

MCD2664E

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| <b>RO</b> Manual De Utilizare    | 2   |
| <b>UA</b> Посібник Користувача   | 34  |
| <b>CS</b> Uživatelská Příručka   | 66  |
| <b>LT</b> Naudotojo Vadovas      | 97  |
| <b>SR</b> Priručnik Za Korisnika | 128 |



## CONȚINUT

|   |    |
|---|----|
| 1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ | 3  |
| 2. PREZENTAREA APARATULUI               | 9  |
| 3. PANOU DE CONTROL                     | 11 |
| 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE           | 12 |
| 5. OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUND      | 14 |
| 6. DIAGrame DE PROGRAME                 | 23 |
| 7. ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE               | 29 |
| 8. CE SĂ FACEȚI DACĂ                    | 30 |
| 9. INSTALARE                            | 31 |
| 10. SPECIFICAȚII                        | 33 |
| 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL           | 33 |

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

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

### Vizitați website-ul la:



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

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



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

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



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

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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

## 1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ



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

Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, **NU DESCHIDEȚI UȘA**. Opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză, apoi așteptați până ce mâncarea nu mai 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.

### 1.1 Pentru evitarea accidentării



#### **AVERTIZARE!**

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

Înainte de utilizare verificați următoarele:

- a) Ușa; asigurați-vă că ușa se închide corespunzător și deasemenea că nu este aliniată greșit sau deformată.
- b) Balamalele și încuietorile de siguranță; verificați-le pentru a vă asigura că nu sunt rupte ori slăbite.
- c) Garniturile de etanșare ale ușilor și suprafețele de etanșare; asigurați-vă că ele nu sunt deteriorate.
- d) În cavitatea cuptorului sau pe 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 permiteți acumularea de grăsime sau murdărie pe garniturile de etanșare ale ușii și componentele adiacente. Respectați instrucțiunile privind „Întreținere & curățare”. Curățați cuptorul la intervale regulate și înlăturați 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.

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

## 1.2 Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee



### **AVERTIZARE!**

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

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

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.

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.

Țineți copiii la distanță de ușa sau de părțile accesibile care pot deveni fierbinți în timpul folosirii grill-ului. Copii ar trebui ținuti 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.

### 1.3 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 ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați permanent.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu

aparatur. 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.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea pernelor electrice, papucilor de casă, bureților, pânze umede și alte articole similare pot duce la riscul de vătămare, aprindere și incendiu.

Acest aparat este destinat uzului în aplicații casnice și similare acestora ca de exemplu: bucătării pentru angajați în magazine, birouri și alte medii de lucru; case tip fermă; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale; medii de tip bed & breakfast.

Acest dispozitiv nu a fost proiectat pentru a fi utilizat la înălțimi mai mari de 2000 m.

#### 1.4 Pentru evitarea incendiului

În timpul funcționării cuptorul cu microunde nu trebuie lăsat nesupravegheat. Dacă valorile de tensiune sunt prea mari sau perioadele de gătire sunt prea lungi, mâncarea se poate supraîncălzi și se poate aprinde. Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatului să poată fi scos ușor. Valoarea curentului alternativ trebuie să fie 230 V și 50 Hz, iar pe circuitul de alimentare trebuie să se monteze o siguranță de 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.

Nu așezați materiale inflamabile lângă cuptor sau orificiile de ventilare. Nu blocați orificiile de ventilare. De pe alimente și ambalajele alimentelor îndepărtați elementele de etanșare și elementele de

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

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

## 1.5 Pentru evitarea electrocutării

În niciun caz nu îndepărtați 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 AEG serviciu agent local. Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide. Nu permiteți trecerea cablului de alimentare peste suprafețe tăioase, cum ar fi de exemplu zona de evacuare a aerului cald aflată pe partea de sus spate a cuptorului.

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

## 1.6 Pentru a se evita posibilitatea exploziei sau fierberea instantanee

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

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

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

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

## 1.7 Pentru evitarea arsurilor

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

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

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

## 1.8 Alte avertizări

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

## 1.9 Pentru o utilizare fără probleme și evitarea defecțiunilor

Nu folosiți niciodată cuptorul când este gol, cu excepția cazului în care se recomandă în manualul de utilizare. În caz contrar cuptorul poate suferi deteriorări. Când folosiți o farfurie smălțuită sau un material care se autoîncăleşte, întotdeauna așezați un material izolator -cum ar fi o farfurie de porțelan- sub această farfurie, cu scopul de a evita deteriorarea platoului rotativ și a suportului platoului rotativ sub influența

căldurii. Timpul de preîncălzire specificat pentru fiecare fel de mâncare nu trebuie depășit. Nu folosiți ustensile de metal, care reflectă microundele și pot cauza arc electric. Nu puneți cutii de conserve în cuptor. Folosiți doar platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Nu puneți în funcționare cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

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

În timpul funcționării nu acoperiți apărătoarea 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 producatorul recipientului subliniază faptul că se pot utiliza.



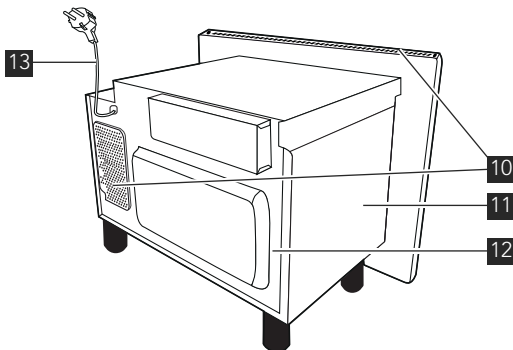
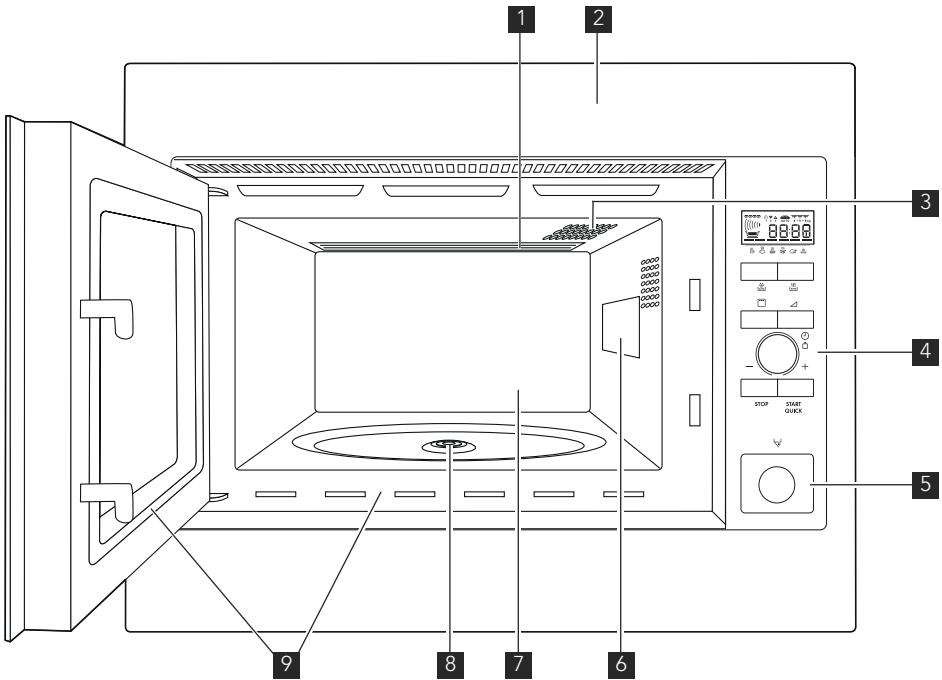
**IMPORTANT!** Dacă nu sunteți sigur de modul de conectare al cuptorului, va rugăm consultați un electrician calificat autorizat.

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.



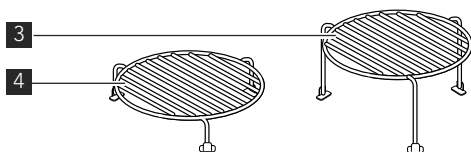
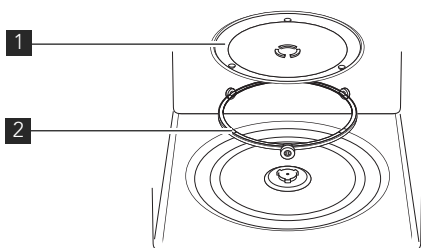
## 2. PREZENTAREA APARATULUI

### 2.1 Cuptorul cu microunde




- 1 Element de încălzire Gril
- 2 Margine frontală
- 3 Bec cuptor
- 4 Panou de control
- 5 Buton deschidere ușă
- 6 Plăcuță de protecție a ghidului de unde
- 7 Cavitățe cuptor
- 8 Garnitură de etanșare
- 9 Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare
- 10 Orificii de ventilație
- 11 Carcasă exterioră
- 12 Apărătoare spate
- 13 Cablu de alimentare

## 2.2 Accesorii

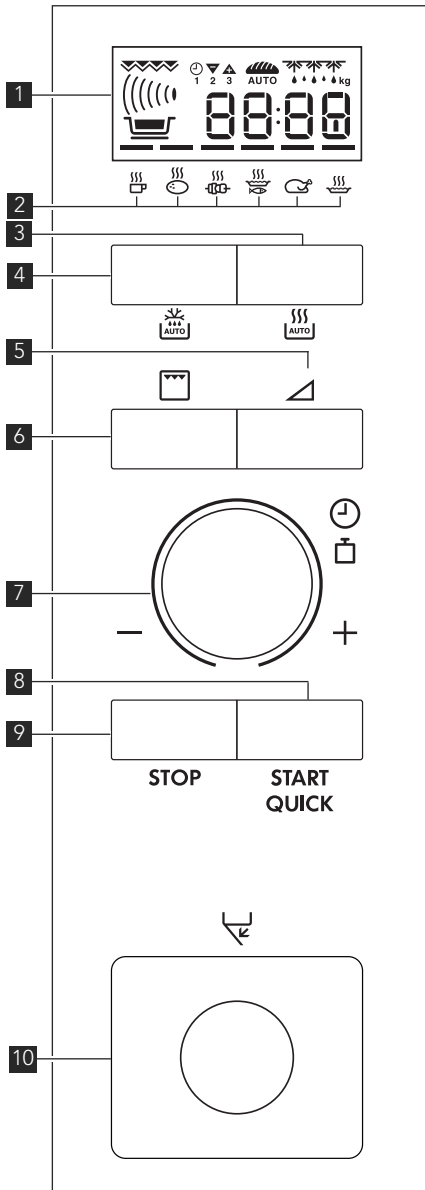


Verificați să fie livrate toate accesoriile:

- 1 Platou rotativ
  - 2 Suport platou rotativ
  - 3 Grătar înalt
  - 4 Grătar scund
- Plasați 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.

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

### 3. PANOU DE CONTROL



#### 1 Indicatorii afișajului digital



Grill



Cuptor cu microunde



Dual



Ceas



Stadii de gătire



Plus/Minus



Auto decongelare pâine



Decongelare automată



Greutate

#### 2 Indicatoare gătire automată

#### 3 Buton gătire automată

#### 4 Buton decongelare automată

#### 5 Buton nivel putere

#### 6 Buton grill

#### 7 Buton Temporizator/Greutate

#### 8 Buton Start/Quick

#### 9 Buton Stop


#### 10 Buton Deschidere ușă

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### 4.1 Regimul Econ

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



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


 Pentru dezactivarea regimului Econ, setați ceasul.

### 4.2 Setarea ceasului



Cuptorul are un ceas cu 12 și 24 de ore.


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


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

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

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



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

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


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

### 4.3 Ajustarea timpului când ceasul este setat

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

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

### 4.4 Pentru a anula ceas și a seta modul Econ

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

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

## 4.5 Folosirea butonului STOP

Folosiți butonul **STOP** pentru:

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

## 4.6 Funcția de protecție copii

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

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

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

LOC



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


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

## 5. OPERAREA CUPTORULUI CU MICROUNDDE

### 5.1 Vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microunde

| Vase de gătit   | Siguranță sub acțiunea microundelor | Comentarii   |
|---|-------------------------------------|--|
| Folie de aluminiu/ recipiente din folie               | ✓ / ✗                               | Pentru a preveni supraîncălzirea alimentului, pot fi folosite bucăți mici de folie de aluminiu. Țineți folia la o distanță de cel puțin 2 cm față de pereții cuptorului, deoarece se poate forma un arc electric. Nu sunt recomandate recipientele din folie, dacă folosirea în cuptoare cu microunde nu este specificată de producători precum. Respectați întocmai instrucțiunile. |
| Farfurii smălțuite                                    | ✓                                   | Întotdeauna respectați instrucțiunile producătorilor. Nu depășiți timpul de gătire specificat. Procedați cu grijă, deoarece aceste farfurii se pot supraîncălzi.   |
| Porțelan și ceramice                                  | ✓ / ✗                               | Porțelanul, olăria, ceramicele emailate și porțelanul fosfatic sunt potrivite de obicei, exceptând cele cu decorații metalice.   |
| Produse din sticlă, de exemplu Pyrex®                 | ✓                                   | Aveți grijă, deoarece produsele din sticlă se pot crăpa și sparge, dacă sunt încălzite brusc.  |
| Metal   | ✗                                   | Nu se recomandă folosirea vaselor de gătit din metal, deoarece microundele pot produce arc electric și astfel incendiu.  |
| Plastic/polistiren, de exemplu recipientele fast food | ✓                                   | Aveți grijă deoarece unele recipiente se deformează, se topecs sau se decolorează la temperaturi înalte.   |
| Folie adezivă   | ✓                                   | Nu trebuie să atingă mâncarea și trebuie tăiată pentru a se permite evacuarea aburului.  |
| Pungi de congelare/ de prăjire                        | ✓                                   | Trebuie tăiate pentru a se permite evacuarea aburului. Asigurați-vă că pungile sunt potrivite pentru folosirea în cuptorul cu 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.  |

## 5.2 Sfaturi privind gătitul folosind cuptorul cu microunde

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

## 5.3 Gătitul folosind cuptorul cu microunde

Cuptorul are 6 niveluri de putere.

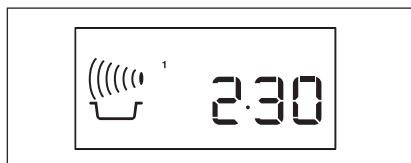
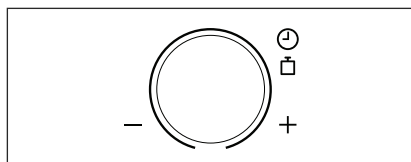
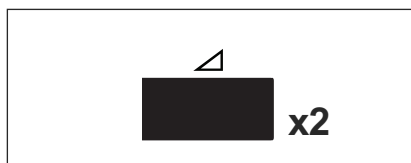
| Setări putere         | Mod de utilizare sugerat  |
|-----------------------|---|
| 900 W/<br>PUTERE MARE | Utilizat pentru gătit rapidă sau reîncălzire (ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, pește, etc).   |
| 630 W                 | Regim folosit pentru gătit pentru o perioadă mai 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 pandispan. La această setare cu valori reduse sosl nu va clocoti și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale. |
| 450 W                 | În cazul mâncărilor dense, care necesită o perioadă de gătit mai lungă, (de exemplu carne de vită), se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frăgezimea cărnii.   |
| 270 W/<br>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 gătitul 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

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.

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

| 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          |



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

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

3. Apăsați butonul **START/QUICK**.

4. Verificați afișajul.



**IMPORTANT!**

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

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

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



## 5.4 Nivel de putere redus

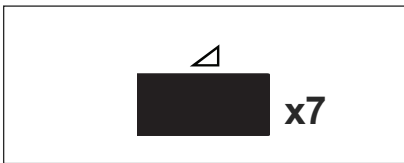
| Regim de gătire | Perioadă standard | Nivel de putere redus |
|-----------------|-------------------|-----------------------|
| Microunde 900 W | 20 minute         | Microunde 630 W       |
| Grill           | 20 minute         | Grill - 50 %          |
| Dual Grill      | Grill - 20 minute | Grill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

**!** **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.)

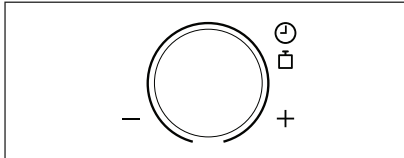
După o pauză de 90 de secunde, poate fi setată din nou puterea maximă.

## 5.5 Temporizatorul de bucătărie

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



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



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



3. Apăsați butonul **START/QUICK**.



4. Verificați afișajul.

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

## 5.6 Adăugați 30 de secunde

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

### Start Direct

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

## 5.7 Plus & minus

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

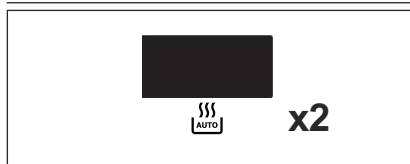
**Exemplu:** Pentru a găti 0,3 kg de cartofi fierți.

## Mărirea timpului de gătit

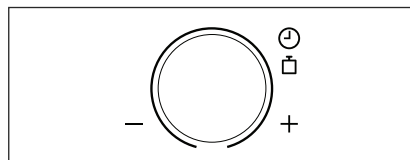
Puteți mări timpul de gătit cu perioade de 30 de secunde, dacă butonul este apăsat în timp ce cuptorul funcționează.

**i** Deasemenea puteți acționa funcția +30 secunde și pe timpul lucrului în modul grill. Nu puteți folosi această funcție împreună cu funcțiile gătit automate sau decongelare automată.

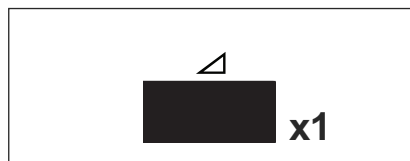
Dacă preferați cartofii fierți dar tari, folosiți **MINUS** ▼ .  
La fel, dacă preferați cartofii fierți dar moi, folosiți **PLUS** ▲ .



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



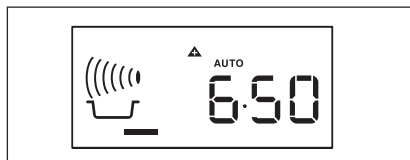
2. Rotiți butonul **TEMPORIZATOR/GREUTATE** până când apare 0.3.





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



4. Apăsați butonul **START/QUICK**.



5. Verificați afișajul.

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


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

## 5.8 Gătire grill & dual grill

Acest cuptor cu microunde are două moduri de gătire grill:

Doar grill

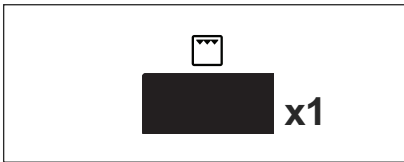
Dual Grill (grill combinat cu microunde)

 **IMPORTANT!** Pentru modul grill este recomandat utilizarea grătarelor înalt și scund.

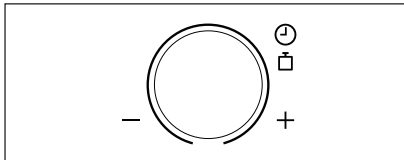
La prima utilizare a modului grill s-ar putea să simțiți miros de fum sau de ars, acesta este un lucru normal și nu indică o defecțiune a cuptorului. Pentru a evita acest lucru la prima utilizare în modul grill, lăsați să funcționeze în acest mod fără alimente timp de 20 de minute.

### Gătire doar grill

**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 pînă când este afișată valoarea 4.00.



3. Apăsați butonul **START/QUICK**.



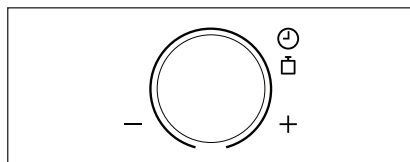
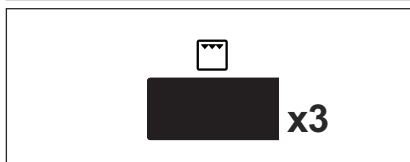
4. Verificați afișajul.

## Gătirea în modul dual grill

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

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



1. Apăsați butonul **GRILL** de trei ori.
2. Introduceți durata prin rotirea cursorului **TEMPORIZATOR/ GREUTATE** în sensul acelor ceasornicului/contraacelor ceasornicului pînă când este afișată valoarea 7.00.
3. Apăsați butonul **START/QUICK**.
4. Verificați afișajul.

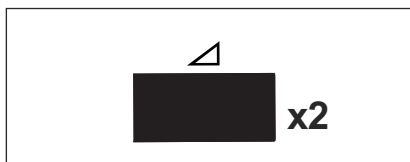
## 5.9 Gătire multisevențială

O secvență de 3 etape (maxim) poate fi programată folosind combinații ale micro, grill or dual grill.

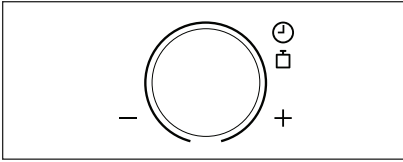
**Exemplu:** Pentru a găti:

Etapa 1: 2 minute 30 secunde 630 W

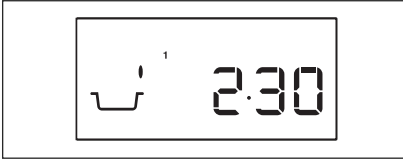
Etapa 2: doar 5 minute în modul grill



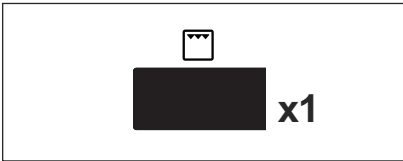
1. Apăsați butonul de **NIVEL PUTERE** de doua ori.



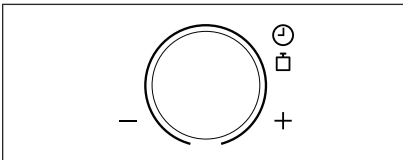
2. Introduceți durata dorită prin rotirea butonului **TEMPORIZATOR/GREUTATE** în sensul acelor ceasornicului până când este afișată valoarea 2.30.



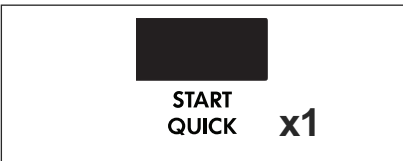
3. Verificați afișajul.



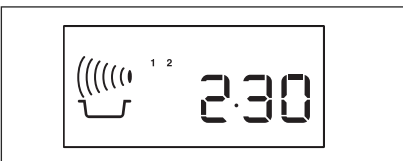
4. Se apasă butonul **GRILL** o dată.



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



6. Apăsați butonul **START/QUICK**.











7. Verificați afișajul.

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

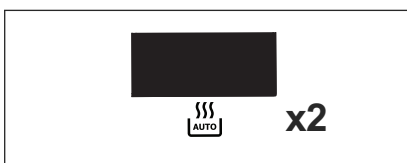
## 5.10 Funcția de gătire & decongelare automată

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

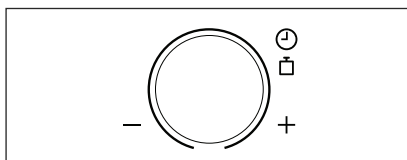
| Aliment                       | Simbol  | Setare              |
|-------------------------------|---|---------------------|
| Băuturi                       |  | Cuptor cu microunde |
| Cartofi fierți/ Cartofi copti |  | Cuptor cu microunde |
| Frigărui la grill             |  | Microunde + grill   |

| Aliment                     | Simbol  | Setare              |
|-----------------------------|---|---------------------|
| File de pește gratinat      |  | Microunde + grill   |
| Pui la grill                |  | Microunde + grill   |
| Gratin                      |  | Microunde + grill   |
| Carne/pește/carne de pasăre |  | Cuptor cu microunde |
| Pâine                       |  | Cuptor cu microunde |

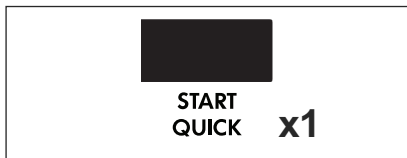
**Exemplu:** Pentru a găti 0,3 kg de cartofi.



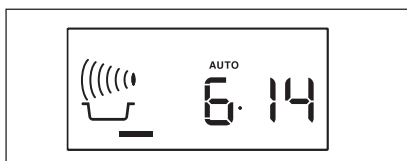
1. Selectați meniul dorit prin apăsarea de două ori a butonului **GĂTIRE AUTOMATĂ**.



