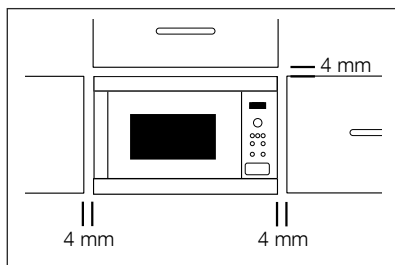
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



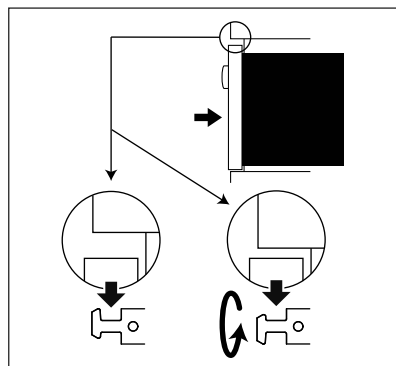
Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	560	x 550	x 450
B	560	x 500	x 450

Měření v (mm)

### 9.1 Instalace spotřebiče



1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Namontujte upevňovací háčky ke kuchyňské skřínce dle instrukcí v dodaném návodu a vzoru.
3. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte dosednout do zabezpečené pozice. Pro případ odlišné instalace jsou háčky oboustranné. Přední rám trouby musí těsně přiléhat k otvoru v přední straně skříňky.
4. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).



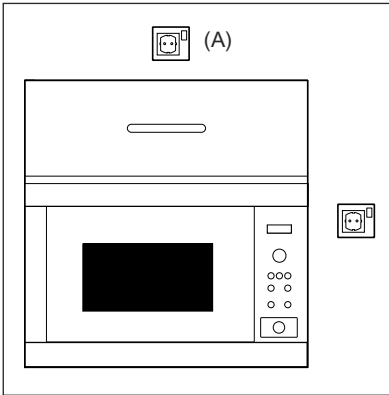


**DŮLEŽITÉ!**

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.

**9.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie**



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být 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 skříňě, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

**9.3 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 servis.

## 10. 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 <sup>1)</sup> (Skupina 2/třída 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) <sup>2)</sup>
Objem trouby		26 litrů <sup>2)</sup>
Otočný talíř		ø 325 mm, skleněný
Hmotnost		cca 19,5 kg
Osvětlení ohřívacího prostoru trouby		25 W/240-250 V

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


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

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

## 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

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

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

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

# TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS .....	56
2. PRIETAISO APŽVALGA .....	61
3. VALDYMO SKYDELIS .....	62
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI .....	62
5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS .....	64
6. PROGRAMŲ LENTELEŠ .....	69
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS .....	76
8. KĄ DARYTI, JEI .....	77
9. ĮRENGIMAS .....	78
10. SPECIFIKACIJOS .....	80
11. INFORMACIJA APIE POVEIKŲ APLINKAI .....	80

## GERIAUSIEMS REZULTATAMS

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

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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.

## 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



### **SVARBU!**

**SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS:  
ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE,  
KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE.**

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

### 1.1 Kaip nesusižaloti



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai.

Prieš naudodami, patikrinkite:

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



- c) Durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius; 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.

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

Vadovaukitės „Priežiūra ir valymas“ instrukcijomis. Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgai gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

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

## 1.2 Kaip išvengti sprogo ir staigaus užvirimo



### **ĮSPĖJIMAS!**

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

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

Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų

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

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

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, DVIGUBA KEPSNINĖ ir operacija AUTOMATINIS GAMINIMAS, nes šios dalys gali būti įkaitusios. Prieš valydami įsitikinkite, kad jos neįkaitusios.

### 1.3 Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



#### **ĮSPĖJIMAS!**

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

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

jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems.

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

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

#### 1.4 Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dėl per didelės galios ar per 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.

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 keptant šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus. Nelaikykite krosnelėje maisto ar ko nors kito. Įjungę krosnelę patikrinkite nustatytus parametrus, kad įsitikintumėte, jog ji veikia taip, kaip norite. Skaitykite atitinkamus šio naudojimo vadovo patarimus. Nenaudokite krosnelės atidarytomis durelėmis, nekeiskite durelių saugos skląsčių. Nesinaudokite krosnele, jei tarp

durelių sandarinimo tarpiklių ir sandarinimo paviršių yra koks nors objektas.

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

#### 1.5 Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Nieko nepilkite ir 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.

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

#### 1.6 Kaip išvengti sprogdimo ir staigaus uždvirimo

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 galėtū išėiti burbulai.

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

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

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

## 1.7 Kaip išvengti nudegimo pavojaus

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

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

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.

## 1.8 Kiti įspėjimai

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

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

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

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

Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso. Nenaudokite krosnelėje plastikinių talpyklų, jeigu ji dar įkaitusi po režimų KEPSNINĖ, DVGUBA KEPSNINĖ ir operacijos AUTOMATINIS GAMINIMAS – jie gali išsilydyti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.



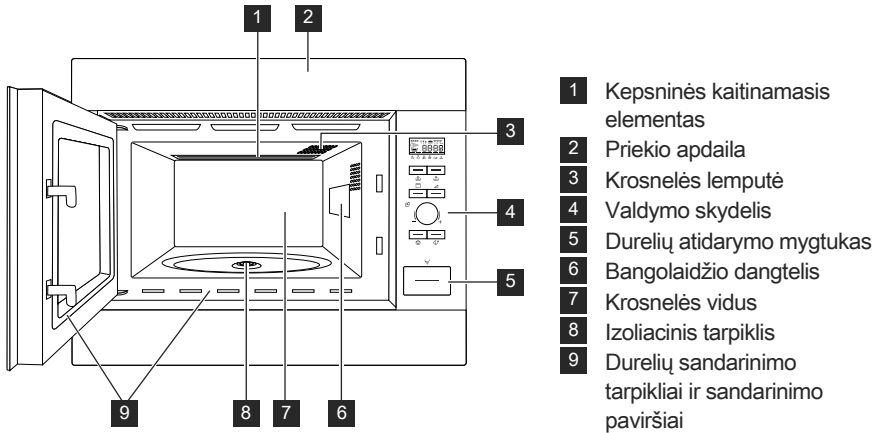
### SVARBU!

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

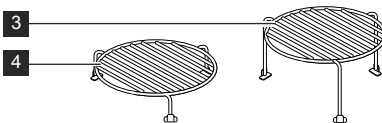
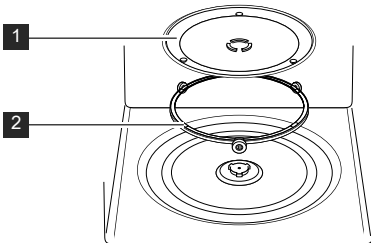
Nei gamintojas, nei platintojas nepriima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių.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

## 2. PRIETAISO APŽVALGA

### 2.1 Mikrobangų krosnelė



### 2.2 Priedai

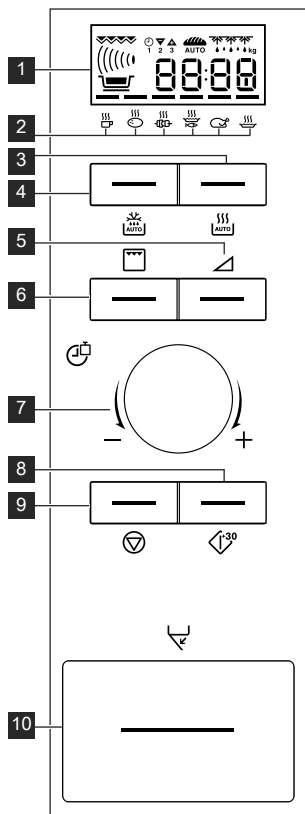


Patikrinkite, ar yra šie priedai:

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

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

### 3. VALDYMO SKYDELIS



#### 1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai

-  Kepsninė
-  Mikrobangų krosnelė
-  Dviguba
-  Laikrodis
-  Gaminimo etapai
-  Plus/minus
-  Automatinis duonos atšildymas
-  Automatinis atšildymas
-  Svoris

#### 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

### 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

#### 4.1 Ekonominis režimas


Krosnelė yra nustatyta į ekonomišką režimą (Econ).

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

 Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

#### 4.2 Laikrodžio nustatymas

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.  
**Pvz.:** noėdami nustatyti 11:30 (12 val. laikrodis).

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: Econ.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką **START/+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.

**i** **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę galite sukli 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.

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

#### 4.3 Laiko reguliavimas, kai laikrodis jau nustatytas

**Pvz.:** nustatykite 11:45.

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką **START/+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:

#### 4.4 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.

#### 4.5 Vaiko saugos užraktas

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

**Pvz.:** nustatykite vaiko saugos užraktą.

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

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

Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.

## 5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

### 5.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

Indai	Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija/folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Porcelianiniai ir keraminiai indai	✓ / ✗	Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis.
Stikliniai indai, pvz., „Pyrex“ <sup>®</sup>	✓	Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga 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.
Šaldymo/kepimo maišeliai	✓	Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištirpti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.
Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinis popierius	✓	Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.
Šiaudinės ir medinės talpyklos	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras.



