

RU	Руководство Пользователя	5
PL	Instrukcja Obsługi	39
LV	Lietotāja Rokasgrāmata	66
SK	Návod Na Obsluhu	91
EE	Kasutusjuhend	119

# USER MANUAL

Свч-Печь

Kuchenka Mikrofalowa

Mikrovīļņu Krāsns

Mikrovlinná Rúra

Mikrolaineahi



# СОДЕРЖАНИЕ / SPIS TREŚCI / SATURS / OBSAH

## СОДЕРЖАНИЕ

Инструкции по безопасности .....	5
Схема устройства .....	9
Перед первым использованием .....	10
Советы по приготовлению пищи в СВЧ-печи .....	12
Использование СВЧ-печи .....	13
Таблицы программ .....	18
Рецепты .....	22
Уход и очистка .....	26
Что делать, если.....	27
Технические характеристики .....	27
Установка .....	28
Экологическая информация .....	30
Гарантия/сервисная служба .....	31

## SATURS

Svarīgi drošības norādījumi .....	66
Ierīces pārskats .....	69
Darbības, kas veicamas pirms pirmās lietošanas reizes .....	70
Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni .....	72
Mikroviļņu krāsns lietošana .....	73
Programmu tabulas .....	78
Receptes .....	82
Kopšana un tīrīšana .....	86
Ko darīt, ja.....	87
Tehniskie dati .....	87
Uzstādīšana .....	88
Vides informācija .....	90
Garantija/Klientu apkalpošana .....	91

## SPIS TREŚCI

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa .....	39
Przegląd urządzenia .....	43
Przed rozpoczęciem korzystania .....	44
Porady dotyczące gotowania w kuchenke mikrofalowej .....	46
Obsługa kuchenki mikrofalowej .....	47
Tabela programów .....	52
Przepisy .....	56
Konserwacja i czyszczenie .....	60
Rozwiązywanie problemów .....	61
Dane techniczne .....	61
Montaż .....	62
Informacje dotyczące ochrony środowiska .....	64
Warunki gwarancyjne .....	65

## OBSAH

Dôležité bezpečnostné pokyny .....	92
Prehľad zariadenia .....	95
Pred prvým použitím .....	96
Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre .....	98
Obsluha mikrovlnnej rúry .....	99
Tabuľka programov .....	104
Recepty .....	108
Údržba a čistenie .....	112
Riešenie problémov .....	113
Technické parametre .....	113
Montáž .....	114
Informácie týkajúce sa ochrany životného prostredia .....	116
Záruka/Servis .....	117

# SISUKORD

## SISUKORD

Olulised ohutusnõuded .....	118
Seadme ülevaade .....	121
Enne esimest kasutamist .....	122
Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks .....	124
Mikrolaineahju kasutamine .....	125
Programmitabelid .....	130
Retseptid .....	134
Hooldamine ja puhastamine .....	138
Mida teha, kui.....	139
Tehnilised andmed .....	139
Paigaldamine .....	140
Keskkonnateave .....	142
Garantii/klienditeenindus .....	143

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

### Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации.

Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия — снабжена предохранителем на 10 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 10 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь.

Не храните и не используйте печь на улице.

**Если нагреваемая пицца начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пицца перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пицца дымится, может привести к пожару. Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей. Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающую подставку и опору**

**вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.**

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия.

Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару.

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться.

Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

Не храните пищу или другие предметы в печи.

После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует.

Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации.

### Травмоопасность

**Внимание: Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает. Перед использованием убедитесь в следующем:**

- а) Дверца должна правильно закрываться без перекосов и изгибов.**
- б) Петли и защелки безопасности на дверце не должны быть сломаны или разболтаны.**
- в) Печати на дверце и уплотняемые**

## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

поверхности не должны быть повреждены.

г) Убедитесь в том, что в духовке или на дверце нет выбоин.

д) Убедитесь в том, что шнур питания и вилка не повреждены.

**Никогда не регулируйте, не чините и не пытайтесь модифицировать саму печь. Для некомпетентных лиц опасно выполнять любые действия по обслуживанию или ремонту, которые требуют снятия крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии.**

Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности. Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

**Не позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях. Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.**

Лица, имеющие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны узнать у своих врачей или у производителя кардиостимулятора, какие меры предосторожности нужно принимать при обращении с СВЧ-печами.

**Предостережение о возможном поражении электрическим током**

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах.

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо предметы. В случае проливания жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и позвоните в ближайший сервисный центр.

Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.

Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

**Не пытайтесь самостоятельно заменить лампу печи и не разрешайте заменять ее тем, кто не уполномочен на это ZANUSSI. При отказе лампы печи необходимо обратиться к своему дилеру или связаться с ближайшим ZANUSSI.**

При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Обмен должен быть сделан уполномоченным ZANUSSI агентом обслуживания.

**Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания:**

**Внимание: Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.**

Никогда не используйте запечатанные контейнеры. Перед применением снимайте печати и крышки. Запечатанные контейнеры могут взрываться из-за нарастания давления даже после отключения печи.

При нагревании в СВЧ-печи жидкостей следует соблюдать осторожность. Отверстие контейнера должно быть широким, чтобы в нем не скапливались пузыри.

**Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.**

Чтобы предотвратить внезапное выливание кипящей жидкости, которое может привести к ожогам, примите следующие меры:

1. Размешивайте жидкость перед нагреванием или повторным разогреванием.
2. При повторном разогревании жидкости рекомендуется окунуть в нее стеклянную палочку или аналогичное приспособление.
3. По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи в течение минимум 20 секунд во избежание вскипания и выливания, спустя некоторое время.

**Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления. Чтобы готовить или подогревать яйца, которые не были взболтаны или смешаны, протыкайте желтки и белки, чтобы яйца не взрывались. Очищайте сваренные вкрутую яйца от скорлупы и нарежьте их дольками перед повторным нагреванием в СВЧ-печи.**

Протыкайте кожуру картофеля, сосисок и фруктов перед приготовлением, чтобы эти продукты не взрывались.

#### **Предупреждение ожогов**

Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи.

Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления

попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

**Во избежание ожогов следует всегда проверять температуру еды и размешивать ее перед подачей на стол. Необходимо также уделять особое внимание температуре пищи и напитков, предназначенных для младенцев, детей и пожилых людей.**

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи.

При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания.

После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

**Держите детей в стороне от дверцы, чтобы они не обожглись. Предотвращение неправильного использования печи детьми**  
**Внимание:** Детали данного устройства нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов. Запрещается использование детьми младше 8 лет без постоянного присмотра взрослых. Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или

# ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим каким пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание могут осуществляться только детьми возрастом 8 лет и старше и только под присмотром взрослых.**

Не облокачивайтесь на дверцу печи и не раскачивайте ее. Не играйте с печью и не используйте ее в качестве игрушки.

Детям следует предоставить все важные инструкции по безопасности: научить пользоваться держателями для кастрюль, тщательно удалять обертки с продуктов, уделяя особое внимание упаковке (например, саморазогревающимся материалам), которая разработана для того, чтобы еда хрустела, и которая может быть слишком горячей.

## **Другие предупреждения**

Никогда не вносите модификации в печь.

Она предназначена только для приготовления пищи дома и может применяться лишь в этих целях. Печь непригодна для коммерческого использования или лабораторных исследований.

## **Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба**

Никогда не включайте печь, если она пуста.

При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на

жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше, чем указано в инструкциях к блюду.

Не используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

- а) Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- б) Не ставьте горячую еду или горячие приспособления на холодную подставку.
- в) Не ставьте холодную еду или холодные приспособления на горячую подставку.

Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух.

## **Внимание:**

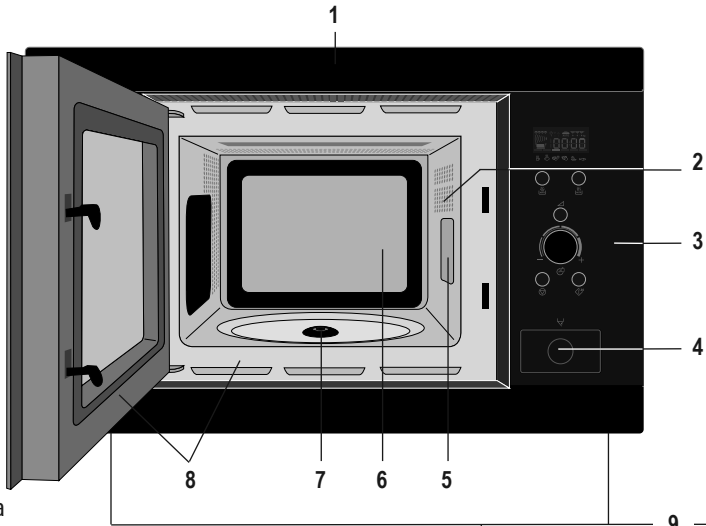
Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику.

Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества.

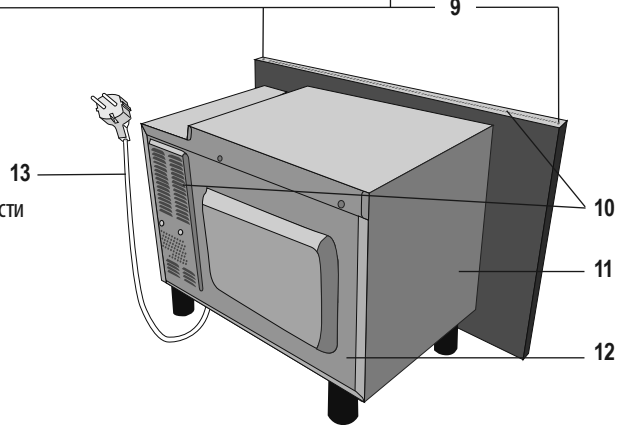
На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.



## СВЧ-ПЕЧЬ И АКСЕССУАРЫ



1. Передняя накладка
2. Лампа печи
3. Панель управления
4. Кнопка открытия дверцы
5. Крышка волновода
6. Духовка
7. Герметичная прокладка
8. Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

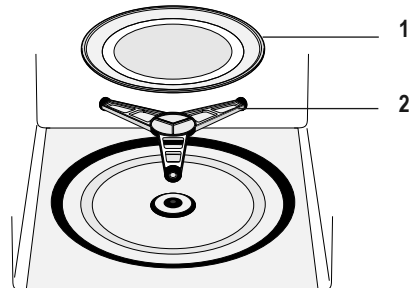


Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

1. Вращающаяся подставка
  2. Опора вращающейся подставки
  3. 4 затяжных винта (не показаны)
- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу духовки.
  - Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
  - Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

### Внимание:

При заказе аксессуаров просим сообщить дилеру или представителю ZANUSSI следующее: название детали и название модели.



# СХЕМА УСТРОЙСТВА И ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 1. Указатели на ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ



### 2. Индикаторы **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

### 3. Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

### 4. Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**

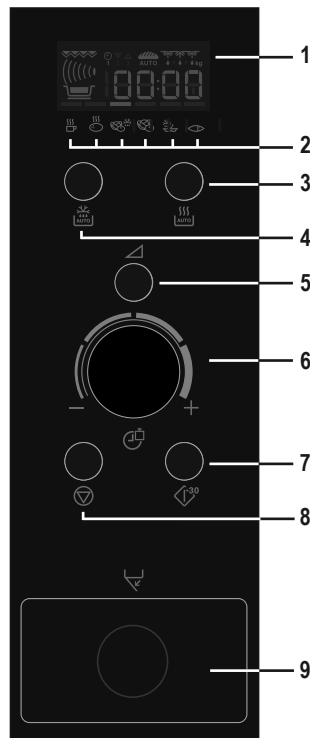
### 5. Кнопка **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**

### 6. Ручка **ТАЙМЕР/ВЕС**

### 7. Кнопка **START/+30**

### 8. Кнопка **STOP**

### 9. Кнопка **ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ**





## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ


### НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Печь снабжена часами, где время указывается в 12-часовом и 24-часовом формате.




**Пример:** Чтобы выставить на часах время 11:30 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: 
3. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
4. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку **START/+30**.
6. Посмотрите на дисплей: 

#### **Внимание:**

1. Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
2. При нажатии кнопки **STOP** автоматически выставляется время: 

**Пример:** Чтобы выставить на часах время 23:30 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: 
3. Нажмите кнопку **START/+30**. На экране появится следующее значение: 
4. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
5. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку **START/+30**.
7. Посмотрите на дисплей: 


#### **Внимание:**

1. Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
2. При нажатии кнопки **STOP** автоматически выставляется время: 

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

## КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫСТАВЛЕНИИ ЧАСОВ

**Пример:** Чтобы выставить на часах время 11:45 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
3. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
4. Нажмите один раз кнопку **START/+30**.
5. Посмотрите на дисплей: 

**Пример:** Чтобы перейти на часах от 12-часового формата к 24-часовому или наоборот, выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы выставить час.

**Пример:** Чтобы выставить на часах время 23:45 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
3. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
4. Нажмите один раз кнопку **START/+30**.
5. Посмотрите на дисплей: 

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ STOP

Кнопка **STOP** используется в следующих целях:

1. устранение ошибки во время программирования;
2. временная остановка работы печи путем однократного нажатия;
3. отмена программы во время приготовления путем двойного нажатия.




## БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. Когда блокировка включена, то вплоть до выключения функции блокировки ни один компонент СВЧ-печи не работает.

**Пример:** Чтобы включить блокировку для защиты от детей, сделайте следующее.

1. Нажмите кнопку **STOP** и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.



Печь подаст два звуковых сигнала, и на экране появится надпись "LOC": 

### Примечание:

- Чтобы выключить блокировку для защиты от детей, нажмите кнопку **STOP** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь дважды подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится время дня.
- Блокировку для защиты от детей невозможно установить, если не установлены часы.

# СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В СВЧ-ПЕЧИ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Чтобы приготовить или разморозить пищу в СВЧ-печи, энергия СВЧ-излучения должна быть способна проходить сквозь контейнер и нагревать пищу. Поэтому важно выбирать подходящую посуду. Круглые или овальные блюда предпочтительней квадратных

или продолговатых, поскольку пища в углах может перекипать. Чтобы пища нагревалась равномерно, ее важно поворачивать и перемешивать. После приготовления необходимо дать пище остыть, так как при этом тепло распределяется равномерно.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПИЩИ

Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Плотность	Плотность пищи влияет на время приготовления. Легкая пористая пища (например, кексы или хлеб) готовится быстрее, чем тяжелая и плотная пища, например жареное мясо и запеканка.
Количество	Время приготовления должно увеличиваться с увеличением объема пищи, помещаемой в печь. Так, например, четыре картофелины будут готовиться дольше, чем две.
Размер	Маленькие продукты и кусочки готовятся быстрее, чем крупные, поскольку СВЧ-излучение может проникать со всех сторон по направлению к центру. Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Форма	Более толстые куски пищи неправильной формы, например куриные окорочка или ножки, готовятся дольше. Круглые кусочки прожариваются более равномерно, чем квадратные в СВЧ-печи.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Охлажденные продукты готовятся дольше, чем пища комнатной температуры. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.

## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок). <b>Внимание:</b> Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Некоторые области размораживаемой пищи могут нагреться. Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

# СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В СВЧ-ПЕЧИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

## ПОСУДА ДЛЯ СВЧ-ПЕЧЕЙ

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/ контейнеры из фольги	✓ / ✗	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем; тщательно выполняйте инструкции.
Блюда для жарки	✓	Всегда следуйте инструкциям производителей. Не нагревайте пищу дольше, чем это рекомендовано. Будьте очень осторожны, поскольку эти блюда становятся очень горячими.
Фарфор и керамика	✓ / ✗	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стекло (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	✗	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Липкая пленка	✓	Пленка не должна касаться еды. Ее необходимо протыкать, чтобы пар мог выйти.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпустить пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	✗	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Вашу печь можно запрограммировать так, чтобы она работала до 90 минут. Блок ввода времени приготовления позволяет вводить значения от 15 секунд до 5 минут. Это зависит от общей длительности приготовления, указанной в таблице.

Время приготовления	Единица увеличения
0–5 минут	15 секунд
5–10 минут	30 секунд
10–30 минут	1 минута
30–90 минут	5 минут

### РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА

Ручная разморозка (без применения функции автоматической разморозки) выполняется при мощности 240 Вт. Символ разморозки появляется на дисплее всякий раз при выборе уровня мощности.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

## УРОВНИ МОЩНОСТИ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

**800 Вт/ВЫСОКАЯ** Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.

**560 Вт** Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорев по краям.

**400 Вт** В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюд из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.

**240 Вт/РАЗМОРОЗКА** Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.

**80 Вт** Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).

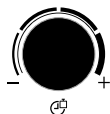
**0 Вт** Для настаивания или использования кухонного таймера.

**Вт = ВАТТ**

### Пример:

Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 560 Вт, выполните следующие действия.

1. Дважды нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
2. Введите значение времени, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.
4. Посмотрите на дисплей:



### Внимание:

Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка 800 Вт/ВЫСОКАЯ.