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



3. Apăsați butonul **START/QUICK**.















4. Verificați afișajul.

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






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

## 6. DIAGrame DE PROGRAME

### 6.1 Diagrame de gătire automată

| Gătire automată   | Greutate (unități de creștere)/ ustensile                          | Buton  | Procedură   |
|---|--|--|---|
| Băuturi<br>(Ceai/Cafea)  | 1-6 căni<br>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)<br>Castron si capac                             |  x2   | <p>Cartofi fierți: Curățați cartofii si taiati-i.</p> <p>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 puțina 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)<br>Grătarul înalt                               |  x3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vezi rețeta pentru „Frigărui la grill”9.</li> <li>Se asează pe grătarul înalt si se gătește.</li> <li>Când se aude sunetul clopoțelului, întoarceți.</li> </ul>  |
| File de pește gratinat   | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Vas gratinare<br>Grătar scund  |  x4   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vezi rețeta pentru „File de pește gratinat”.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Masa totală a tuturor ingredientelor.</p>   |
| Pui la grill             | 0,9 -1,8 kg (100 g)<br>Farfurioară<br>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 înțeață pielea de pe pui.</li> <li>Asezați puilul cu pieptul în jos în farfurioară.</li> <li>Se asează 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 asează pe un platou pentru servire.</li> </ul>                 |
| Gratin                 | 0,5 -1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Vas gratinare<br>Grătar scund |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vezi rețeta pentru „Gratin”.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Masa totală a tuturor ingredientelor.</p>   |

## 6.2 Diagrame decongelare automată

| Decongelare automată  | Greutate (unități de creștere)/ ustensile | Buton  | Procedură   |
|---|---|--|---|
| Carne/pește/pasăre<br><br>(Pește întreg, pește prăjit, file de pește, pulpe de pui, piept de pui, carne tocată, cotlete, burgeri, cârnați) | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>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> Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.</p> |
| Pâine<br>  | 0,1-1,0 kg (100 g)<br>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 felile 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>   |

- Alimentele răcite sunt gătite de la 5 °C, alimentele congelate de la -18 °C.
- Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului.
- În cazul alimentelor care cântăresc mai mult sau mai puțin decât 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.
- După funcționare în modurile Micro/Grill/Dual Grill, poate să pornească ventilatorul de răcire.
- Steak-urile și cotletele pot fi congelate unitar.
- Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subțire.
- După întoarcere, părțile dezghețate se acoperă cu o folie mica adezivă.
- Carnea de pui trebuie procesată imediat după decongelare.



### 6.3 Rețete pentru gătire automată

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

1. Se spală peștele, se usucă și se stropește cu zeamă de lamâie, 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.

| Spanac gratin |        |        |   |
|---------------|--------|--------|---|
| 0,5 kg        | 1,0 kg | 1,5 kg |   |
| 150 g         | 300 g  | 450 g  | frunze de spanac (fierte)               |
| 15 g          | 30 g   | 45 g   | ceapă (tocată mărunt)                   |
|               |        |        | sare, piper si nucșoară                 |
| 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                         |

1. Se amestecă împreună frunzele de spanac cu ceapă si se condimentează cu sare, piper si nucșoară.
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 si se gatește în modul gătire automată „Gratin”.
6. După gătire se așteaptă 5-10 min.

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

1. Se unge vasul pentru gratinat și se așează pe straturi alternative, feliile de cartofi si cele dovleac.
2. Se bat ouăle împreună cu smântâna, se condimentează cu sare, piper si 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 si se gatește în modul gătire automată „Gratin”.
6. După gătire se așteaptă 5-10 min.

## 6.4 Diagrame de gătire

### Încălzirea alimentelor & băuturilor

| Alimente/Băuturi                          | Cantitate -g/ml- | Setare | Putere Nivel | Timp -Min- | Mod de preparare  |
|---|------------------|--------|--------------|------------|---|
| Lapte, 1 ceașcă                           | 150              | Micro  | 900 W        | 1          | nu acoperiți  |
| Apă, 1 cană                               | 150              | Micro  | 900 W        | 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                                    | 500              | Micro  | 900 W        | 3-5        | dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire                         |
| Carne, 1 felie <sup>1)</sup>              | 200              | Micro  | 900 W        | 3          | stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți   |
| Fileu de pește <sup>1)</sup>              | 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 <sup>1)</sup> | 50               | Micro  | 900 W        | ½          | acoperiți   |
| Topire ciocolată                          | 100              | Micro  | 450 W        | 3-4        | agitați ocazional   |

<sup>1)</sup>dacă au fost congelate

### Decongelare


| Aliment   | Cantitate -g/ml- | 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  | 90 W         | 1-3        | așezați într-o farfurioară  | 5                    |
| Fructe ca de exemplu cireșe, căpșuni, zmeură, prune | 250              | Micro  | 270 W        | 3-5        | întindeți uniform și întoarceți la jumătatea perioadei de decongelare | 5                    |

## Decongelare & gătire

| Aliment              | Cantitate -g/ml- | Setare | Putere Nivel | Timp -Min- | 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/ Mazăre     | 300              | Micro  | 900 W        | 6-8        | se adaugă 3-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | 2                    |
| Legume amestecate    | 500              | Micro  | 900 W        | 9-11       | se adaugă 3-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării | 2                    |

## Gătit, preparat la grill si prăjit

| Aliment                             | Cantitate -g/ml- | Setare                                     | Putere Nivel                     | Timp -Min-                                 | Mod de preparare   | Timp de repaus -Min- |
|-------------------------------------|------------------|--|----------------------------------|--|--|----------------------|
| Broccoli/ 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<br>Dual Grill<br>Micro<br>Dual Grill | 450 W<br>450 W<br>450 W<br>450 W | 16-18<br>5-7 <sup>1)</sup><br>14-16<br>4-6 | se condimentează după gust, se așează pe grătarul scund, se întoarce după <sup>1)</sup>                                  | 10                   |
| Friptură de vită (mediu)            | 1000             | Micro<br>Dual Grill<br>Dual Grill          | 630 W<br>630 W<br>630 W          | 5-8<br>8-10 <sup>1)</sup><br>3-5           | se condimentează după gust, se așează pe grătarul scund, se întoarce după <sup>1)</sup>                                  | 10                   |
| Pulpe de pui                        | 200              | Dual Grill<br>Grill                        | 450 W                            | 6-7 <sup>1)</sup><br>4-6                   | se condimentează după gust, se așează pe grătarul înalt cu partea cu pielea în jos, se întorc după <sup>1)</sup>         | 3                    |
| Friptură de tărtița 2 bucați, mediu | 400              | Grill<br>Grill                             |                                  | 11-12 <sup>1)</sup><br>6-8                 | se așează pe grătarul înalt, se întorc după <sup>1)</sup> , se condimentează după preparare                              |                      |
| Preparare în vase pentru gratinat   |                  | Grill                                      |                                  | 8-13                                       | se așează vasul pe grătarul scund  |                      |
| Toast cașcaval                      | 1 bucată         | Micro<br>Grill                             | 450 W                            | ½<br>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 |                      |
| Pizza congelată                     | 400              | Micro<br>Dual Grill                        | 450 W<br>450 W                   | 6-7<br>6-7                                 | se așează pe grătarul scund  |                      |

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

## 7. ÎNTREȚINERE & CURĂȚARE



### AVERTIZARE!

PENTRU CURĂȚAREA ORICĂREI PĂRȚI A CUPTORULUI CU MICROUNDDE NU FOLOȘIȚI 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 ÎNLĂTURĂȚI 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 săpunită. 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

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

Asigurați-vă că săpunul slab sau apa nu penetrează orificiile mici de ventilare din perete, ceea ce ar putea duce la defectarea cuptorului.

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

Încălziți în mod regulat cuptorul folosind modul grill. Rămășițele de alimente sau stropi de grăsime 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 curățarea 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!

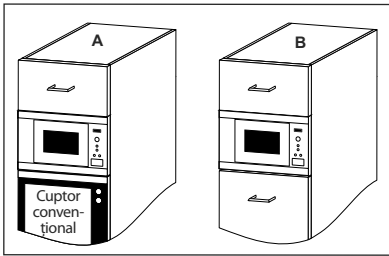
Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.

## 8. 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 <b>START/QUICK</b>.</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 platoul 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 platoul 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 AEG.</li> </ul>   |
| Becul din interior nu se aprinde?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactați centrul local de service AEG. Becul interior poate fi înlocuit doar de către tehnicianul calificat al AEG.</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>  |

## 9. INSTALARE

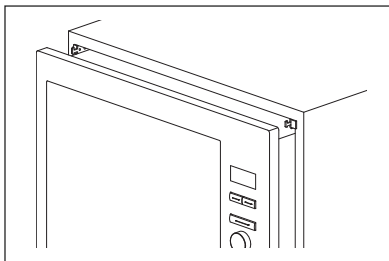
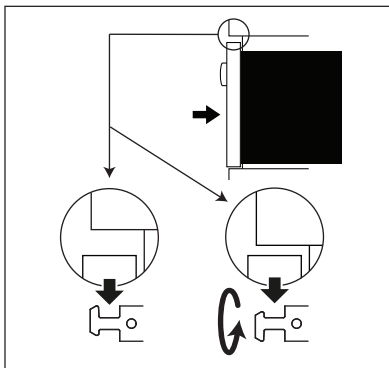
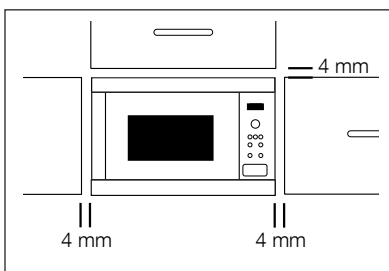
**Cuptorul poate fi instalat în poziția A sau B:**



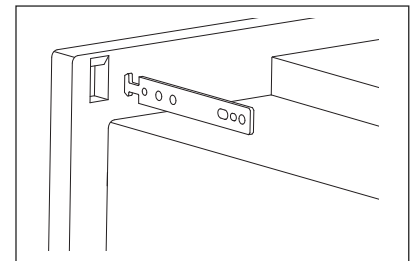
| Poziție | Dimensiunea nișei |     |     |
|---------|-------------------|-----|-----|
|         | L                 | A   | Î   |
| A       | 560               | 550 | 450 |
| B       | 560               | 500 | 450 |

Unități de măsură în (mm)

### 9.1 Instalarea aparatului



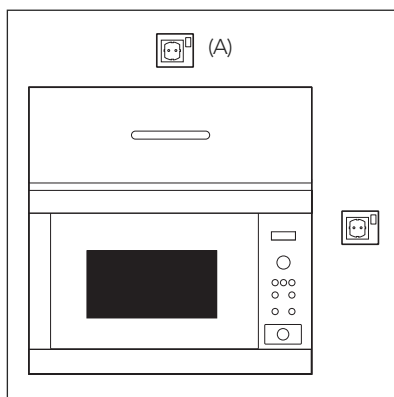
1. Scoateți ambalajul și verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Fixați cârligele de fixare pe dulapul din bucătărie conform instrucțiunilor și modelului.
3. Fixați dispozitivul încet și fără a-l forța în dulapul din bucătărie. Dispozitivul trebuie ridicat pe cârligele de fixare și apoi coborât în poziția dorită. În caz de nepotrivire pe durata fixării, cârligul se poate întoarce. Cadrul frontal al cuptorului ar trebui să fie fixat pe deschizătura frontală a dulapului.
4. Asigurați-vă că aparatul este stabil și nu este înclinat. Asigurați un spațiu liber de 4 mm între ușa de sus a bufetului și partea de sus a cadrului de cuptor (vezi diagrama).



**!** **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.

## 9.2 Racordarea aparatului la rețeaua electrică



- Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatului 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. Priza 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.

## 9.3 Racorduri electrice

**!** **AVERTIZARE!**  
ACEST APARAT TREBUIE LEGAT LA PĂMÂNT

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

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



## 10. SPECIFICAȚII


|  |                 |  |
|--|-----------------|--|
| Tensiune AC                                |                 | 230 V, 50 Hz, monofazică                           |
| Linie de siguranță Distribuție/întreruptor |                 | Minim 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 <sup>1)</sup> (grupul 2/clasa B)          |
| Dimensiuni exterioare:                     | MCD2664E        | 594 mm (L) x 459 mm (Î) x 404 mm (A)               |
| Dimensiuni cavitate                        |                 | 342 mm (L) x 207 mm (Î) x 368 mm (A) <sup>2)</sup> |
| Capacitate cuptor                          |                 | 26 litri <sup>2)</sup>                             |
| Platou rotativ                             |                 | ø 325 mm, sticlă                                   |
| Greutate                                   |                 | aprox. 19,5 kg                                     |
| Bec cuptor                                 |                 | 25 W/240 - 250 V                                   |

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


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

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

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

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

## ЗМІСТ

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | 35 |
| 2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ           | 41 |
| 3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ                   | 43 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ         | 44 |
| 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ | 46 |
| 6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ                    | 55 |
| 7. ДОГЛЯД І МИТТЯ                     | 61 |
| 8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО                    | 62 |
| 9. УСТАНОВЛЕННЯ                       | 63 |
| 10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ           | 65 |
| 11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА                | 65 |

## ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

### Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

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



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

## 1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу. Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.

### 1.1 Щоб запобігти травмуванню



**УВАГА!**

Не користуйтеся піччю, якщо вона пошкоджена чи несправна.

Перш ніж користуватися, перевірте:

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

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

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

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

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

## 1.2 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню



### **УВАГА!**

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

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

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування. Щоб приготувати чи підігріти яйця, які не були розбиті чи розмішані,

проколить жовток і білок, інакше яйця можуть вибухнути. Почистіть і поріжте зварені «в круту» яйця, перш ніж підігрівати їх у мікрохвильовій печі.

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

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

### 1.3 Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми



#### **УВАГА!**

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! 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.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання грілок, тапок, губок, вологої тканини тощо може призвести до травм, займання чи пожежі.

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

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

#### 1.4 Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу. Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 16 А чи з

автоматичним вимикачем щонайменше 16 А. Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм. Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

Не тримайте займистих предметів біля печі чи її вентиляційних отворів. Не закривайте вентиляційні отвори. Знімайте усі металічні пломби, дротяні фіксатори тощо з їжі та упаковок. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу. Не підігрівайте 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. Не користуйтеся піччю із відчиненими дверцятами і жодним чином не змінюйте замка дверцят. Не користуйтеся піччю, якщо між ущільнювачем дверцят і поверхнею його прилягання є якийсь предмет.

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

## 1.5 Щоб запобігти ураженню струмом

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

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

## 1.6 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

Ніколи не користуйтеся закритими контейнерами. Перед використанням

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

## 1.7 Щоб запобігти можливим опікам

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

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

Дітей слід навчити важливим правилам техніки безпеки: користуватися прихватками, обережно знімати кришки з їжі, звертати особливу увагу на упаковку (наприклад, матеріали, що

можуть самонагріватися), що має додати страві хрусткості, оскільки вона може сильно нагріватися.

## 1.8 Додаткові застереження

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

## 1.9 Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень


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

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для режиму мікрохвиль, якщо піч ще гаряча після використання режимів ГРИЛЬ, ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ та

АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ, оскільки вони можуть розплавитися. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для згаданих вище режимів, якщо виробник контейнера не зазначив їх придатність для цього.

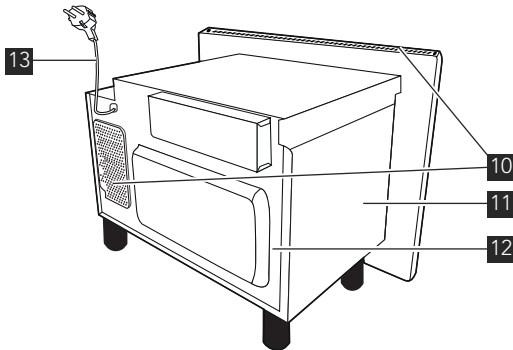
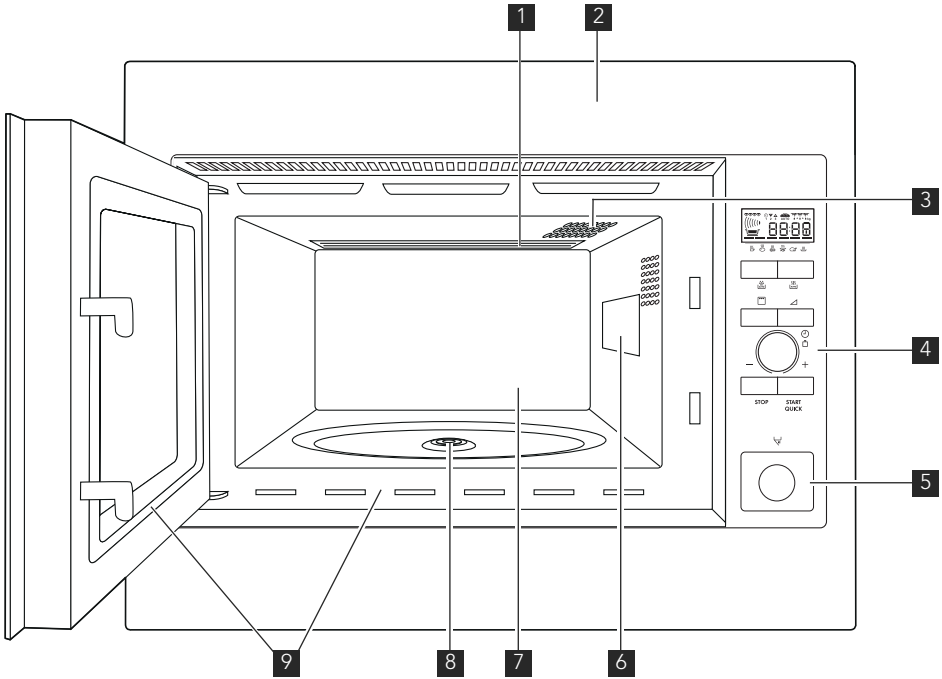
 **ВАЖЛИВО!** Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика.

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



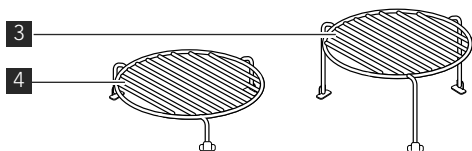
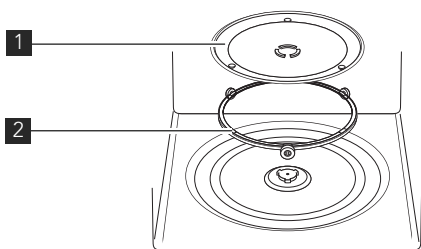
## 2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

### 2.1 МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ



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


## 2.2 ДОДАТКИ



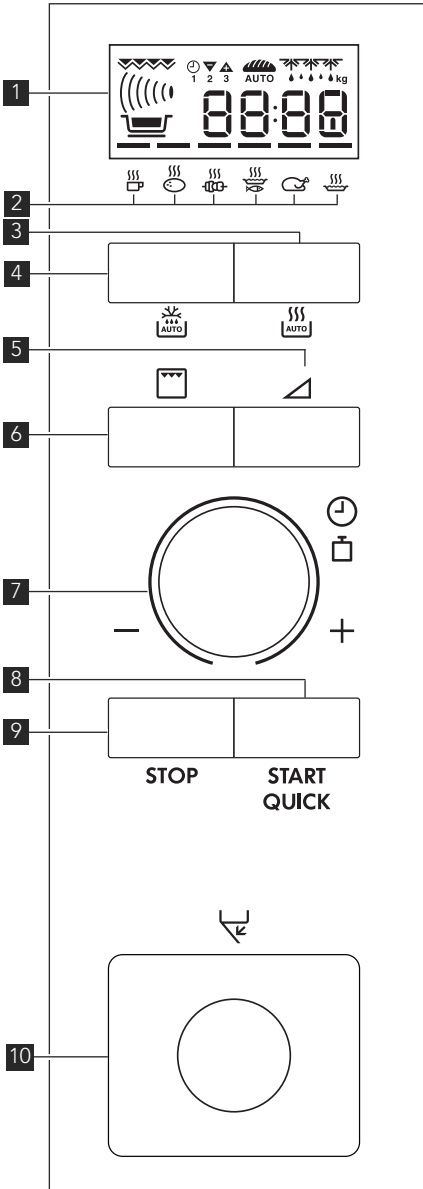
Перевірте наявність таких додатків:

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

- Помістіть опору обертової підставки на підлогу заглиблення.
- Установіть поворотний столик на підставку.
- Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

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

### 3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



#### 1 Індикатори на цифровому екрані

-  Гриль
-  Режим мікрохвиль
-  Подвійний
-  Годинник
-  Етапи готування
-  Плюс/мінус
-  Автоматичне розморожування хліба
-  Автоматичне розморожування
-  Вага

#### 2 Індикатор режиму автоматичного готування

#### 3 Кнопка режиму автоматичного готування

#### 4 Кнопка автоматичного розморожування

#### 5 Кнопка рівня потужності

#### 6 Кнопка гриль

#### 7 Регулятор Таймер/Вага

#### 8 Кнопка Start/Quick

#### 9 Кнопка Stop

#### 10 Кнопка відкривання дверцят

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### 4.1 РЕЖИМ «ECON»

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



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

**i** Щоб скасувати режим Econ, настройте годинник.

### 4.2 ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 годин.


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



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

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

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

1. Відкрийте дверцята.


2. На екрані з'явиться: Econ.
3. Натисніть і утримуйте кнопку **START/QUICK** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 

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

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

### 4.3 КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

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

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

## 4.4 ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

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

## 4.5 КНОПКА STOP

Використовуйте кнопку **STOP**, щоб:

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


## 4.6 БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

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

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



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

## 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

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

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

## 5.2 ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

## 5.3 ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Ваша піч має 6 рівнів потужності.

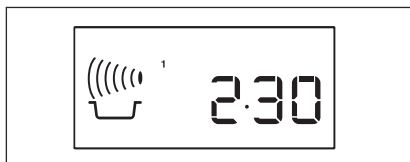
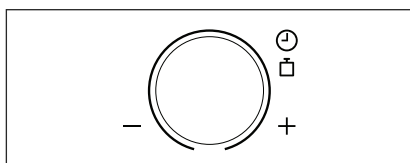
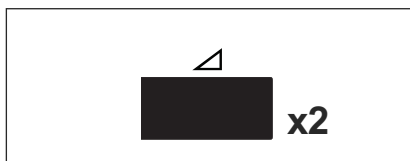
| Рівень потужності              | Пропонується використовувати   |
|--------------------------------|--|
| 900 Вт/<br>ВИСОКА              | Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).  |
| 630 Вт                         | 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/<br>РОЗМОРО-<br>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

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

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

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



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

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

3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.

4. Перевірте екран.



### ВАЖЛИВО!

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

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



## 5.4 ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

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

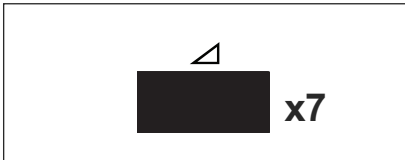


**ВАЖЛИВО!** Якщо час приготування в одному режимі перевищує стандартний проміжок часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання. (Рівень потужності мікрохвиль буде знижено чи нагрівальний

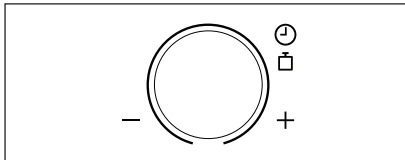
елемент грилю почне вмикатися і вимикатися.) Після зупинки на 90 секунд максимальну потужність можна ввімкнути знову.

