



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EMS26204O

<b>RO</b>	CUPTOR CU MICROUNDÉ	MANUAL DE UTILIZARE	2
<b>HU</b>	MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ	FELHASZNÁLÓI ÚTMUTATÓ	36
<b>UA</b>	МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	69
<b>CS</b>	MIKROVLNNÁ TROUBA	UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA	103
<b>LT</b>	MIKROBANGŲ KROSNELĖ	NAUDOTOJO VADOVAS	137



## CONȚINUT

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

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

### Vizitați website-ul la:



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

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



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

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




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


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


## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător.

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



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

#### Pentru evitarea incendiului

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

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

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

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

#### Pentru evitarea accidentării

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

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

pentru a vă asigura ca nu sunt rupte ori slăbite.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Pentru evitarea electrocutării**

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

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

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

**Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee**



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

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

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

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

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

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

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

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

### **Pentru evitarea arsurilor**

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

## **Pentru evitarea arsurilor, întotdeauna verificați**

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

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

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

## **Pentru a evita folosirea necorespunzătoare a cuptorului de către copii**

**⚠ AVERTIZARE! Aparatul și**

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

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

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

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

#### **Alte avertizări**

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

#### **Pentru o utilizare fără probleme și evitarea defecțiunilor**

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

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

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

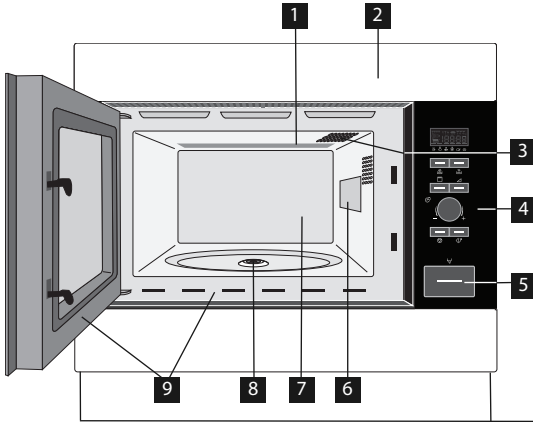
În timpul funcționării nu acoperiți apărațoarea exterioară. A nu se utiliza recipiente de plastic pentru microunde dacă după utilizarea modului GRILL, DUAL GRILL și după lucrul în modul GĂTIRE AUTOMATĂ cuptorul este fierbinte, deoarece acestea se pot topi. Recipientele din plastic nu trebuie utilizate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

#### **⚠ Important!**

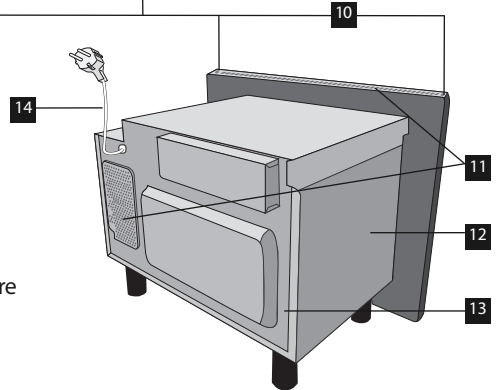
Dacă nu sunteți sigur de modul de conectare al cuptorului, va rugăm consultați un electrician calificat autorizat. Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare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

# PREZENTAREA APARATULUI

## CUPTORUL CU MICROUNDE & ACCESORII

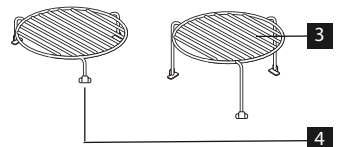
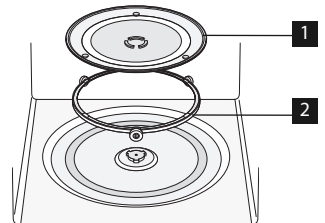


- 1 Element de încălzire Gril
- 2 Margine frontală
- 3 Bec cuptor
- 4 Panou de control
- 5 Buton DESCHIDERE USĂ
- 6 Plăcuță de protecție a ghidului de unde
- 7 Cavitățe cuptor
- 8 Garnitură de etanșare
- 9 Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare



Verificați să fie livrate toate accesoriile:

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

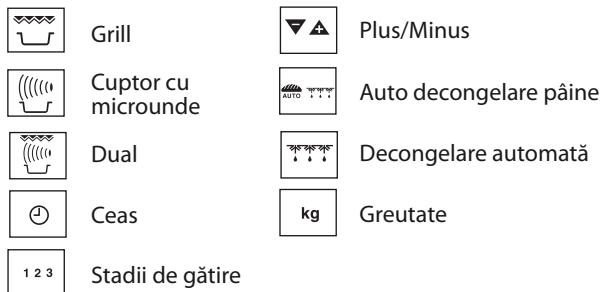


### ⚠ Important!

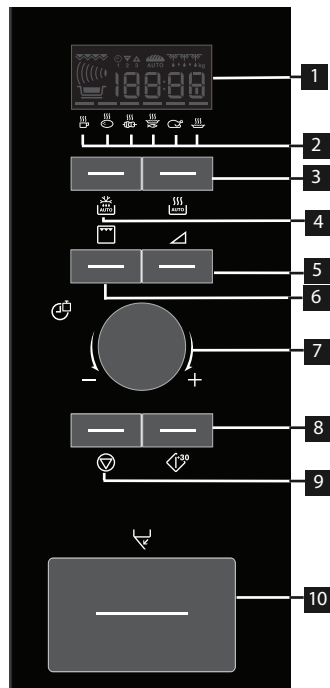
Când comandați accesorii, vă rugăm menționați două aspecte: comunicați furnizorului local sau Centrului Service local denumirea componentei și a modelului.

## PANOU DE CONTROL

### 1 Indicatorii AFIȘAJULUI DIGITAL



- 2 Indicatoare GĂTIRE AUTOMATĂ
- 3 Buton GĂTIRE AUTOMATĂ
- 4 Buton DECONGELARE AUTOMATĂ
- 5 Buton NIVEL PUTERE
- 6 Buton GRILL
- 7 Buton TEMPORIZATOR/GREUTATE
- 8 Buton START/+30
- 9 Buton STOP
- 10 Buton DESCHIDERE UȘĂ



## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### REGIMUL ECON

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

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




- Pentru dezactivarea regimului Econ, setați ceasul.


### SETAREA CEASULUI

Cuptorul are un ceas cu 12 și 24 de ore.

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

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

Apare afișajul: 




4. Rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE pentru a ajusta ora.
5. Apăsăți o dată butonul START/+30, apoi pentru setarea minutelor rotiți butonul TEMPORIZATOR/GREUTATE.
6. Apăsăți butonul START/+30.
7. Verificați afișajul: 
8. Închideți ușa.



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



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



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




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

## AJUSTAREA TIMPULUI CÂND CEASUL ESTE SETAT

**Exemplu:** Pentru a seta ora la 11:45.

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

## PENTRU A ANULA CEAS ȘI A SETA MODUL ECON

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

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

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

## FOLOSIREA BUTONULUI STOP

Folosii butonul STOP pentru:

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



## FUNCȚIA DE PROTECȚIE COPII

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

**Exemplu:** Pentru a seta funcția de protecție copii.

1. Apăsați butonul STOP pentru 5 secunde.



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



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

## OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDDE

### SFATURI PRIVIND GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUNDDE

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

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


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

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

#### Caracteristicile alimentelor

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

#### Tehnici de gătire

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

## VASE DE GĂTIT SIGURE PENTRU CUPTORUL CU MICROUND

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

## GĂTIREA FOLOSIND CUPTORUL CU MICROUND

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

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

## DECONGELARE MANUALĂ

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

## NIVELURILE DE PUTERE ALE CUPTORULUI

Cuptorul are 6 niveluri de putere.

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

### W = WATT

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

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



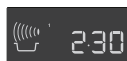
2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului pînă când este afișată valoarea 2.30.



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



### ⚠ Important!

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



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

## TEMPORIZATORUL DE BUCĂTĂRIE

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

1. Apăsați butonul NIVEL PUTERE de 7 ori.



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



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



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

## ADĂUGAȚI 30 DE SECUNDE

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

### 1. Start Direct

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



### 2. Mărirea timpului de gătit

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



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

## PLUS & MINUS

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

Dacă preferați cartofii fierți dar tari, folosiți MINUS ▼.

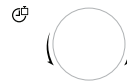
La fel, dacă preferați cartofii fierți dar moi, folosiți PLUS ▲.

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

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



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



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



4. Apăsați butonul START/+30.



5. Verificați afișajul:



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

## GĂTIRE GRILL & DUAL GRILL

Acest cuptor cu microunde are două moduri de gătire GRILL:

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

### Important!

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

### 1. Gătire doar grill

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

**Exemplu:** Pentru a prăji pâinea 4 minute.

1. Se apasă butonul GRILL o dată.



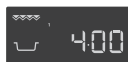
2. Introduceți durata prin rotirea cursorului TEMPORIZATOR/GREUTATE în sensul acelor ceasornicului/contra-acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 4.00.



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



### 2. Gătirea în modul dual grill

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

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

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

1. Apăsați butonul GRILL de trei ori.



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



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



## GĂTIRE MULTISECVENȚIALĂ

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

**Exemplu:** Pentru a găti:

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

### Etapa 1

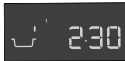
1. Apăsați butonul de NIVEL PUTERE de două ori.



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



3. Verificați afișajul:



### Etapa 2

1. Se apasă butonul GRILL o dată.



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



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



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

## FUNCȚIA DE GĂTIRE & DECONGELARE AUTOMATĂ

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

### Gătire Automată

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

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

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



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



3. Apăsați butonul START/+30.



4. Verificați afișajul:



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

## Decongelarea Automată

Aliment	Simbol
Carne/pește/carne de pasăre	
Pâine	

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

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



x2

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



3. Apăsați butonul START/+30.



x1

4. Verificați afișajul:
















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








## DIAGrame DE PROGRAME

## DIAGrame DE GĂTIRE AUTOMATĂ &amp; DECONGELARE AUTOMATĂ

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

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

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

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

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

## REȚETE PENTRU GĂTIRE AUTOMATĂ

**Grill frigărui**

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

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

**File de pește gratinat, „Esterhazy”**

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

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

**File de pește gratinate „Italian”**

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

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

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

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

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

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

## NIVEL DE PUTERE REDUS

### Important!

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

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

<b>Regim de gătire</b>	<b>Perioadă standard</b>	<b>Nivel de putere redus</b>
Microunde 900 W	20 minute	Microunde 630 W
Grill	20 minute	Grill - 50 %
Dual Grill	Grill - 20 minute	Grill - 50 %

## DIAGrame DE GĂTIRE

### Abrevieri folosite

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

### Încălzirea alimentelor & băuturilor

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

\* dacă au fost congelate

### Decongelare

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

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

## Decongelare & gătire

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

## Gătit, preparat la grill si prăjit

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

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

## REȚETE

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

### Adaptarea rețetelor pentru cuptorul cu microunde

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

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

### Vinete umplute cu carne tocată

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

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

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

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

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

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

## Supă de ceapă

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

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

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

## Ciuperci cu rozmarin

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

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

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

## Fileu de calcan

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

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

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



## Păstrăv umplut

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

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

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

## File de pește cu sos de brânză

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

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

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

## Tocăniță de vițel Zürich

Ustensile: Farfurie cu capac (capacitate 2 l)

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

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

## Șuncă umplută

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)

Vas oval pentru gratinat  
(aprox. 26 cm lungime)

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

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

## Lasagne

Ustensile: Vas cu capac (capacitate 2 l)

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

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

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

## Cotlete de vițel cu mozzarella

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

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

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

## Dovlecei cu tăței gratinați

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

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

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

## Pere cu cremă de ciocolată

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)

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

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

## Budincă de griș cu sos de zmeură

Ustensile: Castron cu capac (capacitate 2 l)

4 cupe pentru servit

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

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

## Prăjitură cu brânză

Ustensile: Tavă rotundă (aprox. 26 cm diametru)

Ingrediente de bază:

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

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

## ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE

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

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

### **Exteriorul cuptorului**

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

### **Panou de control**

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

### **Interiorul cuptorului**

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

duce la defectarea cuptorului.

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

### **Platou rotativ & suport platou rotativ**

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

### **Ușa**

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

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

### **Grătarele**

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

**⚠ Important!** Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.

## CE SĂ FACEȚI DACĂ

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

## SPECIFICAȚII

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

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

\*\* Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii și a înălțimii, maxime.  
 Capacitatea efectivă pentru alimente este mai mică.

Acest cuptor satisface cerințele Directivelor 2004/108/EC, 2006/95/EC și 2005/32/EC.

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

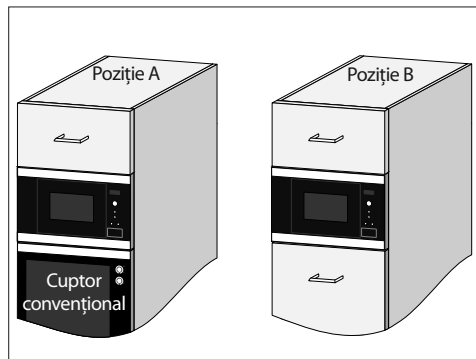


## INSTALARE

### Cuptorul poate fi instalat în poziția A sau B:

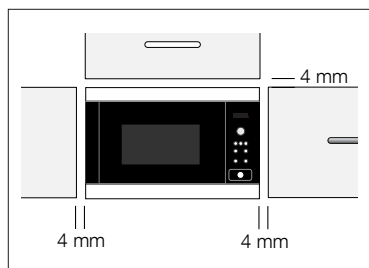
Poziție	Dimensiunea nișei		
	L	A	Î
A	560	550	450
B	560	500	450

Unități de măsură în (mm)



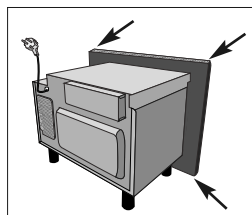
### INSTALAREA APARATULUI

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



### Opțiune de fixare 1:

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



### Opțiune de fixare 2:

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

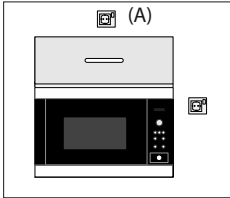
#### ⚠ Important!

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



## RACORDAREA APARATULUI LA REȚEAUA ELECTRICĂ

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



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

## RACORDURI ELECTRICE



### AVERTIZARE!

### ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT

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

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

## INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

### Neutralizarea ecologică a ambalajelor și aparatelor vechi

#### MATERIALE DE AMBALAT

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

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


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

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

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

#### NEUTRALIZAREA APARATELOR VECHI

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

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

## CONDIȚII DE GARANȚIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## TARTALOM

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

## TÖRÖDÜNK ÖNNEL

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

### Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk.

A változtatások jogát fenntartjuk.

## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



### FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK: FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG

#### **Tűzveszély elkerülése érdekében**

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

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

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

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

#### **túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.**

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

#### **Baleset elkerülése érdekében**

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

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

**ellenőrizze, hogy nincsenek eltörve vagy kilazulva.**

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

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

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

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

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

SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál

tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

#### **Az áramütés elkerülése érdekében**

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

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

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

**A robbanás és hirtelen felforrás elkerülése érdekében:**



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

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

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

A forró folyadékok hirtelen kifutása és a forrázás elkerülése érdekében:

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

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

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

**Égési sérülések elkerülése érdekében**

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

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

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

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

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

**A gyermekek általi helytelen használat megelőzése**

**⚠ FIGYELMEZTETÉS! A készülék, és annak**

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

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

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

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

#### **Egyéb figyelmeztetések**

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

#### **A sütő problémamentes használatához és kármegelőzés érdekében**

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

A forgótányér összetörését megelőzendő:

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

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



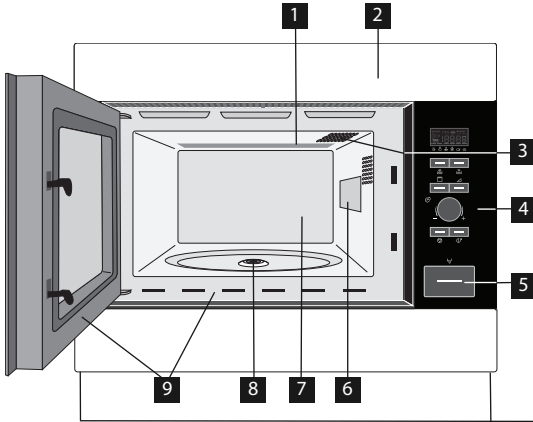
#### **Fontos!**

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

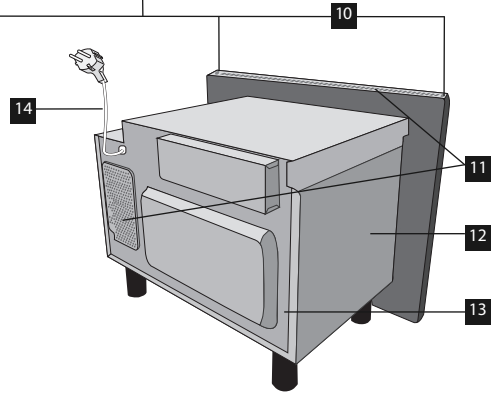


# KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

## MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÉS KIEGÉSZÍTŐI



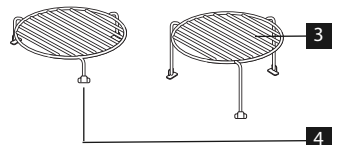
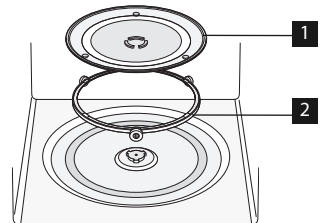
- 1 Grillsütőelem
- 2 Előlap
- 3 Sütőlámpa
- 4 Vezérlőpanel
- 5 Ajtónyitó gomb
- 6 Hullámterelő fedele
- 7 Sütőtér
- 8 Görgőalátét
- 9 Ajtószigetelés és szigetelőfelületek



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

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

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












### ⚠ Fontos!

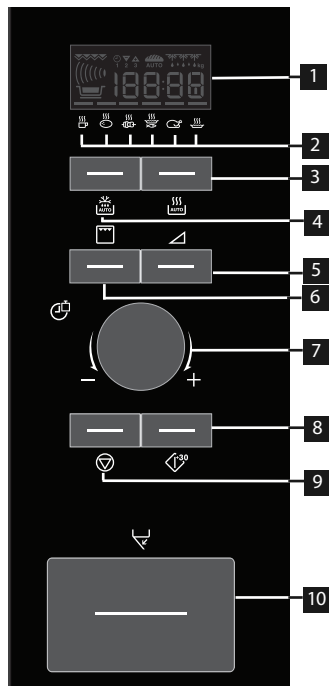
Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie: a forgalmazóknak vagy ELECTROLUX szervizközpontnak, az alkatrész nevét és a modellt nevét.