### Примечание:

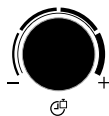
- Когда дверца во время приготовления открыта, время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начинает снова отсчитываться после закрытия дверцы и нажатия кнопки **START/+30**.
- Если вы захотите узнать **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, один раз нажмите кнопку питания.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
- Вы можете изменить **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, нажав кнопку питания.
- Чтобы отменить программу во время приготовления, дважды нажмите кнопку **STOP**.

## КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

### Пример:

Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут.

1. 7 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
2. Введите время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.
4. Посмотрите на дисплей:



### Примечание:

- Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку **STOP**. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку **START/+30**, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку **STOP**.

## ПРИБАВЬТЕ 30 СЕКУНД

Кнопка **START/+30** позволяет включать две следующие функции:

1. **Прямой запуск**  
Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 800 Вт/ВЫСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку **START/+30**.
2. **Увеличение времени приготовления**  
Время приготовления можно увеличить с шагом, кратным 30 секундам, если нажать эту кнопку, когда печь включена.



### Примечание:

- Эту функцию нельзя использовать во время **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** или **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.

## ПЛЮС И МИНУС

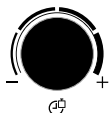
Функция **ПЛЮС** и **МИНУС** позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

Если вы предпочитаете вареный картофель, который остается твердым в готовом виде, нажмите **МИНУС** .

А если вы предпочитаете более мягкий вареный картофель, выберите **ПЛЮС** .

**Пример:** Чтобы приготовить 0,3 кг хорошо проваренного картофеля, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.
3. Нажмите кнопку питания один раз, **ЧТОБЫ** выбрать настройку **ПЛЮС** .
4. Нажмите кнопку **START/+30**.



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ


5. Посмотрите на дисплей:



## Примечание:

Чтобы отменить действие функции **ПЛЮС/МИНУС**, 3 раза нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.

Если вы выберете **ПЛЮС**, на экране появится .

Если вы выберете **МИНУС**, на экране появится .

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ ЗА НЕСКОЛЬКО СТАДИЙ

МИКРОВОЛНОВУЮ печь можно запрограммировать максимум за 3 стадия.

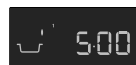
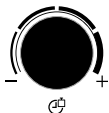
**Пример:** Чтобы готовить:

5 минут с мощностью 800 Вт (стадия 1) и

16 минут с мощностью 240 Вт (стадия 2), выполните следующие действия.

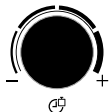
### СТАДИЯ 1

1. Нажмите один раз кнопку **ПИТАНИЯ**.
2. Введите нужное время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5.00.
3. Посмотрите на дисплей:



### СТАДИЯ 2

1. 4 раза нажмите кнопку **ПИТАНИЯ**.
2. Введите нужное время приготовления, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 16.00.
3. Чтобы начать приготовление, нажмите один раз кнопку **START/+30**.
4. Посмотрите на дисплей:



Печь начнет работать в течение 5 минут с мощностью 800 Вт, а затем будет работать 16 минут с мощностью 240 Вт.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

В режимах **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ** правильный режим и время приготовления выбираются автоматически. На выбор имеется 6 меню **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и 2 меню **АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ**.

### АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пицца	Символ
Напиток	
Вареный картофель/картофель в мундире	
Замороженные овощи	
Свежие овощи	
Замороженные продукты, готовые к употреблению	
Рыбное филе с соусом	



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

## Пример:

Чтобы приготовить 0,3 кг вареного картофеля, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.
4. Посмотрите на дисплей:



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу, и раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START/+30**. В конце периода **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

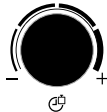
## АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Пицца	Символ
Мясо/рыба/домашняя птица	
Хлеб	

## Пример:

Чтобы разморозить 0,2 кг хлеба, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.
2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.2.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.
4. Посмотрите на дисплей:



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу, и раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START/+30**. В конце периода **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ** программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.





# ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

## ТАБЛИЦЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Автоматического приготовления	Вес (Шаг увеличения)/ Приспособления	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе) 	1 – 4 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставьте чашку у края вращающейся подставки.</li> </ul>
Вареный картофель и картофель в мундире 	0,1 – 0,8 кг (100 г) Миска с крышкой	 x2	<p>Вареный картофель: очистите картофель и порежьте его на части одинакового размера.</p> <p>Картофель в мундире: выберите картофелины одинакового размера и промойте их.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску.</li> <li>Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли.</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul>
Замороженные овощи 	0,1 – 0,6 кг (100 г) Миска с крышкой	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Добавьте 1 чайную ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.)</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul> <p><b>Внимание:</b> Если овощи смерзлись, приготовьте их вручную.</p>
Свежие овощи 	0,1 – 0,6 кг (100 г) Миска с крышкой	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нарежьте на маленькие кусочки (например, дольки, кубики или ломтики).</li> <li>Добавьте 1 столовую ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.)</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul>
Готовые к употреблению замороженные продукты, которые можно помешивать 	0,3 – 1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перенесите еду в подходящую посуду, не пропускающую СВЧ-излучение.</li> <li>Добавьте немного жидкости, если это рекомендовано производителем.</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Если производитель советует это, готовьте продукты без крышки.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления размешайте пищу и остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul>
Рыбное филе с соусом 	0,4 – 1,2 кг* (100 г) Форма для запекания и липкая пленка для СВЧ-печей	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рецепты рыбного филе с соусом см. на стр. 20.</li> </ul> <p>* Общий вес ингредиентов.</p>

**Внимание:** Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5°C, замороженная пища готовится при температуре -18°C.

# ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

Автоматического размораживания	Вес (Шаг увеличения)/ Приспособления	Кнопка	Процедура
<p>Мясо/рыба/ домашняя птица</p>  <p>Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски.</p>	<p>0,2 – 0,8 кг (100 г) Открытое блюдо</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки.</li> <li>Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой.</li> <li>После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15 – 45 минут и подождите, пока она до конца разморозится. <b>Примечание:</b> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</li> <li>Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные кусочки.</li> </ul>
<p>Хлеб</p> 	<p>0,1 – 1,0 кг (100 г) Открытое блюдо</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку.</li> <li>Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки.</li> <li>После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.</li> </ul>

**Внимание:** Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5°C, замороженная пища готовится при температуре -18°C.

## Примечание:

- Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
- Если вес или количество еды превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
- Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Убедитесь в том, что пища горячая после приготовления.
- Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START/+30**.
- После работы в микроволновом режиме может включиться вентилятор охлаждения.

## Примечание: Автоматическая разморозка

- Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
- Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.
- Перевернув пищу, экранируйте размороженные участки маленькими плоскими кусочками алюминиевой фольги.
- Домашнюю птицу необходимо обрабатывать сразу же после разморозки.

# ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Рыбное филе с пикантным соусом

1. Смешайте ингредиенты для соуса.
2. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив кусочки тонкими сторонами к центру, и посыпьте солью.
3. Залейте рыбное филе соусом.
4. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.
5. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервированные помидоры (без сока)
40 г	80 г	120 г	кукуруза
4 г	8 г	12 г	соус чили
12 г	24 г	36 г	лук (мелко нарезанный)
1 ст. ложка	1-2 ст. ложки	2-3 ст. ложки	красный виноградный уксус
			горчица, тимьян и красный стручковый перец
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль

### Рыбное филе с соусом карри

1. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив его тонкой стороной к центру, и посыпьте солью.
2. Добавьте в рыбное филе бананы и готовый соус карри.
3. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.
4. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль
40 г	80 г	100 г	банан (ломтиками)
160 г	320 г	480 г	готовый соус карри

## ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

**Внимание:** Если пища готовится в течение стандартного времени с мощностью 800 Вт, мощность печи будет автоматически снижаться во избежание перегрева. Уровень СВЧ-излучения снизится до 560 Вт. Выждав 90 секунд, можно снова включить уровень мощности 800 Вт.

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
800 Вт СВЧ-излучения	20 минут	560 Вт СВЧ-излучения

## КУЛИНАРНЫЕ ТАБЛИЦЫ

### Используемые сокращения

ст. ложка = столовая ложка	Чашка = полная чашка	г = грамм	мл = миллилитр	мин = минуты
ч. ложка = чайная ложка	КГ = килограмм	л = литр	см = сантиметр	

### Разогревание пищи и напитков

Еда/напиток	Количество -г/мл-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	800 Вт	прибл. 1	не накрывать
Вода, 1 чашка	150	800 Вт	1–2	не накрывать
6 чашек	900	800 Вт	10–12	не накрывать
1 блюдо	1000	800 Вт	11–13	не накрывать
Одна тарелка с пищей (овощи, мясо и гарнир)	400	800 Вт	3–6	сбрызните соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	800 Вт	1–2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	200 500	800 Вт 800 Вт	2–3 4–5	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой и помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок*	200	800 Вт	3–4	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе*	200	800 Вт	2–3	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	400 Вт	1/2	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	400 Вт	прибл. 1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло*	50	800 Вт	1/2	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	400 Вт	2–3	время от времени помешивайте

\* охлажденный

### Разморозка

Пища	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Гуляш	500	240 Вт	8–12	помешивайте во время размораживания	10–15
Пирог, 1 кусок	150	80 Вт	2–5	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты (например, черешня, земляника, малина, сливы)	250	240 Вт	4–5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

Значения времени, приведенные в таблице, даются для примера. Они могут варьироваться в зависимости от температуры замерзания, качества и веса продуктов.