## 5.5 ТАЙМЕР

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



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



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



3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



4. Перевірте екран:



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



## 5.6 ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

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

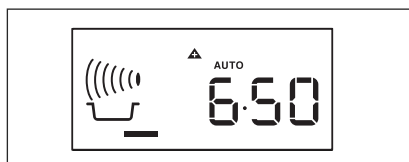
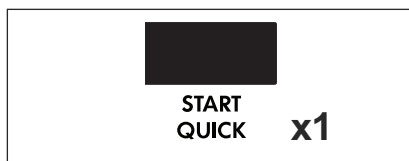
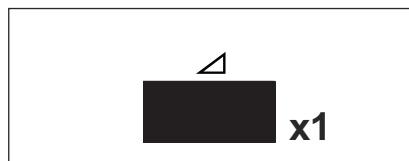
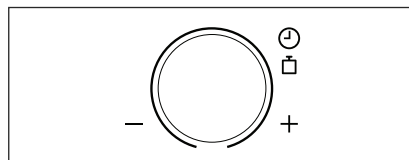
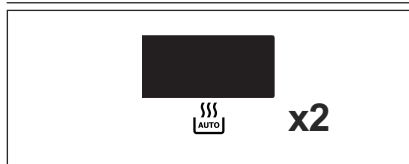
### Швидкий запуск

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

## 5.7 ПЛЮС ТА МІНУС


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


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





### Продовжити час готування


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


 Ви можете додати 30 секунд у режимі гриль. Ця функція недоступна під час режимів автоматичного готування та автоматичного розморожування.

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

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

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

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

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


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

## 5.8 ГОТУВАННЯ У РЕЖИМІ ГРИЛЬ І ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ

Мікрохвильова піч має два режими гриль:

Лише гриль

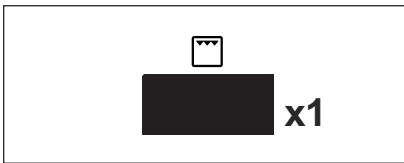
Подвійний гриль (гриль і мікрохвилі)

 **ВАЖЛИВО!** Для грилю рекомендується висока чи низька решітка.

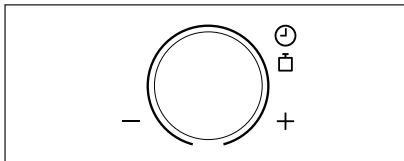
Користуючись грилем вперше, ви можете помітити дим чи відчутти горілий запах. Це нормально і не свідчить про несправність печі. Щоб уникнути цієї проблеми, використовуючи гриль уперше, увімкніть його на 20 хвилин без їжі.

### Готування у режимі лише гриль

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



1. Натисніть кнопку **ГРИЛЯ** один раз.



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



3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



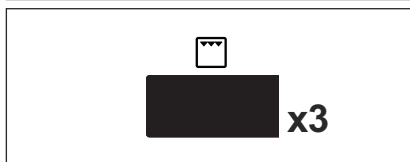
4. Перевірте екран.

## Готування в режимі подвійний гриль

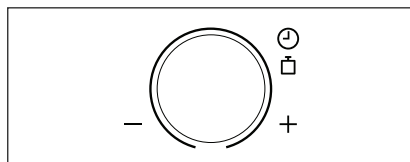
Цей режим поєднує гриль та мікрохвилі.  
Рівень потужності мікрохвиль  
попередньо становлено на 270 Вт.

**Приклад:** Щоб готувати шашлики протягом 7 хвилин у режимі ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ (450 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              |



1. Натисніть кнопку **ГРИЛЬ 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/QUICK**.



4. Перевірте екран.

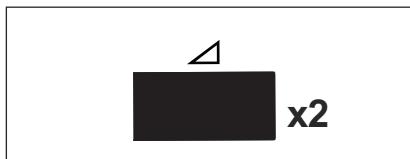
## 5.9 ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

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

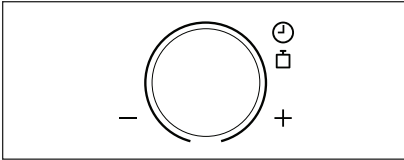
**Приклад:** Щоб готувати:

Етап 1: 2 хвилини 30 секунд 630 Вт

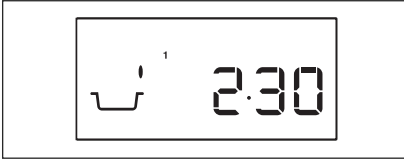
Етап 2: 5 хвилин у режимі лише гриль



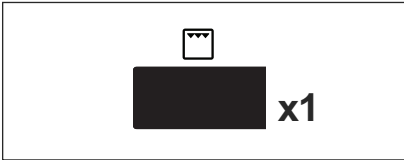
1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** двічі.



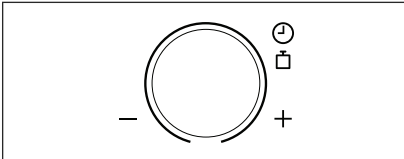
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 2.30.



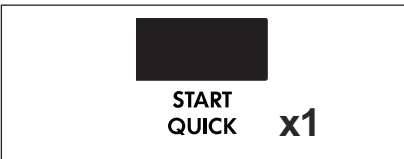
3. Перевірте екран.



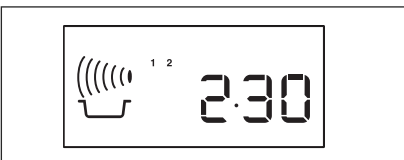
4. Натисніть кнопку **ГРИЛЯ** один раз.



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



6. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



7. Перевірте екран.

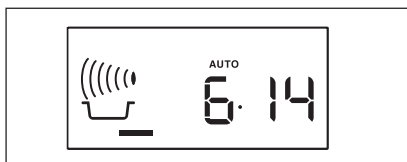
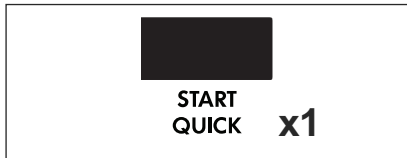
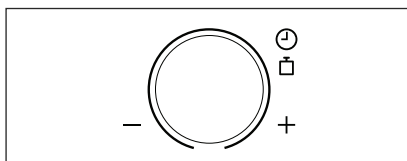
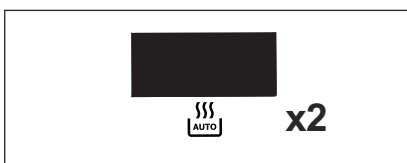
Піч готуватиме 2 хвилини 30 секунд на потужності 630 Вт, потім 5 хвилин у режимі лише гриль.

## 5.10 АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

| Продукти                            | Символ  | Режим              |
|-------------------------------------|---|--------------------|
| Напої                               |  | Режим мікрохвиль   |
| Варена картопля/Картопля в мундирах |  | Режим мікрохвиль   |
| Шашлик на грилі                     |  | Мікрохвилі + гриль |

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



| Продукти              | Символ  | Режим              |
|-----------------------|---|--------------------|
| Гратен із рибним філе |  | Мікрохвилі + гриль |
| Курка на грилі        |  | Мікрохвилі + гриль |
| Гратен                |  | Мікрохвилі + гриль |
| М'ясо/Риба/Птиця      |  | Режим мікрохвиль   |
| Хліб                  |  | Режим мікрохвиль   |

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітлиться 0.3.
3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.
4. Перевірте екран.



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

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

## 6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

### 6.1 ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

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

## 6.2 ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

| Автоматичне розморожування   | Вага (крок збільшення)/ Посуд             | Кнопка  | Процедура   |
|--|---|---|---|
| М'ясо/риба/птиця<br><br>(Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски) | 0,2-1,0 кг (100 г)<br>Форма для запікання | <br>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<br>   | 0,1-1,0 кг (100 г)<br>Форма для запікання | <br>x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.</li> <li>Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 5-15 хв., доки добре не відтане.</li> </ul>   |

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



### 6.3 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,<br>«По-італійськи» |              |              |                      |
|---|--------------|--------------|----------------------|
| 0,5 кг                                    | 1,0 кг       | 1,5 кг       |                      |
| 200 г                                     | 430 г        | 630 г        | рибне філе           |
| 1/2 ст. л.                                | 1 ст. л.     | 1 1/2 ст. л. | лимонний сік         |
| 1/2 ст. л.                                | 1 ст. л.     | 1 1/2 ст. л. | анчоусове масло      |
| 30 г                                      | 50 г         | 80 г         | Сир «Гауда» (тертий) |
|   |              |              | сіль і перець        |
| 150 г                                     | 300 г        | 450 г        | свіжі помідори       |
| 1 ст. л.                                  | 1 1/2 ст. л. | 2 ст. л.     | суміш приправ        |
| 100 г                                     | 180 г        | 280 г        | сир «Моцарела»       |
| 1/2 ст. л.                                | 3/4 ст. л.   | 1 ст. л.     | базилік (порізаний)  |

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

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

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

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

1. 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.

## 6.4 ТАБЛИЦІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

### Підігрівання їжі та напоїв

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

<sup>1)</sup>оохолоджене

### Розморозжування


| Продукти   | Кількість<br>-г- | Режим | Потуж-<br>ність<br>Рівень | Час<br>-хв.- | Метод   | Час вистою-<br>вання<br>-хв.- |
|--|------------------|-------|---------------------------|--------------|---|-------------------------------|
| Гуляш  | 500              | Мікро | 270 Вт                    | 8-9          | Перемішайте в середині процесу розморозжування                        | 10-30                         |
| Торт, 1 шматок                                   | 150              | Мікро | 90 Вт                     | 1-3          | Поставте у форму для запікання  | 5                             |
| Фрукти, наприклад вишня, полуниця, малина, сливи | 250              | Мікро | 270 Вт                    | 3-5          | Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморозжування | 5                             |

## Розморожування і готування

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

## Готування, грилювання та підрум'янення

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

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

## 7. ДОГЛЯД І МИТТЯ

### **УВАГА!**

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

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

### **Зовнішня поверхня печі**

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

### **Панель керування**

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

### **Внутрішня поверхня печі**

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

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

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

Регулярно нагрівайте піч, умикаючи гриль. Залишки їжі чи жиру можуть димітися або мати неприємний запах.

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

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

### **Дверцята**

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

### **Решітки**

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



### **ВАЖЛИВО!**

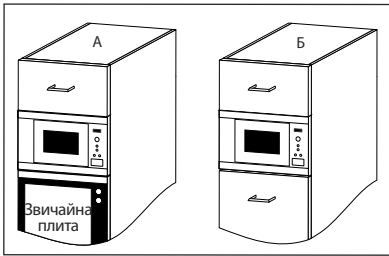
Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

## 8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

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

## 9. УСТАНОВЛЕННЯ

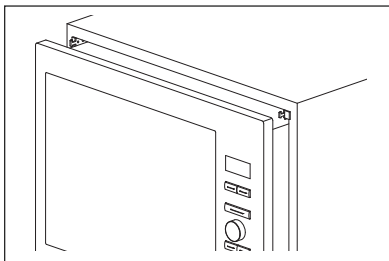
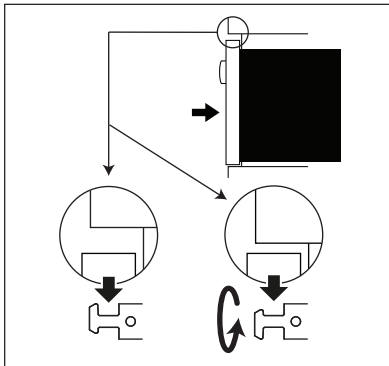
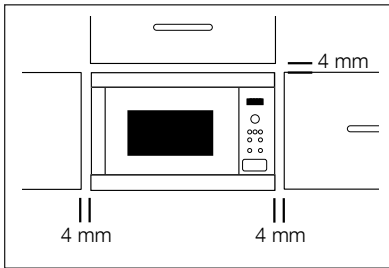
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:



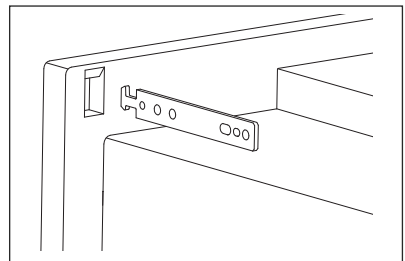
| Положення | Виміри ніші |     |     |
|-----------|-------------|-----|-----|
|           | Ш           | Г   | В   |
| А         | 560         | 550 | 450 |
| Б         | 560         | 500 | 450 |

Габарити (мм)

### 9.1 УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ



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

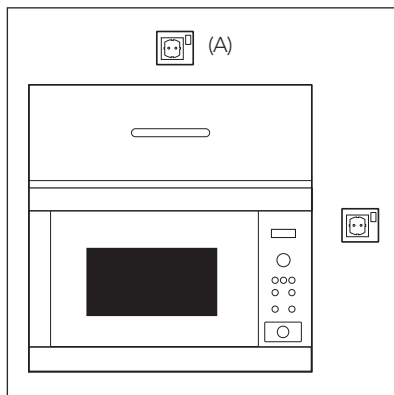




**ВАЖЛИВО!** Переконайтеся, що дно печі знаходиться принаймні за 85 см до підлоги.  
Встановлюючи пристрій важливо дотримуватися

інструкцій цього посібника та інструкцій встановлення виробника звичайної плити.

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

## 9.3 ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



**УВАГА!**  
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ  
ЗАЗЕМЛЕНИЙ

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

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



## 10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ


|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Напруга змінного струму            | 230 В, 50 Гц, однофазна                            |
| Розподіл запобіжник/вимикач        | Мінімум 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)<br>Гриль 1000 Вт     |
| Частота мікрохвиль                 | 2450 МГц <sup>1)</sup> (Груп 2 / Класу В)          |
| Зовнішні габарити:                 | MCD2664E 594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)      |
| Внутрішні габарити                 | 342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) <sup>2)</sup> |
| Об'єм камери                       | 26 літрів <sup>2)</sup>                            |
| Поворотний столик                  | Ø 325 мм, скло                                     |
| Вага                               | прибл. 19,5 кг                                     |
| Лампа печі                         | 25 Вт/240-250 В                                    |


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

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

ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

## 11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

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

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

## OBSAH

|  |    |
|--|----|
| 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....    | 67 |
| 2. POPIS SPOTŘEBIČE .....                | 72 |
| 3. OVLÁDACÍ PANEL .....                  | 74 |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....            | 75 |
| 5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY .....      | 77 |
| 6. TABULKY PROGRAMŮ .....                | 86 |
| 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....                | 92 |
| 8. CO DĚLAT KDYŽ .....                   | 93 |
| 9. INSTALACE .....                       | 94 |
| 10. TECHNICKÉ ÚDAJE .....                | 96 |
| 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ ..... | 96 |

## PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

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

### Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru. Používejte pouze nádoby, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. Pokud varíte 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.

### 1.1 Zamezení možnosti zranění



**VAROVÁNÍ!**

Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji.

Před spuštěním zkontrolujte následující:

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

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

## 1.2 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

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

Popáleninám se vyhnete pravidelnou kontrolou teploty jídla a jeho zamícháním před podáváním. Zvláštní

pozornost věnujte jídlům a nápojům podávaným kojencům, dětem a starším osobám.

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

### 1.3 Zamezení nesprávnému použití dětmi



#### **VAROVÁNÍ!**

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. 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.

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.

Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti

## hotelů, motelů a jiných residenčních prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní). Toto zařízení není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.

### 1.4 Zamezení nebezpečí požáru

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

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

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

### 1.5 Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

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

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

### 1.6 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

## 1.7 Zamezení možnosti vzniku popálenin

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

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

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

## 1.8 Další upozornění

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

## 1.9 Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

Troubu nikdy neuvádějte do provozu prázdnou, s výjimkou případů, kdy postupujete podle pokynů v návodu. Můžete tak způsobit poškození trouby. Používáte-li nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod ně umístěte tepelný izolátor jako např. porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození otočného talíře a unášecího podnosu z důvodu tepelného šoku. Doba ohřevu uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena.

Nepoužívejte kovové nádoby, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky. Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

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

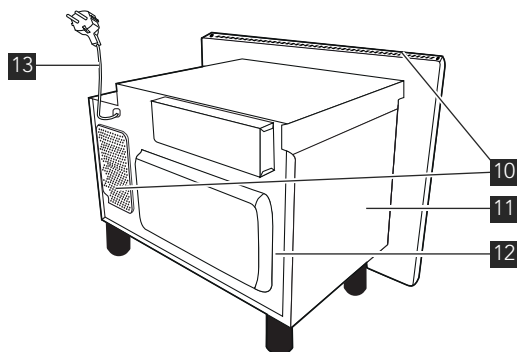
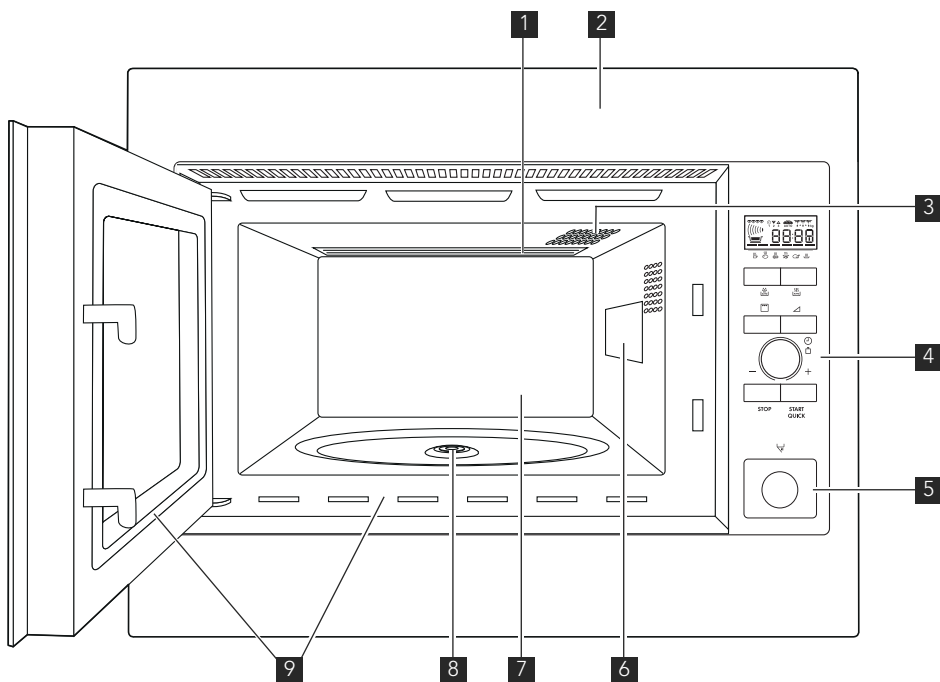


**DŮLEŽITÉ!** Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poradte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.

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

## 2. POPIS SPOTŘEBIČE

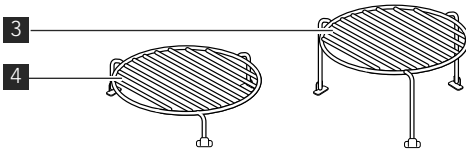
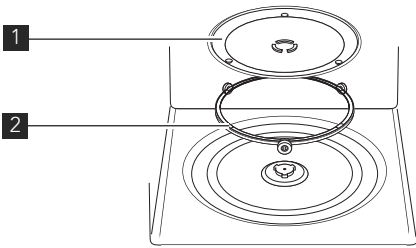
### 2.1 Mikrovlnná trouba



- 1 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 Větrací otvory
- 11 Vnější kryt
- 12 Zadní kryt
- 13 Napájecí kabel



## 2.2 Příslušenství



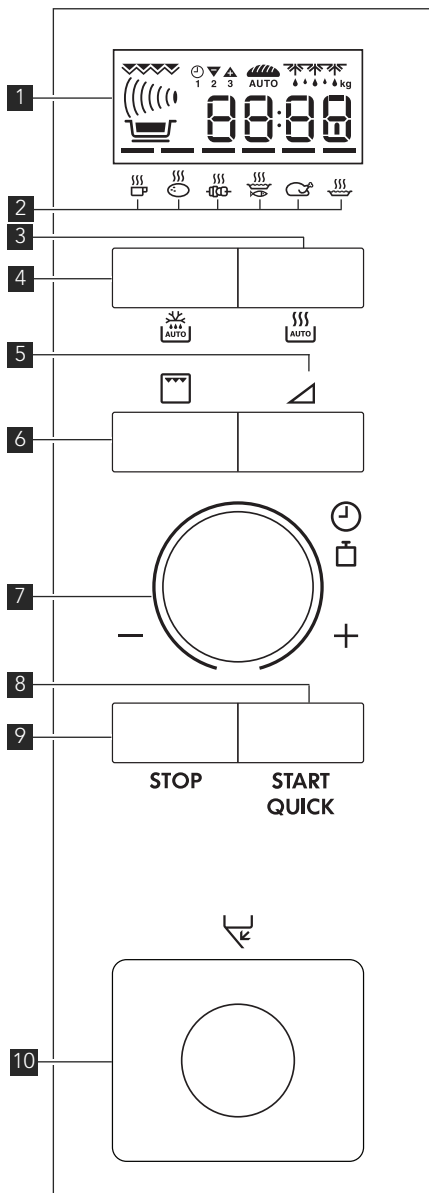
Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

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

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

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

### 3. OVLÁDACÍ PANEĽ



#### 1 Indikátory digitálneho displeje

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

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

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 4.1 Režimu Econ

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



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

**i** Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

### 4.2 Nastavení hodin

Trouba má hodiny ve 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/QUICK** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 
4. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
5. Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/QUICK** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
6. Stiskněte tlačítko **START/QUICK**.
7. Zkontrolujte displej: 
8. Zavřete dvířka.

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

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

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

zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 

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


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

### 4.3 Změna nastavení času

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

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

### 4.4 Chcete-li zrušit hodiny a nastavte režim Econ

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

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

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

## 4.5 Použití tlačítka STOP

Pomocí tlačítka **STOP** lze:

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

## 4.6 Dětská bezpečnostní pojistka

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

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

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

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.

## 5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

### 5.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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

## 5.2 Rady pro mikrovlnné vaření

| Rady pro mikrovlnné vaření   |   |
|------------------------------|---|
| Složení                      | Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Budte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.  |
| Velikost                     | Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.   |
| Teplota jídla                | Očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. koblihy s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.   |
| Rozmístění                   | Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraj nádobu.  |
| Zakrytí                      | Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.  |
| Propíchnutí                  | Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.<br> <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                     | Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.  |

## 5.3 Mikrovlnné vaření

Trouba má 6 stupňů výkonu.

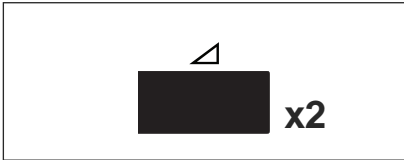
| Nastavení výkonu        | Doporučené použití  |
|-------------------------|---|
| 900 W/<br>VYSOKÝ        | Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).   |
| 630 W                   | Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcované masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích. |
| 450 W                   | Používá se pro husté pokrmy vyžadující delší dobu vaření (při běžné přípravě v troubě), (např. hovězí). Doporučujeme použít tento výkon, abyste zajistili, že bude maso dostatečně měkké.   |
| 270 W/ROZM-<br>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

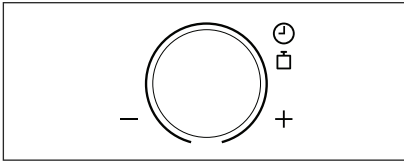
Troubu lze naprogramovat až na 90 minut. Časový interval nastavení doby vaření se pohybuje v rozmezí 15 sekund až 5 minut. Závisí na celkové délce vaření podle následující tabulky.

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

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



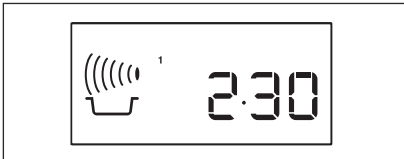
1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



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



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



4. Zkontrolujte displej.



**DŮLEŽITĚ!**

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

- Pokud během vaření otevřete dvířka, doba ohřívání na digitálním displeji se automaticky zastaví. Čas se opět začne odpočítávat, jakmile dvířka zavřete a stisknete tlačítko **START/QUICK**.
- Pokud chcete během vaření zjistit **STUPEŇ VÝKONU**, stiskněte jedenkrát tlačítko výkonu.
- Během vaření můžete dobu ohřevu zvýšit nebo snížit pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI**.

- Během přípravy pokrmu můžete změnit výkonový stupeň otočením ovladače nastavení **STUPEŇ VÝKONU**.
- Chcete-li během vaření zrušit nastavený program, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP**.

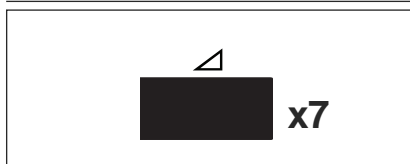
## 5.4 Snížený stupeň výkonu

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

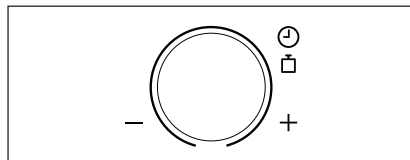
**!** **DŮLEŽITÉ!** Pokud vaříte jídlo déle než po standardní dobu, avšak při stejném výkonu vaření, výkon trouby se automaticky sníží, aby se tak předešlo jejímu přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se omezí a topná tělesa grilu se začnou vypínat a zapínat.) Po přerušení na dobu 90 sekund lze obnovit původní výkon.