## 5.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

## 5.3 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Krosnelė turi 6 galios lygius.

Galios parametras	Siūloma naudoti
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/ATŠI- LDYMAS	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

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

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

1. Dukart paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Įveskite laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.



#### **SVARBU!**

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

- Kai gaminant atidaromos durelės, gaminimo laikas skaitmeniniame ekrane automatiškai sustabdomas. Uždarius dureles ir paspaudus gaminimo mygtuką **START/+30** gaminimo laikas vėl pradedamas skaičiuoti.
- Jei gamindami norite sužinoti **GALIOS LYGIO**, vieną kartą paspauskite galios mygtuką.
- Gamindami galite pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką pasukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę.
- **GALIOS LYGIO** gamindami galite pakeisti paspausdami maitinimo mygtuką.
- Jei gamindami norite atšaukti programą, dukart palieskite sustabdymo mygtuką **STOP**.

## 5.4 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W
Kepsninė	20 min.	Kepsninė – 50 %
Dviguba kepsninė	Kepsninė – 20 minučių	Kepsninė – 50 %

## 5.5 Virtuvinis laikmatis

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

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 7 kartus.
2. Įveskite laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 7.00.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.



Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką **STOP**. Jei norite atnaujinti laikmatį, paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**, jei norite išjungti, paspauskite **STOP** dar kartą.

## 5.6 Pridėkite 30 sekundžių

### Tiesioginis paleidimas

Paspaudę gaminimo mygtuką **START/+30** galite iškart 30 sekundžių gaminti naudodami 900 W/DIDELIS mikrobangų galios lygi.

### Gaminimo laiko pailginimas

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



Šios funkcijos negalite naudoti automatinio gaminimo ar automatinio atšildymo režimais.

## 5.7 Plus ir minus

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

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

1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Sukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.
3. Vieną kartą paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką, kad pasirinktumėte **PLUS** ▲ nustatymą.
4. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.

- i** Jei norite atšaukti **PLUS/MINUS**, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 3 kartus.  
Jei pasirinksite **PLUS**, ekrane bus rodoma ▲ .  
Jei pasirinksite **MINUS**, ekrane bus rodoma ▼ .

## 5.8 Kepimas, naudojant kepsninės ir dvigubas kepsninės režimą

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai kepsninė:

Tik kepsninė

Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)

### ⚠ SVARBU!

Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama viršutinė arba apatinė lentynos; 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.

### Tik kepsninės naudojimas

**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**.

### Gaminimas, naudojant dvigubos kepsninės režimą

Nustačius šį režimą, naudojamas kepsninės galios ir mikrobangų galios derinys. Iš anksto nustatytas 270 W galios mikrobangų lygis.

Maistas	Symbolis
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 **DVIGUBA 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**.

## 5.9 Gaminimas keliais etapais

3 etapų (didžiausias galimas skaičius) seką galima programuoti naudojant režimų mikrobangos, kepsninė arba dviguba kepsninė derinius.

**Pvz.:** jei norite gaminti:

- 1 etapas: 2 minutės 30 sekundžių 630 W
- 2 etapas: Tik 5 minutės kepsninėje

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką du kartus.
2. Įveskite norimą laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 2.30.
3. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką vieną kartą.
4. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 5.00.

### 5. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.

Krosnelė veiks 2 minutes ir 30 sekundžių, naudodama 630 W galią, tada – 5 minutes, naudodama tik kepsninę.


## 5.10 Automatinis gaminimas ir automatinis atšildymas

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













Maistas	Simbolis	Parametras
Gėrimas		Mikrobangų krosnelė
Virtos bulvės/ neluptos bulvės		Mikrobangų krosnelė
Kepsninės iešmai		Mikrobangos + kepsninė
Apkepta žuvies filė		Mikrobangos + kepsninė
Kepta vištiena		Mikrobangos + kepsninė
Apkepas		Mikrobangos + kepsninė
Mėsa/žuvis/ paukštiena		Mikrobangų krosnelė
Duona		Mikrobangų krosnelė






**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**.

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

## 6. PROGRAMŲ LENTELĖS

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"> <li>• Padėkite puodelį ant sukamojo padėklo krašto.</li> </ul>
Virtos ir neluptos bulvės 	0,2–1,0 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudėkite virtas arba neluotas bulves į dubenį.</li> <li>• Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos.</li> <li>• Uždenkite dangčiu.</li> <li>• Pasigirdus skambučiu pamašykite ir iš naujo uždenkite.</li> <li>• Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.</li> </ul>
Kepsninės iešmai 	0,2–0,8 kg (100 g) Viršutinė lentyna	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žr. receptą „Kepsninės iešmai“.</li> <li>• Pastatykite ant viršutinės lentynos ir įjunkite krosnelę.</li> <li>• Kai pasigirsta skambutis, apverskite.</li> </ul>
Apkepta žuvis filė 	0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žr. receptus „Apkepta žuvis filė“.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> 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"> <li>• Sumaišykite 2 valg. š. aliejaus, 1 arbat. š. paprikos, druskos ir pipirų, įtrinkite vištą.</li> <li>• Pradurkite vištos odelę.</li> <li>• Įdėkite vištą į kepimo indą krūtinėle žemyn.</li> <li>• Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.</li> <li>• Kai pasigirsta skambutis, apverskite.</li> <li>• Baigę maždaug 3 min. palikite krosnelėje, išimkite, įdėkite į lėkštę ir pateikite ant stalo.</li> </ul>
Apkepas 	0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žr. receptus „Apkepas“.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Bendras visų ingredientų svoris.</p>

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>	0,2–1,0 kg (100 g) Kepimo indas I		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija.</li> <li>Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils.</li> <li>Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.</li> </ul> <p> Netinka neišdorotai paukštienai.</p>
<p>Duona</p> 	0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas		<ul style="list-style-type: none"> <li>Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius.</li> <li>Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.</li> </ul>

- 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 neautomatiškai būdu.
- Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
- Panaudojus režimus Mikro-/Kepsninė/Dviguba kepsninė, gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.
- Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.
- Małą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

## Automatinio gaminimo receptai

<b>Kepsninės iešmai</b>	
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

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“.

<b>Itališkai apkepta žuvis filė</b>			
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.	ančiuvų 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. Nuplaukite ir nusauskite žuvį, apšlakstykite citrinų sultimis, apibarstykite druska ir uždėkite ančiuvų sviesto.
2. Sudėkite į keptuvą.
3. Žuvį apibarstykite gouda sūriu.
4. Ant sūrio sudėkite pomidorus.
5. Apibarstykite druska, pipirais ir žolelėmis.
6. Nusauskite mozzarella, 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.

<b>Špinatų apkepas</b>			
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	virto kumpio (supjaustyto)
50 g	100 g	150 g	šviežios grietinėlės
1	2	3	kiaušinių
40 g	75 g	115 g	tarakuoto sūrio

<b>Bulvių ir cukinijų apkepas</b>			
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 grietinėlės
1	2	3	kiaušinių
1/2	1	2	česnako skiltelės (susmulkintos)
			druskos ir pipirų
40 g	80 g	120 g	tarakuoto 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 sluoksnis turėtų būti viršuje.
3. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska ir pipirais bei apliekite patiekalą.
4. Apibarstykite patiekalą tarakuotu 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 apliekite 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.



Maisto ir gėrimų šildymas	Kiekis -g/ml-	Parametras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas
Pienas, 1 puodelis	150	Mikro-	900 W	1	neuždenkite
Vanduo, 1 puodelis	150	Mikro-	900 W	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/troškinyš	200	Mikro-	900 W	1-2	uždenkite, pašildę pamaišykite
Daržovės	500	Mikro-	900 W	3-5	jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite
Mėsa, 1 gabalėlis <sup>1)</sup>	200	Mikro-	900 W	3	plonai ant viršaus užpilkite padažą, uždenkite
Žuvies filė <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	50	Mikro-	900 W	½	uždenkite
Šokolado lydymas	100	Mikro-	450 W	3-4	retkarčiais pamaišykite

<sup>1)</sup> atvėsinto

Atšildymas ir gaminimas	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-	90 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

Atšildymas ir gaminimas	Kiekis -g-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Palaikymo 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/ Žirneliai	300	Mikro-	900 W	6-8	įpilkite 3–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	2
Daržovių mišinys	500	Mikro-	900 W	9-11	įpilkite 3–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	2

Virimas, kepimas ir skrudinimas	Kiekis -g-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Palaikymo laikas -min.-
Brokoliai/ Žirneliai	500	Mikro-	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo 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, aviiena)	1000	Mikro-Dviguba kepsninė Mikro-Dviguba kepsninė	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 <sup>1)</sup> 14-16 4-6	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup>	10
Kepta jautiena (vidutiniškai)	1000	Mikro-Dviguba kepsninė Dviguba kepsninė	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 <sup>1)</sup> 3-5	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup>	10
Vištų šlaunelės	200	Dviguba kepsninė Kepsninė	450 W	6-7 <sup>1)</sup> 4-6	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant viršutinės lentynos odele žemyn, apverskite po <sup>1)</sup>	3
Pasturgalio kepsniai 2 gabalai, vidutiniai	400	Kepsninė Kepsninė		11-12 <sup>1)</sup> 6-8	pastatykite ant viršutinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup> , iškepę pagardinkite	
Apkepų skrudinimas		Kepsninė		8-13	pastatykite indą ant apatinės lentynos	
Pakepintas sūris	1 piece	Mikro-Kepsninė	450 W	½ 5-6	paskrudinkite duoną ir užtepkite sviestu, ant viršaus uždėkite riekelę virto kumpio, riekelę ananaso ir sūrio	
Užšaldyta pica	400	Mikro-Dviguba kepsninė	450 W 450 W	6-7 6-7	pastatykite ant apatinės lentynos	

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

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### **PERSPĖJIMAS!**

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

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

### Krosnelės išorė

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

### Valdymo skydelis

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

### Krosnelės vidus

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

Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenksti krosnei.

Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skeisti dūmus arba blogą kvapą.

### Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

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

### Durelės

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

### Lentynos

Jos turėtų būti nuplaautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nusauskintos. Lentynas galima plauti indaplove.



### **SVARBU!**

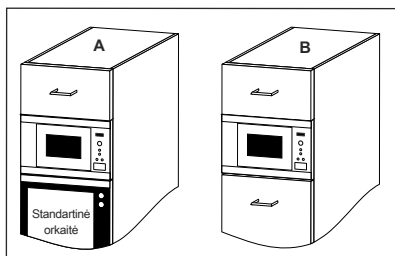
Negalima naudoti garinio valiklio.

## 8. KĄ DARYTI, JEI

Problema	Patikrinkite, ar...
Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saugikliai saugiklių dėžėje veikia.</li> <li>• Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas.</li> <li>• Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.</li> </ul>
Neveikia mikrobangų režimas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durelės uždarytos tinkamai.</li> <li>• Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs.</li> <li>• Paspauostas gaminimo mygtukas <b>START/+30</b>.</li> </ul>
Sukamasis padėklas nesisuka?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio.</li> <li>• Indai telpa ant sukamojo padėklo.</li> <li>• Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukstis.</li> <li>• Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra.</li> </ul>
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės.</li> <li>• Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą.</li> </ul>
Neveikia vidaus apšvietimas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą. Vidaus apšvietimo lemputę gali pakeisti tik išmokyti aptarnavimo ELECTROLUX centro technikai.</li> </ul>
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė).</li> <li>• Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite.</li> <li>• Nustatykite didesnį galios parametą.</li> </ul>

## 9. ĮRENGIMAS

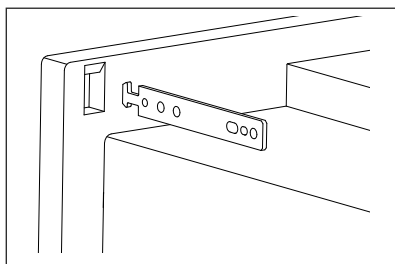
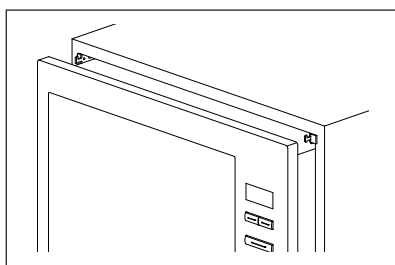
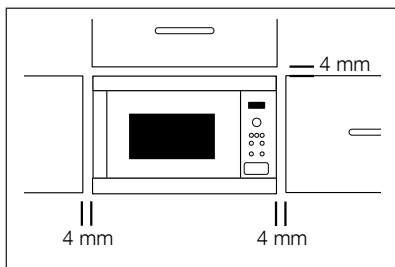
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



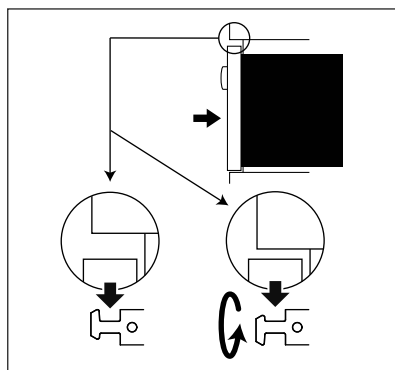
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Matmenys (mm)

### 9.1 Prietaiso įrengimas



1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Pritvirtinkite kabliukus prie virtuvės spintelių pagal pateiktą instrukcijų lapą ir šabloną.
3. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę, nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti į vietą. Jei įleisti sklandžiai nepavyksta, kabliuką galima apsukti. Orkaitės priekinė plokštė turi uždengti spintelės angą priekyje.
4. Įsitinkinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitinkinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).

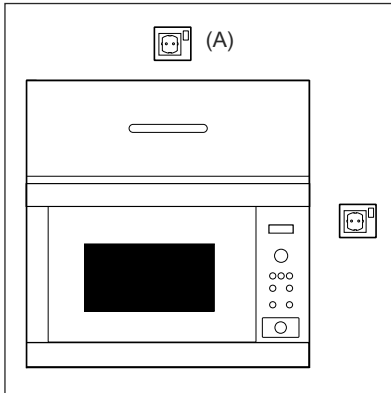


**SVARBU!**

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.

## 9.2 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.

## 9.3 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 paslaugų agentui.

## 10. 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 <sup>1)</sup> (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	EMS26204O 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) <sup>2)</sup>
Krosnelės talpa	26 litrų <sup>2)</sup>
Sukamasis padėklas	∅ 325 mm stiklas
Svoris	maždaug 19,5 kg
Krosnelės lemputė	25 W / 240–250 V

- <sup>1)</sup> Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai. 2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiau. B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.
- <sup>2)</sup> 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 NEIŠPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

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

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

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



## МАЗМҰНЫ

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ .....	82
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ .....	89
3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ .....	90
4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА .....	90
5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ .....	92
6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ .....	97
7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ .....	104
8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ .....	105
9. ОРНАТУ .....	106
10. СИПАТТАМАЛАР .....	108
11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ .....	108

## КЕРЕМЕТ НӘТИЖЕЛЕР ҮШІН

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

**Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:**



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

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



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат



Жалпылама ақпарат және кеңестер



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Алдын ала ескертусіз өзгертіледі.

## 1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ



### **МАҢЫЗДЫ!**

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

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

### 1.1 Жарақаттану қаупін болдырмау үшін



#### **ЕСКЕРТУ!**

Пеш зақымданған болса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны пайдаланбаңыз.

Пайдаланар алдында төмендегілерді тексеріңіз:

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

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

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

Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз. Қуат сымын қандай да бір ыстық немесе өткір беттер,

мысалы, пештің арт жағындағы үстіңгі бөлікте орналасқан ыстық ауа желдеткіш аймағы арқылы өткізбеңіз. Пештің шамын өз бетіңізше ауыстыруға немесе Қызмет көрсету орталығы тиісті рұқсат бермеген кісіге ауыстырт-уға әрекеттенбеңіз. Пештің шамы жанбай қалса, дилермен кеңесіңіз немесе жергілікті ELECTROLUX Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## 1.2 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін



### **ЕСКЕРТУ!**

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

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

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

Күйіп қалмау үшін, әрдайым тамақты дастарханға қояр алдында температурасын тексеріп, араластырыңыз және сәбилерге, балаларға немесе үлкендерге берілетін тамақ пен сусынның температурасына ерекше назар аударыңыз. Балаларды есікке және гриль пайдаланылған кезде ысытын, қол оңай жететін бөлшектерге жолатпаңыз. Балалар өздері күйіп қалмау үшін, оларды жақын жолатпаған жөн. ГРИЛЬ режимін, ҚОСАРЛЫ ГРИЛЬ режимін және АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ режимін пайдалану кезінде, пештің есігіне, сыртқы корпусына, артқы корпусына, пеш қуысына, желдеткіш саңылауларға, керек-жарақтар мен табақтарға қолмен тимеңіз, себебі олар ысыды. Тазалар алдында олардың ыстық емес екеніне көз жеткізіп алыңыз. Тазалар алдында олардың ыстық емес екеніне көз жеткізіп алыңыз.

### 1.3 Балалар қате пайдаланбау үшін



#### **ЕСКЕРТУ!**

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

Егер құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар берілген болса, тиісті бақылау болған жағдайда және төнетін қауіп-қатерлер түсінікті болса, 8 және одан жоғары жастағы балалар, физикалық жұмысқа қабілеттілігі, сезу немесе ақыл қабілеті кем немесе тәжірибесі мен білімі

жоқ адамдар құрылғыны пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін, оларды қадағалаған жөн. 8 және одан төмен жастағы балалар құрылғыны қадағалаусыз тазаламауы және күтім жасамауы керек.