### Приготовление мяса и рыбы

Пища	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	800 Вт	10–12	накройте крышкой	2
Одна тарелка с пищей	400	800 Вт	9–11	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

# ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ И РЕЦЕПТЫ

## Приготовление мяса и рыбы

Пища	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	800 Вт 400 Вт	19 – 21* 11 – 14	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через*	10
	1500	800 Вт 400 Вт	33 – 36* 13 – 17*		10
Ростбиф (средний)	1000	800 Вт 400 Вт	9 – 11* 5 – 7	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через*	10
Рыбное филе	200	800 Вт	3 – 4	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	3

## РЕЦЕПТЫ

Все рецепты в этой книге рассчитываются для 4 порций, если не указано иное.

### АДАПТАЦИЯ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Если вы хотите адаптировать свои любимые рецепты для СВЧ-печи, примите во внимание следующее. Сократите время приготовления наполовину или на треть. Возьмите в качестве примера рецепты из этого руководства.

Продукты с большим количеством жидкости (например, мясо, рыба, домашняя птица, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы) можно легко приготовить в СВЧ-печи.

Поверхность продуктов с небольшим содержанием жидкости

(например, пицца на тарелке) должна быть увлажнена перед нагреванием или приготовлением.

Объем жидкости, добавляемой в сырые продукты, которые нужно тушить, необходимо сократить примерно на две трети от первоначального объема в рецепте. При необходимости добавьте еще воды во время приготовления.

Количество добавляемого жира можно значительно сократить.

Для придания пище запаха достаточно небольшого количества сливочного или подсолнечного масла или маргарина. Поэтому ваша микроволновая печь отлично подходит для приготовления диетической еды с низким содержанием жиров.

### Грибной суп

1. Поместите овощи и бульон в чашку, накройте ее крышкой и приготовьте блюдо.

**8 – 9 мин 800 Вт**

2. Смешайте все ингредиенты в миксере.
3. Размешайте муку и масло до пастообразного состояния и добавьте в суп. Приправьте его солью и перцем, накройте крышкой и приготовьте. После приготовления помешайте блюдо.

**4 – 6 мин 800 Вт**

4. Смешайте яичный желток со сметаной и постепенно добавьте в суп, перемешивая его. Подогрейте суп в течение короткого времени, но не позволяйте ему закипеть!

**1 – 2 мин 800 Вт**

После приготовления остудите в течение примерно 5 минут.

#### Приспособления: Миска с крышкой (емкостью 2 л)

200 г	грибы, порезанные на дольки
50 г	мелко нарезанный лук
300 мл	мясной бульон
300 мл	сметана
25 г	мука
25 г	масло или маргарин
	соль и перец
1	яйцо
150 г	сметана

## Рататуй

1. Поместите в миску чеснок и оливковое масло. Добавьте приготовленные овощи, кроме сердцевин артишоков, и приправьте блюдо перцем. Добавьте пучок душистых трав, накройте крышкой и приготовьте, перемешав один раз.

**19 – 21 мин 800 Вт**

В последние 5 минут добавьте сердцевин артишоков и приготовьте.

2. Приправьте рататуй по вкусу солью и перцем. Перед тем как подать блюдо на стол, выньте пучок душистых трав. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

**Приспособления:** Миска с крышкой (емкостью 2 л)

5 ст. ложек	оливковое масло
1 зубчик	измельченный чеснок
50 г	нарезанный лук
250 г	баклажан, нарезанный кубиками
200 г	кабачок, нарезанный кубиками
200 г	крупные кубики перца
75 г	крупные кубики фенхеля
1	пучок душистых трав
200 г	консервированные сердцевин артишока, разрезанные на 4 части
	соль и перец

## Филе из камбалы

1. Промойте и просушите рыбу. Выньте кости.
2. Нарежьте лимон и помидоры тонкими дольками.
3. Смажьте блюдо маслом. Поместите рыбное филе на блюдо и полейте растительным маслом.
4. Положите сверху петрушку, дольки помидоров и добавьте приправы. Поверх помидоров положите лимонные дольки и налейте сверху белого вина.
5. Поверх лимона поместите небольшие кружочки масла, накройте крышкой и приготовьте.

**16 – 19 мин 800 Вт**

После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

**Приспособления:** Неглубокое овальное блюдо для печи со специальной липкой пленкой (длиной около 26 см)

400 г	филе из камбалы
1	целый лимон
150 г	помидоры
10 г	масло
1 ст. ложка	растительное масло
1 ст. ложка	нарезанная петрушка
	соль и перец
4 ст. ложки	белое вино
20 г	масло или маргарин

# РЕЦЕПТЫ

## Тушеная телятина по-цюрихски

1. Нарезьте телятину полосками.
2. Смажьте блюдо маслом. Положите в него мясо и лук, накройте крышкой и приготовьте. Во время приготовления блюдо нужно перемешать один раз.  
**7 – 10 мин 800 Вт**
3. Добавьте белого вина, коричневой приправы для подливки и сметаны, перемешайте, накройте крышкой и продолжите приготовление. Время от времени помешивайте.  
**4 – 5 мин 800 Вт**
4. Перемешайте смесь после приготовления, дайте ей отстояться в течение примерно 5 минут. Украсьте блюдо петрушкой.

Приспособления: Миска с крышкой (емкостью 2 л)	
600 г	филе телятины
10 г	масло или маргарин
50 г	мелко нарезанный лук
100 мл	белое вино
	приправленная подливка, приправа примерно для 1/2 литра подливки
300 мл	сметана
1 ст. ложка	порубленная петрушка

## Фаршированная ветчина

1. Смешайте шпинат с сыром и полужидким творогом, приправьте по вкусу.
2. Положите столовую ложку наполнителя на каждую дольку приготовленной ветчины и заверните его. Проткните ветчину деревянной шпилькой, чтобы она не разворачивалась.
3. Приготовление соуса бешамель: налейте воду и сливки в миску и подогрейте ее.  
**3 – 4 мин 800 Вт**  
Смешайте муку с маслом, чтобы сделать заправку для соуса, добавьте к жидкости и взбивайте до тех пор, пока она не растворится. Накройте и готовьте до густоты.  
**1 мин 800 Вт**  
Перемешайте и попробуйте.
4. Налейте соус в смазанное маслом блюдо, поместите в него фаршированные ветчинные рулетики и приготовьте, закрыв крышкой.  
**3 – 4 мин 800 Вт**  
После приготовления остудите в течение примерно 5 минут.

Приспособления: Миска с крышкой (емкостью 2 л) Овальная форма для запекания с крышкой (примерно 26 см в длину)	
125 г	нарезанный листовый шпинат
125 г	сметана фромаж-фрес, 20% жирности
40 г	натертый сыр «Эмменталь»
	перец и паприка
6 ломтиков	готовая ветчина (300 г)
125 мл	вода
125 мл	сметана
20 г	мука
20 г	масло или маргарин
10 г	масло или маргарин для смазывания блюда



## Лазанья

1. Порежьте помидоры, смешайте их с ветчиной и луком, чесноком, говяжьим фаршем и томатным пюре. Добавьте приправы, закройте крышкой и приготовьте блюдо  
**7 – 9 мин 800 Вт**
2. Смешайте сметану с молоком, сыром «Пармезан», травами, маслом и специями.
3. Смажьте маслом блюдо и выложите на дно примерно 1/3 макаронных изделий. Выложите половину смеси из фарша на макаронные изделия и подлейте соус. Повторите процедуру и добавьте оставшиеся макаронные изделия. Залейте макароны соусом и добавьте сыр «Пармезан». Готовьте блюдо, закрыв крышкой.  
**15 – 17 мин 560 Вт**  
После приготовления остудите в течение примерно 5–10 минут.