## 5.5 Časovač

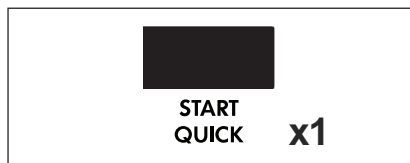
**Příklad:** Chcete nastavit časovač na 7 minut.



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



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



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



4. Zkontrolujte displej.

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

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




## 5.6 Přidání 30 sekund

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

### Přímý start


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



## 5.7 Plus a minus

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

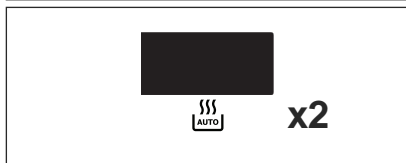
## Prodloužení doby vaření

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

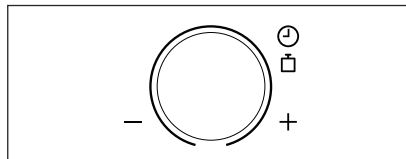
 Funkci +30 sekund můžete použít i v režimu grilu. Tuto funkci nelze použít během režimu automatické vaření nebo automatické rozmrazování.

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

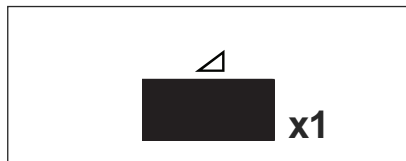
**Příklad:** Chcete uvařit 0,3 kg brambor.




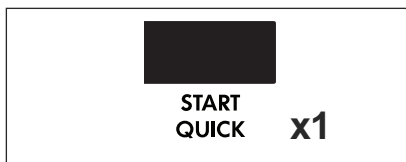
1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**.



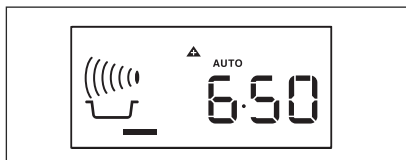
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.




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



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



5. Zkontrolujte displej.

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

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

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

## 5.8 Grilování a duální grilování

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy grilování:

Pouze gril

Duální gril (gril s mikrovlnami)

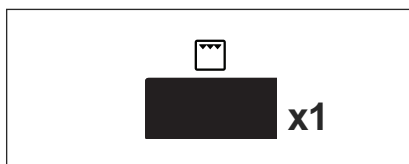


**DŮLEŽITÉ!** Pro grilování se doporučuje vysoký nebo nízký rošt.

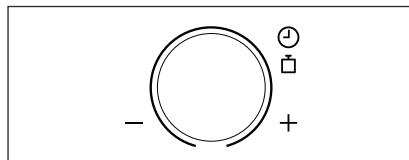
Při prvním použití grilu můžete zaregistrovat kouř nebo zápach spáleniny. Toto je normální a nesignalizuje poškození trouby. Abyste se tomuto problému vyhnuli, zapněte gril před prvním použitím na 20 minut bez jídla.

### Pouze gril

**Příklad:** Příprava 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/QUICK**.



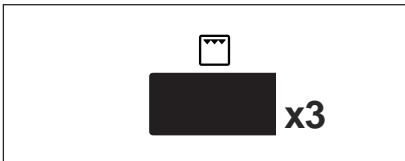
4. Zkontrolujte displej.

## Duální grilování

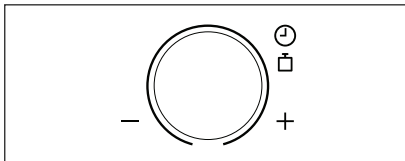
Tento režim používá kombinaci výkonu funkce Gril a výkonu Mikrovlny. Stupeň výkonu mikrovln je přednastaven na 270 W.

**Příklad:** Grilování špízu za 7 minut s funkcí DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ (450 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              |



1. Stiskněte třikrát tlačítko **GRILOVÁNÍ**.



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



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



4. Zkontrolujte displej.

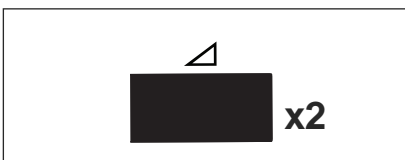
## 5.9 Vícekrokové vaření

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

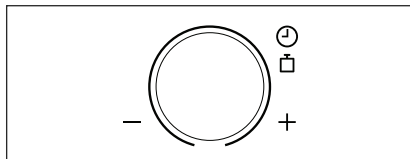
**Příklad:** Když chcete vařit:

Krok 1: 2 minuty a 30 sekund 630 W

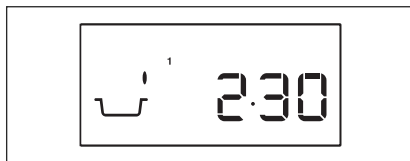
Krok 2: 5 minut pouze grilování



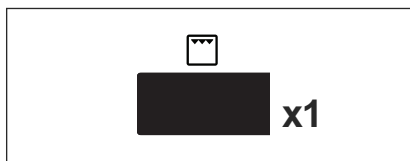
1. Stiskněte dvakrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



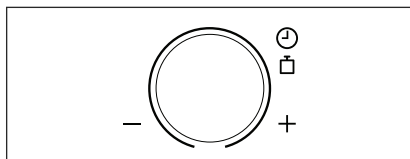
2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 2.30.



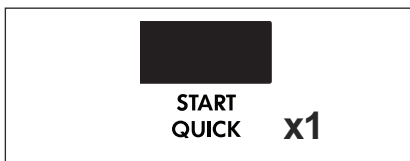
3. Zkontrolujte displej.



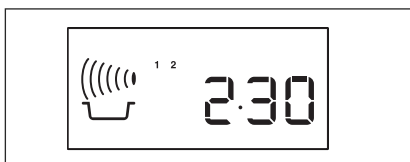
4. Stiskněte tlačítko **GRILU**.



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



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



7. Zkontrolujte displej.

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

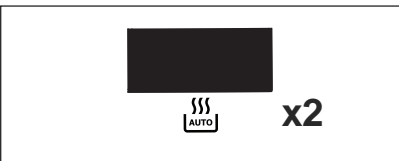
## 5.10 Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování

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

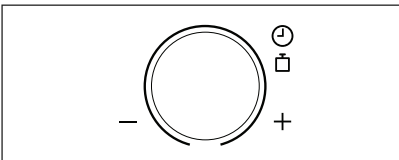
| Pokrm                                  | Symbol | Nastavení                          |
|--|--------|------------------------------------|
| Nápoj                                  |        | Mikrovltný                         |
| Vařené brambory/<br>brambory ve slupce |        | Mikrovltný                         |
| Grilované špízy                        |        | Mikrovltný<br>ohřev +<br>grilování |

| Food                       | Symbol | Setting                            |
|----------------------------|--------|------------------------------------|
| Gratinované rybí<br>filety |        | Mikrovltný<br>ohřev +<br>grilování |
| Grilované kuře             |        | Mikrovltný<br>ohřev +<br>grilování |
| Zapékání                   |        | Mikrovltný<br>ohřev +<br>grilování |
| Maso/drůbež/ryby           |        | Mikrovltný                         |
| Chléb                      |        | Mikrovltný                         |

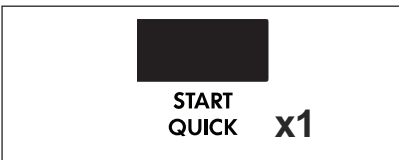
**Příklad:** Chcete uvařit 0,3 kg brambor.



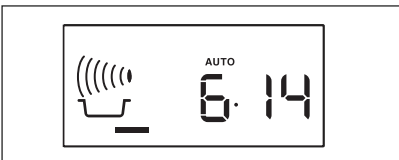
1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ**.



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



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















4. Zkontrolujte displej.

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







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

## 6. TABULKY PROGRAMŮ

### 6.1 Tabulky funkce automatického vaření

| Automatické vaření  | Hmotnost (interval)/nádobí   | Tlačítko   | Postup   |
|---|--|--|--|
| Nápoj (čaj/káva)<br>                     | 1-6 šáleků<br>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<br> | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Hrnc a poklice                                 |  x2   | <p>Vařené brambory: Olupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti. Brambory ve slupce: Vybte brambory podobné velikosti a umyjte je.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do hrnce.</li> <li>Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli.</li> <li>Zakryjte víkem.</li> <li>Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte.</li> <li>Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.</li> </ul> |
| Grilované špízy<br>                      | 0,2-0,8 kg (100 g)<br>Horní rošt                                     |  x3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Viz recept na grilované špízy.</li> <li>Uložte na vysoký rošt a dejte vařit.</li> <li>Po zaznění signálu pokrm otočte.</li> </ul>   |
| Gratinované rybí filety<br>              | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Gratinovací nádoba<br>Nízký rošt |  x4   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Viz recepty na gratinované rybí filety.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Celková hmotnost všech přísad.</p>  |
| Grilované kuře<br>                       | 0,9-1,8 kg (100 g)<br>Plochá mísa<br>Nízký rošt                      |  x5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Smíchejte 2 lžíce 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<br>                           | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Gratinovací nádoba<br>Nízký rošt |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Viz recepty na zapékání.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Celková hmotnost všech přísad.</p>   |

## 6.2 Tabulky funkce automatického rozmrazování

| 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)<br/>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 rozmrazení.</li> <li>• Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.</li> </ul> <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p> |
| <p>Chléb</p>   <p>AUTO</p>                                      | <p>0,1-1,0 kg (100 g)<br/>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 odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> </ul>  |

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

## 6.3 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 lžičky        | 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 automatického vaření „grilování špízů“.

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



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

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 nasype nastrohaným sýrem.
5. Uložte na nízký rošt a vařte v režimu automatického vaření „Gratin“.
6. Po dokončení vaření odstavte na 5-10 minut.

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

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

## 6.4 Tabulky vaření

### Ohřívání pokrmů a nápojů

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

<sup>1)</sup> z chlazeného

### Rozmrazování

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

## Rozmrazování a vaření

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

## Vaření, grilování a pečení

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



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

## 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

### UPOZORNĚNÍ!

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

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

### Vnější části trouby

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

### Ovládací panel

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

### Vnitřek trouby

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

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

Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

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

### Otočný talíř a unášecí podnos

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

### Dvířka

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

### Rošty

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

### DŮLEŽITÉ!

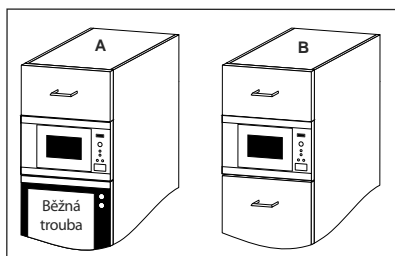
Neměli byste používat parní čistič.

## 8. CO DĚLAT KDYŽ

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

## 9. INSTALACE

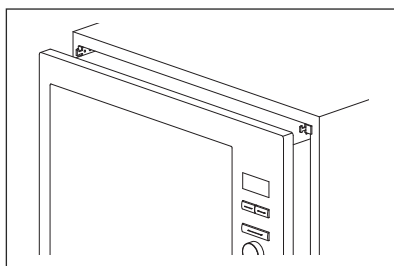
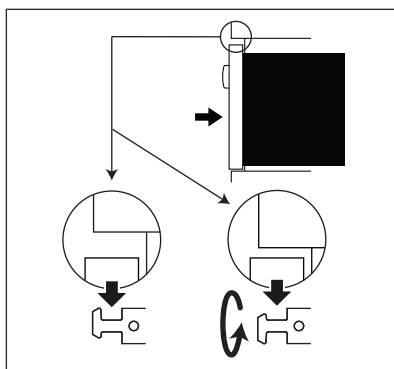
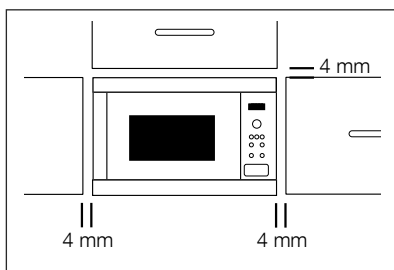
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



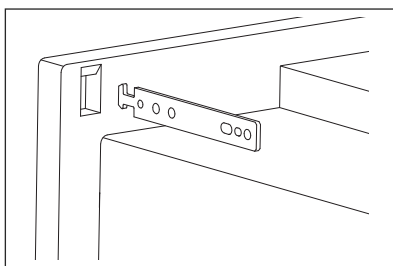
| Pozice | Rozměry výklenku |       |     |
|--------|------------------|-------|-----|
|        | Š                | H     | V   |
| A      | 560 x            | 550 x | 450 |
| B      | 560 x            | 500 x | 450 |

Měření v (mm)

### 9.1 Instalace spotřebiče



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

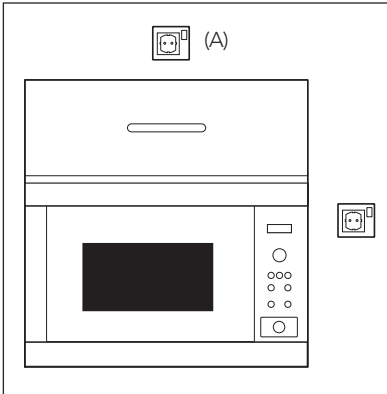




**DŮLEŽITÉ!** Spodní část trouby by měla být 85 cm nebo více nad zemí. Instalace tohoto výrobku musí být prováděna v souladu

s pokyny v tomto návodu k obsluze a s pokyny k instalaci od výrobce běžných trub.

## 9.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 16 A pojistku.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříňe, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

## 9.3 Elektrické připojení



**UPOZORNĚNÍ!**  
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT  
UZEMNĚNO

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

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

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE


|                                      |  |                                      |
|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Střídavé napětí                      | 230 V, 50 Hz, jednofázové                          |                                      |
| Distribuce line pojistka/jistič      | Minimálně 16 A                                     |                                      |
| Požadovaný výkon:                    | Mikrovlny  | 1,37 kW                              |
|                                      | Grilování  | 1,00 kW                              |
|                                      | Mikrovlnné vaření/Grilování                        | 2,35 kW                              |
| Výstupní výkon:                      | Mikrovlny  | 900 W (IEC 60705)                    |
|                                      | Grilování  | 1000 W                               |
| Frekvence mikrovln                   | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/třída B)         |                                      |
| Vnější rozměry:                      | MCD2664E   | 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H) |
| Rozměry vnitřního prostoru           | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) <sup>2)</sup> |                                      |
| Objem trouby                         | 26 litrů <sup>2)</sup>                             |                                      |
| Otočný talíř                         | ø 325 mm, skleněný                                 |                                      |
| Hmotnost                             | cca 19,5 kg  |                                      |
| Osvětlení ohřívacího prostoru trouby | 25 W/240-250 V                                     |                                      |

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


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

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

## 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

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

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

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



## TURINYS

|   |     |
|---|-----|
| 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS .....       | 98  |
| 2. PRIETAISO APŽVALGA .....                 | 103 |
| 3. VALDYMO SKYDELIS .....                   | 105 |
| 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI .....            | 106 |
| 5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS .....    | 108 |
| 6. PROGRAMŲ LENTELĖS .....                  | 117 |
| 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS .....               | 123 |
| 8. KĄ DARYTI, JEI .....                     | 124 |
| 9. ĮRENGIMAS .....                          | 125 |
| 10. SPECIFIKACIJOS .....                    | 127 |
| 11. INFORMACIJA APIE POVEIKŲ APLINKAI ..... | 127 |

## GERIAUSIEMS REZULTATAMS

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

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



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



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



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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

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



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

# 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



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

Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis. Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

## 1.1 Kaip nesusižaloti



**ĮSPĖJIMAS!**

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai.

Prieš naudodami, patikrinkite:

- a) Dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos.
- b) Vyrius ir durelių saugos skląščius; patikrinkite, ar jie nesulūžę ir neatsilaisvinę.
- c) Durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius; įsitikinkite, kad jie nesugadinti.
- d) Krosnelės ar durelių vidų, įsitikinkite, kad nėra jokių įlenkimų.
- e) Maitinimo laidą ir kištuką; patikrinkite, ar jie nesugadinti.

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

Neleiskite ant durelių sandarinimo tarpiklių ir gretimų dalių kauptis riebalams ar nešvarumams. Vadovaukitės „Priežiūra ir valymas“ instrukcijomis. Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgai gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

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

## 1.2 Kaip išvengti sprogo ir staiga užvirimo



### **ISPĖJIMAS!**

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

Mikrobangų krosnelėje šildomi gėrimai gali pavėluotai staiga užvirti, todėl reikia būti atsargiems imant talpyklą. Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele. Jei norite kepti ar šildyti neplaktus ir neišmaišytus kiaušinius, išleiskite trynį ir baltymą, nes kitaip kiaušiniai gali sprogti. Prieš šildydami kietai virtus kiaušinius mikrobangų krosnelėje, nulupkite juos ir perpjaukite.

Kad nenusidegintumėte, prieš patiekdami maistą visada patikrinkite jo temperatūrą ir pamaišykite, ypač jei tai

kūdikiams, vaikams ar vyresnio amžiaus žmonėms skirtas maistas ar gėrimas.

Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų. Nelieskite krosnelės durelių, išorinio korpuso, užpakalinio korpuso, krosnelės vidaus, vėdinimo angų, priedų ir indų, kai įjungtas režimas KEPSNINĖ, DVIGUBA KEPSNINĖ ir operacija AUTOMATINIS GAMINIMAS, nes šios dalys gali būti įkaitusios. Prieš valydami įsitikinkite, kad jos neįkaitusios.

### 1.3 Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



#### **ISPĖJIMAS!**

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.

Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.

Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose. Šis prietaisas neskirtas naudoti didesniame nei 2000 m aukštyje virš jūros lygio.

#### 1.4 Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą. Elektros lizdas turi būti bet kada pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Turi būti tiekiamas 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 16 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 16 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį. Rekomenduojama šį prietaisą jungti prie atskiros grandinės. Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės lauke.

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

tarp durelių sandarinimo tarpiklių ir sandarinimo paviršių yra koks nors objektas.

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

#### 1.5 Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

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

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

#### 1.6 Kaip išvengti sprogtimo ir staigaus uždvirimo

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

plačiais kraštais, kad galėtų išeiti burbulai. Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

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

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

## 1.7 Kaip išvengti nudegimo pavojaus

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

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

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

## 1.8 Kiti įspėjimai

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

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

Niekada nenaudokite krosnelės, kai ji tuščia, nebent taip nurodyta naudojimo vadove. 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 atmosferos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijose nurodyto šildymo laiko. Nenaudokite metalinių reikmenų, kurie aarbat. š. indui mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkštis. Nedėkite į krosnelę skardinių. Naudokite tik šiai krosnelei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

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

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

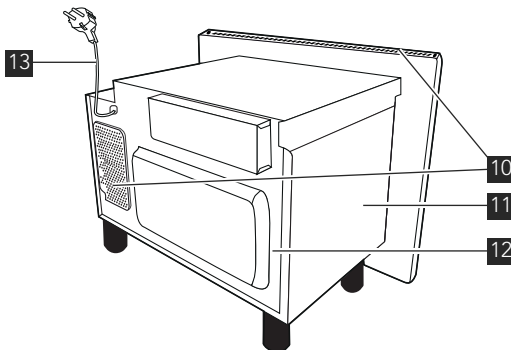
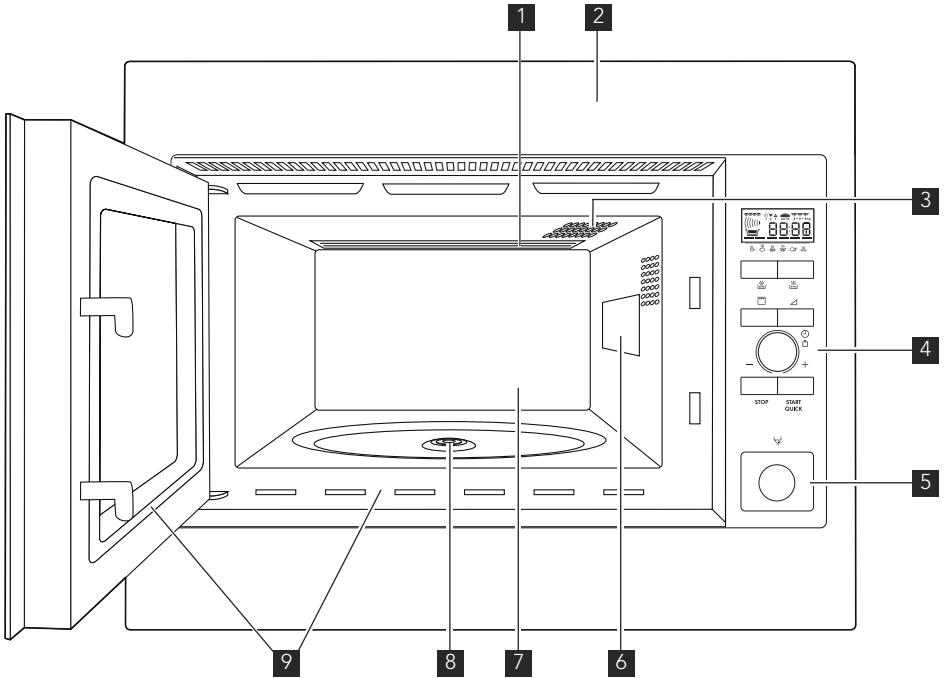


**SVARBU!** Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku.

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

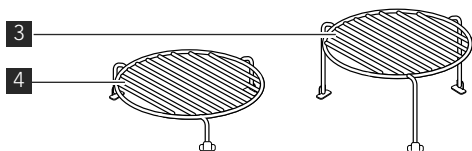
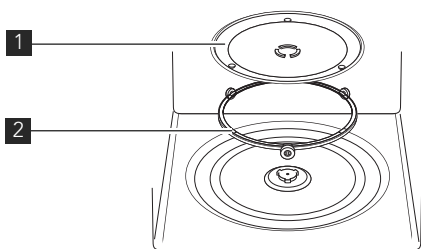
## 2. PRIETAISO APŽVALGA

### 2.1 Mikrobangų krosnelė



- 1 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
- 10 Vėdinimo angos
- 11 Išorinis gaubtas
- 12 Užpakalinis korpusas
- 13 Maitinimo laidas

## 2.2 Priedai



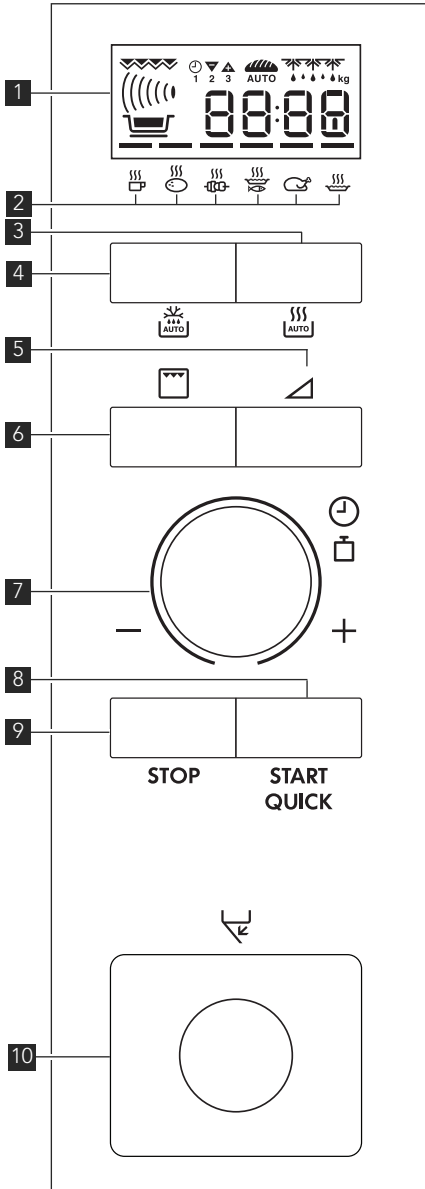
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

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

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



### 3. VALDYMO SKYDELIS



#### 1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai



Kepsninė



Mikrobangų krosnelė



Dviguba



Laikrodis



Gaminimo etapai



Plius/minus



Automatinis duonos atšildymas



Automatinis atšildymas



Svoris

#### 2 Automatinio gaminimo indikatoriai

#### 3 Automatinio gaminimo mygtukas

#### 4 Automatinio atšildymo mygtukas

#### 5 Galios lygio mygtukas

#### 6 Mygtukas kepsninė

#### 7 Laikmačio/Svorio rankenėlė

#### 8 Mygtukas Start/Quick

#### 9 Mygtukas Stop

#### 10 Durelių atidarymo mygtukas

## 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

### 4.1 Ekonominis režimas

Krosnelė yra nustatyta į ekonomišką režimą (Econ).