Бұл құрылғы тұрмыстық және төменде көрсетілген жағдайларда пайдалануға арналаған: дүкендердегі, кеңселердегі және өзге де жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас бөлмелерінде; фермаларда; қонақ үйлер, мейрамханалар және өзге де тұрғын жайлардағы клиенттер арқылы; "жатақ орын мен таңғы ас" ұсынатын орындарда. Құрал 2000 метрден жоғары биіктікте қолдануға арналмаған.

#### 1.4 Өрт шығу қаупін болдырмау үшін

Пайдалану кезінде микротолқынды пешті қараусыз қалдырмаған жөн. Тым жоғары қуат деңгейлері немесе тым ұзақ тамақ пісіру уақыты тамақты шамадан тыс қыздырып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін. Төтенше жағдайда оңай ажыратылу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы керек. Абыз ас 230 В, 50 Гц, ең аласа деңгей 16 тарату сызықтың, немесе ең аласа деңгей 16 тарату автоматты ажыратқыш майысқақ келуге керек. Осы құрылғыға ғана ток беретін бөлек розетканы пайдалануға кеңес беріледі. Пешті далада сақтауға немесе пайдалануға болмайды.

Пештің немесе желдеткіш тесіктерінің жанына тұтанғыш материалдар қоймаңыз. Желдеткіш тесіктерінің жолдарын бөгемеңіз. Тамақтан және тамақ орамдарынан барлық металл тығыздағыштарды, бұралған сымдарды, т.б. алып тастаңыз. Металл беттерінде электр доғасының пайда болуы өртке себепші болуы мүмкін. Микротолқынды пешті терең ыдыста май қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Температураны басқару мүмкін болмайды және май тұтануы

мүмкін. Попкорн жасау үшін, тек арнайы микротолқынды попкорн жасағыштарды пайдаланыңыз. Пештің ішінде тамақ немесе кез келген басқа заттарды сақтамаңыз. Пештің тиісті түрде жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізу үшін, пешті қосқаннан кейін параметрлерді тексеріңіз. Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы тиісті ұсыныстарды қараңыз. Пешті есік ашық тұрғанда пайдаланбаңыз немесе есіктің қауіпсіздік ілгектерін қандай да бір жолмен өзгертпеңіз. Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттерінің арасында бір зат болса, пешті пайдаланбаңыз.

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

#### 1.5 Ток соғу қаупін болдырмау үшін

Ешбір жағдайда сыртқы корпусын алып тастаушы болмаңыз. Есік құлпының саңылауларына немесе желдеткіш саңылауларына қандай да бір заттар төгіп алушы немесе енгізуші болмаңыз.

Төгілген жағдайда, пешті дереу өшіріп, тоқ көзінен ажыратыңыз да, жергілікті Қызмет көрсету ELECTROLUX орталығына хабарласыңыз.

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

## 1.6 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін

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

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

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

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

## 1.7 Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін

Күйіп қалмау үшін, тамақты шығарып алғанда таба тұтқаларын немесе пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Буға күйіп қалмау үшін, ыдыстарды, попкорн жасағыштарды, пеште пісіру

дорбаларын, т.б. әрдайым беттен және қолдардан алыс ұстап ашыңыз.

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

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

## 1.8 Басқа ескертулер

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

## 1.9 Пештің ақаусыз жұмысын қамтамасыз ету және зақымдарды болдырмау үшін

Пешті еш уақытта бос күйде жұмыс істетпеңіз. Бұл пешке зақым келтіруі мүмкін. Қызартып қуыратын ыдыс немесе өздігінен қызатын материал пайдаланған кезде, айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі температура кернеуінен зақымданбау үшін, оның астына әрдайым қыш табақ сияқты қызу өткізбейтін оқшаулағыш зат қойыңыз. Табақтың нұсқауларында көрсетілген алдын ала ысыту уақытынан асырмауы керек. Микротолқындарды шағылыстыратын және электр доғасын тудыруы мүмкін металл аспаптар қолданбаңыз. Пешке қаңылтыр

қалбырлар салмаңыз. Тек осы пешке арналған айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін қолданыңыз. Пешті айналмалы дисксіз пайдаланбаңыз.

Айналмалы диск сынбау үшін:

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

Жұмыс істеп тұрған кезде, сыртқы корпусына ешқандай зат қоймаңыз. ГРИЛЬ, ҚОСАРЛЫ ГРИЛЬ және АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ режимінде пайдаланғаннан пеш ыстық боп тұрған жағдайда, микротолқынмен дайындау үшін пластик ыдыстарды пайдаланбаңыз, себебі олар еріп кетуі мүмкін. Ыдыс өндірушісі оны осындай мақсатқа лайық деп мәлімдемесе, пластик ыдыстарды жоғарыда аталған режимдерде пайдаланбау керек.



### **МАҢЫЗДЫ!**

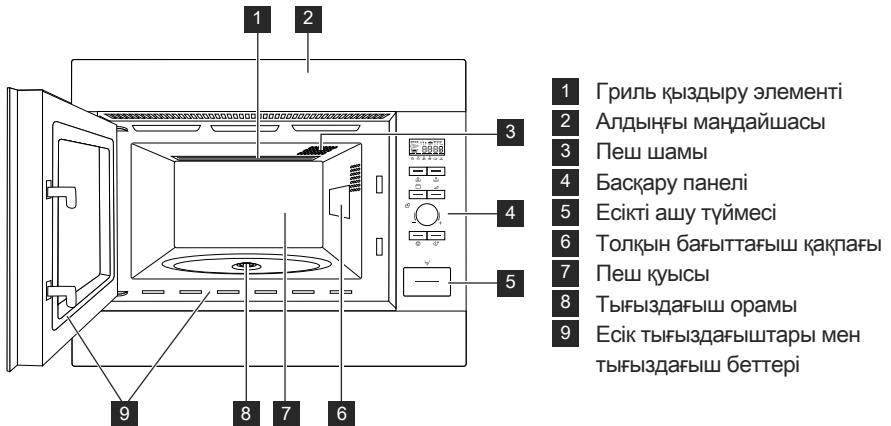
Егер пешті қалай жалғау керектігіне сенімді болмасаңыз, өкілетті, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

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

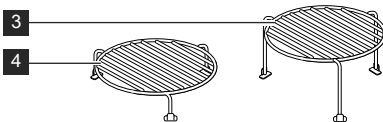
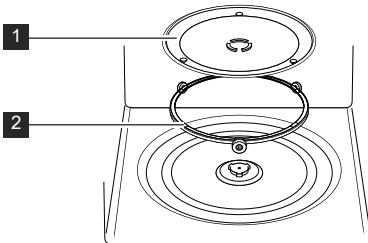


## 2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ

### 2.1 МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ



### 2.2 КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

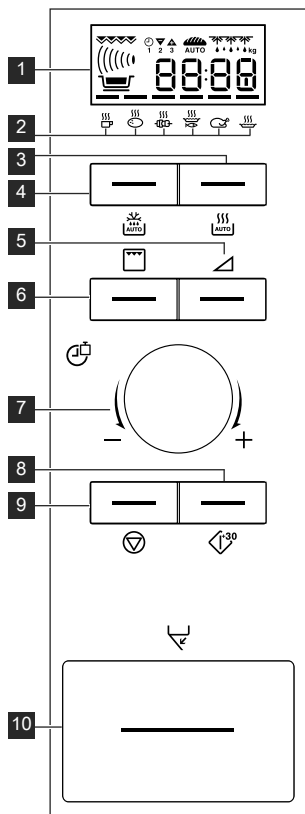


Мына керек-жарақтардың берілгеніне көз жеткізіңіз:

- 1 Айналмалы диск
  - 2 Айналмалы диск тірегі
  - 3 Биік сөре
  - 4 Аласа сөре
- Ойнатқыштың тірегін қуыстың еденіне қойыңыз.
  - Содан кейін, айналмалы дискінің айналмалы диск тірегіне орналастырыңыз.
  - Айналмалы диск зақымданбау үшін, табақтар немесе ыдыстар пештен алынғанда айналмалы дискінің жиегіне тигізбей көтерілуін қамтамасыз етіңіз.

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

### 3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



#### 1 Сандық дисплей индикаторлары



Гриль



Микротолқын



Қосарлы



Сағат



Пісіру сатылары



Плюс/Минус



Нанды автоматты түрде жібіту



Автоматты түрде мұзды еріту



Салмақ

#### 2 Автоматты түрде пісіру индикаторлары

#### 3 Автоматты түрде пісіру түймесі

#### 4 Автоматты түрде мұзды еріту түймесі

#### 5 Қуат деңгейі түймесі

#### 6 Гриль түймесі

#### 7 Таймер/Салмақ тұтқасы

#### 8 Start/+30 түймесі

#### 9 Stop түймесі

#### 10 Есікті ашу түймесі

### 4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

#### 4.1 ECON РЕЖИМІ

Пеш «энергияны үнемдеу» режиміне (Econ) орнатылады.