## VEZÉRLŐPANEL

### 1 A DIGITÁLIS KIJELEZŐN lévő ikonok

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

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



## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### ECON (GAZDASÁGOS) MÓD

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

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





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

### AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A sütő órája 12 és 24 órás kijelzésre is beállítható.

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




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

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



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

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



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



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


## IDŐ BEÁLLÍTÁSA MÁR BEÁLLÍTOTT ÓRÁNÁL

**Például:** Az óra 11:45-ra állításához.

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

## HA MEG AKARJUK SZAKÍTANI AZ ÓRA, ÉS ÁLLITSA ECON ÜZEMMÓD

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

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

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

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

## A STOP GOMB HASZNÁLATA

A STOP gombot használja:

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



## GYERMEKBIZTONSÁGI ZÁRKÉNT

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

**Például:** A gyermekbiztonsági zár aktiválása.

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



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





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

## MIKROSÜTŐ HASZNÁLATA MIKROHULLÁMÚ SÜTÉSI TANÁCSOK

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

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


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

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

### Ételek tulajdonságai

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

### Sütési technikák

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

## MIKROHULLÁMÚ SÜTŐEDÉNYKÉSZLET

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

## MIKROHULLÁMÚ FŐZÉS

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

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

## MANUÁLIS KIOLVASZTÁS

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

## MIKROHULLÁM TELJESÍTMÉNYSZINTEK

A sütőnek 6 teljesítményszintje van.

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

**W = WATT**

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

1. Kétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



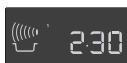
2. Adja meg az időt, forgassa a IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg meg nem jelenik a 2.30 felirat.



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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



### Fontos!

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

## SÜTŐÓRA

**Például:** A sütőóra 7 percre állításához.

1. Hétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



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



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

## 30 MÁSODPERC HOZZÁADÁSA

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

### 1. Gyorsindítás

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



### 2. Sütési idő növelése

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



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

## PLUSZ-MÍNUSZ

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

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

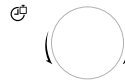
Vagy, ha puhább főtt burgonyát szeretne, használja a PLUSZ ▲.

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

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



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



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



4. Nyomja meg az START/+30 gombot.



5. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

## GRILL ÉS DUÁL GRILL FŐZÉS

A mikrohullámú sütőnek két GRILL sütési üzemmódja van:

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

### ⚠ Fontos!

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

### 1. Csak grillsütés

Ez az üzemmód használható az étel grillezésére/pirítására.

**Például:** Pirított kenyér készítéséhez 4 perc alatt.

1. Egyszer nyomja meg a GRILL gombot.



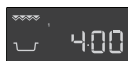
2. Adja meg az időt: forgassa az IDŐ/SÚLY gombot jobbra/balra, amíg a 4.00 felirat meg nem jelenik.



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



### 2. Duál grill sütés

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

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

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

1. Háromszor nyomja meg a grill gombot.



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



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:





## TÖBBFÁZISÚ FŐZÉS

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

**Például:** Főzéshez:

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

### 1-es fázis

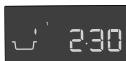
1. Kétszer nyomja meg a TELJESÍTMÉNYSZINT gombot.



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



3. Ellenőrizze a kijelzőt:



### 2-es fázis

1. Egyszer nyomja meg a GRILL gombot.



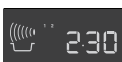
2. Adja meg a kívánt főzési időt az IDŐ/SÚLY gombot jobbra forgatva addig, amíg az 5.00 felirat meg nem jelenik.



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

## AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS FUNKCIÓ

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

### Automatikus Főzés

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

**Például:** 0,3 kg főtt burgonya elkészítése.

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



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



3. Nyomja meg az START/+30 gombot.



4. Ellenőrizze a kijelzőt:



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

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

## Automatikus Kiolvasztás

Étel	Szimbólum
Hús/hal/baromfi	
Kenyér	

**Például:** 0,2 kg kenyér kiolvasztása.

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



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



- Nyomja meg az START/+30 gombot.















- Ellenőrizze a kijelzőt:










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


## PROGRAMTÁBLÁZAT



## AUTOMATIKUS FŐZÉS ÉS AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS TÁBLÁZATA

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

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

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

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

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

## RECEPTEK AUTOMATIKUS FŐZÉSHEZ

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

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

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

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

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

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

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

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

## CSÖKKENTETT TELJESÍTMÉNYSZINT

### **Fontos!**

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

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

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

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

<b>Sütési mód</b>	<b>Szokásos idő</b>	<b>Csökkentett teljesítményszint</b>
Mikrohullám 900 W	20 perc	630 W mikrohullám
Grill	20 perc	Grill – 50%
Duál grill	Grill – 20 perc	Grill – 50%

## FŐZÉSI TÁBLÁZAT

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


## Étel és ital melegítése

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

\* fagyasztásból

## Kiolvasztás

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

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

## Kioldasztás és főzés

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

## Főzés, grillezés és sütés

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



## RECEPTEK

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

### Receptek mikrohullámú sütőhöz igazítása

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

### Hagymaleves

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

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

### Darálthússal töltött padlizsán

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

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

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

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

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

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

## Rozmaringos gomba

Eszközök: Fedeles edény (1 literes)

Lapos kerek fedeles tál  
(kb. 22 cm átmérőjű)

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

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

## Lepényhal filé

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

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

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

## Halfilé sajszósszal

Eszközök: Fedeles edény (1 literes)

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

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

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

## Mandulás pisztráng

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

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

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

## Zürich-i borjúragu

Eszközök: Tál fedővel (2 l kapacitás)

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

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

## Lasagne

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

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

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

## Töltött sonka

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

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

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

## Borjúszletek mozzarellaival

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

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

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

## Csőben sült rakott cukkini

Eszközök: Jénai edény (kb. 26 cm hosszú)

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

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

## Körte csokoládészószban

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

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

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

## Grízpudding málnaszószal

Eszközök: Edény fedővel (2 literes)  
4 formaedény

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

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

## Sajttorta

Eszközök: Kerek tortaforma  
(kb. 26 cm átmérőjű)

Alap:

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

Töltelék:

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

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

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

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

### **Sütő külseje**

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

### **Vezérlőpanel**

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

### **Sütőtér**

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

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

### **Forgótányér és forgótányértartó**

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

### **Ajtó**

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

### **Tartók**

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

 **Fontos!** Gőztisztítót nem szabad használni

## MIT TEGYÜNK HA

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

## ELŐÍRÁSOK

Váltakozó hálózati feszültség	230 V, 50 Hz, egy fázisú						
Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító	Minimális 16 A						
Felvett teljesítmény:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrohullám</td> <td>1,37 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1,00 kW</td> </tr> <tr> <td>Mikrohullám/Grill</td> <td>2,35 kW</td> </tr> </table>	Mikrohullám	1,37 kW	Grill	1,00 kW	Mikrohullám/Grill	2,35 kW
Mikrohullám	1,37 kW						
Grill	1,00 kW						
Mikrohullám/Grill	2,35 kW						
Leadott teljesítmény:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrohullám</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1000 W</td> </tr> </table>	Mikrohullám	900 W (IEC 60705)	Grill	1000 W		
Mikrohullám	900 W (IEC 60705)						
Grill	1000 W						
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz * (B kategória 2-es csoport)						
Külső méretek:	EMS26204O 594 mm (Sz) x 459 mm (Ma) x 404 mm (Mé)						
Sütőtér mérete	342 mm (Sz) x 207 mm ( Ma) x 368 mm (Mé) **						
Sütő térfogata	26 liter **						
Forgótányér	Ø 325 mm, üveg						
Súly	kb. 19,5 kg						
Sütőlámpa	25 W/240–250 V						

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

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



A sütő megfelel a 2004/108/EC, a 2006/95/EC és a 2005/32/EC direktívák követelményeinek.

A MŰSZAKI PARAMÉTEREK A FOLYAMATOS FEJLESZTÉS RÉSZÉKÉNT ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL MÓDOSULHATNAK

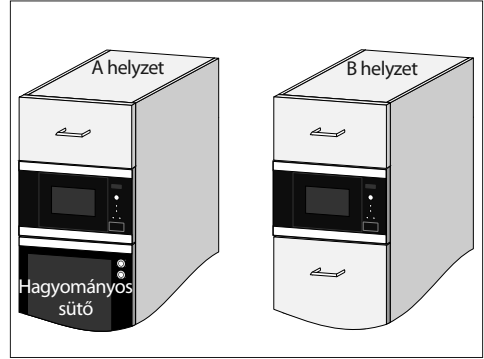


## TELEPÍTÉS

## A mikrohullámú sütő A vagy B helyzetben rögzíthető:

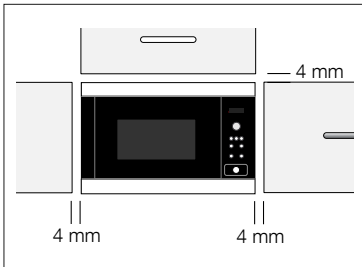
Helyzet	Méretigény		
	Sz	Mé	Ma
A	560	x 550	x 450
B	560	x 500	x 450

Méretek (mm)



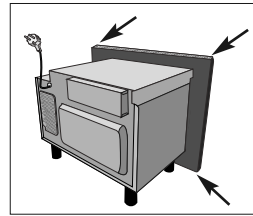
## A BERENDEZÉS ÜZEMBE HELYEZÉSE

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



## 1. rögzítési lehetőség:

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



## 2. rögzítési lehetőség:

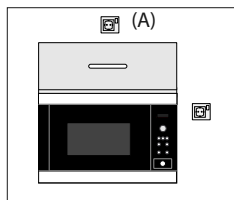
Kérjük tekintse meg a sütőhöz mellékelt sablon lapot.

## ! Fontos!

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

## A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A VILLAMOS HÁLÓZATRA

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



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

## ELEKTROMOS CSATLAKOZÁSOK



### FIGYELMEZTETÉS!

**A KÉSZÜLÉKET VÉDŐFÖLDELÉSSEL KELL ELLÁTNI**

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

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

# KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

## **A csomagolóanyagok és régi készülékek ökológiailag felelős ártalmatlanítása**

### CSOMAGOLÓANYAGOK

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

### **Fulladásveszély. A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.**

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

„PE” polietilén pl. csomagolófólia

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

„PP” polipropilén pl. csomagoló pántok

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

## JÓTÁLLÁS


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

### **JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK**

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

### RÉGI KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

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

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

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

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

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

## ÉRVÉNYESÍTHETŐ IGÉNYEK

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

### JAVÍTÁS

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

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

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

## KÉSZÜLÉKCSERE

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

## FONTOS TUDNIVALÓK

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

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

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

## EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK, TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA LUX-PARTS Kft.

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

## ЗМІСТ

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

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Компанія Electrolux вітає вас!

### Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:  
**[www.electrolux.com](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 таблиці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища.

Дані можуть бути змінені без попередження.

## ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

#### Щоб запобігти пожежі

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

**Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу. Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті**

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

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

#### Щоб запобігти травмуванню



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

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

- перекошуватися.
- б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламани чи бовтатися.**
- в) Ущільнювач дверцят та поверхню його прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.**
- г) Камеру печі та внутрішню поверхню дверцят - на них не повинно бути вм'ятин.**
- г) Кабель живлення і вилку - на них не повинно бути пошкоджень.**

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

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

**Не дозволяйте жирові та бруду збиратися на ущільнювачі дверцят та**

**поруч. Дотримуйтеся вказівок у розділі «Догляд і миття». Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.**

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

**Щоб запобігти ураженню струмом**

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

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

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

**Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню**

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

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

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

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

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

**Щоб запобігти можливим опікам**

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

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

Температура посуду не є надійним показником температури їжі чи напою, завжди перевіряйте температуру їжі. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектиса паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

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



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

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

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

Не висіть і не гоїдайтеся на дверцятах печі. Не грайтеся пічкою і не використовуйте її як іграшку. Дітей слід навчити важливим правилам техніки безпеки: користуватися прихватками, обережно знімати кришки з їжі, звертати особливу увагу на упаковку (наприклад, матеріали, що можуть самонагріватися), що має

додати страві хрусткості, оскільки вона може сильно нагріватися.

### **Додаткові застереження**

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

### **Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень**

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

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час

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

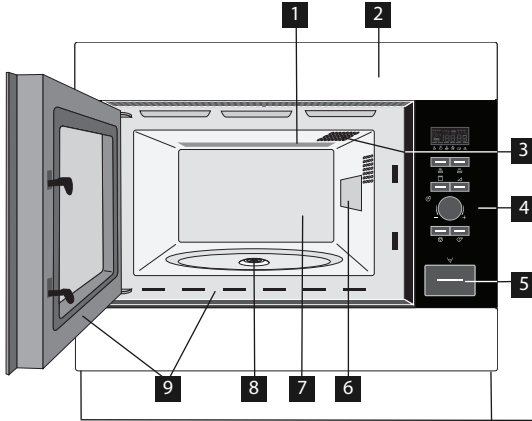


### **Важливо!**

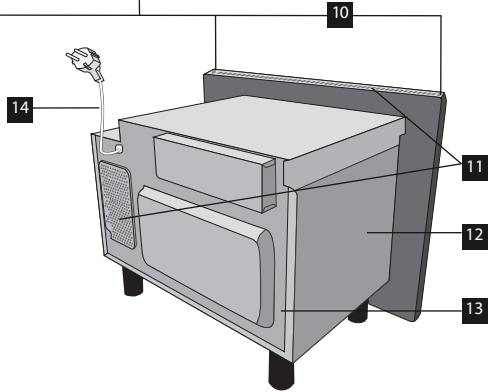
Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика. Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення. На стінках печі чи навколо ущільнювача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

# ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

## МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ ТА ДОДАТКИ

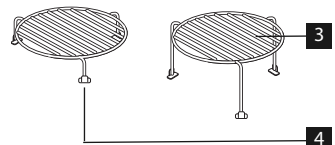
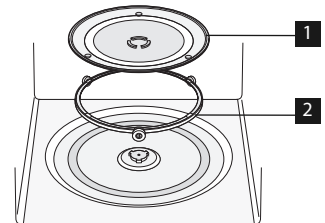


- 1 Нагрівальний елемент гриля
- 2 Передня панель
- 3 Лампа печі
- 4 Панель керування
- 5 Кнопка відкривання дверцят
- 6 Кришка хвилеводу
- 7 Камера печі
- 8 Вісь електродвигуна поворотного столика
- 9 Ущільнення дверцят і поверхня прилягання



Перевірте наявність таких додатків:

- 1 Поворотний столик
  - 2 Підставка поворотного столика
  - 3 Висока решітка
  - 4 Низька решітка
  - 5 4 шурупи для кріплення (не зображено)
- Розташуйте підставку поворотного столика на вісі електродвигуна на дні камери.
  - Установіть поворотний столик на підставку.
  - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.



### ⚠ Важливо!

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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 1 Індикатори НА ЦИФРОВОМУ ЕКРАНІ



Гриль



Плюс/мінус



Режим мікрохвиль



Автоматичне розморожування хліба



Подвійний



Автоматичне розморожування



Годинник



Вага



Етапи готування

### 2 Індикатор режиму АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

### 3 Кнопка режиму АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

### 4 Кнопка АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

### 5 Кнопка РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

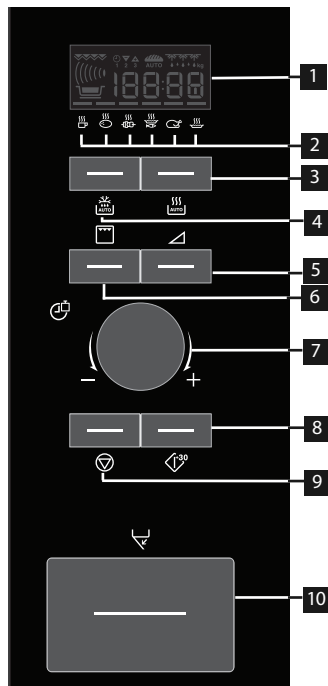
### 6 Кнопка ГРИЛЬ

### 7 Регулятор ТАЙМЕР/ВАГА

### 8 Кнопка START/+30

### 9 Кнопка STOP

### 10 Кнопка ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ



## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### РЕЖИМ «ECON»

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

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



- Щоб скасувати режим «Econ», настройте годинник.

### ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 годин.

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

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

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

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

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

6. Натисніть кнопку START/+30.




7. Перевірте екран:

8. Закрийте дверцята.



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

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


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




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

## КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО


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

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

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

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

## ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

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

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

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

## КНОПКА STOP

Використовуйте кнопку STOP, щоб:

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




## БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

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

1. Натисніть і утримуйте кнопку STOP протягом 5 секунд.



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



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

## ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

### ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ


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

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

#### Характеристики харчових продуктів

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

#### Технології готування

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

## КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

## ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

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

## РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Для розморожування вручну (не використовуючи функцію авторозморожування) установлюйте

потужність 270 Вт. Щоразу, коли ви обиратимете цей рівень потужності, на екрані з'являтиметься символ розморожування.

## РІВНІ ПОТУЖНОСТІ МІКРОХВИЛЬ

Ваша піч має 6 рівнів потужності.

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

### Вт = ВАТТ

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

1. Двічі натисніть кнопку РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ.



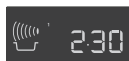
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 2.30.