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

**i** Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

### 4.2 Laikrodžio nustatymas


Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.


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


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

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

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

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


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

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

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

### 4.3 Laiko reguliavimas, kai laikrodis jau nustatytas

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

1. Atidarykite dureles.
  2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką **START/QUICK** 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 
- (Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.)
3. Pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
  4. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**, tada pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
  5. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.
  6. Ekrane bus rodoma: 

### 4.4 Norėdami atšaukti laikrodis ir Econ režimas

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

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



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

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

#### 4.5 Sustabdymo mygtuko **STOP** naudojimas

Naudokite sustabdymo mygtuką **STOP**, kad:

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

#### 4.6 Vaiko saugos užraktas

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

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

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



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

Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.

## 5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

### 5.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

| Indai   | Saugūs 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 ištirpti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.  |
| Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinis popierius  | ✓                                    | Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.   |
| Šiaudinės ir medinės talpyklos                          | ✓                                    | Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras.  |
| Perdirbtas popierius ir laikraštis                      | ✗                                    | Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras.  |

## 5.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

## 5.3 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Krosnelė turi 6 galios lygius.

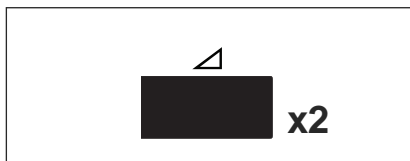
| Galios parametras    | Siūloma naudoti   |
|----------------------|---|
| 900 W/<br>DIDELIS    | Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan).  |
| 630 W                | Naudojama norint ilgiau gaminti tankų 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 neužvirš, 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/<br>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

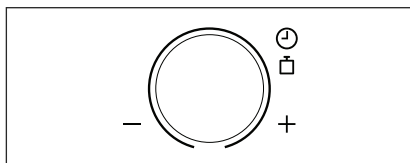
Krosnelę galima užprogramuoti šildyti iki 90 min. Galimi gaminimo trukmės vienetai yra nuo 15 sekundžių iki 5 minučių. Tai priklauso nuo bendro gaminimo laiko, kaip parodyta lentelėje.

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

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



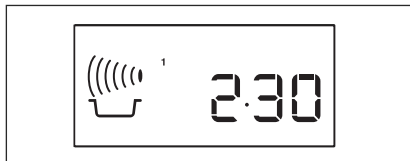
1. Dukart paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.



2. Įveskite laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.



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



4. Ekrane bus rodoma.



### **SVARBU!**

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

- Kai gaminant atidaromos durelės, gaminimo laikas skaitmeniniame ekrane automatiškai sustabdomas. Uždarius dureles ir paspaudus gaminimo mygtuką **START/QUICK** gaminimo laikas vėl pradedamas skaičiuoti.
- Jei gamindami norite sužinoti **GALIOS LYGIO**, vieną kartą paspauskite galios mygtuką.

- Gamindami galite pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką pasukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę.
- **GALIOS LYGIO** gamindami galite pakeisti paspausdami maitinimo mygtuką.
- Jei gamindami norite atšaukti programą, dukart palieskite sustabdymo mygtuką **STOP**.

## 5.4 Sumažintas galios lygis

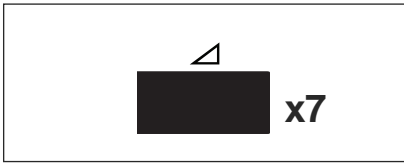
| Gaminimo režimas  | Standartinis laikas   | Sumažintas galios lygis   |
|-------------------|-----------------------|---------------------------|
| Mikrobangos 900 W | 20 min.               | Mikrobangų krosnelė 630 W |
| Kepsninė          | 20 min.               | Kepsninė – 50 %           |
| Dviguba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

**!** **SVARBU!** Jei maistą gaminate 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.)

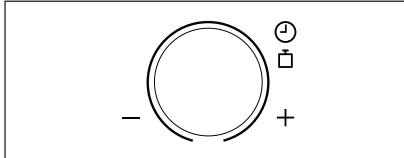
Padarius 90 sekundžių trukmės pertrauką, galima atkurti visą galią.

## 5.5 Virtuvinis laikmatis

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



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



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



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



4. Ekrane bus rodoma.

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

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

## 5.6 Pridėkite 30 sekundžių

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

### Tiesioginis paleidimas

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

## 5.7 Plus ir minus

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

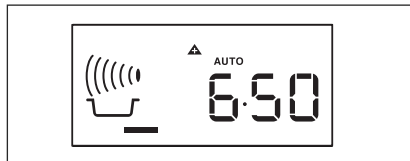
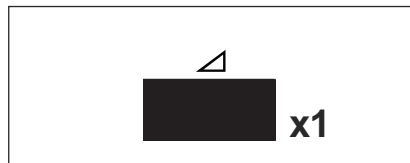
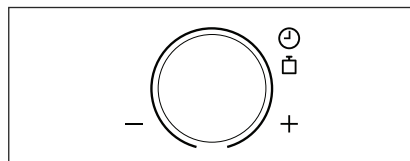
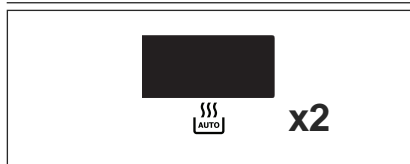
## Gaminimo laiko pailginimas

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

**i** Be to, +30 sekundžių galima naudoti kepsninės režimu. Šios funkcijos negalite naudoti automatinio gaminimo ar automatinio atšildymo režimais.


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



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



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



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


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

## 5.8 Kepimas, naudojant kepsninės ir dvigubas kepsninės režimą

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai kepsninė.

Tik kepsninė

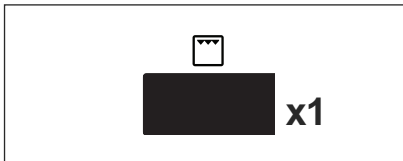
Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)

 **SVARBU!** Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama viršutinė arba apatinė lentynos;

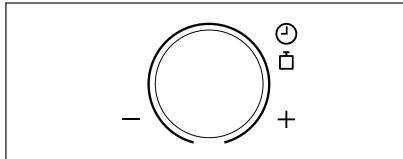
Naudodami kepsninę pirmą kartą galite užuosti dūmų arba degėsių kvapą; tai normalu, krosnelė nėra sugedusi. Norėdami to išvengti, kai krosnelę naudojate pirmą kartą, įjunkite kepsninę veikti be maisto 20 minučių.

### Tik kepsninės naudojimas

**Pvz.:** Skrudinimas 4 minutes.



1. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką vieną kartą.



2. Įveskite laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus rodoma 4.00.



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



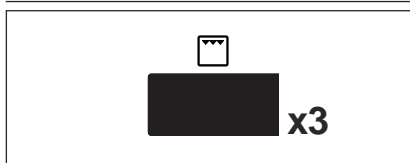
4. Ekrane bus rodoma.

## Gaminimas, naudojant dvigubos kepsninės režimą

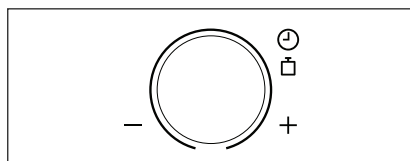
Nustačius šį režimą, naudojamas kepsninės galios ir mikrobangų galios derinys. Iš anksto nustatytas 270 W galios mikrobangų lygis.

**Pvz.:** kepimas ant kepsninės išsmų 7 minutes, naudojant režimą DVIGUBA KEPSNINĖ (450 W).

| Button       | Power setting |
|--------------|---------------|
| 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           |



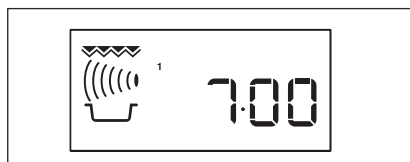
1. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką 3 kartus.



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



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



4. Ekrane bus rodoma.

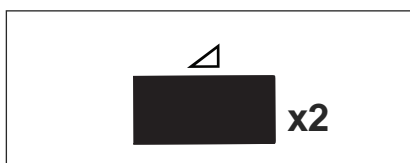
## 5.9 Gaminimas keliais etapais

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

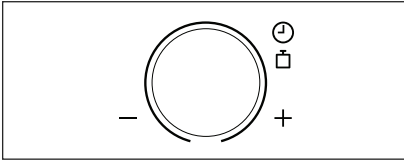
**Pvz.:** jei norite gaminti:

1 etapas: 2 minutės 30 sekundžių 630 W

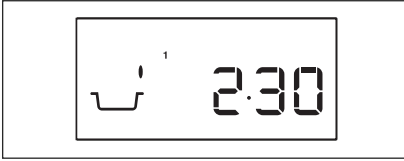
2 etapas: Tik 5 minutės kepsninėje



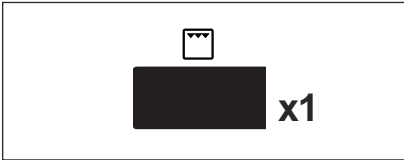
1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką du kartus.



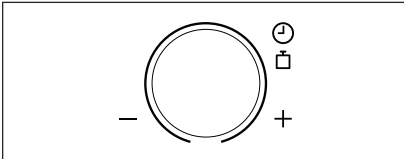
2. Įveskite norimą laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 2.30.



3. Ekrane bus rodoma.



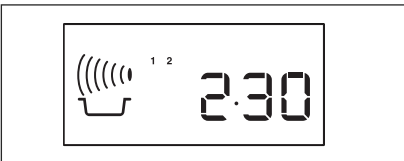
4. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką vieną kartą.



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



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











7. Ekrane bus rodoma.

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

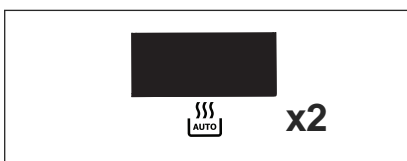
## 5.10 Automatinis gaminimas ir automatinis atšildymas

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

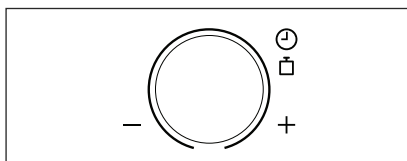
| Maistas                           | Simbolis  | Parametras             |
|-----------------------------------|---|------------------------|
| Gėrimas                           |  | Mikrobangų krosnelė    |
| Virtos bulvės/<br>neluptos bulvės |  | Mikrobangų krosnelė    |
| Kepsninės iešmai                  |  | Mikrobangos + kepsninė |

| Maistas                   | Simbolis  | Parametras             |
|---------------------------|---|------------------------|
| Apkepta žuvis filė        |  | Mikrobangos + kepsninė |
| Kepta vištiena            |  | Mikrobangos + kepsninė |
| Apkepas                   |  | Mikrobangos + kepsninė |
| Mėsa/žuvis/<br>paukštiena |  | Mikrobangų krosnelė    |
| Duona                     |  | Mikrobangų krosnelė    |

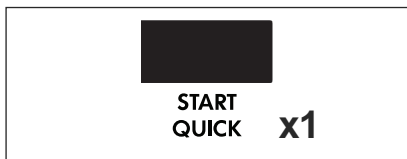
**Pvz.:** pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.



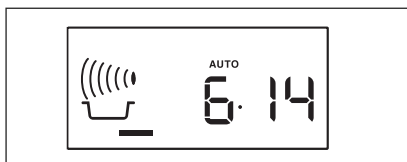
1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.



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



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



4. Ekrane bus rodoma.













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

mygtuką **START/QUICK**.




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

## 6. PROGRAMŲ LENTELĖS

### 6.1 Automatinio gaminimo lentelės

| Automatinis gaminimas  | Svoris (didinimo vienetą)/reikmenys                             | Mygtukas   | Eiga  |
|--|---|--|---|
| Gėrimas (arbata/kava)<br>     | 1–6 puodeliai<br>1 puodelis=200 ml                              |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pastatykite puodelį prie sukamojo padėklo krašto.</li> </ul>   |
| Virtos ir neluotos bulvės<br> | 0,2–1,0 kg (100 g)<br>Dubuo ir dangtis                          |  x2   | <p>Virtos bulvės: nuskusite bulves ir supjaustykite į Neluotos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplaukite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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<br>          | 0,2–0,8 kg (100 g)<br>Viršutinė lentyna                         |  x3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Žr. receptą „Kepsninės iešmai“.</li> <li>Pastatykite ant viršutinės lentynos ir įjunkite krosnelę.</li> <li>Kai pasigirsta skambutis, apverskite.</li> </ul>   |
| Apkepta žuvies filė<br>       | 0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Keptuvas<br>Apatinė lentyna |  x4   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Žr. receptus „Apkepta žuvies filė“.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Bendras visų ingredientų svoris.</p>   |
| Kepta vištiena<br>            | 0,9–1,8 kg (100 g)<br>Kepimo indas<br>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 odele.</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<br>                 | 0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Keptuvas<br>Apatinė lentyna |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Žr. receptus „Apkepas“.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Bendras visų ingredientų svoris.</p>   |

## 6.2 Automatinio atšildymo lentelės

| Automatinis atšildymas   | Svoris (didinimo vienetą)/reikmenys  | Mygtukas  | Eiga  |
|--|--------------------------------------|---|---|
| <p>Mėsa/žuvis/paukštiena</p>  <p>(Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėšainiai, dešrelės)</p> | 0,2–1,0 kg (100 g)<br>Kepimo indas I | <br>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> |
| <p>Duona</p>    | 0,1–1,0 kg (100 g)<br>Kepimo indas   | <br>x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius.</li> <li>Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.</li> </ul>  |

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

### 6.3 Automatinio gaminimo receptai

| Kepsninės iešmai |                                  |
|------------------|----------------------------------|
| 4 gabalėliai     |                                  |
| 400 g            | smulkintos kiaulienos, kubeliais |
| 100 g            | kiaulienos šoninės su raumenimis |
| 100 g            | svogūnų, ketvirčiais             |
| 250 g            | pomidorų, ketvirčiais            |
| 100 g            | žaliųjų pipirų, kubeliais        |
| 2 valg. š.       | aliejaus                         |
| 4 arbat. š.      | paprikos                         |
|                  | druskos                          |
| 1 arbat. š.      | aitriosios paprikos              |
| 1 arbat. š.      | Vusterio padažas                 |

1. Užmaukite mėsą ir daržoves pakaitomis ant 4 medinių iešmų.
2. Sumaišykite aliejų su prieskoniais ir įtrinkite kebabą.
3. Padėkite kebabus ant viršutinės lentynos ir įjunkite automatinis gaminimas „Kepsninės iešmai“.

| Itališkai apkepta žuvies filė |                |                |                        |
|-------------------------------|----------------|----------------|------------------------|
| 0,5 kg                        | 1,0 kg         | 1,5 kg         |                        |
| 200 g                         | 430 g          | 630 g          | žuvies 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. 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 mozzarella, supjaustykite riekelėmis ir uždėkite ant pomidorų. Sūrį apibarstykite baziliku.
7. Pastatykite keptuvą ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą automatinis gaminimas „Apkepta žuvies filė“.
8. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 5 min.

| Špinatų apkepas |        |        |  |
|-----------------|--------|--------|--|
| 0,5 kg          | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
| 150 g           | 300 g  | 450 g  | špinatų lapų (virtų)                   |
| 15 g            | 30 g   | 45 g   | svogūno (smulkiai supjaustyto)         |
|                 |        |        | druskos, pipirų ir muskato riešutų     |
| 5 g             | 10 g   | 15 g   | sviesto arba margarino (indui ištepti) |
| 150 g           | 300 g  | 450 g  | virtų bulvių (supjaustytų)             |
| 35 g            | 75 g   | 110 g  | virto kumpio (supjaustyto)             |
| 50 g            | 100 g  | 150 g  | šviežios grietinėlės                   |
| 1               | 2      | 3      | kiaušinių                              |
| 40 g            | 75 g   | 115 g  | tarkuoto sūrio                         |

1. Sumaišykite špinato lapą su svogūnu ir apibarstykite druska, pipirais ir muskato riešutais.
2. Ištepkite keptuvą. Inde pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlius, supjaustytą kumpį ir špinatus. Špinatų sluoksnis turėtų būti viršuje.
3. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska ir pipirais bei apliekite patiekalą.
4. Apibarstykite patiekalą tarkuotu sūriu.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą automatinis gaminimas „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.

| Bulvių ir cukinijų apkepas  |        |        |  |
|-----------------------------|--------|--------|--|
| 0,5 kg                      | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
| 5 g                         | 10 g   | 15 g   | sviesto arba margarino (indui ištepti) |
| 200 g                       | 400 g  | 600 g  | virtų bulvių (supjaustytų)             |
| 115 g                       | 230 g  | 345 g  | cukinijos (smulkiomis riekelėmis)      |
| 75 g                        | 150 g  | 225 g  | šviežios grietinėlės                   |
| 1                           | 2      | 3      | kiaušinių                              |
| <sup>1</sup> / <sub>2</sub> | 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. Ištepkite keptuvą ir pakaitomis išdėstykite bulvių griežinėlių bei cukinijų sluoksnius.
2. Sumaišykite kiaušinius su grietine, apibarstykite druska, pipirais, įdėkite česnako ir apliekite patiekalą.
3. Patiekalą apibarstykite gouda sūriu.
4. Galiausiai apibarstykite patiekalą saulėgrąžomis.
5. Pastatykite ant apatinės lentynos ir įjunkite režimą automatinis gaminimas „Apkepas“.
6. Baigę gaminti palaukite 5–10 min.



## 6.4 Gaminimo lentelės

### Maisto ir gėrimų šildymas

| Maistas/gėrimai                                       | Kiekis<br>-g/ml- | Para-<br>metras | Galios<br>lygis | Laikas<br>-min.- | Būdas  |
|---|------------------|-----------------|-----------------|------------------|--|
| Pienas, 1 puodelis                                    | 150              | Mikro-          | 900 W           | 1                | neuždenkite  |
| Vanduo, 1 puodelis                                    | 150              | Mikro-          | 900 W           | 2                | neuždenkite  |
| 6 puodeliai   | 900              | Mikro-          | 900 W           | 8-10             | neuždenkite  |
| 1 patiekalas  | 1000             | Mikro-          | 900 W           | 9-11             | neuždenkite  |
| Vienos lėkštės patiekalas (daržovės, mėsa ir priedai) | 400              | Mikro-          | 900 W           | 4-6              | padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite                              |
| Sriuba/troškinys                                      | 200              | Mikro-          | 900 W           | 1-2              | uždenkite, pašildę pamaišykite   |
| Daržovės  | 500              | Mikro-          | 900 W           | 3-5              | jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite                      |
| Mėsa, 1 gabalėlis <sup>1)</sup>                       | 200              | Mikro-          | 900 W           | 3                | plonai ant viršaus užpilkite padažą, uždenkite   |
| Žuvies filė <sup>1)</sup>                             | 200              | Mikro-          | 900 W           | 3-5              | uždenkite  |
| Pyragas, 1 gabalėlis                                  | 150              | Mikro-          | 450 W           | ½ -1             | įdėkite į kepimo indą  |
| Kūdikių maistas, 1 indas                              | 190              | Mikro-          | 450 W           | ½ -1             | sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą |
| Margarino ar sviesto tirpinimas <sup>1)</sup>         | 50               | Mikro-          | 900 W           | ½                | uždenkite  |
| Šokolado lydymas                                      | 100              | Mikro-          | 450 W           | 3-4              | retkarčiais pamaišykite  |

<sup>1)</sup>atvėsinto

### Atšildymas ir gaminimas

| Maistas  | Kiekis<br>-g- | Para-<br>metras | Galios<br>lygis | Laikas<br>-min.- | Būdas  | Palaikymo<br>laikas<br>-min.- |
|--|---------------|-----------------|-----------------|------------------|--|-------------------------------|
| Guliašas                                       | 500           | Mikro-          | 270 W           | 8-9              | praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite                      | 10-30                         |
| Pyragas, 1 gabalėlis                           | 150           | Mikro-          | 90 W            | 1-3              | įdėkite į kepimo indą  | 5                             |
| Uogos, pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos | 250           | Mikro-          | 270 W           | 3-5              | tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite | 5                             |

## Atšildymas ir gaminimas

| Maistas                   | Kiekis -g- | Parametras | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas  | Pala. laikas -min.- |
|---------------------------|------------|------------|--------------|---------------|--|---------------------|
| Žuvies filė               | 300        | Mikro-     | 900 W        | 9-11          | uždenkite  | 2                   |
| Vienos lėkštės patiekalas | 400        | Mikro-     | 900 W        | 8-10          | uždenkite, pamaišykite po 6 minučių  | 2                   |
| Brokoliai/ Žirneliai      | 300        | Mikro-     | 900 W        | 6-8           | įpilkite 3–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite | 2                   |
| Daržovių mišinys          | 500        | Mikro-     | 900 W        | 9-11          | įpilkite 3–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite | 2                   |

## Virimas, kepimas ir skrudinimas

| Maistas                                    | Kiekis -g- | Parametras             | Galios lygis           | Laikas -min.-       | Būdas   | Pala. laikas -min.-  |
|--|------------|------------------------|------------------------|---------------------|---|--|
| Brokoliai/ Žirneliai                       | 500        | Mikro-                 | 900 W                  | 6-8                 | įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite                                | -  |
| Morkos                                     | 500        | Mikro-                 | 900 W                  | 9-11                | supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | -  |
| Kepsniai (kiauliena, veršiena, aviiena)    | 1000       | Mikro-Dviguba kepsninė | 450 W                  | 16-18               | pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup>                        | 10   |
|  |            |                        | 450 W                  | 5-7 <sup>1)</sup>   |   |  |
|  |            |                        | Mikro-Dviguba kepsninė | 450 W               |   |  |
| Kepta jautiena (vidutiniškai)              | 1000       | Mikro-Dviguba kepsninė | 630 W                  | 5-8                 | pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup>                        | 10   |
|  |            |                        | 630 W                  | 8-10 <sup>1)</sup>  |   |  |
|  |            |                        | 630 W                  | 3-5                 |   |  |
| Vištų šlaunelės                            | 200        | Dviguba kepsninė       | 450 W                  | 6-7 <sup>1)</sup>   | pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant viršutinės lentynos odele žemyn, apverskite po <sup>1)</sup>          | 3  |
|  |            |                        |                        | 4-6                 |   |  |
| Pasturgalio kepsniai 2 gabalai, vidutiniai | 400        | Kepsninė               | Kepsninė               | 11-12 <sup>1)</sup> | 6-8   | pastatykite ant viršutinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup> , iškepę pagardinkite |
| Apkepų skrudinimas                         |            | Kepsninė               |                        | 8-13                | pastatykite indą ant apatinės lentynos  |  |
| Pakepintas sūris                           | 1 piece    | Mikro-Kepsninė         | 450 W                  | ½                   | paskrudinkite duoną ir užtepkite sviestu, ant viršaus uždėkite riekelę virto kumpio, riekelę ananaso ir sūrio   |  |
| Užšaldyta pica                             | 400        | Mikro-Dviguba kepsninė | 450 W                  | 6-7                 | pastatykite ant apatinės lentynos   |  |
|  |            |                        | 450 W                  | 6-7                 |   |  |



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

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### PERSPĖJIMAS!

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

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

### Krosnelės išorė

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

### Valdymo skydelis

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

### Krosnelės vidus

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

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

Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

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 vandeniu su švelniu muilu. Nausinkite 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 nusauskintos. Lentynas galima plauti indaplove.