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


**i** Econ режимін ажырату үшін сағатты орнатыңыз.

#### 4.2 САҒАТТЫ ОРНАТУ

Пеште 12 және 24 сағаттық пішім бар.




**Мысалы:** Сағатты 11:30 (12 сағаттық пішім) мәніне орнату үшін.

1. Есікті ашыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
3. **START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
4. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
5. **START/+30** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін

- ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
- START/+30** түймесін басыңыз.
  - Дисплейді тексеріңіз: 
  - Есікті жабыңыз.

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


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


- Есікті ашыңыз.
- Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
- START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
- START/+30** түймесін басыңыз. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
- Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
- START/+30** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
- START/+30** түймесін басыңыз.
- Дисплейді тексеріңіз: 
- Есікті жабыңыз

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


#### 4.3 САҒАТ ОРНАТЫЛҒАН КЕЗДЕ УАҚЫТТЫ РЕТТЕУ

**Мысалы:** Сағат уақытын 11:45 етіп орнату үшін.

- Есікті ашыңыз.
- START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
- (Сағатты 24 сағаттық пішімге өзгерткіңіз келсе, **START/+30** түймесін қайта басыңыз.)
- Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
- START/+30** түймесін бір рет басыңыз,

- сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
- START/+30** түймесін басыңыз.
  - Дисплейді тексеріңіз: 

#### 4.4 DA BISTE OTKAZALI SAT I PODESITE ECON REZIM

- Есікті ашыңыз.
- START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
- (Сағатты 24 сағаттық пішімге өзгерткіңіз келсе, **START/+30** түймесін қайта басыңыз.)
- STOP** түймесін басыңыз.
- Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
- Есікті жабыңыз.
- Дисплей 3:00 мәнінен бастап нөлге дейін кері санайды.
- Нөлге жеткен кезде пеш Econ режиміне өтіп, дисплей сөнеді.

#### 4.5 БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ ҚҰЛПЫ

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

**Мысалы:** Балалардан қорғау құлпын орнату үшін.

- STOP** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз.
- Пеш екі рет дыбыстық сигнал беріп, дисплейде «LOC» деген жазу көрсетіледі.

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

## 5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ

### 5.1 МИКРОТОЛҚЫНДА ҚАУІПСІЗ ПІСІРУ ҮДЫСТАРЫ

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

## 5.2 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕС

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

## 5.3 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ

Пеште 6 қуат деңгейі бар.

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

Вт = BATT

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

**Мысалы:** Сорпаны 630 Вт микротолқын энергиясында 2 минут 30 секунд ысыту үшін.

- 1. ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.
- Дисплейде 2.30 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.
- 3. START/+30** түймесін басыңыз.



#### **МАҢЫЗДЫ!**

Қуат деңгейі таңдалмаса, 900 Вт/ЖОҒАРЫ автоматты түрде орнатылады.

- Пісіру барысында есік ашылған кезде, сандық дисплейдегі пісіру уақыты автоматты түрде тоқтайды. Есік жабылып, **START/+30** түймесі басылғанда, пісіру уақыты қайтадан кері санала бастайды.
- Пісіру барысында уақыт деңгейін білгіңіз келсе, **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.
- Пісіру кезінде **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұрау арқылы пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға болады.
- Пісіру барысында қуат түймесін бюасу арқылы **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** өзгертуіңізге болады.
- Тамақ пісіру кезінде бағдарламадан бас тарту үшін, **STOP** түймесін екі рет басыңыз.

## 5.4 ТӨМЕНДЕТІЛГЕН ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ

Пісіру режимі	Стандартты уақыт	Төмендетілген қуат деңгейі
Микротолқын 900 Вт	20 минут	Микротолқын 630 Вт
Гриль	20 минут	Гриль - 50 %
Қосарлы гриль	Гриль - 20 минут	Гриль - 50 %

## 5.5 АС ҮЙ ТАЙМЕРІ

**Мысалы:** Ас үй таймерін 7 минутқа орнату үшін.

- 1. ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 7 рет басыңыз.
- Дисплейде 7.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.
- 3. START/+30** түймесін басыңыз.



Таймерді кідірте тұру үшін, **STOP** түймесін басыңыз. Таймер жұмысын жалғастыру үшін **START/+30**, шығу үшін **STOP** түймелерін қайтадан басыңыз.

## 5.6 30 СЕКУНД ҚОСУ

### Тікелей бастау

Тамақ пісіруді 900 Вт/ЖОҒАРЫ микротолқын энергиясы деңгейінде 30 секунд тамақ пісіруді **START/+30** түймесін басу арқылы тікелей бастауыңызға болады.



### Пісіру уақытын ұзарту

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




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

## 5.7 ПЛЮС ЖӘНЕ МИНУС


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


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

1. **АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ** түймесін екі рет басу арқылы қажетті мәзiрді таңдаңыз.
2. **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.
3. **ПЛЮС**  реттеуін таңдау үшін, **ҚАУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.
4. **START/+30** түймесін басыңыз.



**ПЛЮС/МИНУС** режимінен бас тарту үшін, **ҚАУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 3 рет басыңыз.

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

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

## 5.8 ГРИЛЬ ЖӘНЕ ҚОСАРЛЫ ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ПІСІРУ

Бұл микротолқынды пеште екі ГРИЛЬ пісіру режимі бар:

Тек гриль

Қосарлы гриль (микротолқынды гриль)



### МАҢЫЗДЫ!

Гриль жасау үшін биік немесе аласа сөре ұсынылады.

Грильді алғаш рет қолданғанда, түтін немесе күйік иісін байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты болып табылады және пештің ақаулығын білдірмейді. Бұл мәселені болдырмау үшін, пешті алғаш қолданғанда, грильді азық-түлік салмастан 20 минут жұмыс істетіңіз.

Тек гриль режимінде пісіру

**Мысалы:** 4 минутта тост жасау үшін.

1. **ГРИЛЬ** түймесін бір рет басыңыз.
2. Дисплейде 4.00 көрінгенше,

**ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.

3. **START/+30** түймесін басыңыз.

## Қосарлы гриль режимінде пісіру

Бұл режимде гриль қуаты мен микротолқын қуаты қатар қолданылады. Микротолқын энергиясының деңгейі 270 Вт-қа алдын ала орнатылады.

Түйме	Қуат параметрі
Гриль x 1	0 W
Гриль x 2	270 W
Гриль x 3	450 W
Гриль x 4	630 W
Гриль x 5	0 W

**Мысалы:** Гриль істіктерін 7 минут **ҚОСАРЛЫ ГРИЛЬ** режимінде (450 Вт) пісіру үшін.

1. **ГРИЛЬ** түймесін 3 рет басыңыз.
2. Дисплейде 7.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.
3. **START/+30** түймесін басыңыз.

## 5.9 БІРНЕШЕ КЕЗЕКПЕН ПІСІРУ

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

**Мысалы:** Пісіру үшін:

1-саты: 2 минут 30 секунд 630 W

2-саты: 5 минут тек гриль

1. **ҚАУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.
2. Дисплейде 2.30 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті уақытты енгізіңіз.
3. **ГРИЛЬ** түймесін бір рет басыңыз.
4. Дисплейде 5.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті пісіру уақытын енгізіңіз.
5. **START/+30** түймесін басыңыз.

Пеш 2 минут 30 секунд 630 Вт қуатпен пісіре бастайды, содан кейін 5 минут тек гриль режимінде пісіреді.

## 5.10 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ МҰЗДЫ ЕРІТУ ӨРЕКЕТІ

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

Тамақ	Белгі	Параметр
Сусын		Микротолқын
Қайнаған картоп/ мұндріллі картоп		Микротолқын
Гриль істіктері		Микротолқын + гриль
Гратенделген балық жон еті		Микротолқын + гриль
Гриль тауық		Микротолқын + гриль
Гратен		Микротолқын + гриль
Ет/балық/құс еті		Микротолқын
Нан		Микротолқын

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

### 1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

түймесін екі рет басу арқылы қажетті мәзірді таңдаңыз.

### 2. ТАЙМЕР/САЛМАҚ тұтқасын

дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.













### 3. START/+30 түймесін басыңыз.



Өрекет қажет болғанда (мысалы, тамақты аудару үшін), пеш тоқтап, қоңырау дыбыстарын шығарады, ал қалған пісіру уақыты мен индикатор дисплейде жыпылықтап тұрады. Пісіруді жалғастыру үшін, **START/+30** түймесін басыңыз. автоматты түрде пісіру/мұзды еріту уақытының соңында, бағдарлама автоматты түрде тоқтайды. Қоңырау дыбысы шығып, пісіру белгісі жыпылықтайды. 1 минут өтіп, еске салғыш дыбыстық сигнал берілгеннен кейін, дисплейде күн уақыты көрсетіледі.