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



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

### **Важливо!**

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



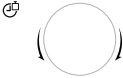
## ТАЙМЕР

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

1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ 7 разів.



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



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



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

## ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

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

### 1. Швидкий запуск

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



### 2. Продовжити час готування

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



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

## ПЛЮС ТА МІНУС

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

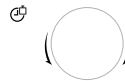
Якщо вам більше смакує варена картопля готова, але твердіша, скористайтеся МІНУС  $\nabla$ . Якщо ж ви віддаєте перевагу м'якшій картоплі, скористайтеся ПЛЮС  $\Delta$ .

**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  $\Delta$ .



4. Натисніть кнопку START/+30.



5. Перевірте екран:



- Щоб скасувати ПЛЮС/МІНУС, натисніть кнопку РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ 3 рази.
- Якщо вибрати ПЛЮС, на екрані з'явиться  $\Delta$ .
- Якщо вибрати МІНУС, на екрані з'явиться  $\nabla$ .

## ГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ ГРИЛЬ І ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

Мікрохвильова піч має два режими ГРИЛЬ:

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

### ⚠ **Важливо!**

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

### 1. Готування у режимі лише гриль

Цей режим можна використовувати для грилювання/обсмажування їжі.

**Приклад:** Щоб смажити тост протягом 4 хвилин.

1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ один раз.



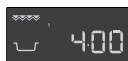
2. Виставте час, повертаючи регулятор ТАЙМЕР/ВАГА за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 4.00.



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



### 2. Готування в режимі подвійний гриль

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

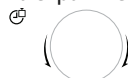
Кнопка	Рівень потужності
Гриль x 1	0 Вт
Гриль x 2	270 Вт
Гриль x 3	450 Вт
Гриль x 4	630 Вт
Гриль x 5	0 Вт

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

1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ 3 рази.



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



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



## ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

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

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

### Етап 1

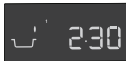
1. Натисніть кнопку РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ двічі.



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



3. Перевірте екран:



### Етап 2

1. Натисніть кнопку ГРИЛЯ один раз.



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



3. Натисніть кнопку START/+30.



4. Перевірте екран:



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

## АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

### Автоматичне Готування

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

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

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



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



3. Натисніть кнопку START/+30.





4. Перевірте екран:



Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані.

Щоб продовжити готування, натисніть кнопку START/+30. Коли закінчиться час АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ, програма автоматично зупиниться. Пролунає дзвінок і блиматиме символ готування. Через 1 хвилину і після сигналу нагадування на екрані висвітиться годинник.

## Автоматичне Розморожування

Продукти	Символ
М'ясо/Риба/Птиця	
Хліб	

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

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



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



3. Натисніть кнопку START/+30.















4. Перевірте екран:










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


## ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ


## ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава) 	1-6 чашок 1 чашка=200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставте чашку на край поворотного столика</li> </ul>
Варена картопля і картопля в мундирах 	0,2-1,0 кг (100 г) Миска з кришкою	 x2	<p>Варена картопля: Почистіть картоплю і поріжте її на приблизно однакові шматки</p> <p>Картопля в мундирах: Виберіть картоплини приблизно одного розміру і помийте їх.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Покладіть підготовану картоплю в миску.</li> <li>Додайте необхідну кількість води (на 100 г), приблизно 2 ст. л. і трохи солі.</li> <li>Накрійте кришкою.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрійте.</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» на стор. 87.</li> <li>Покладіть на високу решітку і готуйте.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть.</li> <li>Після приготування зніміть і подайте на тарілці. (Не потрібно залишати постояти.)</li> </ul>
Гратен із рибним філе 	0,5-1,5 кг* (100 г) Форма для запікання Низька решітка	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Див. рецепт «Гратен із рибним філе» на стор. 87.</li> </ul> <p>* Загальна вага інгредієнтів.</p>
Курка на грилі 	0,9-1,8 кг (100 г) Форма для запікання Низька решітка	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <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* (100 г) Форма для запікання Низька решітка	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Див. рецепт «Гратен» на стор. 88.</li> </ul> <p>* Загальна вага інгредієнтів.</p>

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

Автоматичне розморожування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця  (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <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  AUTO 	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.</li> <li>1 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.</li> <li>Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 5-15 хв., доки добре не відтане.</li> </ul>

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

-  Автоматичне розморожування
- Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду.
  - Для їжі, вага чи об'єм якої менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами.
  - Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Переконайтеся, що їжа дуже гаряча після готування.
  - Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку START/+30.
  - Після режимів Мікрохвилі/Гриль/Подвійний гриль може увімкнутися вентилятор охолодження.
- Біфштекси і відбивні заморожуйте одним шаром.
  - Фарш заморожуйте тонким пластом.
  - Перевернувши, прикривайте розморожені частини маленькими плоскими шматочками алюмінієвої фольги.
  - Птицю слід готувати одразу після розмороження.

## РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

**Шашлик на грилі**

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

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

**Гратен із рибним філе, «Естерхазі»**

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

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

**Гратен із рибним філе, «По-італійськи»**

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

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

<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

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

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

## ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ



### Важливо!

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

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

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



## ТАБЛИЦІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

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


## Підігрівання їжі та напоїв

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

\*охлаоджене

## Розморожування

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

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

## Розморожування і готування

Продукти	Кількість -г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Додат и води -ст. л.-	Метод	Час висто- ювання -хв.-
Рибне філе	300	Мікрохвилі	900 Вт	9-11	-	Накрийте	2
Одна порція	400	Мікрохвилі	900 Вт	8-10	-	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2
Броколі	300	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	3-5	Накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2
Горошок	300	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	3-5	Накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2
Овочева суміш	500	Мікрохвилі	900 Вт	9-11	3-5	Накрийте, перемішайте в середині процесу готування	2

## Готування, грилювання та підрум'янення

Продукти	Кількість -г-	Режим	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час висто- ювання -хв.-
Броколі	500	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	Мікрохвилі	900 Вт	6-8	накрийте, додайте 4-5 ст. л. води, перемішайте в середині процесу готування	-
Морква	500	Мікрохвилі	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня (свинина, телятина, баранина)	1000	Мікрохвилі	450 Вт	16-18	приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через*	10
		Подвійний гриль	450 Вт	5-7*		
	Мікрохвилі	450 Вт	14-16	10		
	Подвійний гриль	450 Вт	4-6			
Ростбіф (середньої пропеченості)	1000	Мікрохвилі	630 Вт	5-8	приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через*	10
		Подвійний гриль	630 Вт	8-10*		
	Мікрохвилі	630 Вт	3-5	10		
	Подвійний гриль	630 Вт	12-15			
Курячі ніжки	200	Мікрохвилі	630 Вт	12-15*	приправте на власний смак, покладіть шкіркою на низьку решітку, переверніть через*	3
		Подвійний гриль	630 Вт	4-6		
Баранячі стейки 2 шматки, середні	400	Гриль	Гриль	11-12*	покладіть на високу решітку, переверніть через*, приправте після готовності	
		Гриль		6-8		
Підрум'янення гратенів		Гріла		8-13	поставте форму на низьку решітку	

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

## РЕЦЕПТИ

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

### Пристосування рецептів до мікрохвильової печі

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

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

Для продуктів із меншим вмістом вологи,

наприклад їжа на пласких тарілках, слід попередньо зволожити поверхню, перш ніж розігрівати чи готувати. Кількість рідини, яку слід додавати до сирих продуктів для тушування, потрібно зменшити на третину порівняно з оригінальним рецептом. Якщо необхідно, рідину можна додати в процесі готування. Кількість жиру, що додається, можна помітно зменшити. Трохи масла, маргарину чи олії достатньо, щоб додати страві аромату. Завдяки цьому мікрохвильова піч досконало підходить для готування страв із низьким вмістом жиру в рамках дієтичного харчування.

### Цибулевий суп

Посуд: Миска з кришкою (на 2 л)  
4 глибокі тарілки (200 мл)

10 г масло чи маргарин  
100 г цибуля, поріzana  
800 мл м'ясний бульйон  
сіль і перець  
2 скибки хліб  
40 г тертий сир

1. Змастіть миску, додайте порізану цибулю, м'ясний бульйон і приправи. Накрийте і готуйте.  
9-11 хв. 900 Вт
2. Підсмажте скибочки хліба, поріжте їх кубиками і поділіть між тарілками. Налийте суп на грінки і посипте сиром.
3. Поставте тарілку на поворотний столик і запечіть під грилем.  
6-7 хв. Гриль

## Фаршировані баклажани

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

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

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

## Гриби з розмарином

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

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

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

## Філе камбали

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

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

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

## Мигдалева форель

Посуд: Неглибока овальна форма (приблизно 32 см довжиною)

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

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

## Рибне філе у сирному соусі

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

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

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

## Теляче рагу по-цюріхськи

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

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

## Фарширована шинка

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

1. Змішайте шпинат із сиром і м'яким сиром, приправте на свій смак.
2. Покладіть столову ложку начинки на пластинку готової шинки і закрутіть. Закріпіть шинку зубочисткою.
3. Приготуйте соус бешамель: змішайте воду з вершками в мисці і нагрійте.  
2-4 хв. 900 Вт  
Змішайте борошно з маслом, щоб заправити, додайте до рідини і вимішуйте до однорідності. Накрийте кришкою, готуйте, доки не загусне.  
1-2 хв. 900 Вт  
Перемішайте і спробуйте.
4. Перекладіть соус у змащену форму, покладіть у нього рулетики з шинки і готуйте під кришкою.  
10-12 хв. Подвійний гриль (630 Вт)  
Готову страву залиште постояти прибіл. 5 хв.

## Телячі відбивні з моцарелою

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

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

## Лазанья

Посуд: Миска з кришкою (на 2 л)  
Неглибока квадратна форма для запікання з кришкою (приблизно 20 x 20 x 6 см)

300 г	консервовані помідори
50 г	шинка, дрібно посічена
50 г	цибуля, дрібно посічена
1	зубок часнику, подрібнений
250 г	яловичий фарш
2 ст. л.	томатне пюре
	сіль і перець
150 мл	жирні вершки
100 мл	молоко
50 г	сир «Пармезан», тертий
1 ч. л.	суміш приправ
1 ч. л.	оливкова олія
1 ч. л.	олія для змащення форми
125 г	пластини для лазаньї
1 ст. л.	сир «Пармезан», тертий

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

## Гратен з макаронами і цукіні

Посуд: Форма для запікання (довжиною прибр. 26 см)

80 г	макарони, зварені
400 г	консервовані різані помідори
150 г	цибуля, дрібно посічена
	базилік, чебрець, перець
1 ст. л.	олія для змащення форми
450 г	цукіні, порізані пластинками
150 г	сметана
2	яйця
100 г	сир «Чеддер», тертий

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

## Груші у шоколадному соусі

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

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

## Манний пудинг із малиновим соусом

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

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

## Сирник

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

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



## ДОГЛЯД І МИТТЯ

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

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

**Зовнішня поверхня печі**

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

**Панель керування**

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

**Внутрішня поверхня печі**

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

потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч.

3. Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі.
4. Регулярно нагрівайте піч, умикаючи гриль. Залишки їжі чи жиру можуть димітися або мати неприємний запах.

### **Поворотний столик і його підставка**

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

### **Дверцята**

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

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

### **Решітки**

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

**⚠ Важливо!** Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

## ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Запобіжники у блоці запобіжників працюють.</li> <li>Не було збою електромережі.</li> <li>Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.</li> </ul>
Режим мікрохвиль не працює?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дверцята добре зачинені.</li> <li>Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті.</li> <li>Ви натиснули кнопку START/+30.</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>

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	230 В, 50 Гц, однофазна
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 16 А
Необхідна напруга змінного струму: Мікрохвилі	1,37 кВт
Гриль	1,00 кВт
Мікрохвилі/Гриль	2,35 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі 900 Вт (IEC 60705) Гриль 1000 Вт
Частота мікрохвиль	2450 МГц * (Груп 2 / Класу В)
Зовнішні габарити:	EMS262040 594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) **
Об'єм камери	26 літрів **
Поворотний столик	Ø 325 мм, скло
Вага	прибл. 19,5 кг
Лампа печі	25 Вт/240 - 250 В

\* Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.

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

Ця піч відповідає вимогам Директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС і 2005/32/ЕС.

ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.



## УСТАНОВЛЕННЯ

### Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

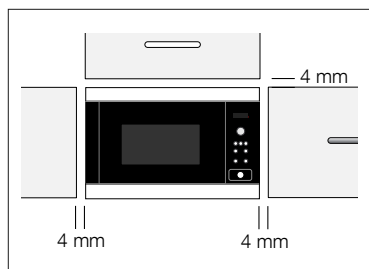
Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	560	550	450
Б	560	500	450

Габарити (мм)



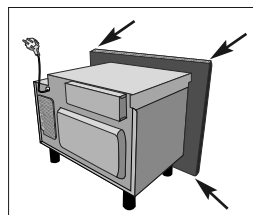
### УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

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



### Варіант кріплення 1:

Закріпіть положення печі за допомогою шурупів, які постачаються в комплекті. Точки кріплення розташовані вгорі і внизу кутів печі.



### Варіант кріплення 2:

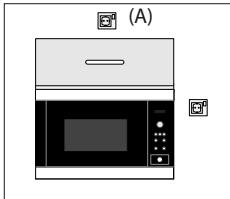
Див. шаблон, що постачається з вашою піччю.

### ⚠ Важливо!

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

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ

- **Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.**
- **Розетка не повинна знаходитись за шафою.**
- Найкраще її положення - над шафою, див. (А).



- Підключіть пристрій до окремої фази 230 В/ 50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 16 А запобіжник.
- **Кабель живлення може замінити лише електрик.**
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час встановлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

## ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



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

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

## ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

### Екологічна утилізація упаковок та старих пристроїв

#### УПАКОВКА

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

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

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

- «PE» поліетилен, наприклад пакувальна плівка
- «PS» полістирол, наприклад упаковка (не містить фреону)
- «PP» поліпропілен, наприклад пакувальна стрічка

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

#### УТИЛІЗАЦІЯ СТАРОГО ПРИСТРОЮ

Перед утилізацією старий пристрій слід забезпечити, знявши вилку і відрізвавши кабель живлення. Після цього його слід віднести у найближчий центр утилізації. Зверніться до органу місцевого самоврядування чи відділу з екологічних питань, щоб дізнатися, чи у вашій місцевості є можливість утилізації пристрою.

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

## ГАРАНТІЯ/СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

- Гарантія на пристрій починається з дати, коли Ви купили пристрій. Вона підтверджується дійсним документом про купівлю, який було видано продавцем пристрою.

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

# OBSAH

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

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

### Navštivte naše stránky ohledně:



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

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

### Zamezení nebezpečí požáru

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

**Pokud začne z ohřívání pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍRKA.**

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

### způsobit přehřívání a následně požár.

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

### Zamezení možnosti zranění



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

- a) dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá;
- b) závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné;
- c) těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny;
- d) ohřívací prostor a vnitřní



**strana dvířek: ujistěte se, že nejsou promáčknuté;**  
**e) síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.**

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

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

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

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

**Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem**

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby.

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

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

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

**Zamezení možnosti exploze a náhlého varu:**

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

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

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

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

#### **Zamezení možnosti vzniku popálenin**

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

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

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

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

**Zamezení nesprávnému použití dětmi**

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

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

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

#### **Další upozornění**

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

#### **Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu**

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

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

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

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

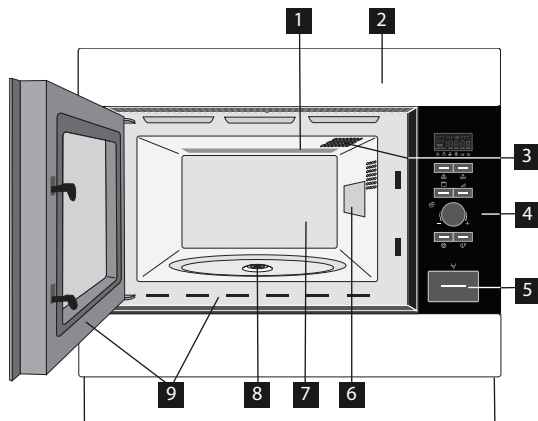
Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty. Pokud je trouba dosud horká po použití režimu GRILOVÁNÍ, DUÁLNIHO GRILOVÁNÍ a AUTOMATICKÉHO VÁŘENÍ, nepoužívejte umělohmotné nádobí pro mikrovlnné trouby, protože se může roztavit. Nepoužívejte umělohmotné nádoby, jejichž výrobce výslovně nepovoluje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

#### **! Důležité!**

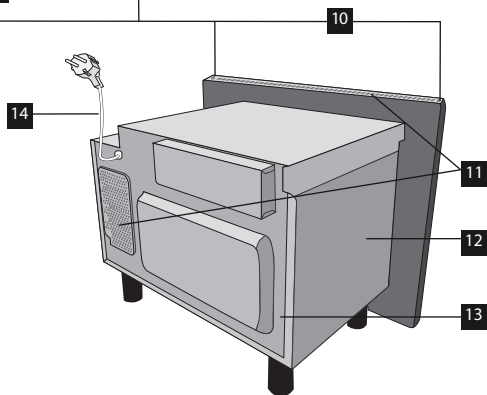
Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem. Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnicích povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

# POPIS SPOTŘEBIČE

## MIKROVLNNÁ TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ



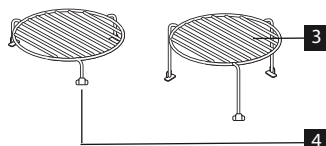
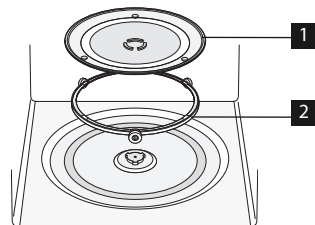
- 1** Topné těleso grilu
- 2** Přední panel
- 3** Osvětlení ohřívacího prostoru trouby
- 4** Ovládací panel
- 5** Tlačítko otevření dvířek
- 6** Kryt vlnovodu
- 7** Vnitřní prostor trouby
- 8** Těsnění
- 9** Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch



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

Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1** Otočný talíř
  - 2** Unášecí podnos
  - 3** Vysoký rošt
  - 4** Nízký rošt
  - 5** 4 upevňovací šrouby (nejsou zobrazeny)
- Vložte unášecí podnos do těsnění na dně vnitřního prostoru.
  - Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
  - Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.