### SVARBU!

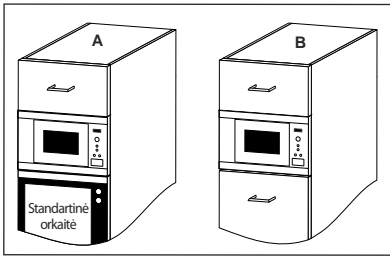
Negalima naudoti garinio valiklio.

## 8. KĄ DARYTI, JEI

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

## 9. ĮRENGIMAS

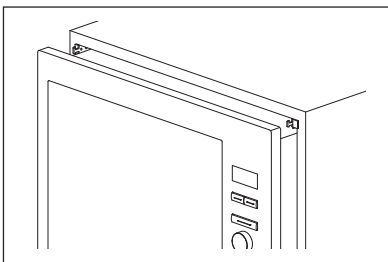
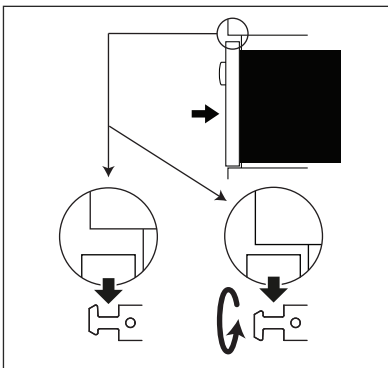
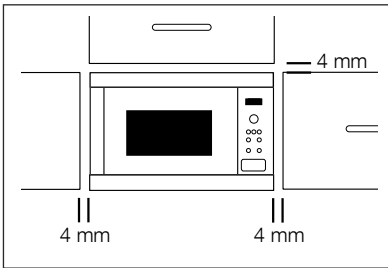
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



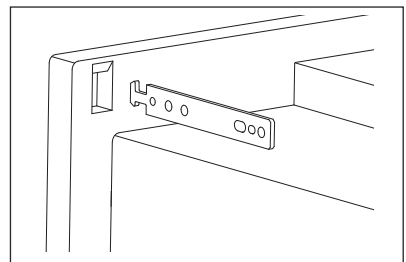
| Padėtis | Nišos dydis |     |     |
|---------|-------------|-----|-----|
|         | P           | G   | A   |
| A       | 560         | 550 | 450 |
| B       | 560         | 500 | 450 |

Matmenys (mm)

### 9.1 Prietaiso įrengimas



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

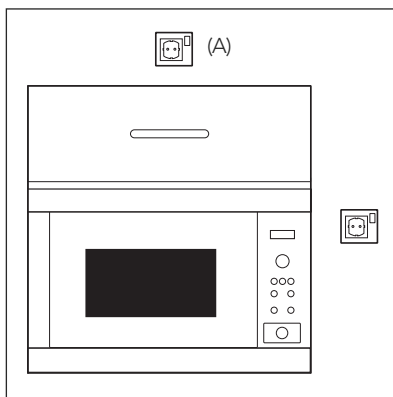




**SVARBU!** Užtikrinkite, kad krosnelės apačia būtų virš grindų 85 cm arba daugiau. Svarbu užtikrinti, kad gaminio įrengimas

atitiktų šio naudojimo vadovo instrukcijas ir standartinės krosnelės gamintojo įrengimo instrukcijas.

## 9.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir žemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 16 A saugiklis.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.

## 9.3 Elektrinės jungtys



**ĮSPĖJIMAS!**  
ŠĮ PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI

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

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

## 10. SPECIFIKACIJOS


|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Kintamosios srovės įtampa             | 230 V, 50 Hz, vienfazė                             |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo | Mažiausia 16 A                                     |
| Reikiama kintamosios srovės galia:    |  |
| Mikrobangos                           | 1,37 kW  |
| Kepsninė                              | 1,00 kW  |
| Mikrobangos/Kepsninė                  | 2,35 kW  |
| Išeinamoji galia:                     |  |
| Mikrobangos                           | 900 W (IEC 60705)                                  |
| Kepsninė                              | 1000 W   |
| Mikrobangų dažnis                     | 2450 MHz <sup>1)</sup> (2 grupė/B klasė)           |
| Išorės matmenys:                      | MCD2664E 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)      |
| Vidaus matmenys                       | 342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) <sup>2)</sup> |
| Krosnelės talpa                       | 26 litrų <sup>2)</sup>                             |
| Sukamasis padėklas                    | Ø 325 mm stiklas                                   |
| Svoris                                | maždaug 19,5 kg                                    |
| Krosnelės lemputė                     | 25 W / 240–250 V                                   |

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


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

SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

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

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

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

## SADRŽAJ

|   |     |
|---|-----|
| 1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI .....   | 129 |
| 2. PREGLED UREĐAJA .....                | 135 |
| 3. KONTROLNA TABLA .....                | 137 |
| 4. PRE PRVE UPOTREBE .....              | 138 |
| 5. RAD MIKROTALASNE PEČNICE .....       | 140 |
| 6. TABELE PROGRAMA .....                | 149 |
| 7. NEGA I ČIŠĆENJE .....                | 155 |
| 8. ŠTA UČINITI AKO .....                | 156 |
| 9. INSTALACIJA .....                    | 157 |
| 10. SPECIFIKACIJE .....                 | 159 |
| 11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE ..... | 159 |

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

Hvala Vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Napravili smo ga tako da Vam tokom mnogo godina pruži besprekorne performanse, uz inovativnu tehnologiju koja pojednostavljuje život - funkcije koje nećete naći na običnim uređajima. Molimo Vas da odvojite nekoliko minuta i pročitate uputstvo da biste dobili najbolje rezultate.

**Посетите наш веб сајт на адреси:**



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:

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



Региструјте свој производ ради боље услуге:

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



Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.



Упозорење/опрез - упутства о безбедности



Опште информације и савети



Информације о заштити животне средине

Подложне су променама без претходне најаве.



## 1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI



**VAŽNO!** VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI:  
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA  
SLUČAJU POTREBE.

Ako se pri zagrevanju hrane pojavi dim, **NEMOJTE OTVARATI VRATA**. Isključite pećnicu, izvadite utikač iz utičnice i sačekajte dok hrana ne prestane da se puši. Otvaranje vrata dok se hrana puši može izazvati požar. Koristite samo posude i pribor koji su predviđeni za mikrotalasne. Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada koristite plastične, papirne ili druge zapaljive posude za hranu za jednokratnu upotrebu. Očistite filter magnetrona, unutrašnjost pećnice, rotirajući tanjir i nosač tanjira nakon upotrebe. Oni moraju biti suvi i bez masnoće na sebi. Nakupljena masnoća se može pregrejati i dimiti, ili zahvatiti požar.

### 1.1 Da biste izbegli mogućnost povređivanja



#### **UPOZORENJE!**

Nemojte koristiti pećnicu ako je oštećena ili neispravna.

Pre upotrebe proverite sledeće:

- a) Vrata; vodite računa da se vrata pravilno zatvore i uverite se da nisu neravna ili deformisana.
- b) Šarke i sigurnosne bravice na vratima; proverite da biste se uverili da nisu polomljene ili labave.
- c) Zaptivke vrata i zaptivne površine; uverite se da nisu oštećene.
- d) Unutar udubljenja pećnice ili na vratima; uverite se da nema ulegnuća.
- e) Električni kabl i utikač; uverite se da nisu oštećeni.

Nikada sami ne podešavajte, popravljajte niti modifikujte pećnicu. Opasno je za svakog, osim za stručno lice, da vrši radove servisiranja ili popravki koji obuhvataju skidanje poklopca, koji pruža zaštitu od izlaganja mikrotalasnoj energiji.

Nemojte dozvoliti da se na zaptivkama vrata i susednim delovima nakupi masnoća ili prljavština. Sledite uputstva za „Nega i čišćenje“. Čistite pećnicu u redovnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Ako ne održavate pećnicu u čistom stanju, to može dovesti do propadanja površine, što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i možda dovesti i do opasne situacije.

Nemojte pokušavati da sami zamenite lampicu u pećnici, niti dozvoliti bilo kome ko nije ovlašćeni serviser da to učini. Ako lampica u pećnici pregori, obratite se svom dobavljaču ili lokalnom AEG servisnom agenta.

## 1.2 Da biste izbegli mogućnost eksplozije i iznenadnog ključanja



### **UPOZORENJE!**

Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama, pošto mogu lako da eksplodiraju.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja, te je potrebno voditi računa prilikom rukovanja posudom.

Nemojte kuvati jaja u ljusci, niti podgrevati cela tvrdo kuvana jaja u mikrotalasnoj pećnici, jer mogu eksplodirati čak i nakon što se priprema u mikrotalasnoj završi. Da biste pripremili ili zagrejali jaja koja nisu umućena ili u obliku kajgane, probušite žumanca i belanca, inače jaja mogu eksplodirati. Oljuštite i isecite tvrdo kuvana jaja pre zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici.

Da biste izbegli opekotine, uvek proverite temperaturu hrane, promešajte pre posluživanja i posebno obratite pažnju na temperaturu hrane i pića koje dajete bebama, deci ili starijim osobama.

Držite decu na udaljenosti od vrata i pristupačnih delova koji mogu postati vreli kada je roštilj u upotrebi. Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku. Ne dodirujte vrata pećnice, spoljašnje kućište, zadnje kućište, udubljenje pećnice, ventilacione otvore, dodatke i posude tokom režima ROŠTILJ, režima DUPLI ROŠTILJ i operacije AUTOMATSKO KUVANJE, jer mogu biti veoma vreli. Pre čišćenja uverite se da nisu vreli.

### 1.3 Da biste izbegli pogrešnu upotrebu od strane dece



#### **UPOZORENJE!**

Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata. Deca mlađa od 8 godina moraju se udaljiti, osim ako su pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom. Mikrotalasna rerna je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje grejnih jastučića, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnih predmeta može da izazove rizik od povrede, zapaljenja ili požara.

Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i za slične primene, na primer: u kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u kućama na farmama; za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim objektima; u uslužnim objektima koji nude prenoćište sa doručkom. Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje na visinama preko 2000 m.

#### 1.4 Da biste izbegli opasnost od požara

Mikrotalasna pećnica ne sme se tokom rada ostaviti bez nadzora. Previsoka jačina struje i predugo vreme pripreme mogu pregrejati hranu i izazvati požar. Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Napajanje naizmeničnom strujom mora imati napon od 230 V, frekvenciju 50 Hz, sa osiguračem razvodne linije od najmanje 16 A, ili automatskim prekidačem od najmanje 16 A. Preporučuje se da se obezbedi odvojeno strujno kolo koje služi samo za ovaj uređaj. Nemojte ostavljati niti koristiti pećnicu napolju.

Nemojte stavljati zapaljive materijale blizu pećnice ili ventilacionih otvora. Nemojte blokirati ventilacione otvore. Uklonite sve metalne zaptivke, vrnute žice itd. sa hrane i pakovanja hrane. Varničenje na metalnim površinama može izazvati požar. Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu da biste zagrejali ulje za prženje u ulju. Temperatura se ne može kontrolisati i ulje se može zapaliti. Da biste pravili kokice, koristite samo posebne mikrotalasne pećnice za pravljenje kokica. Nemojte ostavljati hranu ili neke druge stvari u pećnici. Proverite podešavanja nakon što uključite pećnicu da biste se uverili da radi onako kako želite. Pogledajte odgovarajuće napomene u ovom priručniku

za upotrebu. Nemojte koristiti pećnicu sa otvorenim vratima niti na bilo koji način menjati sigurnosne bravice na vratima. Nemojte koristiti pećnicu ako se između zaptivki vrata i zaptivnih površina nalazi neki predmet.

Osobe sa PEJSMEJKEROM treba da se posavetuju sa svojim doktorom ili proizvođačem pejsmejkera o merama predostrožnosti koje se odnose na mikrotalasne pećnice.

#### 1.5 Da biste izbegli mogućnost električnog udara

Ni u kom slučaju ne smete uklanjati spoljašnje kućište. Nikada ne sipajte i ne umećite predmete u otvore brave na vratima ili ventilacione otvore. U slučaju da nešto prospete, odmah isključite pećnicu i izvucite utikač, a zatim pozovite lokalni ovlašćenom AEG servisu iz garantnog lista. Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost. Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko vrelih ili oštih ivica, kao što su ventilacione oblasti sa vrelim vazduhom na gornjem zadnjem delu pećnice.

Ako je električni kabl uređaja oštećen, mora se zameniti posebnim kablom. Zamenu mora izvršiti tehničar iz ovlašćenog AEG agenta.

## 1.6 Da biste izbegli mogućnost eksplozije i iznenadnog ključanja

Nikada ne koristite zatvorene posude. Uklonite zaptivke i poklopce pre upotrebe. Zatvorene posude mogu eksplodirati zbog povećanja pritiska, čak i kada se pećnica isključi. Vodite računa kada stavljate tečnost u mikrotalasnu. Koristite posudu za širokim obodom da biste omogućili mehurićima da iščeznu.

Da biste sprečili iznenadnu erupciju ključale tečnosti i moguće opekotine:

- Promešajte tečnost pre zagrevanja/podgrevanja.
- Preporučuje se da ubacite stakleni štapić ili sličan pribor u tečnost pri podgrevanju.
- Neka tečnost ostane najmanje 20 sekundi u pećnici nakon isteka vremena pripremanja da bi se sprečilo odloženo eruptivno ključanje.

Probušite ljusku/opnu hrane poput krompira, kobasica i voća pre kuvanja, inače mogu eksplodirati.

## 1.7 Da biste izbegli mogućnost opekotina

Koristite krpe za hvatanje vrelih sudova ili zaštitne rukavice za rernu kada vadite hranu iz pećnice da biste sprečili opekotine. Posude, aparate za kokice, kese za pečenje u rerni itd. uvek otvarajte na udaljenosti od lica i ruku da bi ste izbegli opekotine od pare.

Temperatura posude nije pravi pokazatelj temperature hrane ili pića; uvek proverite temperaturu hrane. Uvek se odmaknite od vrata pećnice kada ih otvarate da biste izbegli opekotine od ispuštene pare i toplote. Isecite punjenu pečenu hranu nakon zagrevanja da biste oslobodili paru i izbegli opekotine.

Nemojte se naginjati ili ljuljati na vratima pećnice. Nemojte se igrati pećnicom niti je koristiti kao igračku. Deca se moraju naučiti da poštuju sva važna uputstva o bezbednosti: korišćenje krpa za hvatanje

vrelih sudova, pažljivo skidanje omotača sa hrane; obraćanje posebne pažnje na pakovanje (npr. samozagrevajući materijali) koje je napravljeno tako da hranu učini hrskavom, jer može biti izuzetno vrelo.

## 1.8 Ostala upozorenja

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način. Ova pećnica je samo za pripremu hrane u kući i može se koristiti samo za pripremu hrane. Nije pogodna za komercijalnu ili laboratorijsku upotrebu.

## 1.9 Za besprekoran rad pećnice i da sprečite oštećenja

Nikada ne uključujte pećnicu kada je prazna, osim kada je to preporučeno u uputstvu za upotrebu. Ako to učinite, možete oštetiti pećnicu. Kada koristite posudu za bruniranje ili samozagrevajući materijal, uvek stavite izolator toplote, kao što je porcelanski tanjir, ispod njega da biste sprečili oštećenja rotacione ploče i rotacionog oslonca zbog toplotnog opterećenja. Vreme predgrevanja navedeno u uputstvu za posude ne sme se prekoračiti. Nemojte koristiti metalni pribor, koji odbija mikrotalase i može izazvati električne varnice. Ne stavljajte limenke u pećnicu. Koristite samo rotirajući tanjir i nosač tanjira koji su konstruisani za ovu pećnicu. Nemojte uključivati pećnicu bez rotacione ploče.

Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

- Pre čišćenja rotacione ploče vodom, ostavite je da se ohladi.
- Ne stavljajte vrelu hranu niti vrelo posuđe na hladnu rotirajući tanjir.
- Ne stavljajte hladnu hranu niti hladno posuđe na vrelu rotirajući tanjir.

Ne stavljajte ništa na spoljašnje kućište tokom rada. Ne stavljajte plastične posude za mikrotalasnu ako je pećnica još uvek vrela zbog upotrebe režima ROŠTILJ, DUPLI ROŠTILJ i AUTOMATSKO KUVANJE, jer se mogu istopiti. Plastične posude se ne smeju koristiti tokom pomenutih režima, osim ako proizvođač posuda navede da su odgovarajuće.

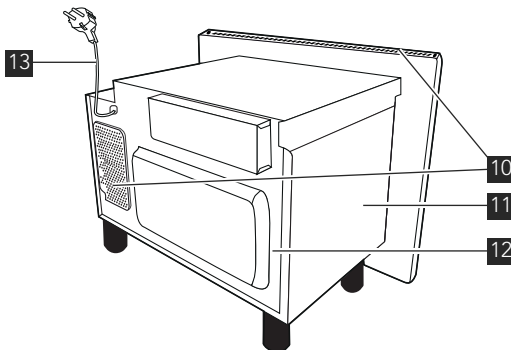
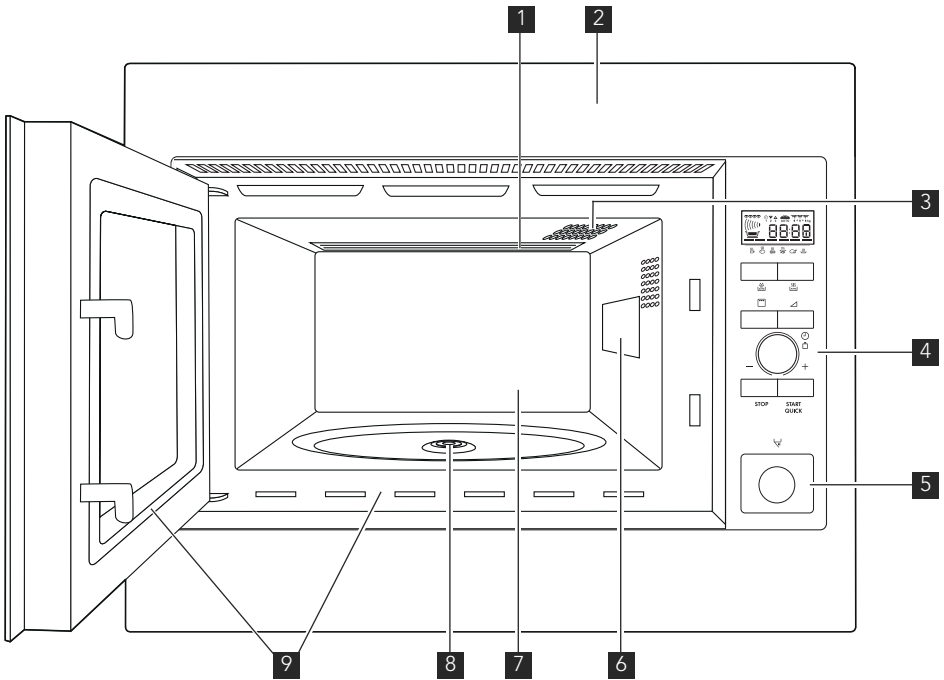


**VAŽNO!** Ako niste sigurni kako da priključite svoju pećnicu, molimo Vas da se obratite kvalifikovanom električaru.

Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena pojava i ne znači da mikrotalasna pećnica propušta ili da je neispravna.

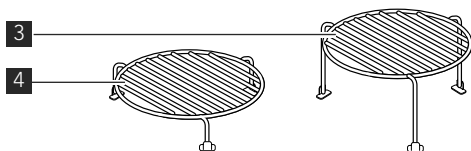
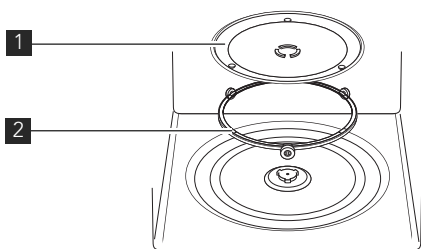
## 2. PREGLED UREĐAJA

### 2.1 Mikrotalasna pećnica



- 1 Element za zagrevanje roštilja
- 2 Prednji ram
- 3 Lampica u pećnici
- 4 Kontrolna tabla
- 5 Dugme za otvaranje vrata
- 6 Filter magnetrona
- 7 Udubljenje pećnice
- 8 Vođica za rotirajući tanjir
- 9 Zaptivke vrata i zaptivne površine
- 10 Ventilacioni otvori
- 11 Spoljašnji poklopac
- 12 Zadnje kućište
- 13 Električni kabl

## 2.2 Dodaci



Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

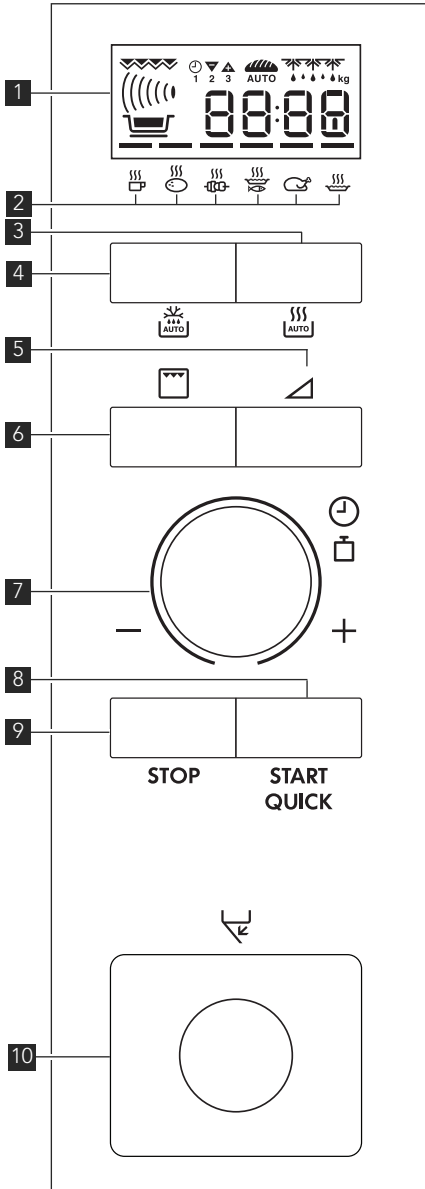
- 1 Rotirajući tanjir
- 2 Nosač tanjira
- 3 Visoko postolje
- 4 Nisko postolje

- Postavite nosač obrtnog tanjira na dno udubljenja.
- Zatim postavite rotirajući tanjir na nosač tanjir.
- Da biste izbegli oštećenje rotirajući tanjir, pobrinite se da podižete posude bez dodirivanja ivice rotacione ploče kada ih vadite iz pećnice.

**i** Kada poručujete dodatke, navedite dve stavke: naziv dela i naziv modela svom dobavljaču ili lokalnom AEG servisnom agenta.



### 3. KONTROLNA TABLA



**1** Indikatori digitalnog prikaza



Roštilj



Mikrotalasna



Dupli



Sat



Faze pripreme hrane



Plus/Minus



Automatsko odmrzavanje hleb



Automatsko odmrzavanje



Težina

**2** Indikatori automatskog kuvanja

**3** Dugme za automatsko kuvanje

**4** Dugme za automatsko odmrzavanje

**5** Dugme za snagu zagrevanja

**6** Dugme za roštilj

**7** Okruglo dugme za Tajmer/Težina

**8** Dugme za Start/Quick

**9** Dugme za Stop

**10** Dugme za otvaranje vrata

## 4. PRE PRVE UPOTREBE

### 4.1 Režim Econ

Pećnica je podešena na režim „Ušteda energije“ (Econ).



1. Uključite pećnicu u struju.
2. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
3. Ekran će prikazati odbrojavanje od 3:00 do nule.
4. Kada se stigne do nule, pećnica prelazi u režim Econ i ekran će se isključiti.


 Za otkazete režim Econ, podesite časovnik.

### 4.2 Podešavanje sata


Pećnica ima 12-satni i 24-satni časovnik.


**Primer:** Da biste podesili sat na 11:30 (12-satni časovnik).


1. Otvorite vrata.
2. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
3. Pritisnite i držite dugme za **START/QUICK** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 
4. Okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili sat.
5. Pritisnite jedanput dugme za **START/QUICK** i zatim okrežite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili minute.
6. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.
7. Proverite na ekranu: 
8. Zatvorite vrata.


 Možete okretati okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** desno ili levo. Ako pritisnete dugme **STOP** časovnik neće biti podešen. Na ekranu će biti prikazano: Econ.