## 6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ

Автоматты түрде пісіру	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
Сусын (Шай/кофе) 	1-6 кесе 1 кесе = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кесені айналмалы дискінің жиегіне қарай қойыңыз.</li> </ul>
Қайнаған және мундирлі картоп 	0,2-1,0 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қайнаған немесе мундирлі картоптарды ыдысқа салыңыз.</li> <li>• Қажетті мөлшерде су (100 г үшін), шамамен 2 ас қасық және кішкене тұз қосыңыз.</li> <li>• Қақпақпен жабыңыз.</li> <li>• Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз.</li> <li>• Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.</li> </ul>
Гриль істіктері 	0,2-0,8 кг (100 г) Биік сөре	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Гриль істіктері» бөліміндегі рецептіні қараңыз.</li> <li>• Биік сөреге қойып, пісіріңіз.</li> <li>• Қоңырау дыбысы шыққанда, аударыңыз.</li> </ul>
Гратенделген балық жон еті 	0,5-1,5 кг <sup>1)</sup> (100 г) Гратен табағы Аласа сөре	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Гратенделген балық жон еті» бөліміндегі рецептілерді қараңыз.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Барлық азық-түліктердің жалпы салмағы.</p>
Гриль тауық 	0,9-1,8 кг (100 г) Кастард табағы Аласа сөре	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ас қасық май, 1 шай қасық паприка, тұз бен бұрышты араластырыңыз да, тауыққа жағыңыз.</li> <li>• Тауықтың терісін тесіңіз.</li> <li>• Тауықтың тесін табаққа төмен қаратып салыңыз.</li> <li>• Аралас сөреге қойып, пісіріңіз.</li> <li>• Қоңырау дыбысы шыққанда, аударыңыз.</li> <li>• Пісіргеннен кейін, пеште шамамен 3 мин. қалдырыңыз да, табаққа салып, дастарханға қойыңыз.</li> </ul>
Гратен 	0,5-1,5 кг <sup>1)</sup> (100 г) Гратен табағы Аласа сөре	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Гратен» бөліміндегі рецептілерді қараңыз.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Барлық азық-түліктердің жалпы салмағы.</p>

Автоматты түрде мұзды еріту	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
<p>Ет/балық/құс еті</p>  <p>(Бүтін балық, балық стейктері, балық жон еттері, тауық сандары, тауық төс еті, ет фаршы, стейк, котлеттер, бургерлер, шұжықтар)</p>	<p>0,2-0,8 кг (100 г) Кастард табағы</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тамақты кастард табағына салып, айналмалы дискінің ортасына қойыңыз.</li> <li>• Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударып, орнын ауыстырыңыз да, бөліңіз. Жұқа жерлері мен жылы тұстарын алюминий фольгамен қаптаңыз.</li> <li>• Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 15-45 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз.</li> <li>• Ет фаршы: Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударыңыз. Мүмкін болса, мұзы еріген бөліктерін шығарып алыңыз.</li> </ul> <p> Бүтін құс етіне жарамайды.</p>
<p>Нан</p> 	<p>0,1-1,0 кг (100 г) Кастард табағы</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Айналмалы дискінің ортасындағы кастард табағына жаймалап салыңыз. 1,0 кг болса, тікелей айналмалы дискінің үстіне жаймалап салыңыз.</li> <li>• Қоңырау дыбысы шыққанда, аударып, орнын ауыстырыңыз да, мұзы еріген тілімдерді шығарып алыңыз.</li> <li>• Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 5-15 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз.</li> </ul>

- Салқындатылған тамақтар 5 °С-тан бастап пісіріледі, мұздатылған тамақтар -18 °С-тан бастап пісіріледі.
- Тек тамақтың салмағын енгізіңіз. Ыдыстың салмағын енгізбеңіз.
- Салмағы «Автоматты түрде пісіру және мұзды еріту» диаграммаларында берілген салмақтан/мөлшерден тамаққа қолмен жұмыс істету режимін қолданыңыз.
- Түпкілікті температура бастапқы температураға байланысты әртүрлі болады. Пісіргеннен кейін, тамақтың жаңа пісіп, ыстық боп тұрғанын тексеріңіз.
- Micro/Гриль/Dual (Микротолқын/Гриль/Қосарлы) режимдерінен кейін, салқындату желдеткіші қосылуы мүмкін.
- Стейктер мен котлеттер бір қабат етіп мұздатылуы керек.
- Фарш жұқа пішінді етіп мұздатылуы керек.

## АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН РЕЦЕПТИЛЕР

### Гриль істіктері

4 дана	
400 г	шошқа котлеті, текшеленген
100 г	қатпарлы бекон
100 г	пияздар, төртке бөлінген
250 г	қызанақтар, төртке бөлінген
100 г	жасыл бұрыш, текшеленген
2 ас қ.	май
4 ш. қас	паприка
	тұз
1 ш. қас	кайен бұрышы
1 ш. қас	вустер тұздығы

1. Ет пен көкөністерді 4 ағаш істікке кезектестіріп шаншыңыз.
2. Майды татымдылықтармен араластырып, кәуаптың үстіне щеткамен жағыңыз.
3. Кәуаптарды биік сөреге қойып, автоматты түрде пісіру «Гриль істіктері» режимінде пісіріңіз.

### Гратенделген балық жон еті, «Итальяндық»

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	430 г	630 г	балық жон еті
1/2 ас қ.	1 ас қ.	1 1/2 ас қ.	лимон шырыны
			қ.
1/2 ас қ.	1 ас қ.	1 1/2 ас қ.	анчоус майы
			қ.
30 г	50 г	80 г	Гауда ірімшігі (үгілген)
			тұз бен бұрыш
150 г	300 г	450 г	жас қызанақтар
1 ас қ.	1 1/2 ас қ.	2 ас қ.	туралған аралас дәмдеуіш шөптер
100 г	180 г	280 г	Моцарелла ірімшігі
1/2 ас қ.	3/4 ас қ.	1 ас қ.	Базилик (туралған)

1. Балықты жуып, кептіріңіз де, үстіне лимон шырынын, тұз және анчоус майын себіңіз.
2. Гратен табағына салыңыз.
3. Балықтың үстіне гауда ірімшігін себіңіз.
4. Ірімшіктің үстіне қызанақ қойыңыз.
5. Үстінен тұз, бұрыш және аралас дәмдеуіш шөптер себіңіз.
6. Моцарелла ірімшігін құрғатып, тілімдеңіз де, қызанақтың үстіне қойыңыз. Ірімшіктің үстіне базилик себіңіз.
7. Гратен табағын аласа сөреге қойыңыз да, автоматты түрде пісіру «Гратенделген балық жон еті» режимінде пісіріңіз.
8. Піскеннен кейін, шамамен 5 мин. тұра тұрыңыз.

<b>Шпинат гратені</b>			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
150 г	300 г	450 г	шпинат жапырағы (пісірілген)
15 г	30 г	45 г	пияз (ұсақтап туралған)
			тұз, бұрыш және мускат жаңғағы
5 г	10 г	15 г	сары май немесе маргарин (табақты майлау үшін)
150 г	300 г	450 г	қайнатылған картоп (тілімделген)
35 г	75 г	110 г	пісірілген ветчина (текшелеп туралған)
50 г	100 г	150 г	крем-фреш
1	2	3	жұмыртқалар
40 г	75 г	115 г	үгілген ірімшік

<b>Картоп және кәді гратені</b>			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	сары май немесе маргарин (табақты майлау үшін)
200 г	400 г	600 г	қайнатылған картоп (тілімделген)
115 г	230 г	345 г	кәді (жұқалап тілімделген)
75 г	150 г	225 г	крем-фреш
1	2	3	жұмыртқалар
1/2	1	2	бір бас сарымсақ (жаншылған)
			тұз бен бұрыш
40 г	80 г	120 г	үгілген гауда ірімшігі
10 г	20 г	30 г	күнбағыс дәндері

1. Шпинат жапырағын пиязбен араластырып, үстінен тұз, бұрыш пен мускат жаңғағын себіңіз.
2. Гратен табағын майлаңыз. Картоп тілімдерінің, текшелеп туралған ветчина және шпинат қабаттарын табаққа кезектестіріп салыңыз. Үстіңгі қабаты шпинат болуы тиіс.
3. Жұмыртқаны крем-фрешпен араластырып, тұз бен бұрыш қосыңыз да, гратеннің үстіне құйыңыз.
4. Гратенді үгілген ірімшікпен жабыңыз.
5. Аралас сөреге қойып, автоматты түрде пісіру «Гратен» режимінде пісіріңіз.
6. Піскеннен кейін, 5-10 мин. тұра тұрыңыз.

1. Гратен табағын майлап, картоп тілімдері мен кәді қабаттарын табаққа кезектестіріп салыңыз.
2. Жұмыртқаны крем-фрешпен араластырып, тұз, бұрыш және сарымсақ қосыңыз да, гратеннің үстіне құйыңыз.
3. Балықтың үстіне гауда ірімшігін себіңіз.
4. Гратенге күнбағыс дәндерін себіңіз.
5. Аралас сөреге қойып, автоматты түрде пісіру «Гратен» режимінде пісіріңіз.
6. Піскеннен кейін, 5-10 мин. тұра тұрыңыз.