### **⚠ Důležité!**

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

## OVLÁDACÍ PANEL

### 1 Indikátory DIGITÁLNÍHO DISPLEJE

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

### 2 Indikátory funkce AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### 3 Tlačítko AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

### 4 Tlačítko AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ

### 5 Tlačítko VÝKONOVÝ STUPEŇ

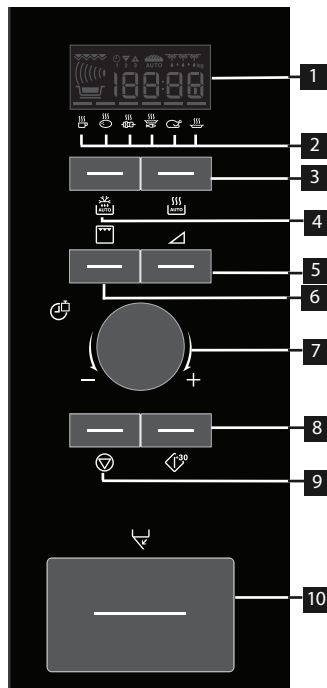
### 6 Tlačítko GRIL

### 7 Ovladač nastavení ČASU/HMOTNOSTI

### 8 Tlačítko START/+30

### 9 Tlačítko STOP

### 10 Tlačítko OTEVŘENÍ DVIŘEK



## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### REŽIM ECON

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

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




- Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

### NASTAVENÍ HODIN

Trouba má hodiny ve 12hodinovém a 24hodinovém režimu.

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


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

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

4. Otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI nastavte hodinu.

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

6. Stiskněte tlačítko START/+30.

7. Zkontrolujte displej: 




8. Zavřete dvířka.



- Ovladačem ČASU/HMOTNOSTI můžete otáčet doprava nebo doleva.

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

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


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




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

## ZMĚNA NASTAVENÍ ČASU


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

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

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

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

## CHCETE-LI ZRUŠIT HODINY A NASTAVTE REŽIM ECON

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

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

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

## POUŽITÍ TLAČÍTKA STOP

Pomocí tlačítka STOP lze:

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



## DĚTSKÁ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA

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

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

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



Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se údaj 'LOC': 



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

# OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

## RADY PRO MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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


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

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

### Vlastnosti jídla

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

### Techniky vaření

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

## NÁDOBÍ BEZPEČNÉ PRO VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ

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

## MIKROVLNNÉ VAŘENÍ

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

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

## RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

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



## VÝKONOVÉ STUPNĚ MIKROVLNNÉHO OHŘEVU

Trouba má 6 stupňů výkonu.

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

### W = WATT

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

1. Stiskněte tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



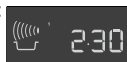
2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 2.30.



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



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

### **Důležité!**

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

## ČASOVAČ

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

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



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



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



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

## PŘIDÁNÍ 30 SEKUND

Tlačítko START/+30 umožňuje použití dvou následujících funkcí.

### 1. Přímý start

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



### 2. Prodloužení doby vaření

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



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

## PLUS A MINUS

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

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

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

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

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉ VAŘENÍ.



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



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



4. Stiskněte tlačítko START/+30.



5. Zkontrolujte displej:



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

## GRILOVÁNÍ A DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy GRILOVÁNÍ:

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

### **Důležité!**

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

### 1. Pouze gril

Tento režim lze použít pro grilování a pečení pokrmů.

**Příklad:** Příprava toasty za 4 minuty.

1. Stiskněte tlačítko GRILU.



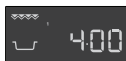
2. Zadejte čas otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 4.00.



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



### 2. Duální grilování

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

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

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

1. Stiskněte třikrát tlačítko GRILU.



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



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



## VÍCEKROKOVÉ VAŘENÍ

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

**Příklad:** Když chcete vařit:

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

### Krok 1

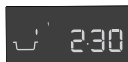
1. Stiskněte dvakrát tlačítko STUPEŇ VÝKONU.



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



3. Zkontrolujte displej:



### Krok 2

1. Stiskněte tlačítko GRILU.



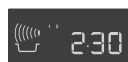
2. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače ČASU/HMOTNOSTI doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.



3. Stiskněte tlačítko START/+30.



4. Zkontrolujte displej:



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

## FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

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

### Automatické Vaření

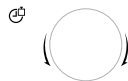
Pokrm	Symbol	Nastavení
Nápoj		Mikrovlny
Vařené brambory/ brambory ve slupce		Mikrovlny
Grilované špízy		Mikrovlnný ohřev + grilování
Gratinované rybí filety		Mikrovlnný ohřev + grilování
Grilované kuře		Mikrovlnný ohřev + grilování
Zapékání		Mikrovlnný ohřev + grilování

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

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ.



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



3. Stiskněte tlačítko START/+30.





4. Zkontrolujte displej:



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

## Automatické Rozmrazování

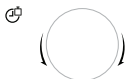
Pokrm	Symbol
Maso/drůbež/ryby	
Chléb	

**Příklad:** Rozmrazení 0,2 kg chleba.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ.



2. Otočte ovladačem ČASU/HMOTNOSTI tak, aby se zobrazila hodnota 0.2.



3. Stiskněte tlačítko START/+30.















4. Zkontrolujte displej:








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

## TABULKY PROGRAMŮ

## TABULKY FUNKCE AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ

Automatické vaření	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva) 	1-6 šáleků 1 šálek=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte šálek k okraji otočného talíře.</li> </ul>
Vařené brambory a brambory ve slupce 	0,2-1,0 kg (100 g) Hrnc a poklice	 x2	<p>Vařené brambory: Olupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti.</p> <p>Brambory ve slupce: Vyberte brambory podobné velikosti a umyjte je.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do hrnce.</li> <li>• Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 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>
Grilované špízy 	0,2-0,8 kg (100 g) Horní rošt	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viz recept na grilované špízy na straně 120.</li> <li>• Uložte na vysoký rošt a dejte vařit.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte.</li> <li>• Po dovaření sundejte z roštu a podávejte na talíři. (Doba odstavení není nutná.)</li> </ul>
Gratinované rybí filety 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinovací nádoba Nízký rošt	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viz recepty na gratinované rybí filety na straně 120.</li> </ul> <p>* Celková hmotnost všech přísad.</p>
Grilované kuře 	0,9-1,8 kg (100 g) Plochá mísa Nízký rošt	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smíchejte 2 lžice oleje, 1 lžičku papriky, sůl a pepř a směsí posypte kuře.</li> <li>• Propíchněte kůži kuřete.</li> <li>• Do ploché mísy vložte kuře prsy dolů.</li> <li>• Uložte na nízký rošt a dejte vařit.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte.</li> <li>• Po dovaření ponechejte cca 3 minuty v troubě, sundejte z roštu a podávejte na talíři.</li> </ul>
Zapékání 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinovací nádoba Nízký rošt	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viz recepty na zapékání na straně 121.</li> </ul> <p>* Celková hmotnost všech přísad.</p>

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

Automatické rozmrazování	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
<p>Maso/ryby/drůbež</p>  <p>(celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)</p>	<p>0,2-1,0 kg (100 g) Plochá mísa</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <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 rozmražení.</li> <li>• Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.</li> </ul> <p><b>i</b> Není vhodné pro celou drůbež.</p>
<p>Chléb</p> 	<p>0,1-1,0 kg (100 g) Plochá mísa</p>	 x2	<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 odstat, aby došlo k celkovému rozmražení.</li> </ul>

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

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

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

## RECEPTY PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

**Grilované špízy**

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

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

**Gratinované rybí filety „Esterhazy“**

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

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

**Gratinované rybí filety po italsku**

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

1. Omyjte rybu, osušte ji, pokapejte citrónovou šťávou, osolte a potřete máslem s ančovičkami.
2. Vložte do gratinovací mísy.
3. Rybu potřete goudou.
4. Na sýr položte rajčata.
5. Osolte, opepřete a přidejte směs bylinek.
6. Osušte Mozzarellu, 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 (nejmno nakrájená)
			sůl, pepř a muškátový oříšek
5 g	10 g	15 g	máslo nebo margarín (na vymaštění nádoby)
150 g	300 g	450 g	vařené brambory (na plátky)
35 g	75 g	110 g	vařená šunka (na kostičky)
50 g	100 g	150 g	zakysaná smetana creme fraiche
1	2	3	vejce
40 g	75 g	115 g	strouhaný sýr

<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 (nejmno nakrájená)
75 g	150 g	225 g	zakysaná smetana creme fraiche
1	2	3	vejce
½	1	2	rozdrcený stroužek česneku
			sůl a pepř
40 g	80 g	120 g	strouhaný sýr gouda
10 g	20 g	30 g	slunečnicová semínka

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

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

## SNÍŽENÝ STUPEŇ VÝKONU

### **Důležité!**

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

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

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

## TABULKY VAŘENÍ

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


## Ohřívání pokrmů a nápojů

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

\* z chlazeného

## Rozmrazování

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

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

## Rozmrazování a vaření

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

## Vaření, grilování a pečení

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

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

## RECEPTY

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

### Přizpůsobení receptů pro mikrovlnnou troubu

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

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

Povrch potravin s nízkou vlhkostí, například tácy s jidlem, by měl být před ohříváním nebo vařením zvlhčen.

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

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

### Lilek plněný mletým masem

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

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

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

## Cibulová polévka

Nádobí: Hrnec s pokličkou (objem 2 l)  
4 polévkové misky (200 ml)

10 g máslo nebo margarín  
100 g nakrájené cibule  
800 ml maso  
sůl a pepř

2 krajíce chléb  
40 g strouhaný sýr

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

## Houby s rozmarýnem

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

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

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

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

## Filety z platýse

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

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

4 lžice bílé víno  
20 g máslo nebo margarín

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

## Pstruh s mandlemi

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

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

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

## Rybí filety se sýrovou omáčkou

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

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

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

## Curyšské telecí

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)

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

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

## Plněná šunka

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)  
Oválná gratinovací nádoba  
(délka cca 26 cm)

150 g nasekaný listový špenát  
150 g fromage frais, s obsahem tuku 20 %  
50 g nastrouhaný ementál  
pepř a paprika

8 plátků vařená šunka (400 g)  
125 ml voda  
125 ml smetana  
20 g mouka  
20 g máslo nebo margarín  
10 g máslo nebo margarín na vymaštění nádoby

1. Smíchejte špenát se sýrem a čerstvým sýrem (fromage frais) a ochutíte.
2. Dejte jednu polévkovou lžici náplně na každý plátek vařené šunky a plátky srolujte. Propíchněte šunku dřevěnou špejlí.
3. Vyrobtě bešamelovou omáčku tak, že nalijte vodu a smetanu do hrnce a dejte vařit. 2-4 min. 900 W  
Smícháním mouky a másla vytvořte jíšku, přidejte ji do hrnce a rozmíchejte ji. Hrnc přikryjte a dejte vařit, dokud nebude omáčka hustá. 1-2 min. 900 W  
Zamíchejte a ochutnejte.
4. Nalijte omáčku do vymaštěné nádoby, vložte naplněné šunkové rolky na omáčku a dejte vařit s pokličkou. 10-12 min. Duální grilování (630 W)  
Po dovaření nechte cca 5 minut odstát.

## Telecí kotlety s mozzarelou

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

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

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

## Cuketový a nudlový gratin

Nádobí: Gratinovací nádoba (délka cca 26 cm)

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

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

## Lasagne

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

300 g konzervovaná rajčata  
50 g nakrájená šunka  
50 g cibule (nejemno nakrájená)  
1 rozdrcený stroužek česneku  
250 g mleté hovězí maso  
2 lžíce rajčatový protlak  
sůl a pepř  
150 ml zakysaná smetana creme fraiche  
100 ml mléko  
50 g nastrohaný parmezáň  
1 lžička směs nasekaných bylinek  
1 lžička olivový olej  
1 lžička rostlinný olej pro vymaštění nádoby  
125 g lasagne  
1 lžíce nastrohaný parmezáň

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

## Hrušky v čokoládové omáčce

Nádobí: Nádoba s pokličkou (objem 2 l)  
Nádoba s pokličkou (objem 1 l)

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

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



## Krupicový puding s malinovou omáčkou

Nádobí: Hrnc s pokličkou (objem 2 l)  
4 formičky

500 ml	mléko
40 g	cukr
15 g	nasekané mandle
50 g	krupice
1	vaječný žloutek
1 lžíce	voda
1	vaječný bílek
250 g	maliny
50 ml	voda
40 g	cukr

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

## Sýrový koláč

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

300 g	mouka
1 lžíce	kakao
10 g	prášek do pečiva
150 g	cukr
1	vejce
10 g	máslo nebo margarín na vymaštění plechu
Náplň:	
150 g	máslo nebo margarín
100 g	cukr
10 g	vanilkový cukr
3	vejce
400 g	fromage frais, s obsahem tuku 20 %
40 g	směs vanilkového pudingu v prášku

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

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

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

### **Vnější části trouby**

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

### **Ovládací panel**

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

### **Vnitřek trouby**

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

nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

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

### **Otočný talíř a unášecí podnos**

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

### **Dvířka**

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

### **Rošty**

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

**⚠ Důležité!** Neměli byste používat parní čistič.

## CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky...
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	<ul style="list-style-type: none"> <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 START/+30.</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>

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	230 V, 50 Hz, jednofázové	
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 16 A	
Požadovaný výkon:	Mikrovlny	1,37 kW
	Grilování	1,00 kW
	Mikrovlnné vaření/Grilování	2,35 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
	Grilování	1000 W
Frekvence mikrovln	2450 MHz * (Skupina 2/trída B)	
Vnější rozměry:	EMS26204O	594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) **	
Objem trouby	26 litrů **	
Otočný talíř	ø 325 mm, skleněný	
Hmotnost	cca 19,5 kg	
Osvětlení ohřívacího prostoru trouby	25 W/240-250 V	

\* Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011.

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

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

\*\* Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečný objem pro uložení jídla je menší.



Skutečný objem pro uložení jídla je menší. Tato trouba je v souladu s požadavky směrnic 2004/108/EC, 2006/95/EC a 2005/32/EC.

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

## INSTALACE

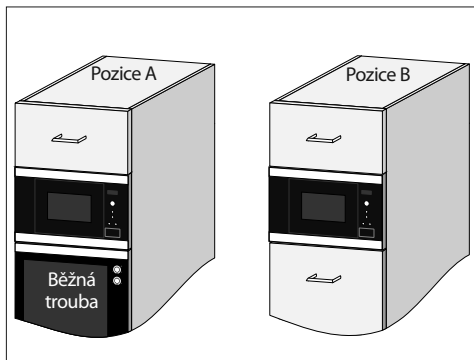
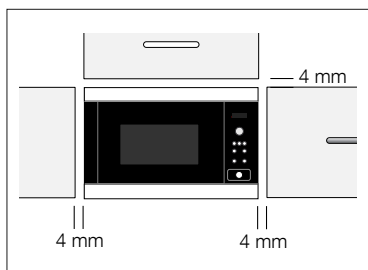
### Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:

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

Měření v (mm)

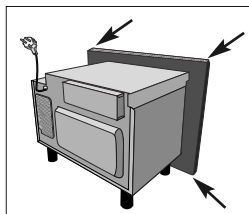
### INSTALACE SPOTŘEBIČE

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



### Možnost upevnění 1:

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



### Možnost upevnění 2:

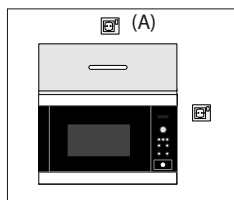
Podívejte se na šablonu dodanou s troubou.

### ⚠ Důležité!

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

## PŘIPOJENÍ ŠPOTŘEBIČE KE ZDROJI ELEKTRICKÉ ENERGIE

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



- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 16 A pojistku.
- **Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.**
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříňe, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



### UPOZORNĚNÍ!

**TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT UZEMNĚNO**  
Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za případy, kdy nejsou tato bezpečnostní opatření dodržena.

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

## INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

### **Ekologická likvidace obalových materiálů a starých spotřebičů**

#### OBALOVÉ MATERIÁLY

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

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

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

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

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

## ZÁRUKA/ZÁKAZNICKÁ SLUŽBA


Záruka za domácí spotřebiče je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen „Kupující“) a jen na výrobky běžně používané v domácnosti. Prodejce poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od převzetí prodaného výrobku Kupujícím (nejde-li o případ podle § 621, druhá věta, Obč. zák.).

Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, řádné a včasné odstranění vady, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu vadné součásti výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo na odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého záručního práva přitom je, že: (a) výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován

#### LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

Staré spotřebiče je třeba před likvidací zabezpečit odstraněním zástrčky a odříznutím a zlikvidováním napájecího kabelu.

Kabel by pak měl být zlikvidován ve vašem nejbližším středisku pro sběr nebo recyklaci odpadů. Informujte se na svém obecním úřadě nebo na úřadě pro zdravé životní prostředí, zda jsou ve vaší oblasti nějaká zařízení pro recyklaci spotřebičů.

Symbol  umístěný na výrobku nebo jeho balení upozorňuje, že by s výrobkem po ukončení jeho životnosti nemělo být nakládáno jako s běžným odpadem z domácnosti. Místo toho by měl být odložen do sběrného místa, určeného k recyklaci elektronických výrobků a zařízení. Dodržení této instrukce zabrání negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí, které naopak může být ohroženo nesprávným naložením s výrobkem při jeho likvidaci. Pro získání dalších informací o recyklaci tohoto výrobku kontaktujte, prosím, místní orgány státní správy, místní firmu zabezpečující likvidaci a sběr odpadů nebo prodejnu, v níž jste výrobek zakoupili.

v souladu s návodem k obsluze a (b) Kupující prokáže existenci Záruky i oprávněnost a důvodnost uplatněného záručního práva. Podmínkou pro uplatnění práva z prodejcem poskytnuté smluvní záruky je také, že: (A) veškeré záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy provedeny Autorizovaným servisním střediskem anebo příslušným prodejcem a (B) Kupující při reklamaci výrobku předloží platný nákupní doklad i – byl-li k výrobku v souladu s pokyny společnosti ELECTROLUX, s.r.o., vydán – platný Záruční list. Právo na odstranění vady výrobku může kupující uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku nebo u prodejce, u něhož výrobek koupil. Zákazník musí vždy umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto Autorizovaného servisního střediska, resp. uvedeného prodejce.