**Primer:** Da biste podesili sat na 23:30 (24-satni časovnik).

1. Otvorite vrata.
2. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
3. Pritisnite i držite dugme za **START/QUICK** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 

4. Pritisnite dugme za **START/QUICK**. Na ekranu će biti prikazano: 

5. Okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili sat.
6. Pritisnite jedanput dugme za **START/QUICK** i zatim okrežite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili minute.
7. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.
8. Proverite na ekranu: 
9. Zatvorite vrata.


 Možete okretati okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** desno ili levo. Ako pritisnete dugme **STOP** časovnik neće biti podešen. Na ekranu će biti prikazano: Econ.

### 4.3 Podešavanje vremena kada je sat podešen

**Primer:** Da biste podesili sat na 11:45.

1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite i držite dugme za **START/QUICK** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 
- (Ako želite da promenite časovnik na 24-časovno merenje, ponovo pritisnite dugme **START/QUICK**.)
3. Okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili sat.
4. Pritisnite jedanput dugme za **START/QUICK** i zatim okrežite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili minute.
5. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.
6. Proverite na ekranu: 

### 4.4 Da biste otkazali sat i podesite Econ režim

1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite i držite dugme za **START/QUICK** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 

- (Ako želite da promenite časovnik na 24-časovno merenje, ponovo pritisnite dugme **START/QUICK**.)
3. Pritisnite dugme za **STOP**.
  4. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
  5. Zatvorite vrata.
  6. Ekran će prikazati odbrojavanje od 3:00 do nule.
  7. Kada se stigne do nule, pećnica prelazi u režim Econ i ekran će se isključiti.

## 4.5 Korišćenje dugmeta **STOP**

Koristite dugme **STOP** da:

1. Izbrišete grešku tokom programiranja.
2. Privremeno zaustavite pećnicu tokom kuvanja, pritisnite jedanom.
3. Poništite program tokom kuvanja, pritisnite dvaput.

## 4.6 Bezbednosna blokada za decu

Pećnica ima bezbednosnu funkciju koja sprečava slučajno pokretanje od strane deteta. Kada je blokada podešena, nijedan deo mikrotalasne pećnice neće raditi dok se funkcija blokade ne poništi.

**Primer:** Da biste podesili bezbednosnu blokadu za decu.

1. Pritisnite i držite dugme **STOP** 5 sekundi.
2. Čuće se dva zvučna signala i biće prikazano „LOC“:



- i** Da biste poništili bezbednosnu blokadu za decu, pritisnite i držite dugme **STOP** 5 sekundi, čuće se dva zvučna signala i biće prikazano doba dana.


Bezbednosna blokada za decu se ne može podesiti ako sat nije podešen.

## 5. RAD MIKROTALASNE PEĆNICE

### 5.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

| Posuđe   | Bezbedno za mikrotalasnu | Komentari   |
|--|--------------------------|---|
| Aluminijumska folija/ posude od aluminijumske folije | ✓ / ✗                    | Mali komadi aluminijumske folije mogu se koristiti za zaštitu hrane od pregrevanja. Držite foliju najmanje 2 cm od zidova pećnice, jer može doći do varničenja. Posude od folije nisu preporučljive, osim ako ih navodi proizvođač pažljivo sledite uputstva. |
| Brunirano posuđe                                     | ✓                        | Uvek sledite uputstva proizvođača. Nemojte prekoračiti navedeno vreme zagrevanja. Budite pažljivi, jer ovo posuđe može postati veoma vrelo.   |
| Porcelan i keramika                                  | ✓ / ✗                    | Porcelan, grnčarija, glazirano glineno posuđe i arkopal su obično pogodni, osim onih sa metalnim ukrasima.  |
| Stakleno posuđe, npr. Pyrex®                         | ✓                        | Treba voditi računa prilikom korišćenja staklenog posuđa, jer može popucati ili napuknuti ako se naglo zagreva.   |
| Metal  | ✗                        | Ne preporučuje se upotreba metalnog posuđa prilikom upotrebe mikrotalasne energije, jer može stvarati varnice, koje mogu izazvati požar.  |
| Plastične/polistirolske posude, npr. za brzu hranu   | ✓                        | Mora se voditi računa, jer se neke posude deformišu, tope ili gube boju pri visokim temperaturama.  |
| Prijanjajuća folija                                  | ✓                        | Ne sme dodirivati hranu i mora se probosti da bi para mogla da izlazi.  |
| Kese za zamrzivač/pečenje                            | ✓                        | Moraju se probosti da bi para mogla da izlazi. Proverite da li su kese odgovarajuće za upotrebu u mikrotalasnoj. Nemojte koristiti plastične ili metalne veze, jer se mogu istopiti ili zapaliti zbog varničenja metala.                                      |
| Papir - tanjiri, šolje i kuhinjski papir             | ✓                        | Koristite samo za zagrevanje ili upijanje vlage. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar.  |
| Slamnate i drvene posude                             | ✓                        | Uvek nadgledajte pećnicu kada koristite ove materijale, jer pregrevanje može izazvati požar.  |
| Reciklirani papir i novine                           | ✗                        | Mogu sadržati ekstrakte metala koji će izazvati „varničenje“ i mogu izazvati požar.   |

## 5.2 Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

| Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici |  |
|--|--|
| Sastav                                   | Hrana bogata masnoćom ili šećerom (npr. božićni puding, pite od jabuka) zahteva kraće vreme zagrevanja. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar.  |
| Veličina                                 | Radi ravnomernog kuvanja napravite sve jednake komade.   |
| Temperatura hrane                        | Početna temperatura hrane utiče na količinu vremena potrebnog za kuvanje. Zaseći hranu sa nadevima, (npr. krofne sa džemom), da biste oslobodili toplotu ili paru.   |
| Rasporedite                              | Stavite najdeblje delove hrane prema spoljašnjem delu posude, (npr. pileće batak).   |
| Poklopac                                 | Koristite prijanjajuću foliju sa otvorima za mikrotalasnu ili odgovarajući poklopac.   |
| Probodite                                | Hrana sa ljuskom, korom ili opnom mora se probosti na nekoliko mesta pre kuvanja ili zagrevanja zbog nagomilavanja pare, što može izazvati eksploziju hrane, (npr. krompira, ribe, piletine, kobasice).<br> <b>VAŽNO!</b> Jaja se ne smeju zagrevati pomoću mikrotalasne energije, jer mogu eksplodirati, čak i nakon što se kuvanje završi, (npr. poširana, tvrdo kuvana). |
| Promešajte, okrenite, rasporedite        | Radi ravnomernog kuvanja neophodno je promešati, okrenuti i rasporediti hranu tokom pripreme. Uvek promešajte i rasporedite od spoljašnje strane prema centru.   |
| Stajanje                                 | Nakon kuvanja neophodno je vreme stajanja koje omogućava da se toplota ravnomerno rasporedi kroz hranu.  |
| Zaštite                                  | Topli delovi mogu se zaštititi malim komadima folije, koja odbija mikrotalase, (npr. pileće noge i krila).   |

## 5.3 Kuvanje u mikrotalasnoj

Vaša pećnica ima 6 nivoa snage.

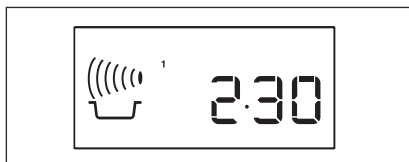
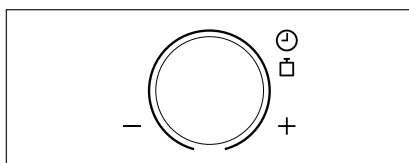
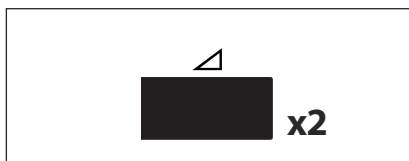
| Podešavanje snage | Preporučena upotreba   |
|-------------------|--|
| 900 W/JAKO        | Koristi se za brzo kuvanje ili zagrevanje, (npr. supe, dinstanih jela, konzervirane hrane, toplih napitaka, povrća, ribe itd).   |
| 630 W             | Koristi se za duže kuvanje guste hrane, kao što su pečeni but, vekna od mesa i glazirani obroci, takođe z osetljiva jela, kao što su sos od sira i vrlo meki kolači. Na ovom nivou snage sos se neće prekuvati i hrana će se ravnomerno kuvati bez prekuvanja sa strane. |
| 450 W             | Za gustu hranu za koju je potrebno dugo vreme pripreme kada se kuva na tradicionalan način, (npr. jela od govedine), savetuje se korišćenje ovog podešavanja da biste osigurali da meso bude mekano.   |
| 270 W/ODMRZAVANJE | Za odmrzavanje odaberite ovaj nivo snage da biste osigurali da se jela ravnomerno odmrznu. Ova vrednost snage je idealna za lagano ključanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja.   |
| 90 W              | Za blago odmrzavanje, (npr. kremastih kolača ili peciva).  |
| 0 W               | Za stajanje/kuhinjski tajmer.  |

W = VAT

Vaša pećnica može se programirati do 90 minuta. Aktivno vreme kuvanja varira od 15 sec. do 5 min. Zavisno od zadatog vremena kuvanja, kako je prikazano u tabeli.

| Vreme kuvanja | Povećavanje jedinice |
|---------------|----------------------|
| 0-5 minuta    | 15 sekundi           |
| 5-10 minuta   | 30 sekundi           |
| 10-30 minuta  | 1 minut              |
| 30-90 minuta  | 5 minuta             |

**Primer:** Da bi se podgrejala supa u trajanju od 2 minuta 30 sekundi na 630 W mikrotalasne energije.



1. Dvapat pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.

2. Unesite vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno/levo dok ne bude prikazano 2.30.

3. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.

4. Proverite na ekranu.



### VAŽNO!

Ako se ne odabere jačina energije, 900 W/JAKO je podešeno automatski.

- Kada su vrata otvorena tokom procesa kuvanja, vreme kuvanja se automatski zaustavlja na digitalnom prikazu. Vreme kuvanja počinje ponovo da odbrojava kada se vrata zatvore i pritisne dugme **START/QUICK**.
- Ako tokom kuvanja želite da znate vrednost zadate snage, pritisnite jednom dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.
- Možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja tokom kuvanja okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA**.
- Možete promeniti snagu zagrevanja tokom kuvanja pritiskom na dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.
- Da biste tokom kuvanja poništili program, dvapat pritisnite dugme **STOP**.

## 5.4 Smanjena jačina energije

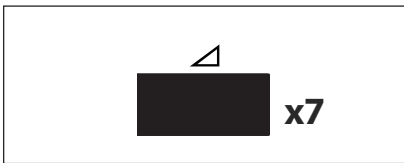
| Način kuvanja      | Standardno vreme    | Smanjena jačina energije |
|--------------------|---------------------|--------------------------|
| Mikrotalasna 900 W | 20 minuta           | Mikrotalasna 630 W       |
| Roštilj            | 20 minuta           | Roštilj - 50 %           |
| Dupli roštilj      | Roštilj - 20 minuta | Roštilj - 50 %           |

**⚠ VAŽNO!** Ako kuvate hranu tokom standardnog vremena na samo jednom režimu za kuvanje, snaga pećnice će se automatski smanjiti da bi se izbeglo pregrevanje. (Jačina mikrotalasne energije će se smanjiti ili će element za zagrevanje roštilja početi da se pali

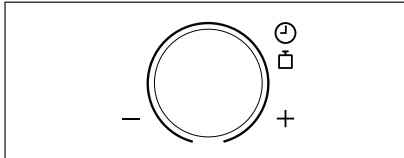
i gasi.) Nakon pauze od 90 sekundi, može se resetovati puna snaga.

## 5.5 Kuhinjski tajmer

**Primer:** Da biste podesili kuhinjski tajmer na 7 minuta.



1. 7 puta pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.



2. Unesite vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno/levo dok ne bude prikazano 7.00.



3. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.



4. Proverite na ekranu.

**i** Da biste zaustavili tajmer, pritisnite dugme **STOP**. Da bi tajmer nastavio da radi, pritisnite **START/QUICK**, da biste izašli, ponovo pritisnite **STOP**.



## 5.6 Dodajte 30 sekundi

Dugme **START/QUICK** omogućava Vam da rukujete sa sledeće dve funkcije.

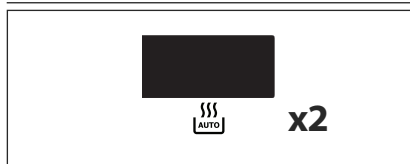
### Direktno pokretanje

Možete direktno započeti kuvanje odabirom snage od 900 W/JAKO na 30 sekundi pritiskom na dugme **START/QUICK**.

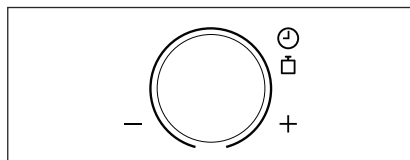
## 5.7 Plus i minus

Funkcija **PLUS**  i **MINUS**  omogućava Vam da povećate ili smanjite vreme kuvanja kada koristite automatske programe.

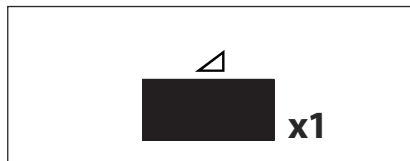
**Primer:** Da biste dobro skuvali 0,3 kg krompira.



1. Odaberite potreban meni pomoću dva pritiska na dugme **AUTOMATSKO KUVANJE**.



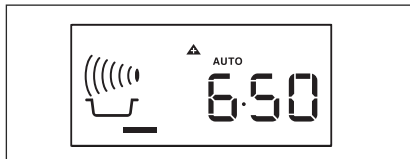
2. Okrećite okruglo dugme **TAJMER/TEŽINA** dok ne bude prikazano 0.3.



3. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** jednom da biste odabrali podešavanje **PLUS** .




4. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.





5. Proverite na ekranu.

## Produžite vreme kuvanja



Možete produžiti vreme kuvanja više puta po 30 sekundi ako pritisnete dugme dok pećnica radi.

 Možete koristiti +30 sekundi i tokom režima roštilja. Ne možete koristiti ovu funkciju tokom automatskog kuvanja ili automatskog odmrzavanja.

Ako više volite kuvani krompir koji je kuvan, ali ipak tvrd, koristite **MINUS** . Takođe, ako više volite mekan kuvani krompir, koristite **PLUS** .



**i** Da biste poništili **PLUS/MINUS**, pritisnite taster za **SNAGU ZAGREVANJA** 3 puta.

Ako odaberete **PLUS**, na ekranu će biti prikazano  .  
Ako odaberete **MINUS**, na ekranu će biti prikazano  .

## 5.8 Roštilj i dvostruki roštilj kuvanje

Ova mikrotalasna pećnica ima dva režima za roštilj:

Samo roštilj

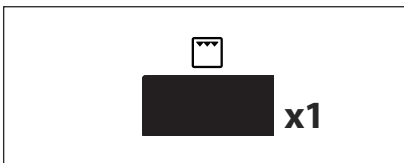
Dvostruki roštilj (roštilj sa mikrotalasima)

**!** **VAŽNO!** Za pečenje roštilja preporučuje se visoko ili nisko postolje.

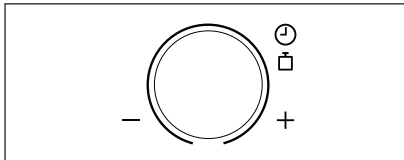
Možda ćete osetiti dim ili miris paljevine kada koristite roštilj po prvi put, to je uobičajeno i ne predstavlja kvar pećnice. Da biste izbegli taj problem, kada prvi put koristite pećnicu, neka roštilj radi bez hrane 20 minuta.

### Kuvanje samo uz roštilj

**Primer:** Da biste napravili tost za 4 minuta.



1. Pritisnite dugme za **ROŠTILJ** jednom.



2. Unesite vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno/levo dok ne bude prikazano 4.00.



3. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.



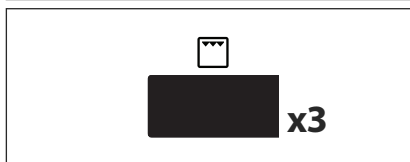
4. Proverite na ekranu.

## Kuvanje uz dupli roštilj

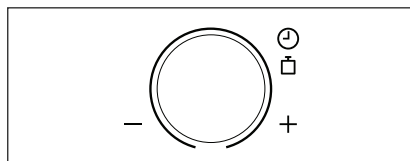
Ovaj režim koristi kombinaciju energije roštilja i mikrotalasne energije. Jačina mikrotalasne energije je unapred podešena na 270 W.

**Primer:** Da biste pripremili ražnjiće na roštilju za 7 minuta na DUPLI ROŠTILJ (450 W).

| Dugme       | Podešavanje snage |
|-------------|-------------------|
| Roštilj x 1 | 0 W               |
| Roštilj x 2 | 270 W             |
| Roštilj x 3 | 450 W             |
| Roštilj x 4 | 630 W             |
| Roštilj x 5 | 0 W               |



1. Pritisnite dugme za **ROŠTILJ** 3 puta.



2. Unesite vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno/levo dok ne bude prikazano 7.00.



3. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.



4. Proverite na ekranu.

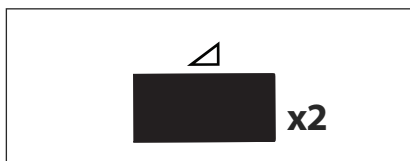
## 5.9 Kuvanje u više faza

Niz od 3 faze (maksimalno) može se programirati pomoću kombinacija mikrotalasi, roštilj ili dupli roštilj.

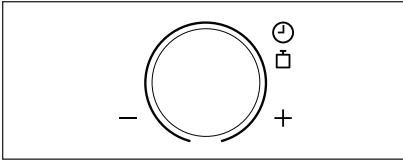
**Primer:** Za kuvanje:

Faza 1: 2 minuta i 30 sekundi 630 W

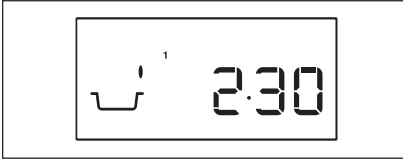
Faza 2: samo roštilj od 5 minuta



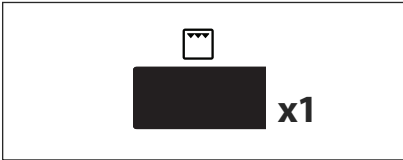
1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** dvaput.



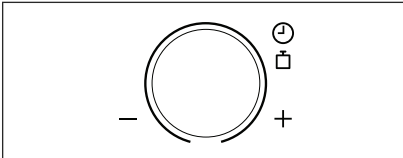
2. Unesite željeno vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno dok ne bude prikazano 2.30.



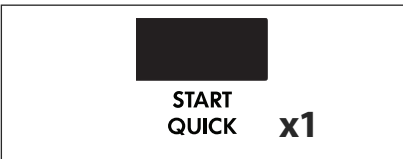
3. Proverite na ekranu.



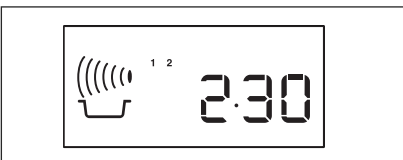
4. Pritisnite dugme za **ROŠTILJ** jednom.



5. Unesite željeno vreme kuvanja okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno dok ne bude prikazano 5.00.



6. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.



7. Proverite na ekranu.

Pećnica će započeti kuvanje od 2 minuta na 30 sekundi, a zatim 630 W, i zatim 5 minuta samo roštilj.

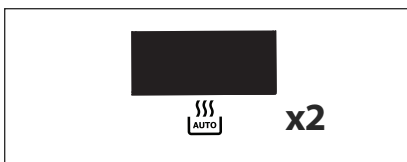
## 5.10 Upotreba automatskog kuvanja i automatskog odmrzavanja

Automatsko kuvanje i automatsko odmrzavanje automatski planiraju tačan način kuvanja i vreme kuvanja. Možete birati iz 6 menija za automatsko kuvanje i 2 automatsko odmrzavanje.

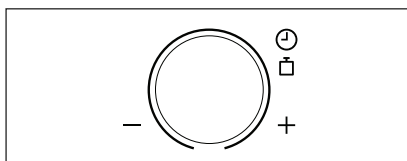
| Hrana                            | Simbol | Podešavanje            |
|----------------------------------|--------|------------------------|
| Napitak                          |        | Mikrotalasna           |
| Kuvani krompir/ krompir u ljusci |        | Mikrotalasna           |
| Ražnjići sa roštilja             |        | Mikrotalasna + Roštilj |

| Hrana                   | Simbol | Podešavanje            |
|-------------------------|--------|------------------------|
| Zapečeni riblji file    |        | Mikrotalasna + Roštilj |
| Pile sa roštilja        |        | Mikrotalasna + Roštilj |
| Zapečeno jelo           |        | Mikrotalasna + Roštilj |
| Meso/riba/živalsko meso |        | Mikrotalasna           |
| Hleb                    |        | Mikrotalasna           |

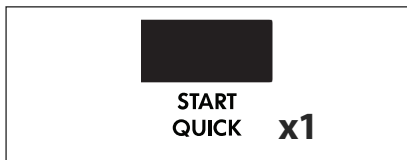
**Primer:** Da biste skuvali 0,3 kg krompira.



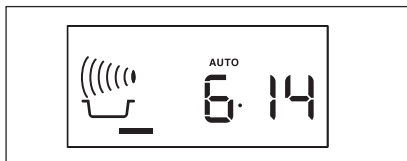
1. Odaberite potreban meni pomoću dva pritiska na dugme **AUTOMATSKO KUVANJE**.



2. Okrećite okruglo dugme **TAJMER/ TEŽINA** dok ne bude prikazano 0.3.



3. Pritisnite dugme za **START/QUICK**.















4. Proverite na ekranu.

**i** Kada je potrebna aktivnost (npr. da se hrana okrene), pećnica se zaustavlja i čuje se zvonce, preostalo vreme kuvanja i indikator će treptati na ekranu. Da biste nastavili kuvanje, pritisnite dugme za **START/QUICK**. Na kraju vremena automatskog









kuvanja/ odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Čuje se zvonce i simbol kuvanja treperi. Nakon 1 minuta i opominjućeg zvučnog signala, biće prikazano doba dana.

## 6. TABELE PROGRAMA

### 6.1 Tabele automatskog kuvanja

| Automatsko kuvanje  | Težina (uvećanje za...)/pribor   | Dugme   | Postupak  |
|---|--|---|---|
| Napitak (čaj/kafa)         | 1-6 šolja<br>1 šolja=200 ml  |  x1  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stavite šolju prema ivici rotacione ploče.</li> </ul>  |
| Kuvani i krompir u ljusci  | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Činija i poklopac                                  |  x2  | <p>Kuvani krompir: Oljuštite krompir i isecite za krompir u ljusci: Odaberite krompire slične veličine i operite ih.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stavite skuvani ili krompir u ljusci u činiju.</li> <li>Dodajte potrebnu količinu vode (na 100 g), oko 2 velike kašike i malo soli.</li> <li>Poklopite.</li> <li>Kada se čuje zvonce, promešajte i ponovo poklopite.</li> <li>Nakon kuvanja, neka stoji oko 2 min.</li> </ul> |
| Ražnjići sa roštilja       | 0,2-0,8 kg (100 g)<br>Visoko postolje                                    |  x3  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pogledajte recept za „Ražnjiće sa roštilja“.</li> <li>Stavite na visoko postolje i kuvajte.</li> <li>Kada se čuje zvonce, okrenite.</li> </ul>   |
| Zapečeni riblji file       | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Porculanska posuda<br>Nisko postolje |  x4  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pogledajte recepte za „Zapečeni riblji file“.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Ukupna težina svih sastojaka.</p>  |
| Pile sa roštilja           | 0,9-1,8 kg (100 g)<br>Porculanska posuda<br>Nisko postolje               |  x5  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pomešajte 2 vk ulja, 1 kk aleva paprike, so i biber i premažite preko pileta.</li> <li>Probodite kožicu pileta.</li> <li>Stavite tako da pileće grudi budu okrenute prema dole u porculanskoj posudi.</li> <li>Stavite na nisko postolje i kuvajte.</li> <li>Kada se čuje zvonce, okrenite.</li> <li>Nakon kuvanja, ostavite oko 3 min u pećnici, izvadite i stavite na tanjir za služenje.</li> </ul> |
| Zapečeno jelo             | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Porculanska posuda<br>Nisko postolje |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pogledajte recept za „Zapečeno jelo“.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Ukupna težina svih sastojaka.</p>  |

## 6.2 Tabele automatskog odmrzavanja

| Automatsko odmrzavanje  | Težina (uvećanje za...)/pribor           | Dugme   | Postupak  |
|---|--|---|---|
| Meso/riba/živalsko meso<br><br>(Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice) | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Porculanska posuda |  x1<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče.</li> <li>• Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom.</li> <li>• Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odleđi.</li> <li>• Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće.</li> </ul> <p> Nije pogodno za celo pile.</p> |
| Hleb<br> AUTO   | 0,1-1,0 kg (100 g)<br>Porculanska posuda |  x2<br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir.</li> <li>• Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške.</li> <li>• Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odleđeno.</li> </ul>  |

- Hladna hrana se kuva od 5 °C, zamrznuta hrana od -18 °C.
- Unesite samo težinu hrane. Nemojte uključiti težinu posude.
- Za hranu koja je teža manje ili više od masa/količina navedenih u tabelama za Automatsko kuvanje i odmrzavanje, koristite ručni rad.
- Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature. Proverite da li hrana cvrči tokom kuvanja.
- Nakon režima Mikro/Roštilj/Dupli roštilj može uslediti ventilator za hlađenje.
- Odresci i kotleti treba da budu zamrznuti u jednom sloju.
- Mleveno meso treba da bude zamrznuto u tankom obliku.
- Nakon okretanja, zaštitite odmrznute delove malim, ravnim delovima aluminijumske folije.
- Živalsko meso treba obraditi odmah nakon odmrzavanja.