Тамақ пен сусындарды ысыту	Мөлшері -г/мл-	Параметр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс
Сүт, 1 кесе	150	Микротолқын	900 W	1	үстін жаппаңыз
Су, 1 кесе	150	Микротолқын	900 W	2	үстін жаппаңыз
6 кесе	900	Микротолқын	900 W	8-10	үстін жаппаңыз
1 табақ	1000	Микротолқын	900 W	9-11	үстін жаппаңыз
Бір табақ тамақ (көкөністер, ет және гарнир)	400	Микротолқын	900 W	4-6	тұздыққа біраз су сеуіп, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Сорпа/рагу	200	Микротолқын	900 W	1-2	үстін жауып, қыздырғаннан кейін араластырыңыз
Көкөністер	500	Микротолқын	900 W	3-5	қажет болса, біраз су қосып, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Ет, 1 тілім <sup>1)</sup>	200	Микротолқын	900 W	3	тұздықты үстіне жұқа етіп жайып, үстін жабыңыз
Балық жон еті <sup>1)</sup>	200	Микротолқын	900 W	3-5	жабын
Торт, 1 тілім	150	Микротолқын	450 W	½ -1	кастард табағына салыңыз
Балалар тағамы, 1 банка	190	Микротолқын	450 W	½ -1	лайықты микротолқынды пеш ыдысына ауыстырып, қыздырғаннан кейін жақсылап араластырыңыз да, температурасын тексеріңіз
Еріген маргарин немесе сары май <sup>1)</sup>	50	Микротолқын	900 W	½	жабын
Еріген шоколад	100	Микротолқын	450 W	3-4	ауық-ауық араластырып тұрыңыз

Мұзды еріту	Мөлшері -г-	Параметр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Гуляш	500	Микротолқын	270 W	8-9	мұзды еріту барысында араластырып тұрыңыз	10-30
Торт, 1 тілім	150	Микротолқын	90 W	1-3	кастард табағына салыңыз	5
Жеміс-жидектер, мысалы, шие, құлпынай, таңқурай, қара өрік	250	Микротолқын	270 W	3-5	біркелкі етіп жайыңыз да, мұзын еріту барысында аударып отырыңыз	5

Мұзды еріту және -г- пісіру	Мөлшері	Параметр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Балық жон еті	300	Микротолқын	900 W	9-11	жабын	2
Бір табақ тамақ	400	Микротолқын	900 W	8-10	үстін жауып, 6 минуттан кейін араластырыңыз	2
Брокколи/ Бұршақтар	300	Микротолқын	900 W	6-8	3-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	2
Аралас көкөністер	500	Микротолқын	900 W	9-11	3-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	2

Пісіру, қақтау және қуыру	Мөлшері -г-	Параметр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Брокколи/ Бұршақтар	500	Микротолқын	900 W	6-8	4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Сәбіздер	500	Микротолқын	900 W	9-11	дөңгелектеп турап, 4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Қуырмалар (шошқа, сиыр, қой еті)	1000	Микротолқын Қосарлы гриль Микротолқын Қосарлы гриль	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 <sup>1)</sup> 14-16 4-6	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, аласа сөреге қойып, <sup>1)</sup> кейін аударыңыз	10
Ростбиф (орташа)	1000	Микротолқын Қосарлы гриль Қосарлы гриль	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 <sup>1)</sup> 3-5	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, аласа сөреге қойып, <sup>1)</sup> кейін аударыңыз	10
Тауық сандары	200	Қосарлы гриль Гриль	450 W	6-7 <sup>1)</sup> 4-6	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, тері жағын төмен қаратып биік сөреге қойыңыз да, <sup>1)</sup> кейін аударыңыз	3
Ромштекс 2 кесек, орташа	400	Гриль Гриль		11-12 <sup>1)</sup> 6-8	биік сөреге қойып, <sup>1)</sup> кейін аударыңыз, қақтағаннан кейін дәмдеуіштер қосыңыз	
Гратен ағам- дарын қуыру		Гриль		8-13	тағамды аласа сөреге қойыңыз	
Ірімшік тосты	1 ріесе	Микротолқын Гриль	450 W	½ 5-6	нанды тостермен қыздырып, сары май жағыңыз да, үстіне піскен ветчина, бір тілім ананас пен бір тілім ірімшік қойыңыз	
Мұздатылған пицца	400	Микротолқын Қосарлы гриль	450 W 450 W	6-7 6-7	аласа сөреге қойыңыз	



Кестеде көрсетілген уақыттар азық-түліктердің қату температурасына, сапасына және салмағына қарай әртүрлі болуы мүмкін нормативтер болып табылады.

## 7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

### АБАЙЛАҢЫЗ!

ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ  
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, БУМЕН  
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, АБРАЗИВТИ,  
ҚАТТЫ, ҚЕЗ КЕЛГЕН ҚҰРАМЫНДА  
НАТРИЙ ГИДРОКСИДИ БАР  
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ НЕМЕСЕ  
ТАЗАРТҚЫШ ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ  
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТИҢ  
ЕШҚАНДАЙ БӨЛІГІНЕ  
ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

ПЕШТИ ТҰРАҚТЫ УАҚЫТ  
АРАЛЫҚТАРЫНДА ТАЗАЛАП,  
ЖИНАЛЫП ҚАЛҒАН ТАМАҚ  
ҚАЛДЫҚТАРЫН КЕТІРІҢІЗ. Пешті таза  
күйде ұстамау беттің нашарлауына  
әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету  
мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті  
жағдайдың туындауына себеп болуы  
мүмкін.

### Пештің сырты

Пештің сыртын жұмсақ сабынмен және  
сумен оңай тазалауға болады.  
Сабынды міндетті түрде дымқыл  
шүберекпен сүртіп алып, сыртын  
жұмсақ сүлгімен құрғатыңыз.

### Басқару панелі

Басқару тақтасын ажырату үшін,  
тазалар алдында есікті ашыңыз.  
Басқару тақтасын тазалаған кезде  
мұқият болған жөн. Тек сумен  
дымқылданған шүберекті қолданып,  
тақта тазарғанша бірнеше қайталап  
сүртіңіз. Суды тым көп мөлшерде  
қолданбаңыз. Ешқандай химиялық  
немесе абразивті тазалағыш  
қолданбаңыз.

### Пештің іші

Тазалау үшін, пайдаланғаннан кейін  
пеш жылы болып тұрған кезде,  
шашыраған немесе төгілген  
қалдықтарды жұмсақ дымқыл  
шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз.  
Оңайлықпен кетпейтін төгілген  
дақтарды кетіру үшін, жұмсақ сабын  
қолданып, барлық қалдықтар кеткенше

дымқыл шүберекпен бірнеше қайтара  
сүртіңіз. Толқын бағыттағыш қақпағын  
алмаңыз.

Жұмсақ сабынның немесе судың  
қабырғалардағы кішкене  
желдеткіштерге еніп, пешті  
зақымдамауын қадағалаңыз.

Пештің ішіне аэрозоль тазалағыштар  
қолданбаңыз.

Пешті тұрақты түрде гриль режимінде  
жылытып тұрыңыз. Таматың немесе  
майдың қалдығы түтін немесе  
жағымсыз иіс шығуына себеп болуы  
мүмкін.

### Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі

Айналмалы диск пен айналмалы диск  
тірегін пештен шығарыңыз. Айналмалы  
диск пен айналмалы диск тірегін  
жұмсақ сабынды суда жуыңыз. Жұмсақ  
шүберекпен құрғатыңыз. Айналмалы  
дискіні де, айналмалы диск тірегін де  
ыдыс жуғышта жууға болады.

### Есік

Барлық кір іздерін кетіру үшін, есіктің  
екі жағын, есік тығыздағыштары мен  
тығыздағыш беттерін тұрақты түрде  
жұмсақ, дымқыл шүберекпен жуып  
тұрыңыз. Пештің есігіндегі әйнекті  
тазалау үшін қатты абразивті  
тазалағыштарды немесе өткір металл  
қырғыштарды қолданбаңыз, себебі  
олар бетіне сызат түсіріп, әйнектің  
шығалуына әкелуі мүмкін.

### Сөрелер

Оларды жұмсақ жуғыш сұйықтық  
ерітіндісінде жуып, кептірген жөн.  
Сөрелерге ыдыс жуғышта жууға  
болады.



### Маңызды!

Бумен тазалағышты қолданбаған  
жөн.