Veškerá ostatní záruční práva musí Kupující uplatňovat pouze u prodejce, u něhož výrobek koupil. Každé záruční právo je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku, resp. u prodejce bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká. Autorizované servisní středisko, resp. prodejce posoudí oprávněnost a důvodnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu jejího řešení. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci veškerou součinnost potřebnou k prokázání existence Záruky, oprávněnosti a důvodnosti uplatněného práva z odpovědnosti za vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.

Běh záruční doby se – při splnění podmínky uvedené v předchozí větě – staví po dobu od řádného a včasného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, resp. prodejcem, nejdéle však do doby, kdy kupující po skončení záruční opravy byl povinen výrobek převzít.

Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko, resp. prodejce povinen vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto je ve vlastním zájmu Kupujícího, aby obsah Opravního listu před jeho podpisem zkontroloval a kopii Opravního listu si pečlivě uschoval.

Jestliže reklamovaná vada nebude zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou prodejce odpovídá, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku, resp. prodejci shora uvedenou potřebnou součinnost, je Kupující povinen nahradit Autorizovanému servisnímu středisku i prodejci veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou. Záruka se nevztahuje na: (a) opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní či nevhodnými provozními podmínkami aj.), (b) případný nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti, který není vadou výrobku, (c) výrobek použitý nad rámec běžného používání v domácnosti (např. k podnikatelským, soutěžním nebo jiným obdobným účelům aj.).

Poskytnutím Záruky vyplývající ze Záručního listu nejsou dotčena práva Kupujícího, která se váží ke koupi výrobku. Tato Záruka se týká pouze výrobků, které byly prodejci dodány společností ELECTROLUX, s.r.o., a platí pouze na území České republiky.

Prodejce je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího mu i kdykoliv poté poskytnout aktuální seznam Autorizovaných servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.

Jakékoliv bližší informace o Záruce a o Autorizovaných servisních střediscích poskytnou: (a) prodejce, (b) Oddělení péče o zákazníky společnosti ELECTROLUX, s.r.o., a to buď na telefonním čísle: 261 302 261, nebo na e-mailové adrese: info@electrolux.cz a (c) bezplatná telefonní INFOLINKA: 800 302 111, popř. je lze nalézt na www.electrolux.cz.

Upozornění pro Kupující: Společnost ELECTROLUX, s.r.o., v zájmu co nejlepšího uspokojování Vašich potřeb průběžně kontroluje práci Autorizovaných servisních středisek i prodejců. Proto Vás prosíme, abyste našim pracovníkům při této jejich kontrolní činnosti vycházeli podle svých možností vstřícně, a to zejména poskytnutím požadovaných informací o záručních opravách nebo předložením kopií Opravních listů.  
ELECTROLUX, s.r.o.

**Evropská Záruka:** Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používán v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.



# TURINYS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS .....	138
PRIETAISO APŽVALGA .....	142
VALDYMO SKYDELIS .....	143
PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI .....	143
MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS .....	145
PROGRAMŲ LENTELĖS .....	152
RECEPTAI .....	158
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS .....	164
KĄ DARYTI, JEI .....	166
SPECIFIKACIJOS .....	166
ĮRENGIMAS .....	167
INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI .....	168
GARANTIJOS SĄLYGOS .....	169

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

### Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, 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.

## SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



### SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS: ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE

#### Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą. Elektros lizdas turi būti bet kada pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Turi būti tiekiami 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 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.

**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. Prisikaupe riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.**

Prie krosnelės arba vėdinimo angų nelaikykite degių medžiagų. Neuždenkite vėdinimo angų. Nuo maisto ir maisto pakuočių nuimkite visus metalinius sandarinimo tarpiklius, susuktas vielutes ir pan. Kibirkštys ant metalinio paviršiaus gali sukelti gaisrą. Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš kepančią šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus. Nelaikykite krosnelėje maisto ar ko nors kito. Įjungę krosnelę patikrinkite nustatytus parametrus, kad įsitikintumėte, jog ji veikia taip, kaip norite. Skaitykite atitinkamus šio naudojimo vadovo patarimus.

#### Kaip nesusižaloti



#### **ĮSPĖJIMAS!**

**Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai. Prieš naudodami, patikrinkite:**

- a) dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos;
- b) vyrius ir durelių saugos skląščius; patikrinkite, ar jie nesusulūžę ir neatsilaisvinę;
- c) durelių sandarinimo

**tarpiklius ir sandarinimo paviršius; įsitikinkite, kad jie nesugadinti;**

**d) krosnelės ar durelių vidų; įsitikinkite, kad nėra jokių įlenkimų;**

**e) maitinimo laidą ir kištuką; patikrinkite, ar jie nesugadinti.**

**Nereguliuokite, netaisykite ir nemodifikuokite krosnelės patys. Techninės priežiūros arba remonto darbus, kuriuos atliekant nuimamas dangtis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, nekompetentingiems asmenims atlikti pavojinga.**

Nenaudokite krosnelės atidarytomis durelėmis, nekeiskite durelių saugos sklęščių. Nesinaudokite krosnele, jei tarp durelių sandarinimo tarpiklių ir sandarinimo paviršių yra koks nors objektas.

**Neleiskite ant durelių sandarinimo tarpiklių ir gretimų dalių kauptis riebalams ar nešvarumams. Vadovaukitės „Priežiūra ir valymas“ instrukcijomis. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso**

**naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.**

ŠIRDIES STIMULIATORIUS turintys asmenys turėtų pasitarti su gydytoju arba širdies stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosneles.

**Kaip apsaugoti nuo elektros šoko**

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Jei išsilieja skysčio, nedelsdami išjunkite krosnelę, atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir skambinkite į vietinį aptarnavimo centrą. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį. Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

**Nebandykite keisti krosnelės lemputės patys ar leisti to daryti asmenims, kurie nėra įgalioti ELECTROLUX. Jei sugenda krosnelės lemputė, pasitarkite su platintoju arba kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą.**

Jei sugadinamas šio prietaiso maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu. Tai turi daryti įgaliotas ELECTROLUX technikas.

**Kaip išvengti sprogo ir staigaus užvirimo**



**ĮSPĖJIMAS! Skysčių ar kitokio maisto negalima šildyti sandariose talpyklose, nes jie gali sprogti.**

Niekada nenaudokite sandarių talpyklų. Prieš naudodami nuimkite sandarinimo tarpiklius ir dangtelius. Sandarios talpyklos gali sprogti dėl susidariusio slėgio net ir išjungus krosnelę. Būkite

atsargūs šildydami skysčius. Naudokite talpyklą plačiais kraštais, kad galėtų išeiti burbulai.

## **Mikrobangų krosnelėje šildomi gėrimai gali pavėluotai staiga užvirti, todėl reikia būti atsargiems imant talpyklą.**

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

1. Prieš šildydami/pakartotinai šildydami išmaišykite skystį.
2. Į šildomą skystį patariama įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų daiktą.
3. Pašildytą skystį palikite krosnelėje bent 20 sekundžių, kad pavėluotai staiga užviręs skystis neišbėgtų.

## **Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele. Jei norite kepti ar šildyti neplaktus ir neišmaišytus kiaušinius, išleiskite trynį ir baltymą, nes kitaip kiaušiniai gali sprogti. Prieš šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, nulupkite juos ir perpjaukite.**

Prieš šildydami pradurkite bulvių, dešrelių, vaisių ir panašių produktų odeles, nes kitaip jie gali sprogti.

### **Kaip išvengti nudegimo pavojaus**

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų.

## **Kad nenusidegintumėte, prieš patiekdami maistą visada patikrinkite jo temperatūrą ir pamaišykite, ypač jei tai kūdikiams, vaikams ar vyresnio amžiaus žmonėms skirtas maistas ar gėrimas.**

Talpyklos temperatūra nėra tikslus maisto ar gėrimo temperatūros rodiklis; visada patikrinkite maisto temperatūrą. Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išėitų garai ir nenusidegintumėte.

## **Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.**

Nelieskite krosnelės durelių, išorinio korpuso, užpakalinio korpuso, krosnelės vidaus, vėdinimo angų, priedų ir indų, kai įjungtas režimas KEPSNINĖ, DVIKUBA KEPSNINĖ ir operacija AUTOMATINIS GAMINIMAS, nes šios dalys gali būti įkaitusios. Prieš valydami įsitikinkite, kad jos neįkaitusios. Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi

## prietaisu

**⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų. Prietaisą laikykite jaunesniems nei 8 m. vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamos patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta galimus pavojus. Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu. Valyti ir prižiūrėti prietaisą gali ne jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo. Vaikus reikia išmokyti svarbių saugos taisyklių: naudotis indų rankenomis, atsargiai nuimti maisto dangą; ypač atkreipti dėmesį į pakuotę (pvz., savaime kaistančias medžiagas), skirtą traškiam maistui gaminti, nes ji gali būti ypač karšta.

## Kiti įspėjimai

Niekaip nemodifikuokite krosnelės. Ši krosnelė skirta gaminti maistui namie ir gali būti naudojama tik šiuo tikslu. Ji netinkama naudoti komerciniiais tikslais ar laboratorijoje.

## Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktų sklandžiai ir nesugestų

Niekada nenaudokite krosnelės, kai ji tuščia, nebent taip nurodyta naudojimo vadove, žr. 149 puslapio 2 pastabą. Tai gali sugadinti krosnelę. Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, po jomis visada padėkite karščiui aarbat. š. arų indą, pvz., porcelianinę lėkštę, kad dėl karščio nesugadintumėte sukamojo padėklo ir jo atramos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijose nurodyto šildymo laiko.

Nenaudokite metalinių reikmenų, kurie aarbat. š. indai mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkštis. Nedėkite į krosnelę skardinių.

Naudokite tik šiai krosnei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų

- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniu, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

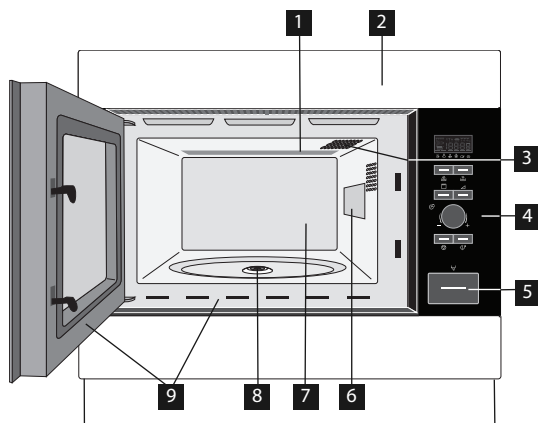
Krosnei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso. Nenaudokite krosnelėje plastikinių talpyklų, jeigu ji dar įkaitusi po režimų KEPSNINĖ, DVIĞUBA KEPSNINĖ ir operacijos AUTOMATINIS GAMINIMAS – jie gali išsilydyti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

## ⚠️ Svarbu!

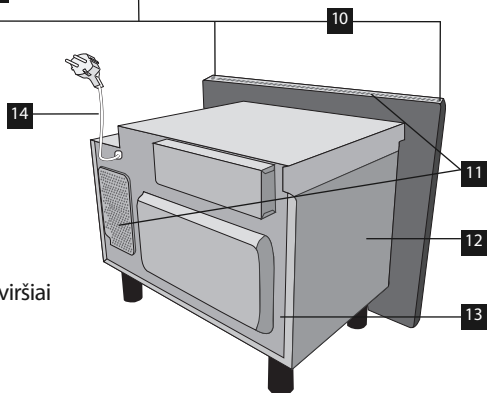
Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku. Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių. Tai normalu ir tai nereiškia, kad mikrobangų krosnelėje įvyko nuotėkis ar ji veikia netinkamai.

## PRIETAISO APŽVALGA

### MIKROBANGŲ KROSNELĖ IR PRIEDAI



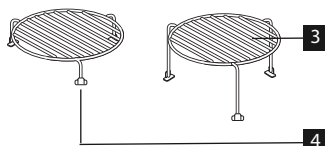
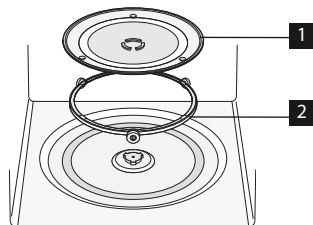
- 1 Kepsninės kaitinamasis elementas
- 2 Priekio apdaila
- 3 Krosnelės lemputė
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Durelių atidarymo mygtukas
- 6 Bangolaidžio dangtelis
- 7 Krosnelės vidus
- 8 Izoliacinis tarpiklis
- 9 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
- 2 Sukamojo padėklo atrama
- 3 Viršutinė lentyna
- 4 Apatinė lentyna
- 5 4 tvirtinimo varžtai (neparodyta)

- Sukamojo padėklo atramą (su izoliaciniu tarpikliu) padėkite ant vidaus pagrindo.
- Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
- Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.












#### **!** Svarbu!

Užsisakant priedų platintojui arba vietiniam ELECTROLUX aptarnavimo centrui reikia nurodyti: dalies ir modelio pavadinimą.

## VALDYMO SKYDELIS

### 1 SKAITMENINIO EKRANO indikatoriai

	Kepsninė		Plus/minus
	Mikrobangų krosnelė		Automatinis duonos atšildymas
	Dviguba		Automatinis atšildymas
	Laikrodis		Svoris
	Gaminimo etapai		

### 2 AUTOMATINIO GAMINIMO indikatoriai

### 3 AUTOMATINIO GAMINIMO mygtukas

### 4 AUTOMATINIO ATŠILDYMO mygtukas

### 5 GALIOS LYGIO mygtukas

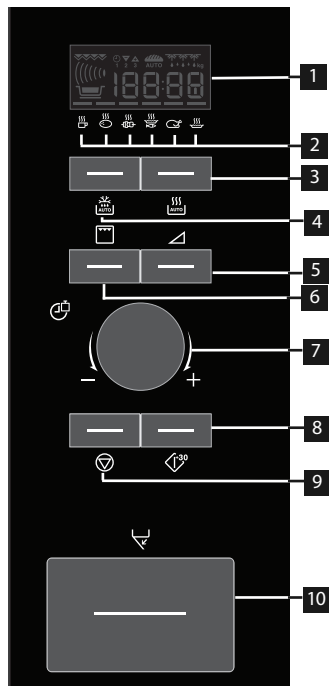
### 6 Mygtukas KEPSNINĖ

### 7 LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlė

### 8 Mygtukas START/+30

### 9 Mygtukas STOP

### 10 DURELIŲ ATIDARYMO mygtukas



## PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

### EKONOMINIS REŽIMAS

Krosnelė yra nustatyta į EKONOMIŠKĄ REŽIMĄ („Econ“).

1. Įjunkite krosnelę.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
3. Ekrane bus rodoma mažėjanti atskaita nuo 3:00 iki nulio.
4. Pasiekus nulį, krosnelė persijungia į ekonomišką režimą, ir ekranas užgesa.



- Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

### LAIKRODŽIO NUSTATYMAS


Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

**Pvz.:** noėdami nustatyti 11:30 (12 val. laikrodis).

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs

krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma:






4. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
5. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
6. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
7. Ekrane bus rodoma: 
8. Uždarykite dureles.



- LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę galite sukti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę.
- Jei paspausite mygtuką STOP, laikrodis nebus nustatytas. Ekrane bus rodoma: „Econ“.

**Pvz.:** nustatykite 23:30 (24 val. laikrodis).


1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 
4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30. Ekrane bus rodoma: 
5. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
6. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
7. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
8. Ekrane bus rodoma: 
9. Uždarykite dureles.




- LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę galite sukti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę.
- Jei paspausite mygtuką STOP, laikrodis nebus nustatytas. Ekrane bus rodoma: „Econ“.

## LAIKO REGULIAVIMAS, KAI LAIKRODIS JAU NUSTATYTAS


**Pvz.:** nustatykite 11:45.

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

(Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.)

3. Pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
4. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, tada pasukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
5. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.
6. Ekrane bus rodoma: 

## NORĖDAMI ATŠAUKTI LAIKRODIS IR ECON REŽIMAS

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo/greito gaminimo mygtuką START/+30 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

(Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START/+30.)

3. Paspauskite gaminimo mygtuką STOP.
4. Ekrane bus rodoma: „Econ“.
5. Uždarykite dureles.
6. Ekrane bus rodoma mažėjanti atskaita nuo 3:00 iki nulio.
7. Pasiekus nulį, krosnelė persijungia į ekonomišką režimą, ir ekranas užgęsta.

## SUSTABDYMO MYGTUKO STOP NAUDOJIMAS

Naudokite sustabdymo mygtuką STOP, kad:

1. Pašalintumėte klaidą nustatydami programą.
2. Laikusiai sustabdytumėte krosnelę gamindami (paspauskite vieną kartą).
3. Atšauktumėte programą gamindami (palieskite dukart).



## VAIKO SAUGOS UŽRAKTAS

Krosnelė turi saugos funkciją, kuri neleidžia ja netyčia pasinaudoti vaikui. Nustačius užraktą, neveiks jokia mikrobangų krosnelės dalis, kol užrakto funkcija bus išjungta.

**Pvz.:** nustatykite vaiko saugos užraktą.

1. Paspauskite ir palaikykite paspaudę STOP mygtuką 5 sekundes.



Pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir ekrane bus rodoma „LOC“:



- Jei norite išjungti vaiko saugos užraktą, paspauskite ir palaikykite paspaudę STOP mygtuką 5 sekundes, pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir bus rodomas laikas.
- Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.



## MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS VALGIO GAMINIMO MIKROBANGŲ KROSNELĖJE PATARIMAI

Jei norite gaminti/atšildyti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangų energija turi galėti pereiti per talpyklą ir prasiskverbti per maistą. Dėl to svarbu pasirinkti tinkamus indus.

Geriau naudoti apvalius/ovalius, o ne kvadratinius/pailgus indus, nes maistas, esantis kampuose, gali perkaisti.


Kad šildymas būtų tolygus, svarbu maistą apversti, pakeisti išdėstymą ar pamaišyti.

Baigus šildyti būtina palikti maistą pastovėti, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.

### Maisto savybės

Sudėtis	Maistui, kuriame yra daug riebalų arba cukraus (pvz., Kalėdų pyragas, pyragėliai su mėsa), pakanka trumpesnio šildymo laiko. Tai reikia daryti atsargiai, nes dėl perkaitinimo gali kilti gaisras.
Tankumas	Nuo maisto tankumo priklauso gaminimo trukmė. Lengvas, akytos tekstūros maistas, pvz., pyragaičiai ar duona, pagaminamas greičiau nei sunkus, tankus maistas, pvz., kepsniai ir troškiniai.
Kiekis	Kuo daugiau maisto gaminama, tuo ilgiau tai trunka. Pvz., keturias bulves gaminsite ilgiau nei dvi.
Dydis	Nedidelės porcijos ir nedideli gabalėliai pagaminami greičiau, nes mikrobangos gali prasiskverbti į centrą iš visų pusių. Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio.
Forma	Nesimetriškų formų maisto, pvz., vištienos krūtinėlės ar kulšelių, storesnės vietos kepa ilgiau. Apvalios formos maistas mikrobangų krosnelėje kepa tolygiau nei kvadratinės formos maistas.
Maisto temperatūra	Nuo pradinės maisto temperatūros priklauso gaminimo trukmė. Atvėsintą maistą reikės gaminti ilgiau nei kambario temperatūros maistą. Įpjaukite maistą su įdaru, pvz., spurgas su uogiene, kad išleistumėte karštį ar garus.

### Valgio gaminimo technika

Išdėstymas	Storiausias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. Pvz., vištos kulšeles.
Dangtelis	Naudokite ventiliuojamąją mikrobangų krosnelės maistinę plėvelę arba tinkamą dangtelį.
Pradūrimas	Prieš gaminant ar šildant maistą su lukštais, odele ar plėvele, jį reikia pradurti keliose vietose, nes susikaups garai ir maistas gali sprogti. Tai gali būti, pvz., bulvės, žuvis, vištiena, dešrelės.  <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.
Palaukimas	Baigus šildyti būtina palaukti maistą neišimtą, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.
Uždengimas	Kai kurios atšildomo maisto vietos gali įšilti. Šiltas vietas, pvz., vištos šlauneles ir sparnelius, galima uždengti nedidelėmis folijomis, arbat. š. indinčios mikrobangas, skiautėmis.

## MIKROBANGŲ KROSNELĖJE SAUGŪS NAUDOTI INDAI

Indai	Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija/folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Skrudinimo indai	✓	Visada laikykitės gamintojo instrukcijų. Neviršykite nurodytos šildymo trukmės. Būkite labai atsargūs, nes šie indai itin įkaista.
Porcelianiniai ir keraminiai indai	✓ / ✗	Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis.
Stikliniai indai, pvz., „Pyrex <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.
Maistinė plėvelė	✓	Neturi liestis su maistu ir turi būti pradurta, kad išeitų garai.
Šaldymo/kepimo maišeliai	✓	Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali iširti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.
Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinis popierius	✓	Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.
Šiaudinės ir medinės talpyklos	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras.

## MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

Krosnelę galima užprogramuoti šildyti iki 90 min. Galimi gaminimo trukmės vienetai yra nuo 15 sekundžių iki 5 minučių. Tai priklauso nuo bendro gaminimo laiko, kaip parodyta lentelėje.

Gaminimo laikas	Didinimo vienetas
0–5 min.	15 sek.
5–10 min.	30 sek.
10–30 min.	1 min.
30–90 min.	5 min.

## ATŠILDYMAS NEAUTOMATINIU BŪDU

Jei norite atšildyti neautomatiniu būdu (nenaudodami automatinio atšildymo funkcijos), pasirinkite 270 W. Pasirinkus galios lygį, ekrane matomas atšildymo simbolis.

## MIKROBANGŲ GALIOS LYGIAI

Krosnelė turi 6 galios lygius.

Galios parametras	Siūloma naudoti
900 W/ DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan.
630 W	Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustačius šį žemesnį parametą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose.
450 W	Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, pvz., jautienos patiekalams, patariama naudoti šį galios parametą, kad mėsa išliktų minkšta.
270 W/ ATŠILDYMAS	Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametą, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti.
90 W	Lengvai atšildyti, pvz., kreminiam pyragui ar tešlai.
0 W	Skirta palaikyti/virtuviniam laikmačiui.

### W = VATAS

**Pvz.:** Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 630 W mikrobangų galią.

1. Dukart paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką.



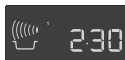
2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



- Kai gaminant atidaromos durelės, gaminimo laikas skaitmeniniame ekrane automatiškai sustabdomas. Uždarius dureles ir paspaudus gaminimo mygtuką START/+30 gaminimo laikas vėl 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.

### ! Svarbu!

Jei nepasirinktas galios lygis, automatiškai nustatoma 900 W/DIDELIS.

## VIRTUVINIS LAIKMATIS

**Pvz.:** Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

1. Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką 7 kartus.



2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 7.00.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



- Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką STOP. Jei norite atnaujinti laikmatį, paspauskite gaminimo mygtuką START/+30, jei norite išjungti, paspauskite STOP dar kartą.

## PRIDĖKITE 30 SEKUNDŽIŲ

Gaminimo mygtukas START/+30 leidžia valdyti dvi funkcijas.

### 1. Tiesioginis paleidimas

Paspaudę gaminimo mygtuką START/+30 galite iškart 30 sekundžių gaminti naudodami 900 W/DIDELIS mikrobangų galios lygį.



### 2. Gaminimo laiko pailginimas

Paspaudę mygtuką krosnelei veikiant, gaminimo laiką galite pailginti kelis kartus po 30 sekundžių.



- Be to, +30 sekundžių galima naudoti kepsninės režimu.
- Šios funkcijos negalite naudoti AUTOMATINIO GAMINIMO ar AUTOMATINIO ATŠILDYMO režimais.

## PLIUS IR MINUS

PLIUS  $\triangleup$  ir MINUS  $\nabla$  leidžia sumažinti arba padidinti gaminimo laiką, naudojant automatines programas.

Jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų kietesnės, naudokite MINUS  $\nabla$ .

O jei jums patinka, kad virtos bulvės būtų minkštesnės, naudokite PLIUS  $\triangleup$ .

**Pvz.:** Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami AUTOMATINIO GAMINIMO mygtuką.



2. Sukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.



3. Vieną kartą paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką, kad pasirinktumėte PLIUS  $\triangleup$  nustatymą.



4. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



5. Ekrane bus rodoma:



- Jei norite atšaukti PLIUS/MINUS, paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką 3 kartus.
- Jei pasirinksite PLIUS, ekrane bus rodoma  $\triangleup$ .
- Jei pasirinksite MINUS, ekrane bus rodoma  $\nabla$ .

## KEPIMAS, NAUDOJANT KEPSNINĖS IR DVIKUBOS KEPSNINĖS REŽIMĄ

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai KEPSNINĖ.

1. Tik kepsninė
2. Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)

### Svarbu!

1. Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama viršutinė arba apatinė lentynos.
2. Naudodami kepsninę pirmą kartą galite užuosti dūmų arba degėsių kvapą; tai normalu, krosnelė nėra sugedusi. Norėdami to išvengti, kai krosnelę naudojate pirmą kartą, įjunkite kepsninę veikti be maisto 20 minučių.

### 1. Tik kepsninės naudojimas

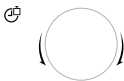
Šį režimą galima naudoti maistui kepti/skrudinti.

**Pvz.:** Skrudinimas 4 minutes.

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką vieną kartą.



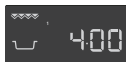
2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodoma 4.00.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



### 2. Gaminimas, naudojant dvigubos kepsninės režimą

Nustačius šį režimą, naudojamas kepsninės galios ir mikrobangų galios derinys (nuo 90 W iki 630 W). Iš anksto nustatytas 270 W galios mikrobangų lygis.

Mygtukas	Galios parametras
Kepsninė x 1	0 W
Kepsninė x 2	270 W
Kepsninė x 3	450 W
Kepsninė x 4	630 W
Kepsninė x 5	0 W

**Pvz.:** kepimas ant kepsninės iešmų 7 minutes, naudojant režimą DVIKUBA KEPSNINĖ (450 W).

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką 3 kartus.



2. Įveskite laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodoma 7.00.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



## GAMINIMAS KELIAIS ETAPAIS

3 etapų (didžiausias galimas skaičius) seką galima programuoti naudojant režimų MIKROBANGOS, KEPSNINĖ arba DVIGUBA KEPSNINĖ derinius.

**Pvz.:** jei norite gaminti:

2 minutės ir 30 sekundžių, naudojant

630 W galią (1 etapas)

Tik 5 minutės kepsninėje (2 etapas)

### 1 etapas

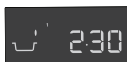
1. Paspauskite GALIOS LYGIO mygtuką du kartus.



2. Įveskite norimą laiką sukdami LAIKMAČIO / SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 2.30.



3. Ekrane bus rodoma:



### 2 etapas

1. Paspauskite KEPSNINĖS mygtuką vieną kartą.



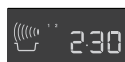
2. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 5.00.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.



4. Ekrane bus rodoma:



Krosnelė veiks 2 minutes ir 30 sekundžių, naudodama 630 W galią, tada – 5 minutes, naudodama tik kepsninę.

## AUTOMATINIS GAMINIMAS IR AUTOMATINIS ATŠILDYMAS

AUTOMATINIO GAMINIMO ir AUTOMATINIO ATŠILDYMO režimais automatiškai nustatomas tinkamas gaminimo režimas ir trukmė. Galite rinktis iš 6 AUTOMATINIO GAMINIMO ir 2 AUTOMATINIO ATŠILDYMO meniu.

### Automatinis Gaminimas

Maistas	Simbolis	Parametras
Gėrimas		Mikrobangų krosnelė
Virtos bulvės/ neluotos bulvės		Mikrobangų krosnelė
Kepsninės iešmai		Mikrobangos + kepsninė
Apkepta žuvis filė		Mikrobangos + kepsninė
Kepta vištiena		Mikrobangos + kepsninė
Apkepas		Mikrobangos + kepsninė

**Pvz.:** pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami AUTOMATINIO GAMINIMO mygtuką.



2. Sukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.






4. Ekrane bus rodoma:



Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo/greito gaminimo mygtuką START/+30. AUTOMATINIO GAMINIMO pabaigoje programa

automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

## Automatinis Atšildymas

Maistas	Simbolis
Mėsa/žuvis/paukštiena	
Duona	 

**Pvz.:** atšildykite 0,2 kg duonos.

1. Du kartus paspausdami mygtuką AUTOMATINIO ATŠILDYMO pasirinkite reikalingą meniu.



2. Sukite LAIKMAČIO/SVORIO rankenėlę, kol bus parodyta 0.2.



3. Paspauskite gaminimo mygtuką START/+30.















4. Ekrane bus rodoma:



Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., 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 ATŠILDYMO pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

## PROGRAMŲ LENTELĖS

### AUTOMATINIO GAMINIMO IR AUTOMATINIO ATŠILDYMO LENTELĖS


Automatinis gaminimas	Svoris (didinimo vienetas)/reikmenys	Mygtukas	Eiga
Gėrimas (arbata/kava) 	1–6 puodeliai 1 puodelis=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastatykite puodelį prie sukamojo padėklo krašto.</li> </ul>
Virtos ir neluotos bulvės 	0,2–1,0 kg (100 g) Dubuo ir dangtis	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Virtos bulvės: nuskusite bulves ir supjaustykite į Neluotos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplaukite.</li> <li>Sudėkite virtas arba neluotas bulves į dubenį.</li> <li>Įpilkite reikalingą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos.</li> <li>Uždenkite dangčiu.</li> <li>Kai pasigirsta skambutis, išmaišykite ir vėl 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“ 154 p.</li> <li>Pastatykite ant viršutinės lentynos ir įjunkite krosnelę.</li> <li>Kai pasigirsta skambutis, apverskite.</li> <li>Baigę gaminti, išimkite ir įdėkite į lėkštę. (Laukimo laikas nebūtinai.)</li> </ul>
Apkepta žuvis filė 	0,5–1,5 kg* (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Žr. receptus „Apkepta žuvis filė“ 154 p.</li> </ul> <p>* Bendras visų ingredientų svoris.</p>
Kepta vištiena 	0,9–1,8 kg (100 g) Kepimo indas Apatinė lentyna	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <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* (100 g) Keptuvas Apatinė lentyna	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Žr. receptus „Apkepas“ 155 p.</li> </ul> <p>* Bendras visų ingredientų svoris.</p>


 Atvėsintas maistas gaminamas nuo 5 °C, šaldytas maistas gaminamas nuo -18 °C.



Automatinis atšildymas	Svoris (didinimo vienetą)/reikmenys	Mygtukas	Eiga
Mėsa, žuvis/ paukštiena   (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsiniai, dešrelės)	0,2–1,0 kg (100 g) Kepimo indas I	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija.</li> <li>Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją 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>
Duona   AUTO	0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre.</li> <li>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 neautomatiniu būdu.
  - Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
  - Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką START/+30.
  - Panaudojus režimus Mikro-/Kepsninė/Dviguba kepsninė, gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.

-  Automatinis atšildymas
- Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.
  - Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.
  - Apvertę, uždenkite atšildytas dalis mažais lygiais aliuminio folijos lapais.
  - Atšildytą paukštieną reikia nedelsiant apdoroti.

## 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

<b>Apkepta žuvis filė „Esterhazy“</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	žuvis filė
100 g	200 g	300 g	porų (supjaustytų žiedais)
20 g	40 g	60 g	svogūno (smulkiais griežinėliais)
40 g	100 g	140 g	morkos (tarkuotos)
10 g	15 g	20 g	sviesto arba margarino
			druskos, pipirų ir muskato riešutų
1 valg. š.	1 1/2 valg. š.	2 valg. š.	citrinų sulčių
50 g	100 g	150 g	šviežios grietinės
50 g	100 g	150 g	gouda sūrio (tarkuoto)

<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.	ančiuvių sviesto
30 g	50 g	80 g	gouda sūrio (tarkuoto)
			druskos ir pipirų
150 g	300 g	450 g	šviežių pomidorai
1 valg. š.	1 1/2 valg. š.	2 valg. š.	smulkintų žolelių
100 g	180 g	280 g	mozzarella
1/2 valg. š.	3/4 valg. š.	1 valg. š.	baziliko (smulkinto)

1. Užmaukite mėsą ir daržoves pakaitomis ant 4 medinių iešmų.
2. Sumaišykite aliejų su prieskoniais ir įtrinkite kebabą.
3. Padėkite kebabus ant viršutinės lentynos ir įjunkite AUTOMATINIS GAMINIMAS „Kepsninės iešmai“.

1. Daržoves, sviestą ir prieskonius sudėkite į troškintuvą ir gerai išmaišykite. Gaminkite 2–6 min. naudodami 900 W galią, atsižvelgdami į svorį.
2. Nuplaukite žuvį, nusausinkite, apšlakstykite citrinų sultimis ir apibarstykite druska.
3. Sumaišykite grietinę ir daržoves, pagardinkite dar kartą.
4. Pusę daržovių sudėkite į keptuvą. Ant viršaus dėkite žuvį ir uždenkite likusiomis daržovėmis.
5. Užbarstykite ant viršaus gouda sūrio, pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepta žuvis filė“.
6. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

1. Nuplaukite ir nusausinkite žuvį, apšlakstykite citrinų sultimis, apibarstykite druska ir uždėkite ančiuvių sviesto.
2. Sudėkite į keptuvą.
3. Žuvį apibarstykite gouda sūriu.
4. Ant sūrio sudėkite pomidorus.
5. Apibarstykite druska, pipirais ir žolelėmis.
6. Nusausinkite mocarelą, supjaustykite riekelėmis ir uždėkite ant pomidorų. Sūrį apibarstykite baziliku.
7. Pastatykite keptuvą ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepta žuvis filė“.
8. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

<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	virtu kumpio (supjaustyto)
50 g	100 g	150 g	šviežios grietinės
1	2	3	kiaušinių
40 g	75 g	115 g	tarkuoto 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 grietinės
1	2	3	kiaušinių
1/2	1	2	česnako skiltelės (susmulkintos)
			druskos ir pipirų
40 g	80 g	120 g	tarkuoto gouda sūrio
10 g	20 g	30 g	saulėgrąžų

1. Sumaišykite špinato lapą su svogūnu ir apibarstykite druska, pipirais ir muskato riešutais.
2. Ištepkite keptuvą. Inde pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlius, supjaustytą kumpį ir špinatus. Špinatų sluoksniui turėtų būti viršuje.
3. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska ir pipirais bei aplikite patiekalą.
4. Apibarstykite patiekalą tarkuotu sūriu.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.

1. Ištepkite keptuvą ir pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlių bei cukinijų sluoksnius.
2. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska, pipirais, įdėkite česnako ir aplikite patiekalą.
3. Patiekalą apibarstykite gouda sūriu.
4. Galiausiai apibarstykite patiekalą saulėgrąžomis.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą AUTOMATINIS GAMINIMAS „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.

## SUMAŽINTAS GALIOS LYGIS

### ⚠ Svarbu!

Jei maistą gaminatė įprastą laiką, naudodami tą patį gaminimo režimą, krosnelės galingumas bus automatiškai sumažintas siekiant išvengti perkaitimo. (Mikrobangų galios lygis bus

sumažintas arba kepsninės kaitinimo elementas bus įjungiamas ir išjungiamas.) Padarius 90 sekundžių trukmės pertrauką, galima atkurti visą galią.