Приспособления: Миска крышкой (емкостью 2 л) Мелкая квадратная форма для запекания с крышкой (размером примерно 20 x 20 x 6 см)	
300 г	консервированные помидоры
50 г	рубленая ветчина
50 г	мелко нарезанный лук
1	раздавленный зубок чеснока
250 г	говяжий фарш
2 ст. ложки	томатное пюре
	соль и перец
150 мл	сметана
100 мл	молоко
50 г	натертый сыр «Пармезан»
1 ч. ложка	смесь перемолотых трав
1 ч. ложка	оливковое масло
1 ч. ложка	растительное масло для смазывания формы
125 г	зеленая лазанья
1 ст. ложка	натертый сыр «Пармезан»

## Фруктовое желе с ванильным соусом

1. Положите немного фруктов с одной стороны в качестве украшения. Сделайте пюре из остальных фруктов и белого вина, положите его в миску, накройте крышкой и нагрейте.  
**7 – 9 мин 800 Вт**
2. Добавьте при помешивании сахар и лимонный сок.
3. Замочите желатин в холодной воде на 10 мин, а затем выньте его и отожмите. Добавьте желатин в горячее пюре и перемешивайте до тех пор, пока он не растворится. Поставьте желе в холодильник и дождитесь, пока оно остынет.
4. Чтобы сделать ванильный соус, налейте молоко в другое блюдо. Разрежьте стручок ванили вдоль и выньте из него сердцевину, перемешайте ее с молоком, в которое добавлен сахар и кукурузная мука. Накройте крышкой и приготовьте, перемешав блюдо один раз во время готовки и еще раз перед ее завершением.  
**3 – 4 мин 800 Вт**
5. Выложите желе на тарелку и украсьте оставшимися фруктами. Полейте желе ванильным соусом.

Приспособления: Блюдо крышкой (емкостью 2 л) Миска крышкой (емкостью 1 л)	
150 г	мытая красная смородина с удаленными черенками
150 г	мытая земляника без плодоножек
150 г	мытая малина без плодоножек
250 мл	белое вино
100 г	сахар
50 мл	лимонный сок
8	полоски желатина
300 мл	молоко
1/2	стручок ванили
30 г	сахар
15 г	кукурузная мука

# УХОД И ОЧИСТКА

## УХОД И ОЧИСТКА

**ОСТОРОЖНО: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ, ПАРООЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ СИЛЬНОДЕЙСТВУЮЩИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЛЮБЫЕ ХИМИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРООКИСЬ НАТРИЯ ИЛИ ГУБКИ ДЛЯ ПОСУДЫ ПРИ ОЧИСТКЕ ЛЮБОЙ ДЕТАЛИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.**

**РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ, УДАЛЯЯ ОСТАТКИ ПИЩИ. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.**

### Внешние поверхности печи

Внешние поверхности печи можно легко очистить с помощью жидкого мыла и воды. Вытрите мыло влажной тканью, а затем высушите внешние поверхности мягким полотенцем.

### Панель управления

Перед очисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления. Панель управления необходимо очищать с осторожностью. Смочите тряпку водой и аккуратно протрите панель, чтобы очистить ее. Не используйте слишком много воды. Не используйте химическое или абразивное чистящее средство.

### Внутренние поверхности печи

1. Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого

использования, пока печь еще горячая. Если пятно не удается очистить, используйте жидкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.

2. Убедитесь в том, что мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.
3. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.

### Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мыльной водой. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и ее опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

### Дверца

Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте сильнодействующие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

**Внимание:** Не применяйте пароочиститель.

# ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ... И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предохранители в блоке предохранителей работают.</li> <li>• Электричество не отключалось.</li> <li>• Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному электрику.</li> </ul>
Режим микроволнового устройства не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверца правильно закрыта.</li> <li>• Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые.</li> <li>• Нажата кнопка START/+30.</li> </ul>
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу.</li> <li>• Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки.</li> <li>• Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться.</li> <li>• В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.</li> </ul>
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изолируйте устройство от блока предохранителей.</li> <li>• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ZANUSSI.</li> </ul>
Не включается свет в печи ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ZANUSSI. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из ZANUSSI.</li> </ul>
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза).</li> <li>• Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте.</li> <li>• Выберите более высокий уровень мощности.</li> </ul>

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	: 230 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	: минимум 10 А
Требуемая мощность:	СВЧ-излучение : 1,2 кВт
Выходная мощность:	СВЧ-излучение : 800 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	: 2450 МГц* (группа 2, класса Б)
Габаритные размеры:	ZBM17542 : 594 мм (Ш) x 371 мм (В) x 316 мм (Г)
Размеры духовки	: 285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г)**
Вместимость печи	: 17 литров**
Вращающаяся подставка	: ø 272 мм, стекло
Вес	: около 16 кг
Лампа печи	: 25 Вт/240–250 В

\* Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011.

Согласно этому стандарту этот продукт классифицируется как оборудование группы 2 класса Б.

Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи.

Выражение «оборудование класса Б» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.

\*\* Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты.

Фактический объем вмещаемой еды меньше.



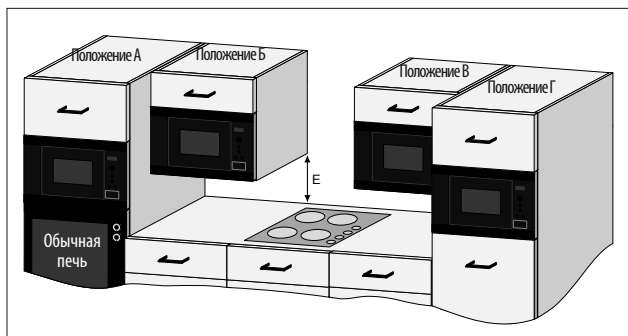
Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС и 2005/32/ЕС.  
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ  
УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА

# УСТАНОВКА

## МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ МОЖНО УСТАНОВИТЬ В ПОЛОЖЕНИЕ А, Б, В ИЛИ Г:

ПОЛОЖЕНИЕ	РАЗМЕР НИШИ		
	Ш	Г	В
А	560	550	360
Б+В	560	300	350
	560	300	360
Г	560	500	350
	560	500	360

Измерения в (мм)

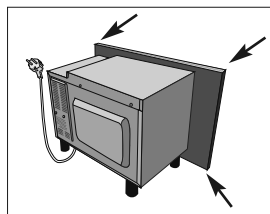


## УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Эта печь стандартно умещается в шкаф высотой 360 мм. Если требуется установить ее в шкаф высотой 350 мм; отверните и снимите 4 ножки с нижней поверхности печи. На ней находятся 3 высоких ножки и 1 короткая ножка. Замените 3 высоких ножки ножками из набора принадлежностей. Не заменяйте короткую ножку.
3. Медленно, без усилий, задвиньте устройство в кухонный шкаф до тех пор, пока передняя часть корпуса печи не начнет герметично прилегать к переднему отверстию шкафа.
4. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).

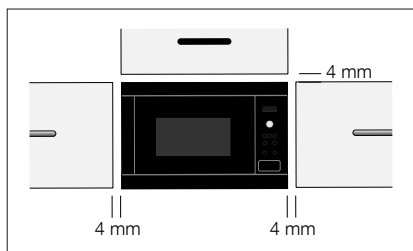
### Вариант крепления 1:

Зафиксируйте печь на месте с помощью винтов, входящих в комплект. Точки фиксации расположены на верхнем и нижнем углу печи.



### Вариант крепления 2:

См. таблицу шаблонов, прилагаемую к печи.



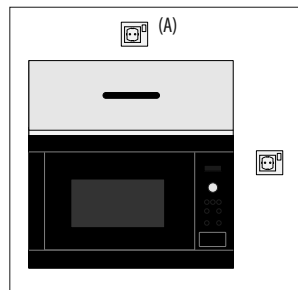
## БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

При размещении микроволновой печи в положении Б или В (см. диаграмму на стр. 28) учитывайте следующее:

- Шкаф должен находиться, как минимум, на 500 мм (Е) выше верхней рабочей поверхности и не должен устанавливаться **прямо** над конфоркой для разогревания еды.
- Данное устройство было протестировано и одобрено для использования вблизи домашних газовых, электрических и индукционных конфорок для разогревания.
- Между конфоркой и микроволновой печью должно оставаться достаточно места, чтобы микроволновая печь, шкаф и аксессуары не нагревались.
- Не включайте конфорку без сковород, когда микроволновая печь включена.
- Когда конфорка включена, эксплуатировать микроволновую печь нужно осторожно.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

- **Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.**
- **Розетку не нужно размещать за шкафом.**
- Самое лучшее положение – над шкафом (А).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 10 А плавкий предохранитель.
- **Шнур питания может заменять только электрик.**
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (А) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ повредить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.



## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ



### ВНИМАНИЕ:

**ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ**

**Если эта мера безопасности не будет принята, производитель отказывается от всякой ответственности.**

Если вилка устройства не подходит к розетке, Вы должны вызвать вашего местного ZANUSSI специалиста по обслуживанию.

# ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

## Экологически безопасная утилизация упаковочных материалов и старой техники

### Упаковочные материалы

Микроволновые печи ZANUSSI необходимо эффективно упаковывать для защиты во время транспортировки. Используется только минимально необходимая упаковка. Упаковочные материалы (например, фольга или пенополистирол) могут представлять угрозу для детей.

### Угроза удушья. Берегите упаковочные материалы от детей.

Все использованные упаковочные материалы безопасны для окружающей среды и могут быть переработаны. Картон сделан из вторсырья, а деревянные детали не обработаны. Пластиковые элементы маркированы следующим образом:

«PE» – полиэтилен (например, пленка для упаковки)


«PS» – полистирол (без фторуглеродистых соединений)

«PP» – полипропилен (например, упаковочные жгуты)

При повторном использовании упаковки экономится сырье и сокращается объем отходов. Упаковку необходимо отправить в ближайший центр утилизации. Чтобы получить информацию, свяжитесь с местным советом.

### Утилизация старой техники

Старые устройства необходимо обезопасить перед утилизацией, сняв вилку и избавившись от шнура питания. После этого необходимо сдать их в ближайший центр утилизации. Обратитесь в совет или бюро по санитарному состоянию окружающей среды, чтобы узнать, есть ли поблизости учреждения, где можно утилизировать технику.

Символ  на продукте или на упаковке означает, что этот продукт нельзя утилизировать как обычные хозяйственно-бытовые отходы. Вместо этого его нужно отнести в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для среды и здоровья людей, которые могли бы быть вызваны несоответствующей переработкой этого продукта. Чтобы узнать подробные сведения о переработке этого продукта, обратитесь в местный совет, службу уборки мусора или в магазин, где был приобретен продукт.

## ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ОЙСТВА

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

**Европейская Гарантия:** Данное устройство поддерживается гарантией ELECTROLUX в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, когда вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными ELECTROLUX, только в бытовых условиях, т.е. его нельзя использовать в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных вам по закону прав.

## СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ ТС TC RU C-GV.ME10.B.00401

Серия RU № 0004207



## ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Орган по сертификации **ОС ТЕСТБЭТ ООО "ТЕСТБЭТ"**

119134, Россия, Москва, Андреевский в-од, 2 корпус 1099135 7129

юр. адрес: 109240, Москва, ул. Бориса Ракицкого, д. 8, стр. 3-4-5

аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.11ME10 от 30.08.2011 г.

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

## ЗАЯВИТЕЛЬ

testbet@testbet.ru www.testbet.ru

ООО "Электродомс Рус" (от имени Electrolux Home Products Corporation N.V.)

Олимпийский проспект, д. 16, 129090, Москва, Россия, ИНН 7804159731, ОГРН 1027802490627

тел.: (+7 495) 956-29-17, факс: (+7 495) 626-55-13, e-mail: customer.care@electrolux.fi

## ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Sharp Manufacturing Co of UK, Sharp House, Davy Way, Llay, Wrexham, Clwyd, LL120PG, Wales, UK

(Sharp Manufacturing Co of ЮКей, Шарп Хаус, Дэйви Вей, Ллей, Ресексэм, Клуид, LL120PG, Уэльс,

Соединенное Королевство)

## ПРОДУКЦИЯ

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

марки Electrolux моделей EMS17006OX, EMS26204OK, EMS26204OW, EMS26204OX,

марки Zanussi модели ZBM17542XA

серийный выпуск

## КОД ТН ВЭД ТС

8516500000

## СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ

ГОСТ Р 51317.3.2-2006(МЭК 61000-3-2:2005); ГОСТ Р 51317.3.3-2008(МЭК 61000-3-3:2005);

ГОСТ Р 51318.11-2006 (СИСПР 11:2004); ГОСТ Р 51318.14.1-2006(СИСПР 14-1:2005);

ГОСТ Р 51318.14.2-2006(СИСПР 14-2:2001); ГОСТ Р 52161.2.25-2007(МЭК 60335-2-25:2006)

## СЕРТИФИКАТ ВЫДАН НА ОСНОВАНИИ

Протокол № 365 от 05.03.12 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег. № РОСС.RU.0001.21MK06,

Протокол № 366 от 05.03.12 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег. № РОСС.RU.0001.21MK06

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

СРОК ДЕЙСТВИЯ С 06.03.2012 ПО 06.03.2017

Руководитель (уполномоченное  
лицо) органа по сертификации

Эксперт-аудитор (эксперт)

О.Л.Дранский  
подпись, должностьМ.В.Якушев  
подпись, должность





При обнаружении в течение гарантийного срока в данном изделии недостатков, кроме возникших после передачи товара потребителю вследствие нарушения последних правил транспортировки, хранения, либо использования, а также действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, мы обязуемся удовлетворить требования потребителя в соответствии с законом при следующих условиях:

• **Гарантийный срок составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента продажи изделия магазином.**

• Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

• Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 3 (три) месяца с момента продажи основного изделия магазином.

• Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части изделия, установленные в основное изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретённые отдельно от основного изделия, составляет три месяца со дня выдачи потребителю изделия по окончании ремонта, либо продажи этих частей магазином.

• Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учётом действующего законодательства, доставки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисной компании.

• Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь на сертифицированные официально поставленные изделия, комплектующие и составные части, приобретённые на вышеуказанных территориях.

• Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части, либо в иные сроки, предусмотренные локальным законодательством.

• В случае несвоевременного извещения продавца о нарушении условий договора купли-продажи о качестве товара, продавец вправе отказать полностью или частично от удовлетворения предъявляемых потребителем требований.

• Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом, указанными в настоящем документе обязательства-

ми.

• Мы оставляем за собой право по единственно нашему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

**Гарантия не распространяется и не устанавливается:**

• На недостатки изделий, которые вызваны несоблюдением прилагаемой Инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой (в том числе подключением к неправильно напряжению питания), небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку).

• На изделия, которые подвергались конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены продуктовый или серийный номера изделия.

• На недостатки изделий, возникшие вследствие эксплуатации с не устранёнными иными недостатками, либо возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами или организациями, не являющимися нашими уполномоченными сервисными компаниями.

• На недостатки, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97 и локальными государственными стандартами, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, в частности насекомые (особенно, муравьи и тараканы), попадание внутрь изделия посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами.

• На внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки.

• На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их использования или которые произошли в результате естественного износа (включая расходные материалы), таких как лампы, элементы питания, фильтры и т.п., а также стеклянные и перемещаемые вручную пластмассовые детали.

• На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в Инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Использование изделия потребителем признаётся акцептом условия настоящего договора присоединения (оферты) по дополнению и уточнению ответственности изготовителя (продавца) в отношении недостатков изделия.

В соответствии с законом, на данное изделие изготовителем установлен срок службы 10 лет с момента продажи изделия магазином. Правила безопасного и эффективного использования изделия изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несёт ответственности за безопасность изделия.

Фамилия, имя, отчество потребителя _____ _____
Адрес _____ _____
Телефон _____
Дата ремонта _____
Сервис-центр _____
Мастер _____
Код отказа <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Фамилия, имя, отчество потребителя _____ _____
Адрес _____ _____
Телефон _____
Дата ремонта _____
Сервис-центр _____
Мастер _____
Код отказа <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

**АВТОРИЗОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ АЕГ Electrolux Zanussi  
(Россия и Беларусь)**

- Абакан ООО  
ВидеоТехника-сервис (390)  
2266364/ 2279132
- Абакан СЦ СПГУ-сервис  
(390-22) 66564
- Ангарск Байкал-сервис  
(395-1) 550536
- Ангарск ЧП Жолудев В.В.  
(395-1) 652505/ 698858
- Арзамас СЦ Техносервис  
(831-47) 77382/ 30740
- Армавир Омега-сервис  
(861-37) 94061
- Арсеньев Центр сервиса  
(423) 6130391
- Архангельск Архсервис-  
центр (818-2) 661866/  
659071
- Архангельск пбюл  
Ульянов А.Н. (818-2)  
276912.
- Астрахань Атлант-2001  
(851-2) 382867/ 251232
- Астрахань ИП Пушкин  
А.С. (851-2) 630081/ 729261
- Балаково Техноцентр  
(8453) 331434
- Балаково ИП Барышников  
Е.В. (453) 447531
- Балашов ИП Рыженкина  
Н.С. (917) 2131778
- Барнаул СВ-Мастер  
(385-2) 323332/ 484211
- Барнаул Таганая (385-2)  
484211
- Барнаул Хелми-Сервис  
(385-2) 639402/ 635988
- Барнаул ООО НСК  
8 (800) 5551000
- Барнаул ЗАО  
Региональный сервис центр  
(385-2) 485067/ 485094/  
484328
- Белгород ИП Богушева  
Е.И. (472-2) 253400
- Белгород ООО Выбор  
(472-2) 228188/ 211170/  
320460
- Белово СЦ Радиосвязь  
(384-5) 226183
- Белогорск ИП Десятник  
В.В. (416-41) 25202
- Белореченск ИП Бублик  
С.В. (861-55) 22940 / 8 (918)  
4816143
- Бердск ООО Юджин  
(383-41) 21114
- Бийск ЛИГА-Мастер  
(385-4) 327802
- Благовещенск АМИТ-  
Сервис (416-2) 522917/  
376024
- Благовещенск СЦ Контур  
(416-2) 524225/ 527398/  
521299
- Бобруйск СЦ  
Электроника-сервис 375  
(225) 520691
- Братск Сервис-центр  
Смарт (395-3) 433700
- Братск СЦ Домосервис  
(395-3) 409517/ 314226
- Брест Золак +375 (162)  
426394
- Брянск Рембытаппарат  
(483-2) 645716
- Брянск ООО МТК-Сервис  
(483-2) 756900/ 756842
- Бузулук СЦ Альянс  
(353-42) 57147/ 57787
- Великий Устюг  
УстюгТехСервисЦентр  
(817-38) 27537
- Витебск ЧП Сикора С.Г.  
+375 (212) 229228
- Владивосток ООО НСК  
8 (800) 5551000
- Владивосток ИП  
Юзефович (423) 2206600
- Владикавказ Арктика-  
Сервис (867-2) 757777/  
250107
- Владикавказ ООО Альда-  
Сервис (867-2) 640460
- Владимир Домовая  
сервис (492-2) 447280/  
447281
- Владимир Мастер-Сервис  
(492-2) 331079/ 333152
- Владимир ООО РОСТ-  
сервис (492-2) 305055
- Волгоград ООО НСК  
8 (800) 5551000
- Волгоград СЦ Классика  
(844-2) 975010
- Волгоград ТЦ  
Приборсервис (844-2)  
232028/ 240255/  
8-902-3647553
- Волгодонск ИП  
Ибрагимов М.А. (863-92)  
52929
- Волжский СЦ  
Волгасервис (84432) 15580  
(817-2) 721115/769670
- Вологда АСЦ Вологда  
(817-2) 539939/ 539969
- Вологда АСЦ Домашняя  
техника (817-2) 535700
- Ворукута Центр  
технической поддержки  
(821-51) 30360
- Ворукута ИП Львова Т.В.  
(821-51) 57767/ (821-81)  
70895
- Воронеж СП Сервис  
(473-2) 392945
- Воронеж ООО НСК  
8 (800) 5551000
- Воронеж ООО  
Технопрофсервис (473-2)  
567461/463179
- Глазов Сервисный центр  
Ваш Дом (341-41) 40737
- Гомель Нора-Сервис +375  
(232) 740916
- Гомель ИП Езерский +375  
(232) 553276/ 512482
- Горно-Алтайск илбюл  
Силицких А.В. (388-22)  
26880
- Гродно Салби-Плюс 375  
(015-2) 315113/ 399259
- Гулдермес СЦ Комфорт  
сервис (871-52)  
23678/ 8-928-9457500/  
8-928-9457448
- Димитровград АСЦ  
ЭлКом Сервис (842-35)  
28659/ 91464
- Екатеринбург М.Видео-  
сервис (343) 2646276/  
2646277
- Екатеринбург ИП  
Шайдаров И.А. (343)  
3819993/ 3819994/ 3819995
- Екатеринбург Сервисный  
центр Норд (343) 3100091/  
3357405
- Елец СЦ Полос (474-67)  
41208
- Ессентуки ИП Крученков  
Е.С. (879-34) 25090/ 28861
- Иваново Луч-сервис  
(493-2) 472985
- Иваново ООО Центр  
ремонтных услуг (493-2)  
291738
- Иваново ООО  
Спектр-Сервис (4932)  
335185/335249/335236
- Ивanteeва Берингов  
пролив - Магnum (495)  
5000560 (253) 61194/ 62401
- Ижевск Аргус-сервис  
(341-2) 787685/ 307979/  
780664/ 308307
- Ижевск ООО РИТ-Сервис  
(341-2) 430667
- Ижевск Сервисный центр  
Ваш Дом (341-2) 948686
- Ижевск Сервисный центр  
ДС (341-2) 431662
- Иркутск АСЦ Альфа-  
Сервис (395-2) 799150/  
970394
- Иркутск АСЦ Конту-  
Сервис (395-2) 222732
- Иркутск ООО НПФ ТИС  
(395-2) 513109
- Иркутск СЦ Телегон  
(395-2) 426627/ 427015/  
423417
- Йошкар-Ола Мидас  
(836-2) 213910
- Йошкар-Ола ООО  
Позитрон (836-2) 112389
- Казань Техно-сервис (843)  
5549015/ 2905866/ 5541146/  
2903499
- Казань ГСЦ  
АТремонтнуем всё (843-2)  
5554992/ 5554927
- Казань ООО НСК  
8 (800) 5551000
- Калининград  
РемТехСервис (411-2)  
272054/ 273151/ 273432
- Калининград ЧП Галотин  
(411-2) 538528
- Калуга Бизнес-Сервис  
(484-2) 548333/ 548222
- Калуга ООО Мастер-  
Сервис (4842) 561821/  
561822
- Калуга СервисГрад (4842)  
750124
- Каменск-Уральский  
Техноцентр-Сервис (343-9)  
347440
- Каменск-Уральский СЦ  
НАШ СЕРВИС (3439)  
370203/ (950) 5471015
- Каменск-Шахтинский  
Диорит-сервис (863-65)  
42851/ 40455/ 41027/ 40719
- Камышин СЦ Альфа  
(844-57) 90075
- Канаш Лидер-сервис  
(835-33) 41619/ 41327
- Карасук СЦ Сибирский  
сервис 8 (913) 9513419
- Кемерово Квант Плюс  
(384-2) 332003/ 8 (902)  
9832003
- Кемерово ИП Мишура  
С.Д. (384-2) 582020/ 585555  
/ 8 (923) 6143969
- Кемерово ООО Кузбасс-  
Импорт-Сервис (384-2)  
510533
- Кемерово Сервисный  
центр КВЭЛ (384-2) 358319
- Кинешма ООО  
Рембыттехника (493-31)  
21639
- Киров ТВКОМ (833-2)  
546956
- Киров ЦПС-Киров (833-2)  
355513
- Киров СЦ Квадрат-  
Сервис (833-2) 513554/  
513555
- Киселевск ООО КСК  
(923) 6205555
- Коломна Про-Сервис (496)  
6186476/ 6186236