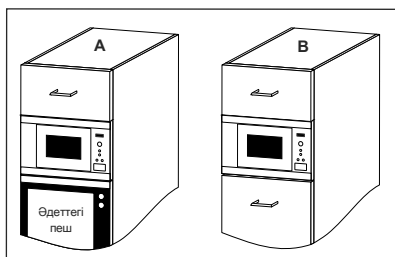


## 8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ

Мәселе	Мыналарды тексеріңіз...
Микротолқынды құрылғы дұрыс жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғыштар жұмыс істеп тұр.</li> <li>• Электр қуаты сөнген жоқ.</li> <li>• Егер сақтандырғыштар атылып кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.</li> </ul>
Микротолқын режимі жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Есіктер дұрыс жабылған.</li> <li>• Есік тығыздағыштары мен олардың беттері таза.</li> <li>• <b>START/+30</b> түймесі басылған.</li> </ul>
Айналмалы диск айналмай тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Айналмалы диск тірегі жетекке дұрыс жалғанған.</li> <li>• Пештің құралдары айналмалы дисктің шектерінен аспайды.</li> <li>• Тамақ айналмалы дискінің жиегінен асып, оның айналуына кедергі келтіріп тұрған жоқ.</li> <li>• Айналмалы дискінің астыңдағы шұқырда ештеңе жоқ.</li> </ul>
Микротолқын өшпей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құрылғыны сақтандырғыштар блогынан оқшаулаңыз.</li> <li>• Жергілікті Қызмет көрсету ELECTROLUX орталығына хабарласыңыз.</li> </ul>
Ішкі жарық жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жергілікті Қызмет көрсету ELECTROLUX орталығына хабарласыңыз. Ішкі шам лампасын тек даярлықтан өткен білікті Қызмет көрсету бөлімінің ELECTROLUX техник мамандары ауыстыра алады.</li> </ul>
Тамақ бұрынғыдан да ұзақ уақыт ысытылып, пісіріле ме?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ұзағырақ пісіру уақытын (екі есе мөлшер = екі есе дерлік уақыт) немесе,</li> <li>• Егер тамақ әдеттегіден суық боп тұрса, қауық-ауық бұрыңыз немесе аударыңыз, не болмаса,</li> <li>• Жоғарырақ қуат параметрін орнатыңыз.</li> </ul>

## 9. ОРНАТУ

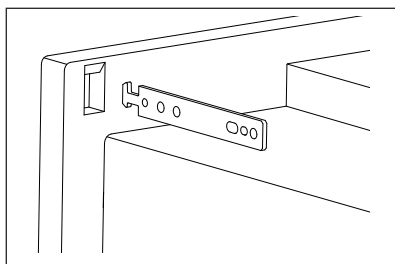
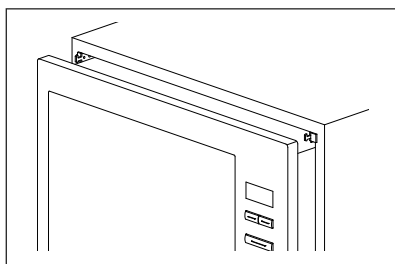
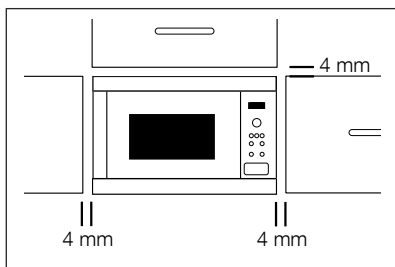
Микротолқынды пешті А немесе В позициясына орналастыруға болады:



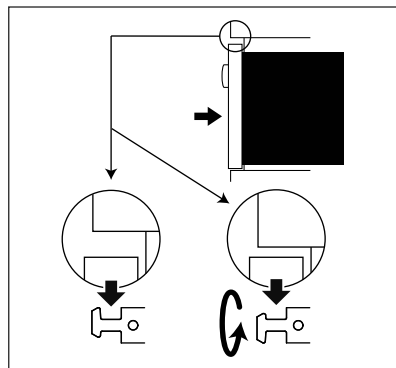
Орналасу	Орынның өлшемі		
	Е	Қ	Б
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Өлшемдер (мм)

### 9.1 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАТУ



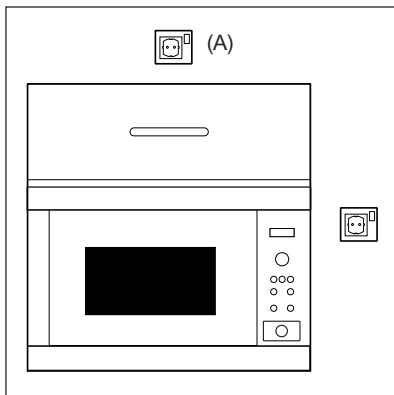
1. Барлық орауыштарды алып тастап, зақымдалу белгілері бар-жоғын мұқият тексеріңіз.
2. Берілген нұсқаулық пен үлгіні пайдаланып, бекіткіш ілмектерді асуі шкафына орнатыңыз.
3. Құралды асуі шкафына баяу, күш қолданбай орнатыңыз. Құралды бекіткіш ілмектерге қарай көтеріп, орнына түсіру қажет. Орнату кезінде кедергі болса, ілмектің екінші жағын пайдалануға болады. Пештің алдыңғы жақтауы шкафтың алдыңғы есігіне мұқият бекітілуі қажет.
4. Құрылғының нық және қисаймай тұруын қамтамасыз етіңіз. Жоғарыдағы шкафтың есігі мен жақтаудан жоғары жағының арасында 4 мм бос орын болуы қамтамасыз етіңіз (диаграмманы қараңыз).



**МАҢЫЗДЫ!**

Пештің асты еденнен 85 см немесе одан да биік тұруын қамтамасыз етіңіз. Бұл өнімнің осы пайдалану

нұсқаулығы мен әдеттегі пеш өндірушісінің орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуын қамтамасыз ету маңызды.

**9.2 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚУАТ КӨЗІНЕ ЖАЛҒАУ**

- Төтенше жағдайда оңай ажырату мүмкін болу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы тиіс. Не болмаса, сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, бекітілген сым жолына орнатылған қосқыш арқылы пешті қуат көзінен ажырату мүмкіндігі болуы тиіс.
- Розетка шкафтың артында болмауы тиіс.
- Ең дұрысы – шкафтың үстіне орналастырған жөн. (A) суретін қараңыз.
- Құрылғыны бір фазалы 230 В/50 Гц айнаымалы ток көзіне дұрыс орнатылған, жерге қосылған розетка арқылы жалғаңыз. Ұямен болуға керек 16 А.
- Қуат сымын тек электр маманы ауыстыра алады.
- Орнатар алдында, құрылғы орнатылып жатқанда (A) нүктесіне жалғау оңай болу үшін, қуат сымынан бір жіп байлап қойыңыз.
- Құрылғыны биік қабырғалы шкафқа кіргізген кезде, қуат сымын жаншушы БОЛМАҢЫЗ.
- Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз.

**9.3 ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСТАРЫ****ЕСКЕРТУ!**

**БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ ҚОСЫЛУЫ КЕРЕК**

Бұл сақтық шарасы қолданылмаған жағдайда, өндіруші ешқандай жауапкершілікті қабылдамайды.

Егер құрылғыға орнатылған қуат ашасы розеткаңызға сай келмесе, оны кесіп алып тастап, тиісті аша орнату керек.

## 10. СИПАТТАМАЛАР


Айнымалы ток желісінің кернеуі	230 В, 50 Гц, бір фаза
Тарату сызық / автоматты ажыратқыш	Ең аласа деңгей 16 тарату
Айнымалы ток қуаты қажет:	
Микротолқын	1,37 кВт
Гриль	1,00 кВт
Микротолқын/Гриль	2,35 кВт
Шығаратын қуаты:	Микротолқын 900 Вт (IEC 60705) Гриль 1000 Вт
Микротолқын жиілігі	2450 МГц <sup>1)</sup> (2-топ/В сыныбы)
Сыртқы өлшемдері:	EMS26204O 594 мм (Е) x 459 мм (Б) x 404 мм (Қ)
Ішкі өлшемдері	342 мм (Е) x 207 мм (Б) x 368 мм (Қ) <sup>2)</sup>
Пештің сыйымдылығы	26 литр <sup>2)</sup>
Айналымалы диск	Ø 325 мм, әйнек
Салмақ	шамамен 19,5 кг
Пеш шамы	25 Вт/240-250 В

- 1) Бұл өнім EN55011 Еуропалық стандартының талабына сай. Бұл стандартқа сәйкес, бұл өнім В сыныпты жабдығының 2-тобы ретінде сыныпталған. 2-топ жабдықтың тамақты қызумен өңдеуі үшін электромагниттік радиация түрінде әдейі радиожілік энергиясын шығаратынын білдіреді. В сыныпты жабдық дегеніміз жабдық үйде пайдалануға жарамды екенін білдіреді.
- 2) Ішкі сыйымдылығы ең үлкен енін, қалыңдығы мен биіктігін өлшеу арқылы есептеп шығарылады. Тамақ сақтауға болатын нақты сыйымдылығы азырақ болады.


Бұл пеш 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС, 2009/125/ЕС және 2011/65/EU Директиваларының талаптарына сай.

СИПАТТАМАЛАР ҮЗДІКСІЗ ДАМУДЫҢ БІР БӨЛІГІ РЕТІНДЕ ЕСКЕРТУСЗ  
ӨЗГЕРТІЛЕДІ

## 11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз.

Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз.

Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.







[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



TINS-A061URR1