<b>Gaminimo režimas</b>	<b>Standartinis laikas</b>	<b>Sumažintas galios lygis</b>
Mikrobangos 900 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W
Kepsninė	20 min.	Kepsninė – 50 %
Dviguba kepsninė	Kepsninė – 20 minučių	Kepsninė – 50 %

## GAMINIMO LENTELĖS

Naudojami santrumpos					
valg. š. = valgomasis šaukštas	puodelis = pilnas puodelis	š	g = gramai	ml = mililitrai	min. = minutės
arbat. š. = arbatinis šaukštelis	kg = kilogramai		l = litrai	cm = centimetrai	


## Maisto ir gėrimų šildymas

Maistas/gėrimai	Kiekis -g/ml-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas
Pienas, 1 puodelis	150	Mikro-	900 W	maždaug 1	neuždenkite
Vanduo, 1 puodelis	150	Mikro-	900 W	maždaug 2	neuždenkite
6 puodeliai	900	Mikro-	900 W	8–10	neuždenkite
1 patiekalas	1000	Mikro-	900 W	9–11	neuždenkite
Vienos lėkštės patiekalas (daržovės, mėsa ir priedai)	400	Mikro-	900 W	4-6	padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite
Sriuba/troškiny	200	Mikro-	900 W	1-2	uždenkite, pašildę pamaišykite
Daržovės	200 500	Mikro- Mikro-	900 W 900 W	2-3 3-5	jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gamavimo laiko pamaišykite
Mėsa, 1 gabalėlis*	200	Mikro-	900 W	maždaug 3	plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite
Žuvies filė*	200	Mikro-	900 W	3-5	uždenkite
Pyragas, 1 gabalėlis	150	Mikro-	450 W	½ -1	įdėkite į kepimo indą
Kūdikių maistas, 1 indas	190	Mikro-	450 W	½ -1	sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą
Margarino ar sviesto tirpinimas*	50	Mikro-	900 W	½	uždenkite
Šokolado lydymas	100	Mikro-	450 W	3-4	retkarčiais pamaišykite

\* atvėsinto

## Atšildymas ir gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Palaikymo laikas -min.-
Guliašas	500	Mikro-	270 W	8-9	praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite	10-30
Pyragas, 1 gabalėlis	150	Mikro-	270 W	1-3	įdėkite į kepimo indą	5
Uogos, pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos	250	Mikro-	270 W	3-5	tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5

 Lentelėje nurodyta trukmė tik rekomendacinio pobūdžio, ji gali skirtis dėl temperatūros, vaisių kokybės ir svorio.

**Atšildymas ir gaminimas**

<b>Maistas</b>	<b>Kiekis -g-</b>	<b>Parametras</b>	<b>Galios lygis</b>	<b>Laikas -min.-</b>	<b>Vanduo -valg. š.-</b>	<b>Būdas</b>	<b>Pala. laikas -min.-</b>
Žuvies filė	300	Mikro-	900 W	9-11	-	uždenkite	2
Vienos lėkštės patiekalas	400	Mikro-	900 W	8-10	-	uždenkite, pamaišykite po 6 minučių	2
Brokoliai	300	Mikro-	900 W	6-8	3-5	uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	2
Žirneliai	300	Mikro-	900 W	6-8	3-5	uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	2
Daržovių mišinys	500	Mikro-	900 W	9-11	3-5	uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	2

**Virimas, kepimas ir skrudinimas**

<b>Maistas</b>	<b>Kiekis -g-</b>	<b>Parametras</b>	<b>Galios lygis</b>	<b>Laikas -min.-</b>	<b>Būdas</b>	<b>Pala. laikas -min.-</b>
Brokoliai	500	Mikro-	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Žirneliai	500	Mikro-	900 W	6-8	uždenkite, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	Mikro-	900 W	9-11	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai (kiauliena, veršiena, avienu)	1000	Mikro-	450 W	16-18	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po*	10
		Dviguba kepsninė	450 W	5-7*		
		Mikro-	450 W	14-16		
	1500	Mikro-	450 W	26-28		10
		Dviguba kepsninė	450 W	5-8*		
		Mikro-	450 W	26-28		
Kepta jautiena (vidutiniškai)	1000	Mikro-	630 W	5-8	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po*	10
		Dviguba kepsninė	630 W	8-10*		
		Dviguba kepsninė	630 W	3-5		
	1500	Mikro-	630 W	12-15		10
		Dviguba kepsninė	630 W	12-15*		
		Dviguba kepsninė	630 W	4-6		
Vištų šlaunelės	200	Dviguba kepsninė	450 W	6-7*	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant viršutinės lentynos odele žemyn, apverskite po*	3
Pasturgalio kepsniai 2 gabalai, vidutiniai	400	Kepsninė		11-12*	pastatykite ant viršutinės lentynos, apverskite po*, iškepę pagardinkite	
	Kepsninė		8-13			
Apkepų skrudinimas		Kepsninė		8-13	pastatykite indą ant apatinės lentynos	

Maistas	Kiekis -g-	Para-metras	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Pala. laikas -min.-
Pakepintas sūris	1 gabalėlis	Mikro- Kepsninė	450 W	½ 5-6	paskrudinkite duoną ir užtepkite sviestu, ant viršaus uždėkite riekelę virto kumpio, riekelę ananaso ir sūrio	
	4 gabalėliai	Mikro- Kepsninė	450 W	½ -1 5-6		
Užšaldyta pica	300	Mikro- Dviguba kepsninė	450 W	4-6	pastatykite ant apatinės lentynos	
	400	Mikro- Dviguba kepsninė	450 W	6-7 450 W 5-7		

## RECEPTAI

Visi šios knygos receptai skirti keturiems asmenims, jei nenurodyta kitaip.

### Receptų pritaikymas mikrobangų krosnelei

Jei norite mėgstamiausius receptus pritaikyti mikrobangų krosnelei: sutrumpinkite gamtinimo laiką nuo trečdaliu iki pusės. Vadovaukitės šioje knygoje pateiktais receptais.

Maisto, kurio sudėtyje yra daug skysčių, pvz., mėsa, žuvį, paukštieną, daržoves, vaisius, troškinius ir sriubas, mikrobangų krosnelėje galima pasigaminti lengvai.

### Baklažanai, įdaryti mėsos faršu

Reikm- Dubuo su dangčiu (1 l talpos)  
enys: Negilus kepimo indas  
(maždaug 30 cm ilgio)

250 g baklažanų  
200 g pomidorų  
1 valg. š. alyvų aliejaus indui ištepti  
100 g svogūnų, supjaustytų  
4 švelnių žalių aitriųjų paprikų, be sėklų  
200 g maltos jautienos  
2 česnako skiltelių, susmulkintų  
2 valg. š. susmulkintų petražolių  
druskos ir pipirų  
paprikos

60 g fetos sūrio, supjaustyto kubeliais

Maisto, kuriame mažai skysčių, pvz., maisto negiluose induose, paviršių prieš šildant ar gaminant reikia sudrėkinti.

Troškiniui pakanka apie dviejų trečdalių pradiniam recepte nurodyto reikiamo skysčio kiekio. Jei reikia, gamindami įpilkite daugiau skysčio.

Galima gerokai sumažinti dedamų riebalų kiekį. Maistui pagardinti pakanka visai nedaug sviesto, margarino ar aliejaus. Dėl to mikrobangų krosnelė puikiai tinka neriebiam dietiniam maistui gaminti.

1. Perpjaukite baklažanus išilgai per pusę. Arbatiniu šaukšteliu iškabinkite minkštimą, kad liktų maždaug 1 cm storio luobas. Supjaustykite iškabintą minkštimą.
2. Nulupkite pomidorų odelę ir juos supjaustykite.
3. Dubens apačią ištepkite alyvų aliejumi. Sudėkite svogūnus, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 2 min. 900 W
4. Supjaustykite aitriąsias paprikas žiedais. Trečdalį pasilikite garnyru. Sumaišykite mėsos faršą su supjaustytu baklažanu, svogūnais, pomidorais, aitriųjų paprikų žiedeliais, česnaku ir petražolėmis. Pagardinkite pagal skonį.
5. Baklažanų puses išdžiovinkite. Iki pusės pridėkite faršo, ant viršaus paskleiskite fetos ir sudėkite likusį įdarą.
6. Sudėkite baklažano puses į kepimo indą, pastatykite jį ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.  
11–13 min. Dviguba kepsninė (630 W)  
Papuškite baklažano puses aitriųjų paprikų žiedeliais ir gaminkite toliau.  
4–7 min. Dviguba kepsninė (630 W)  
Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

## Svogūnų sriuba

Reikm-	Dubuo su dangčiu (2 l talpos)
enys:	4 sriubos dubenys (200 ml)
10 g	sviesto arba margarino
100 g	svogūnai, supjaustyti
800 ml	mėsos sultinio
	druskos ir pipirų
2 griež-	duona
inėlių	
40 g	tarkuoto sūrio

## Grybų su rozmarinu

Reikm-	Dubuo su dangčiu (1 l talpos)
enys:	Negilus apvalus indas su dangčiu (maždaug 22 cm skersmens)
8	didelių grybų (apie 225 g), nesupjaustyti
20 g	sviesto arba margarino
50 g	svogūno, smulkiai supjaustyto
50 g	beconienos, smulkiai supjaustytos
	juodųjų pipirų,
	šviežių rozmarinų, susmulkintų
125 ml	sauso balto vyno
125 ml	grietinės
20 g	miltų

## Jūros liežuvio filė

Reikm-	Negilus ovalo formos indas su
enys:	mikrobangų krosnelės maistine plėvele (maždaug 26 cm ilgio)
400 g	jūros liežuvio filė
1	citrinos
150 g	pomidorų
10 g	sviesto
1 valg. š.	aliejaus
1 valg. š.	susmulkintų petražolių
	druskos ir pipirų
4 valg. š.	balto vyno
20 g	sviesto arba margarino

1. Ištepkite dubenį, įdėkite supjaustytą svogūną, mėsos sultinio ir prieskonių. Uždenkite ir virkite. 9–11 min. 900 W
2. Paskrudinkite duonos riekelį, supjaustykite jas kubeliais ir padalykite kiekvienam sriubos dubeniui. Užpilkite sriubą ant paskrudintų kubelių ir apibarstykite sūriu.
3. Pastatykite dubenis ant sukamojo padėklo ir įjunkite krosnelę. 6–7 min. Kepsninė

1. Pašalinkite grybų kotelius. Supjaustykite kotelius į smulkius gabalėlius.
2. Ištepkite negilų indą. Sudėkite svogūnus, supjaustytą bekonieną ir grybų kotelius. Pagardinkite pipirais ir rozmarinu, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 3–5 min. 900 W  
Palikite atvėsti.
3. Dubenyje pašildykite grietinėlę ir 100 ml vyno. 1–3 min. 900 W
4. Likusį vyną sumaišykite su miltais, išmaišykite karštą skystį, uždenkite ir įjunkite krosnelę. Gamindami kartą pamaišykite. maždaug 1 min. 900 W
5. Užpildykite grybus beconienos mišiniu ir sudėkite į negilų indą. Grybus apipilkite padažu ir įjunkite krosnelę, pastatę ant apatinės lentynos. 6–8 min. Dviguba kepsninė (630 W)  
Baigę gaminti palikite maždaug 2 min.

1. Nuplaukite žuvį ir ją nusauskinkite. Išimkite visus kaulus.
2. Plonais griežinėliais supjaustykite citriną ir pomidorus.
3. Ištepkite indą sviestu. Sudėkite žuvies filė į indą ir pašlakstykite aliejumi.
4. Pabarstykite petražolėmis, ant viršaus sudėkite pomidorų griežinėlius ir pagardinkite prieskoniais. Ant pomidorų sudėkite citrinų griežinėlius ir užpilkite balto vyno.
5. Uždėkite mažų sviesto gabalėlių ant citrinos, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 11–13 min. 630 W  
Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

## Upėtakis su migdolais

Reikm- enys:	Negilus ovalo formos indas (maždaug 32 cm ilgio)
4	upėtakis (200 g), paruoštas vienos citrinos sultys druskos
30 g	sviesto arba margarino
50 g	miltų
10 g	sviesto arba margarino indui ištepti
50 g	migdolų drožlių

1. Nuplaukite ir nusauskite upėtakį, apšlakstykite citrinų sultimis. Žuvies vidų ir išorę įtrinkite druska ir palikite 15 min.
2. Ištirpinkite sviestą. 1 min. 900 W
3. Nusauskite žuvį, ištepkite sviestu ir išvoliokite miltuose.
4. Ištepkite indą. Įdėkite upėtakį į indą, pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę. Likus trečdaliui gaminimo laiko, apverskite upėtakį ir apibarstykite migdolais. 15–18 min. Dviguba kepsninė (450 W) Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

## Žuvies filė su sūrio padažu

Reikm- enys:	Dubuo su dangčiu (1 l talpos) Negilus apskritas keptuvas (maždaug 25 cm ilgio)
800 g	žuvies filė
2 valg. š.	citrinų sulčių druskos
10 g	sviesto arba margarino
50 g	svogūno, smulkiai supjaustyto
20 g	miltų
100 ml	balto vyno
1 arbat. š.	aliejaus indui ištepti
100 g	tarkuoto Ementalio sūrio
2 valg. š.	susmulkintų petražolių

1. Nuplaukite žuvį, tapšnodami nusauskite ir apšlakstykite citrinų sultimis. Įtrinkite druska.
2. Ištepkite indą. Įdėkite supjaustytą svogūną, uždenkite ir įjunkite krosnelę. 1–2 min. 900 W
3. Apibarstykite svogūnus miltais, apšlakstykite baltuoju vynu ir išmaišykite.
4. Ištepkite keptuvą ir įdėkite į ją žuvį. Apipilkite žuvį padažu ir apibarstykite sūriu. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę. 7–8 min. 450 W 14–16 min. Dviguba kepsninė (450 W) Baigę gaminti, palikite maždaug 2 min.

## Įdarytas kumpis

Reikm- enys:	Dubuo su dangčiu (2 l talpos) Ovalo formos keptuvas (maždaug 26 cm ilgio)
150 g	susmulkintų špinato lapų
150 g	atskiestos varškės, 20 % riebumo
50 g	tarkuoto Ementalio sūrio pipirų ir paprikos
8	kepto kumpio (400 g)
125 ml	vanduo
125 ml	grietinėlis
20 g	miltų
20 g	sviesto arba margarino
10 g	sviesto arba margarino indui ištepti

1. Sumaišykite špinatus su sūriu ir atskiesta varške, pagal skonį pagardinkite prieskoniais.
2. Ant kiekvieno kepto kumpio grietinėlio uždėkite po valgomąjį šaukštą įdaro ir suvyniokite. Perverkite kumpį mediniu iešmu.
3. Pasidarykite „béchamel“ padažo; tam įpilkite į dubenį vandens ir grietinės bei pakaitinkite. 2–4 min. 900 W Sumaišykite miltus ir sviestą, kad būtų pasidarytų mišinys, supilkite į skystį ir plakite, kol gausite vientisą masę. Uždenkite, kepkite, kol pasidarys tirštas. 1–2 min. 900 W Išmaišykite ir paragaukite.
4. Supilkite padažą į išteptą indą, sudėkite į padažą įdarytus kumpo ritinėlius ir uždenę įjunkite krosnelę. 10–12 min. Dviguba kepsninė (630 W) Baigę gaminti, palikite maždaug 5 min.



## Ciuricho veršienos troškiny

Reikm- Indas su dangčiu (2 l talpos)  
 enys:  
 600 g veršienos filė  
 10 g sviesto arba margarino  
 50 g svogūno, smulkiai supjaustyto  
 100 ml balto vyno  
 prieskoniais pagardinto padažo,  
 suteikiančio rudumo, skirto maždaug  
 ½ litro padažo  
 300 ml grietinėlės  
 1 valg. š. susmulkintų petražolių

1. Supjaustykite veršieną juostelėmis.
2. Ištepkite indą sviestu. Sudėkite į indą mėsą ir svogūnus, uždenkite ir troškinkite. Vieną kartą pamaišykite.  
6–9 min. 900 W
3. Supilkite baltą vyną, padažą ir grietinėlę, pamaišykite, uždenkite ir toliau troškinkite. Protarpiais pamaišykite.  
3–5 min. 900 W
4. Baigę troškinti pamaišykite, palikite pastovėti maždaug 5 min. Papuoškite petražolėmis.

## Smulkinta veršiena su mocarela

Reikm- Negilus kvadratinis keptuvas su dangčiu  
 enys: (maždaug 25 cm ilgio)  
 150 g mocarelos, supjaustytos  
 500 g konservuotų pomidorų, nusaustų,  
 4 veršienos gabalėlių (600 g)  
 20 ml alyvuogių aliejaus  
 2 česnakų skiltelių, smulkintų  
 20 g kaparių  
 raudonėlio  
 druskos ir pipirų

1. Nuplaukite veršieną, nusauskite ir išmuškite muštuvu.
2. Sutrinkite pomidorus, įdėkite česnako, įpilkite aliejaus, užbarstykite druskos, pipirų, kaparių ir raudonėlio bei užpilkite ant veršienos. Uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
15–19 min. 630 W  
Apverskite mėsos gabalėlius.
3. Ant kiekvieno kotleto uždėkite mocarelos riekes, pabarstykite prieskonių ir pastatę ant viršutinės lentynos bei neuždengę įjunkite krosnelę.  
9–12 min. Dviguba kepsninė (630 W)  
Baigę gaminti, palikite 5 min.