### 6.3 Recepti za automatsko kuvanje

| Ražnjići sa roštilja |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| 4 komada             |                                   |
| 400 g                | svinjske šnicle, isečene na kocke |
| 100 g                | šarene slanine                    |
| 100 g                | crnog luka, isečenog na četvrtine |
| 250 g                | paradajza, isečenog na četvrtine  |
| 100 g                | zelene paprike, isečene na kocke  |
| 2 vk                 | ulja                              |
| 4 kk                 | paprike                           |
|                      | so                                |
| 1 kk                 | aleve paprike                     |
| 1 kk                 | vusterskog sosa                   |

1. Naizmenično nabodite mesto i povrće na 4 drvena ražnjića.
2. Izmešajte ulje sa začinima i nanesite četkicom na ražnjiće.
3. Stavite ražnjiće na visoko postolje i kuvajte na automatsko kuvanje „Ražnjići sa roštilja“.

| Zapečeni riblji file „Italijanski“ |          |          |                        |
|------------------------------------|----------|----------|------------------------|
| 0,5 kg                             | 1,0 kg   | 1,5 kg   |                        |
| 200 g                              | 430 g    | 630 g    | ribleg filea           |
| 1/2 vk                             | 1 vk     | 1 1/2 vk | soka od limuna         |
| 1/2 vk                             | 1 vk     | 1 1/2 vk | putera od sardela      |
| 30 g                               | 50 g     | 80 g     | gaude (ribane)         |
|                                    |          |          | soli i bibera          |
| 150 g                              | 300 g    | 450 g    | svežeg paradajza       |
| 1 vk                               | 1 1/2 vk | 2 vk     | mešanog seckanog bilja |
| 100 g                              | 180 g    | 280 g    | mocarele               |
| 1/2 vk                             | 3/4 vk   | 1 vk     | bosiljka (seckanog)    |

1. Operite ribu, posušite i poprskajte limunovim sokom, solju i puterom od sardela.
2. Stavite u porculansku posudu.
3. Pospite gaudom preko ribe.
4. Stavite paradajz preko sira.
5. Začinite solju, biberom i mešavinom bilja.
6. Iscedite mocarelu, isecite na kriške i stavite na paradajz. Pospite bosiljkom preko sira.
7. Stavite porculansku posudu na nisko postolje i kuvajte na automatsko kuvanje „Zapečeni riblji file“.
8. Nakon kuvanja, neka stoji oko 5 min.

| Zapečeni spanać |        |        |  |
|-----------------|--------|--------|--|
| 0,5 kg          | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
| 150 g           | 300 g  | 450 g  | leaf spinach, defrosted, drained       |
| 15 g            | 30 g   | 45 g   | onion, finely chopped                  |
|                 |        |        | salt, pepper and nutmeg                |
| 5 g             | 10 g   | 15 g   | butter or margarine to grease the dish |
| 150 g           | 300 g  | 450 g  | boiled potatoes, sliced                |
| 35 g            | 75 g   | 110 g  | cooked ham, diced                      |
| 50 g            | 100 g  | 150 g  | crème fraîche                          |
| 1               | 2      | 3      | eggs                                   |
| 40 g            | 75 g   | 115 g  | grated cheese                          |

1. Pomešajte listove spanaća sa crnim lukom i začinite solju, biberom i oraščićem.
2. Podmažite porculansku posudu. Naizmenično stavite slojeve krompira u kriškama, kockice šunke i spanać u posudu. Gornji sloj treba da bude spanać.
3. Umotite jaja sa svežom pavlakom, dodajte so i biber i sipajte preko posude.
4. Prekrijte kulinarskim ribanim sirom.
5. Stavite na nisko postolje i kuvajte na automatsko kuvanje „Zapečeno jelo“.
6. Nakon kuvanja, neka stoji 5-10 min.

| Zapečeni krompir i tikvice |        |        |  |
|----------------------------|--------|--------|--|
| 0,5 kg                     | 1,0 kg | 1,5 kg |  |
| 5 g                        | 10 g   | 15 g   | putera ili margarina (da podmažete posudu) |
| 200 g                      | 400 g  | 600 g  | kuvanog krompira (u kriškama)              |
| 115 g                      | 230 g  | 345 g  | tikvica (fino iseckanih na kriške)         |
| 75 g                       | 150 g  | 225 g  | sveže pavlake                              |
| 1                          | 2      | 3      | jaja                                       |
| 1/2                        | 1      | 2      | češanj belog luka, zdrobljen               |
|                            |        |        | sol i bibera                               |
| 40 g                       | 80 g   | 120 g  | kulinarski ribane gaude                    |
| 10 g                       | 20 g   | 30 g   | semenki suncokreta                         |

1. Podmažite porculansku posudu i naizmenično postavite slojeve krompira u kriškama i tikvica u posudu.
2. Umotite jaja sa svežom pavlakom, dodajte so, biber i beli luk i sipajte preko posude.
3. Pospite gaudom preko posude.
4. Na kraju pospite semenkama suncokreta.
5. Stavite na nisko postolje i kuvajte na automatsko kuvanje „Zapečeno jelo“.
6. Nakon kuvanja, neka stoji 5-10 min.



## 6.4 Tabele za kuvanje

### Zagrevanje hrane i pića

| Hrana/piće   | Količina<br>-g/ml- | Podešav<br>-anje | Jačina<br>energije | Vreme<br>-Min- | Način   |
|--|--------------------|------------------|--------------------|----------------|---|
| Mleko, 1 šolja                                       | 150                | Mikro            | 900 W              | 1              | ne poklapati  |
| Voda, 1 šolja  | 150                | Mikro            | 900 W              | 2              | ne poklapati  |
| 6 šolja  | 900                | Mikro            | 900 W              | 8-10           | ne poklapati  |
| 1 porcija  | 1000               | Mikro            | 900 W              | 9-11           | ne poklapati  |
| Obrok za jedan tanjir<br>(povrće, meso i<br>prilozi) | 400                | Mikro            | 900 W              | 4-6            | poprskajte malo vode po sosu,<br>poklopite, promešajte na polovini<br>zagrevanja                                    |
| Supa/paprikaš  | 200                | Mikro            | 900 W              | 1-2            | poklopite, promešajte nakon<br>zagrevanja   |
| Povrće   | 500                | Mikro            | 900 W              | 3-5            | ako treba, dodati malo vode,<br>poklopite, promešajte na polovini<br>zagrevanja                                     |
| Meso, 1 kriška <sup>1)</sup>                         | 200                | Mikro            | 900 W              | 3              | tanko rasporedite sos po vrhu,<br>poklopite   |
| Riblji file <sup>1)</sup>                            | 200                | Mikro            | 900 W              | 3-5            | poklopite   |
| Kolač, 1 kriška                                      | 150                | Mikro            | 450 W              | ½ -1           | stavite u porculansku posudu  |
| Hrana za bebe, 1<br>tegla                            | 190                | Mikro            | 450 W              | ½ -1           | prebacite u odgovarajuću<br>posudu za mikrotalasnu, nakon<br>zagrevanja dobro promešajte i<br>proverite temperaturu |
| Topljenje margarina<br>ili putera <sup>1)</sup>      | 50                 | Mikro            | 900 W              | ½              | poklopite   |
| Topljenje čokolade                                   | 100                | Mikro            | 450 W              | 3-4            | povremeno promešajte  |

<sup>1)</sup>od hladne/og

### Odmrzavanje i kuvanje

| Hrana   | Količina<br>-g- | Podeša-<br>vanje | Jačina<br>energije | Vreme<br>-Min- | Način  | Vreme<br>stajanja<br>-Min- |
|---|-----------------|------------------|--------------------|----------------|--|----------------------------|
| Gulaš   | 500             | Mikro            | 270 W              | 8-9            | promešajte na polovini<br>odmrzavanja                          | 10-30                      |
| Kolač, 1<br>kriška                                | 150             | Mikro            | 90 W               | 1-3            | stavite u porculansku<br>posudu                                | 5                          |
| Voće npr.<br>višnje,<br>jagode,<br>maline, šljive | 250             | Mikro            | 270 W              | 3-5            | rasporedite ravnomerno,<br>okrenite na polovini<br>odmrzavanja | 5                          |

## Odmrzavanje i kuvanje

| Hrana                   | Količina -g- | Podešavanje | Jačina energije | Vreme -Min- | Način  | Vreme stajanja -Min- |
|-------------------------|--------------|-------------|-----------------|-------------|--|----------------------|
| Riblji file             | 300          | Mikro       | 900 W           | 9-11        | poklopite  | 2                    |
| Obrok od jednog tanjira | 400          | Mikro       | 900 W           | 8-10        | poklopite, promešajte nakon 6 minuta                           | 2                    |
| Prokule/ Grašak         | 300          | Mikro       | 900 W           | 6-8         | dodajte 3-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja | 2                    |
| Mešano povrće           | 500          | Mikro       | 900 W           | 9-11        | dodajte 3-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja | 2                    |

## Kuvanje, roštiljanje i bruniranje

| Hrana                               | Količina -g- | Podešavanje                                      | Jačina energije                  | Vreme -Min-                                | Način  | Vreme stajanja -Min- |
|-------------------------------------|--------------|--|----------------------------------|--|--|----------------------|
| Prokule/ Grašak                     | 500          | Mikro  | 900 W                            | 6-8  | dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja   | -                    |
| šargarepa                           | 500          | Mikro  | 900 W                            | 9-11                                       | isecite na kolutove, dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja                    | -                    |
| Pečenje (svinjsko, teleće, jagneće) | 1000         | Mikro<br>Dupli roštilj<br>Mikro<br>Dupli roštilj | 450 W<br>450 W<br>450 W<br>450 W | 16-18<br>5-7 <sup>1)</sup><br>14-16<br>4-6 | začinite po ukusu, stavite na nisko postolje, kasnije okrenite <sup>1)</sup>                           | 10                   |
| Pečena govedina (srednje)           | 1000         | Mikro<br>Dupli roštilj<br>Dupli roštilj          | 630 W<br>630 W<br>630 W          | 5-8<br>8-10 <sup>1)</sup><br>3-5           | začinite po ukusu, stavite na nisko postolje, kasnije okrenite <sup>1)</sup>                           | 10                   |
| Pileći bataci                       | 200          | Dupli roštilj<br>Roštilj                         | 450 W                            | 6-7 <sup>1)</sup><br>4-6                   | začinite po ukusu, stavite tako da kožica bude dole na visoko postolje, kasnije okrenite <sup>1)</sup> | 3                    |
| Biftek 2 komada, srednje pečena     | 400          | Roštilj<br>Roštilj                               |                                  | 11-12 <sup>1)</sup><br>6-8                 | stavite na visoko postolje, kasnije okrenite <sup>1)</sup> , začinite nakon roštiljanja                |                      |
| Bruniranje zapečenih jela           |              | Roštilj  |                                  | 8-13                                       | stavite posudu na nisko postolje   |                      |
| Topli sendvič sa sirom              | 1 komad      | Mikro<br>Roštilj                                 | 450 W                            | ½<br>5-6                                   | pržite hleb i namažite puterom, stavite krišku kuvane šunke, krišku ananasa i krišku sira              |                      |
| Zamrznuta pica                      | 400          | Mikro<br>Dupli roštilj                           | 450 W<br>450 W                   | 6-7<br>6-7                                 | stavite na nisko postolje  |                      |



Vreme prikazano u tabeli je smernica, koja se može razlikovati prema temperaturi zamrzavanja, kvalitetu i težini hrane.

## 7. NEGA I ČIŠĆENJE

### **OPREZ!**

NEMOJTE KORISTITI KOMERCIJALNE ČISTAČE ZA PEĆNICE, PAROČISTAČE, ABRAZIVNA, GRUBA SREDSTAVA ZA ČIŠĆENJE, NIŠTA ŠTO SADRŽI NATRIJUM HIDROKSID NITI ŽICE ZA RIBANJE NA BILO KOM DELU VAŠE MIKROTALASNE PEĆNICE.

ČISTITE PEĆNICU U REDOVNIM INTERVALIMA I UKLONITE SVE OSTATKE HRANE. Ako ne održavate pećnicu u čistom stanju, to može dovesti do propadanja površine, što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i možda dovesti i do opasne situacije.

### **Spoljašnji deo pećnice**

Spoljašnji deo pećnice može se lako očistiti blagom sapunicom i vodom. Vodite računa da se sapunica obriše mokrom krpom i spoljašnjost posuši mekim ubrusom.

### **Kontrolna tabla**

Otvorite vrata pre čišćenja da biste deaktivirali kontrolnu tablu. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja kontrolne table. Koristeći krpu natoplenu samo vodom nežno obrišite tablu dok ne bude čista. Izbegavajte upotrebu preteranih količina vode. Nemojte koristiti nikakve hemikalije niti abrazivne čistače.

### **Unutrašnji deo pećnice**

Pri čišćenju obrišite sve što je poprskano ili prosuto mekom vlažnom krpom ili sunđerom nakon svake upotrebe pećnice dok je još uvek topla. Za tvrđe mrlje koristite blagu sapunicu i obrišite nekoliko puta vlažnom krpom dok se ne uklone svi ostaci. Nemojte skidati filter magnetrona.

Vodite računa da blaga sapunica ili voda ne prodru u male otvore na zidovima, što može izazvati oštećenja pećnice.

Nemojte prskati sredstava za čišćenje po unutrašnjosti pećnice.

Redovno zagrevajte pećnicu koristeći roštilj. Ostaci hrane ili prosuta masnoća mogu izazvati dim ili smrad.

### **Rotirajući tanjir i nosač tanjira**

Izvadite rotirajući tanjir i nosač tanjira iz pećnice. Operite ih vodom sa blagom sapunicom. Posušite mekom krpom. I Rotirajući tanjir i nosač tanjira mogu se prati u mašini za suđe.

### **Vrata**

Da biste uklonili sve tragove prljavštine, redovno čistite obe strane vrata, zaptivke vrata i zaptivne površine mekom, vlažnom krpom. Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje niti metalne strugače da biste očistili staklo na vratima, jer oni mogu izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

### **Postolja**

Treba ih oprati blagim sredstvom za pranje posuđa i osušiti. Postolja se mogu prati u mašini za suđe.

### **VAŽNO!**

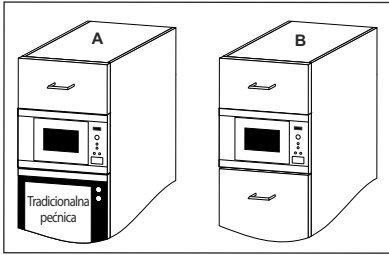
Paročistač se ne sme koristiti.

## 8. ŠTA UČINITI AKO

| Problem  | Proverite da li...  |
|--|---|
| Mikrotalasna ne radi pravilno?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osigurači u kutiji sa osiguračima rade.</li> <li>• Nije nestalo struje.</li> <li>• Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanom električaru.</li> </ul>  |
| Mikrotalasni režim ne radi?                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrata su pravilno zatvorena.</li> <li>• Zaptivke vrata i njihove površine su čiste.</li> <li>• Pritisnuto je dugme za <b>START/QUICK</b>.</li> </ul>   |
| Rotirajući tanjir se ne okreće?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom.</li> <li>• Posuda za pećnicu ne prelazi preko rotacione ploče.</li> <li>• Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće.</li> <li>• Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče.</li> </ul> |
| Mikrotalasna neće da se isključi?                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isključite uređaj sa napajanja.</li> <li>• Obratite se svom lokalnom AEG servisnom agenta.</li> </ul>  |
| Unutrašnje svetlo ne radi?                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obratite se svom lokalnom AEG servisnom agenta. Sijalicu za unutrašnje svetlo može zameniti samo obučeni AEG servisni tehničar.</li> </ul>   |
| Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili,</li> <li>• Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili,</li> <li>• Podesite veću postavku snage.</li> </ul>  |

## 9. INSTALACIJA

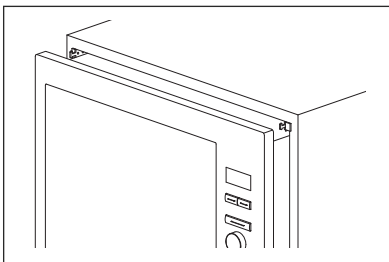
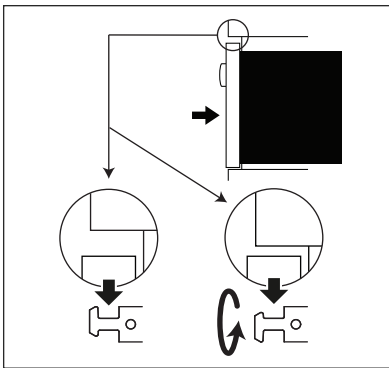
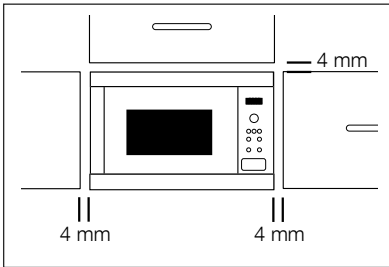
Mikrotalasna se može namestiti u položaj A ili B::



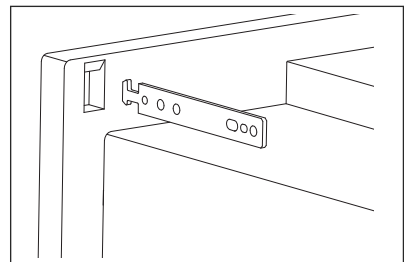
| Položaj | Veličina udubljenja |     |     |
|---------|---------------------|-----|-----|
|         | Š                   | D   | V   |
| A       | 560                 | 550 | 450 |
| B       | 560                 | 500 | 450 |

Mere u (mm)

### 9.1 Instaliranje uređaja



1. Uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Postavite kuke za učvršćivanje na kuhinjski ormar koristeći uputstva i šablone koje ste dobili.
3. Polako i bez primene sile montirajte uređaj na kuhinjski ormarići. Uređaj bi trebalo da se podigne na kuke za učvršćivanje a zatim da se spusti u svoj položaj. U slučaju smetnji tokom montiranja ovaj postupak se može ponoviti. Prednji okvir rerne trebalo bi da potpuno prione na prednji otvor kuhinjskog ormarića.
4. Uverite se da je uređaj stabilan i da nije nagnut. Pobrinite se da se održi razmak od 4 mm između vrata ormarića/kuhinjskog dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

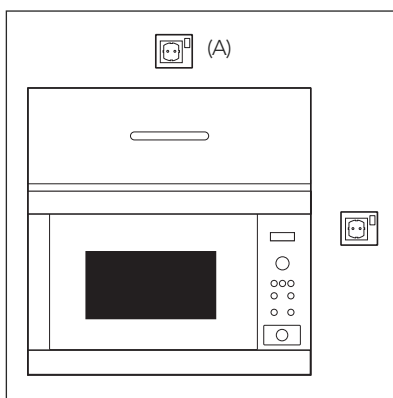




**VAŽNO!** Osigurajte da dno pećnice bude 85 cm ili više iznad poda. Važno je da se osigura da instalacija ovog proizvoda bude u

skladu sa uputstvima iz ovog uputstva za upotrebu i proizvođačkim uputstvima za instalaciju tradicionalnih pećnica.

## 9.2 Priključivanje uređaja na električno napajanje



- Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Ili mora postojati mogućnost da se pećnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidača u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže.
- Utičnica ne sme biti smeštena iza ormarića.
- Najbolji položaj je iznad ormarića, pogledajte (A).
- Priključite uređaj na monofaznu naizmeničnu struju 230 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene utičnice. Utičnica mora imati osigurač od 16 A.
- Električni napojni kabl može zameniti samo električar.
- Pre instalacije, zavežite komad kanapa za napojni kabl pećnice da biste ga lakše provukli kroz otvor i olakšali priključak na poziciju (A) kada se uređaj priključuje.
- Kada ubacujete uređaj u ormarić sa visokom stranama, NEMOJTE zgnječiti električni napojni kabl.
- Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost.

## 9.3 Eklektični priključci



**UPOZORENJE!**  
OVAJ UREĐAJ MORA BITI  
UZEMLJEN

Proizvođač poriče svaku odgovornost u slučaju da se ova mera predostrožnosti ne poštuje.

Ako utikač koji je postavljen na Vaš uređaj nije odgovarajući za Vašu utičnicu, morate pozvati ovlašćeni AEG servis.

## 10. SPECIFIKACIJE


|                              |                      |  |
|------------------------------|----------------------|--|
| Napon AC napajanja           |                      | 230 V, 50 Hz, jednofazni                           |
| Osigurač na liniji napajanja |                      | Минимум 16 А                                       |
| Potrebna AC snaga:           | Mikrotalasna Roštilj | 1,37 kW  |
|                              | Mikrotalasna/roštilj | 2,35 kW  |
| Izlazna snaga:               | Mikrotalasna Roštilj | 900 W (IEC 60705)                                  |
|                              |                      | 1000 W   |
| Frekvencija mikrotalasa      |                      | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / klasa B)         |
| Spoljašnje dimenzije:        |                      | MCD2664E 594 mm (Š) x 459mm (V) x 404 mm (D)       |
| Unutrašnje dimenzije         |                      | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Kapacitet pećnice            |                      | 26 litara <sup>2)</sup>                            |
| Rotirajući tanjir            |                      | Ø 325 mm, staklena                                 |
| Težina                       |                      | oko 19,5 kg  |
| Lampica u pećnici            |                      | 25 W/240 - 250 V                                   |

- <sup>1)</sup> Ovaj proizvod zadovoljava zahteve Evropskog standarda EN55011. U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao oprema 2. grupe B klase. Grupa 2 znači da uređaj namerno proizvodi energiju radiofrekvencije u obliku elektromagnetne radijacije radi termičke obrade hrane. Uređaj B klase znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvu.
- <sup>2)</sup> Unutrašnji kapacitet se izračunava merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet prijema hrane je manji.


Ova pećnica je u skladu sa zahtevima Direktiva 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC i 2011/65/EU.

SPECIFIKACIJE SU PODLOŽNE PROMENAMA BEZ PREHODNOG OBAVEŠTENJA KAO DEO STALNIH POBOLJŠANJA

## 11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Рециклирајте материјале са симболом  .  
Паковање одложите у одговарајуће  
контејнере ради рециклирања.

Помозите у заштити животне средине и  
људског здравља као и у рециклирању  
отпадног материјала од електронских и  
електричних уређаја.

Уређаје обележене симболом   
немојте бацати заједно са смећем.  
Производ вратите у локални центар за  
рециклирање или се обратите  
општинској канцеларији.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



TINS-B031URR1