## Lazanija

Reikm- Dubuo su dangčiu (2 l talpos)  
 enys: Negilus, stačiakampis keptuvas su  
 dangčiu (maždaug 20 x 20 x 6 cm)  
 300 g konservuotų pomidorų  
 50 g susmulkinto kumpio  
 50 g svogūno, smulkiai supjaustyto  
 1 susmulkintos česnako skiltelės  
 250 g maltos jautienos  
 2 valg. š. pomidorų tyrės  
 druskos ir pipirų  
 150 ml šviežios grietinėlės  
 100 ml pieno  
 50 g tarkuoto parmezano sūrio  
 1 arbat. š. susmulkintų žolelių mišinio  
 1 arbat. š. alyvuogių aliejaus  
 1 arbat. š. aliejaus indui ištepti  
 125 g žaliosios lazanijos  
 1 valg. š. tarkuoto parmezano sūrio

1. Supjaustykite pomidorus, sumaišykite su kumpiu, svogūnais, česnakais, jautienos faršu ir pomidorų tyre. Pagardinkite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
5–8 min. 900 W
2. Sumaišykite grietinę su pienu, parmezanu, žolelėmis, aliejumi ir prieskoniais.
3. Ištepkite indą riebalais ir sudėkite maždaug 1/3 makaronų. Pusę maltos mėsos sudėkite ant makaronų ir užpilkite šiek tiek padažo. Pakartokite tą patį ir su likusiais makaronais. Užpilkite makaronus padažu ir pabarstykite parmezano sūriu. Gaminkite uždenę.  
13–17 min. 630 W  
Baigę gaminti, palikite maždaug 5–10 min.

## Cukinijų ir makaronų apkepas

Reikm-	Keptuvas (maždaug 26 cm ilgio)
enys:	
80 g	makaronų, virtų
400 g	konservuotų supjaustytų pomidorų
150 g	svogūno, smulkiai supjaustyto baziliko, čiobrelių, druskos, pipirų
1 valg. š.	aliejaus indui ištepti
450 g	cukinijų, supjaustytų
150 g	grietinės
2	kiaušinių
100 g	čederio, tarkuoto

1. Sumaišykite pomidorus su svogūnais ir pagardinkite prieskoniais. Įdėkite makaronų. Ant makaronų užpilkite pomidorų padažo, o ant viršaus paskleiskite cukinijų riekeles.
2. Išplakite grietinę ir kiaušinius, tada užpilkite ant viršaus. Užbarstykite sutarkuoto sūrio. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite krosnelę.  
18–21 min. 900 W  
7–8 min. Dviguba kepsninė (630 W)  
Baigę gaminti, palikite maždaug 5–10 min.

## Kriaušės šokolado padažė

Reikm-	Indas su dangčiu (2 l talpos)
enys:	Indas su dangčiu (1 l talpos)
4	nesmulkintų kriaušių, nuluptų (600 g)
60 g	cukraus
10 g	vanilinio cukraus
1 valg. š.	kriaušių likerio
150 ml	vanduo
130 g	juodojo šokolado, susmulkinto
100 g	šviežios grietinės

1. Į dubenį įberkite cukraus, vanilinio cukraus, įpilkite kriaušių likerio ir vandens, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
1–2 min. 900 W
2. Sudėkite kriaušes į skystį, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
5–8 min. 900 W  
Išimkite kriaušes iš virimo skysčio ir įdėkite į šaldytuvą.
3. 50 ml virimo skysčio supilkite į mažesnę indą. Įdėkite šokolado ir grietinės, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
2–3 min. 900 W
4. Gerai išmaišykite padažą, užpilkite ant kriaušių ir patiekite.

## Manų pudingas su aviečių padažu

Reikm-	Indas su dangčiu (2 l talpos)
enys:	4 formos
500 ml	pieno
40 g	cukraus
15 g	smulkintų migdolų
50 g	manų
1	kiaušinio trynio
1 valg. š.	vanduo
1	kiaušinio baltymo
250 g	aviečių
50 ml	vanduo
40 g	cukraus

1. Į indą įpilkite pieno, įdėkite cukraus ir migdolų, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
3–5 min. 900 W
2. Suberkite manus, išmaišykite, uždenkite ir įjunkite krosnelę.  
10–12 min. 270 W
3. Puodelyje išplakite kiaušinio trynį su vandeniu ir įmaišykite į karštą masę. Plakite kiaušinio baltymą tol, kol sutirštės ir įmaišykite į masę. Supilkite pudingą į formą.
4. Norėdami padaryti padažą, nuplaukite ir nusauskinkite avietes, sudėkite jas į dubenį su vandeniu ir cukrumi. Uždenkite ir pakaitinkite.  
2–3 min. 900 W
5. Sutrinkite avietes ir patiekite su manų pudingų.

## Varškės tortas

Reikm-	Kepimo forma
enys:	(maždaug 26 cm skersmens)
	Pagrindas:
300 g	miltų
1 valg. š.	kakavos
10 g	kepimo miltelių
150 g	cukraus
1	kiaušinio
10 g	sviesto arba margarino skardai ištepti įdaras:
150 g	sviesto arba margarino
100 g	cukraus
10 g	vanilinio cukraus
3	kiaušinių
400 g	atskiestos varškės, 20 % riebumo
40 g	vanilės miltelių pudingo mišinio

1. Inde išmaišykite miltus, kakavą, kepimo miltelius ir cukrų.
2. Įmuškite kiaušinį ir įdėkite sviesto, išmaišykite virtuvės kombainu
3. Ištepkite skardą. Iškočiokite tešlą ir paklokite skardoje, palikdami po 2 cm kraštuose, kad susidarytų apvadas. Kepkite tešlą.  
6–8 min. 630 W
4. Išplakite sviestą ir cukrų, kol gausite lengvą ir purią masę. Lėtai išplakite kiaušinius. Įdėkite lieso sūrio ir vanilės miltelių pudingo mišinį.
5. Paskleiskite įdarą ant varškės torto pagrindo ir įjunkite krosnelę.  
15–19 min. 630 W

## PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

**PERSPĖJIMAS: VALYDAMI BET KURIĄ MIKROBANGŲ KROSNELĖS DALĮ NENAUDOKITE KOMERCINIŲ KROSNELIŲ VALIKLIŲ, ĄARINIŲ VALIKLIŲ, ŠLIFUOJAMŲJŲ, ŠIURKŠČIŲ VALIKLIŲ, BĖT KOKIŲ VALIKLIŲ, KURIUOSE YRĄ NĄTRIO HIDROKSIDO AR ŠVEITIKLIŲ.**

**VALYKITE KROSNELCĮ REGULIARIAI IR PAŠALINKITE VISUS MAISTO LIKUČIUS.** Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

### **Krosnelės išorė**

Krosnelės išorę lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniu. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusausinkite išorę sausu rankšluosčiu.

### **Valdymo skydelis**

Prieš valydami atidarykite

dureles, kad išjungtumėte valdymo skydelį. Valdymo skydelį reikia valyti labai atsargiai. Švelniai valykite skydelį skudurėliu, sudrėkintu tik vandeniu, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamųjų valiklių.

### **Krosnelės vidus**

1. Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio.
2. Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei.
3. Vidui valyti nenaudokite

- purškiamųjų valiklių.
4. Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skleisti dūmus arba blogą kvapą.

**Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama**  
 Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės.  
 Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniui su švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

**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 nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nusausintos. Lentynos galima plauti indaplove.

**⚠ Svarbu!** Negalima naudoti garinio valiklio.

## 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>Paspaustas gaminimo mygtukas START/+30.</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 sukintis.</li> <li>Ertmėje po sukamuojų padėklų 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 lempuotę 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 didesnę galios parametą.</li> </ul>

## SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	230 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 16 A
Reikiama kintamosios srovės galia:	Mikrobangos 1,37 kW Kepsninė 1,00 kW Mikrobangos/Kepsninė 2,35 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos 900 W (IEC 60705) Kepsninė 1000 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz * (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	EMS262040 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) **
Krosnelės talpa	26 litrų **
Sukamasis padėklas	Ø 325 mm stiklas
Svoris	maždaug 19,5 kg
Krosnelės lempuotė	25 W / 240–250 V

\* Šis gaminytis atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminytis priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai. 2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiu. B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

\*\* Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį. Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

Ši krosnelė atitinka direktyvų 2004/108/EC, 2006/95/EC ir 2005/32/EC reikalavimus.  
SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

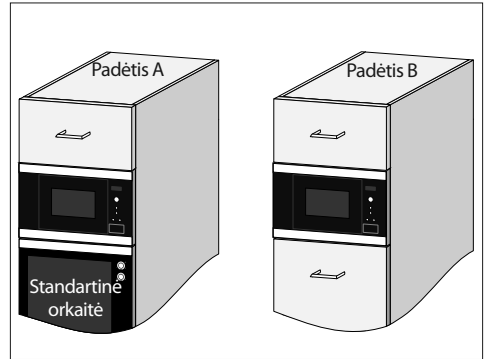


## ĮRENGIMAS

**Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:**

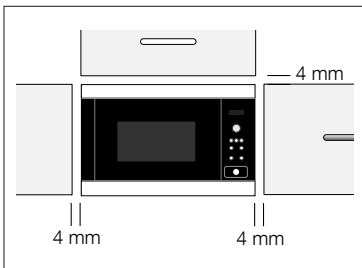
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Matmenys (mm)

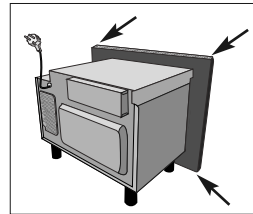


## PRIETAISO ĮRENGIMAS

1. Pašalinkite visas pakuočių dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Atsargiai, nenaudodami jėgos pastatykite prietaisą virtuvės spintelėje, kad krosnelės korpuso priekis susilygintų su spintelės priekiu.
3. Įsitinkite, kad prietaisas stovi tvirtai ir nėra pasviręs. Užtikrinkite, kad tarp viršuje esančių spintelės durelių ir korpuso viršaus būtų 4 mm tarpas (žr. paveikslėlį).

**1 pritvirtinimo būdas:**

Pritvirtinkite krosnelę pateiktais varžtais. Tvirtinimo vietas yra krosnelės viršutiniuose ir apatiniuose kampuose.

**2 pritvirtinimo būdas:**

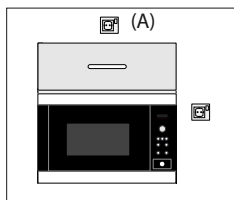
Žr. su krosnele pateiktą modelių lapą.

**⚠ Svarbu!**

**Užtikrinkite, kad krosnelės apačia būtų virš grindų 85 cm arba daugiau. Svarbu užtikrinti, kad gaminio įrengimas atitiktų šio naudojimo vadovo instrukcijas ir standartinės krosnelės gamintojo įrengimo instrukcijas.**

## PRIETAISO PRIJUNGIMAS PRIE MAITINIMO ŠALTINIO

- **Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.**
- **Lizdas negali būti už spintelės.**
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).



- Įjunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 16 A saugiklis.
- **Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.**

- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.

## ELEKTRINĖS JUNGTYS



**ĮSPĖJIMAS!**  
**ŠĮ PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI**  
**Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei nebus laikomasi šios saugos priemonės.**

Jeį prietaiso kištukas netinka lizdai, jums reikia paskambinti į vietinę ELECTROLUX paslaugų agentūą.

## INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

### **Ekologiškas pakavimo medžiagų ir senų prietaisų utilizavimas**

#### PAKUOTĖS MEDŽIAGOS

ELECTROLUX mikrobangų krosnelių pakuotė turi gerai apsaugoti transportuojamas krosneles. Naudojama tik būtinoji pakuotė. Pakuotės medžiagos (pvz., folija ar polistirolas) gali kelti pavojų vaikams.


**Yra pavojus uždusti. Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.**

Jokios pakuotės medžiagos neteršia aplinkos, jas galima perdirbti. Kartonas pagamintas iš perdirbto popieriaus, o medinės dalys neapdorotos. Plastikinės dalys žymimos taip:  
„PE“ - polietilenas, pvz., pakuotės plėvelė  
„PS“ - polistirenas, pvz., pakuotė (be CFC)  
„PP“ - polipropilenas, pvz., pakuotės juostos  
Pakartotinai naudojant pakuotes taupomos žaliavos, sumažėja atliekų kiekis. Pakuotė turėtų būti pristatyta į artimiausią perdirbimo centrą. Dėl informacijos kreipkitės į savivaldos instituciją.

#### SENŲ PRIETAISŲ IŠMETIMAS

Seni prietaisai prieš išmetant turėtų būti nukenksminti: pašalinamas kištukas, nupjaunamas ir išmetamas maitinimo kabelis.

Jie turėtų būti pristatyti į artimiausią perdirbimo centrą. Kreipkitės į savivaldos instituciją arba aplinkos apsaugos centrą, kad sužinotumėte, ar jūsų vietovėje galima perdirbti prietaisą.

Ant gaminio arba jo pakuotės esantis simbolis  rodo, kad šis gaminys nelaikomas buitinėmis atliekomis. Jis turėtų būti nuvežtas į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimo surinkimo punktą. Tinkamai išmesdami šį gaminį saugote aplinką ir žmonių sveikatą nuo neigiamų padarinių, galimų šį gaminį išmetus netinkamai. Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio perdirbimą kreipkitės į savivaldos instituciją, buitinių atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.



## GARANTIJOS SĄLYGOS

- Electrolux suteikia prietaisui 24 mėnesių garantiją nuo pardavimo pirmajam pirkėjui dienos, kurią patvirtina kasos aparato čekis arba sąskaita faktūra. Jei garantijos laikotarpiu prietaisas nustos veikęs dėl dalių ar surinkimo defektų, Electrolux įsipareigoja jį nemokamai sutaisyti. Jei to paties defekto pakartotinai nepavyksta pašalinti arba remonto kaina yra neproporcingai didelė, vartotojui sutinkant, turintis defektų prietaisas gali būti pakeistas nauju. Garantija galioja tik naudojant prietaisą namuose nekomerciniams asmeniniams buitiniams poreikiams tenkinti.
- Ši garantija galioja tik Lietuvos Respublikos teritorijoje.
- Garantijos laikotarpis gali būti pratęstas, jei defektui pašalinti reikalingos detalės pristatymas iš gamintojo trunka ilgiau kaip 21 darbo dieną.
- Garantinį remontą (dalys, darbas ir, jei reikia, pervežimas) nemokamai atlieka Electrolux įgaliota klientų aptarnavimo organizacija vartotojo namuose arba taisykloje klientų aptarnavimo organizacijos nuožūra. Smulkius buitinius prietaisus (dulkių siurblius, mikrobangų krosneles, oro šildytuvus ir pan.) į taisyklą pristato pats vartotojas.
- Visos pretenzijos dėl prietaiso kokybės nagrinėjamos tik įgaliotai klientų aptarnavimo organizacijai prietaisą patikrinus.
- Garantija negalioja, jei prietaiso defektai atsirado:
  - transportuojant,
  - netinkamai montuojant,
  - neatsargiai ir netinkamai naudojant bei blogai prižiūrint, nesilaikant naudojimo instrukcijos,
  - dėl nuo gamintojo nepriklausančių priežasčių (maitinimo įtampos pokyčių, jos dažnio svyravimų, gamtos reiškinių ir stichinių nelaimių, gyvūnų, vabzdžių ir pan. poveikio, netinkamos kokybės vandens, ne tam skirtų cheminių ir kitų medžiagų naudojimo).
- Garantija negalioja:
  - jei prietaisas buvo sumontuotas ir prijungtas nesilaikant instrukcijos reikalavimų,
  - jei prietaisą remontavo Electrolux neįgaliota klientų aptarnavimo organizacija arba buvo pakeista prietaiso konstrukcija,
  - jei pašalintas, neįskaitomas arba pakeistas prietaiso serijos numeris.

- Garantija netaikoma:
  - įbrėžimams, įtrūkimams ir panašioms mechaniniams išoriniams pažeidimams, atsiradusiems naudojant prietaisą,
  - dalims, kurios normaliai susidėvi naudojant prietaisą ir jų darbo trukmė priklauso nuo prietaiso naudojimo intensyvumo: dulkių maišeliams, filtrams, šepetiams, antgaliams, lemputėms, maitinimo elementams, dalims iš stiklo, keramikos, tekstilės ir popieriaus, plastmasinėms dalims, kurių padėtis keičiama rankomis (rankenėlėms, rankenoms, stalčiukams, laikikliams ir pan.), apsaugos įrangai (srovės saugikliams, termo ir hidro apsaugoms).
- Garantine priežiūra nelaikomi tokie darbai kaip prietaiso reguliavimas, valymas ir kt., kurie aprašyti prietaiso naudojimo instrukcijoje, prietaiso prijungimas, išmontavimas prieš remontą ir sumontavimas, kai tam reikia sugauti daugiau kaip 30 min .
- Šios garantijos sąlygos neturi jokios įtakos vartotojo teisėms, nustatytoms Lietuvos Respublikoje galiojančiais įstatymais.

**Europinė Garantija:** Electrolux šiam prietaisui suteikia garantiją žemiau išvardintose valstybėse, prietaiso garantijoje nurodytu arba atitinkamais teisės aktais nustatytu laikotarpiu. Jums persikeliant iš vienos iš žemiau nurodytų valstybių į kitą iš žemiau nurodytų valstybių, garantija taip yra perkeliama, laikantis šių sąlygų:

- garantija prietaisui pradeda galioti nuo jo įsigijimo datos, kuri yra nustatoma pagal prietaiso pardavėjo išduotą pirkimo dokumentą;
- garantija teikiama tam pačiam laikotarpiui ir tokia darbo ir atsarginių dalių apimtimi, kokia yra taikoma Jūsų naujojoje gyvenimo valstybėje šiam konkrečiam prietaiso modeliui ar prietaisų serijai;
- garantija yra asmeninė ir taikoma tik pirkėjui, ji negali būti perduodama kitam asmeniui;
- prietaisas turi būti įrengiamas ir naudojamas laikantis Electrolux nustatytų instrukcijų; naudoti jį galima tik namuose, t.y. nekomerciniais tikslais;
- prietaisas įrengiamas laikantis visų atitinkamų Jūsų gyvenamos šalies taisyklių.

Europinės garantijos nuostatos neturi jokio poveikio bet kokioms kitoms įstatymais nustatytoms Jūsų teisėms.



www.aeg-electrolux.com/shop  
 www.electrolux.com/shop  
 www.zanussi.com/shop

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	++32 2 7162444	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Ceská republika	+420 261 302 261	Budejovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királynéújtja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebičky SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	030 600 5203	www.electrolux.fi
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

TINS-A692URR0