- Коломна СЦ Росинка-2 (496) 6131332 6151591
- Комсомольск-на-Амуре ИП Касаткин (821-72) 53131/ 70859
- Кострома ЗАО Аксон Сервис (494-2) 220512/ 220382
- Кострома ИП Молодкин В.Л. (494-2) 300107/ 518073
- Кострома ООО Гепард Сервис (494-2) 312501
- Котлас КомТел (81837) 32510
- Краснодар Юг-сервис (861) 2734348
- Краснодар ЧП Пузенко С.В. (861-2) 521281
- Красноярск Сервисный центр Блинецов (391-2) 276720/ 653441/ 296595 (многоканальный)
- Красноярск СЦ ТехноДоктор (391-2) 555063/ 555062/ 669869
- Курган ИП Горланов (352-2) 461542/ 421577
- Курган ООО Т-во предпринимателей (352-2) 457683
- Курск Сервисный центр Суных (471-2) 393800/ 393747
- Кызыл СЦ Видикон-сервис (394-22) 10322
- Лида СЦ Профи Тех +375 15 61 34806
- Липецк СЦ Быттехника (474-2) 276612/ 391125
- Липецк СЦ Том-Сервис (474-2) 346750/ 355646
- Липецк СЦ Фолиум (4742) 340713/ 327548
- Липецк ООО Эксперт-Сервис (4742) 398789
- Лиски ИП Туровина И.В. (473-91) 42155
- Лянтор СЦ Холод-сервис 8 (904) 4892094
- Магадан ЦентрВидеоСервис (413-22) 75706
- Майкоп Джун Лтд (877-22) 47527
- Майкоп Электрон-сервис (877-2) 575837/ 556238
- Махачкала Саида-Сервис 8 (928) 9895634
- Махачкала Техник ISE (872-2) 647133
- Махачкала АОЗТ Люкс Лтд. (872-2) 682582
- Медногорск ИП Сапрыкин А.В. (3532) 979063 / (987) 8479063
- Минеральные Воды Телевид-сервис (879-22) 76518/ (879-33) 76137/ (865-2) 913574
- Минск Катрикс 375 (17) 2856922
- Минск Тотлер-сервис +375 17 2011664/ +375 29 6263866
- Минск ЦБТСервис 375 (17) 2626671 (многоканальный)
- Минск СЦ Тибериум 375 (17) 2942037/ (17) 2946355/ (29) 6062037/ (29) 6869355
- Минск ЧП Звонок А.Н. 8-0297-512837/ 8-0294-030507
- Могилёв ЭкоТехСервис 8 (0222) 229394/ GSM 8 (029) 6229394
- Москва Аттика-Сервис (495) 1252780/ (495) 7929206; (499) 1248428
- Москва М.Видео-сервис 4857875/ 4857865
- Москва Партия-Сервисцентр (495) 9133939/ 4857875/ 4857865
- Москва Сити сервис (495) 7958793/ 7959631
- Москва Эл Ко-сервис (495) 2587549/ 2587592
- Москва ООО Мир и Сервис (495) 7440014
- Москва ООО НСК 8 (800) 5551000
- Москва Совинсервис-Электролокс (495) 9179108
- Москва СЦ Техносила (495) 7254195/ 7254196
- Мурманск ООО Лидер-Сервис (815-2) 455031
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 535775
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 220490
- Муром ТехноДруг Сервис (492-34) 33554
- Набережные Челны ИП Мамедова Т.А. (855-2) 532496
- Набережные Челны ООО НСК 8 (800) 5551000
- Нальчик Альфа-Сервис (866-2) 420430
- Находка Спектр-сервис (423-6) 630362/ 644929/ 656078
- Нефтекамск Техно-Мастер (347-13) 34344
- Нефтеюганск СЦ АИС (346-12) 48596/ 54233
- Нефтеюганск СЦ Юганск (346-12) 52232
- Нижний Новгород М.Видео-сервис (831) 2657185/ 2657092/ 2657307
- Нижний Новгород Нижегородский сервисный центр (8312) 939620
- Нижний Новгород ЗАО Полаир (831) 2730880 - холодильники; (831) 2739378 - стиральные машины, плиты
- Нижний Новгород ИП Корыгина (831) 4120029 (дисп.) 4123601/ 4163141
- Нижний Новгород ООО Симона (831) 2414720/ 2413885/ 2754457/ 2411920
- Нижний Новгород СЦ Бытовая Автоматика (831) 4618848/ 50/ 51
- Нижний Тагил Радиоимпорт (343-5) 451180
- Нижний Тагил ЦТО Ока (343-5) 410008/ 410009
- Новгород ТКТ (816-2) 611200/ 335918
- Новгород СЦ Электроника (816-2) 643654
- Новгород ЧП Богдасаров Б.Г. (816-2) 615805/ 199684
- Новокузнецк НК-Сервис (384-3) 375988
- Новокузнецк Сибсервис (384-3) 333735/ 330735
- Новокузнецк ТОП-Сервис (384-3) 773206
- Новокузнецк ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новомосковск АВС Центр (487-62) 69920
- Новоросийск ООО Аргон-сервис (861-7) 630395/ 631115
- Новосибирск К-техника (383-2) 772320/ 772369/ 772559/ 772343
- Новосибирск ЛисКО центр (383) 2866235
- Новосибирск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новосибирск ООО Сибирский Сервис (383-2) 924712/ 431638/ 571995
- Новосибирск СЦ Фрегат-сервис (383) 3251904/ 3251903
- Норильск АСЦ Тайсервис (391-9) 491212
- Норильск СЦ А.И.С.Т. (391-9) 481800
- Обнинск ООО Радиотехника (484-39) 53131
- Омск Бытсервис (381-2) 249964
- Омск Евротех-сервис (381-2) 530881/ 580687
- Омск ООО Бытовая техника (3812) 579540/ 579541
- Омск ООО Сервис Бытовой Техники (381-2) 251610/ (913) 9645626
- Орёл МастерЪ (486-2) 751480
- Орёл Феникс-Электроникс (486-2) 408681/ 408682
- Орёл Сервисный центр Гранд (486-2) 436765
- Оренбург ООО ТЦ Ликос-Сервис (353-2) 572491/ 572494/ 572668/ 792368
- Оренбург ООО ТехЦентр (3532) 300030/ 300060
- Орск Айс-Сервис плюс (353-7) 351318/ 356989
- Орск Аста-сервис (353-7) 213666/ 259803
- Орск СЦ Альянс-С (353-7) 266266
- Пенза ЗАО Техсервис (841-2) 558598/ 646856/ 621149
- Пенза ООО Евростиль-Пенза (841-2) 544301
- Пенза ООО Орбита-Сервис (8412) 422726
- Пенза ООО Мир Сервиса (8412) 681999/ 686699
- Первоуральск Оптима-сервис (343-92) 56566/ 57413/ (343-97) 31888
- Пермь Евро-Сервис (342-2) 135333
- Пермь ООО Импорт-Сервис (342-2) 656983
- Пермь ООО НСК 8 (800) 5551000
- Петрозаводск Акант-сервис (814-2) 722056
- Петрозаводск Альфа-Сервис (814-2) 636320/ 261614
- Петропавловск-Камчатский СЦ Дружба-Сервис (415-22) 54902/ 36054
- Пинск ИП Кузбарь Г.Н. +375 29 6921419
- Поворино ИП Чигарёв П.Н. (476-73) 23110
- Подольск Интеграл-сервис (496-7) 533609
- Прокопьевск Альфа (384-6) 626264
- Псков Сервис-центр САМ (811-2) 165527

- Пятигорск ИП Машко А.Е. (879-33) 45085
- Пятигорск ИП Черныяшвили Е.В. (8793) 331729/ 339369
- Пятигорск ИП Батурина А.Э. (8793) 328895/ (905) 4141490
- Раменское ООО Сервис-центр Техника (496-46) 73499/ 32127
- Ржев РеалТайм 8 (905) 1274978
- Россошь ИП Дубровин С.А. (473-96) 48911
- Ростов-на-Дону Поиск-сервис (863) 2552017/ 2552018/ 2552019
- Ростов-на-Дону ООО Абрис плюс (863-2) 443590
- Ростов-на-Дону ООО Элтех (863) 2312032/ 2312033
- Ростов-на-Дону ООО НСК 8 (800) 5551000
- Ростов-на-Дону ТОО РТЦ Совинсервис (863-2) 405782
- Рубцовск ООО Аргут (385-57) 66195/ 22815
- Рыбинск ООО Транс-экспедиция (485-5) 556572
- Рязань Арктика-сервис (491-2) 254096/ 215720
- Рязань Фонограф-Сервис (491-2) 246854
- Рязань ООО Сервисный центр (491-2) 210734/ 251580
- Рязань ООО Транссервис-Рязань (491-2) 277070/ 278615/ 278620/ 278621
- Самара М.Видео-сервис (846) 9511645/ 9511645
- Самара ООО Фирма Сервис-Центр (846) 2637575/ 2637474
- Самара ООО Экспресс-Сервис (846) 2287218
- Самара ООО НСК 8 (800) 5551000
- Санкт-Петербург Партия-Сервис-Балтик (812) 3742116/ 3742117
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 5541117/ 5541188
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 3682205
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2520329/ 3208293
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2750571/ 2750121
- Саратов Сервис-центр Техника (846-2) 242255/ 328034
- Сарангул Холод-сервис (341-47) 40804/ 40360
- Саратов Волга-Сервис (845-2) 523774/ 272268
- Саратов Сар-сервис (845-2) 510099
- Саратов Эл-сервис (845-2) 721069/ 984324
- Саратов ООО НСК 8 (800) 5551000
- Северодвинск пбюол Ульянов А.Н. (818-42) 583184
- Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. (496) 5493279
- Серпухов ТЦ Топаз (496) 7354300
- Смоленск СЦ Гарант (481-2) 618800/ 683500
- Сочи ТОО Техинсервис (862-2) 620295
- Ставрополь Техно-сервис (865-2) 393030
- Старый Оскол ИП Щуплов (472-5) 440599/ 441082
- Сургут Интерсервис (346-2) 252563/ 256970
- Сургут Орбита-Сервис (346-2) 347662
- Сургут МП Холодильная техника (346-2) 712971
- Сургут ИП Полукаров (3462) 667079 / 683350
- Сызрань Сервис-электро (846-4) 910692
- Сыктывкар Атлант-Центр (821-2) 310580
- Сыктывкар Домосервис (821-2) 211532/ 211832/ 211399
- Сыктывкар Сервисный центр Ваш Дом (821-2) 212848
- Таганрог ООО АСЦ КРИСТИ (86343) 83048
- Тамбов Атлант-сервис (475-2) 726346
- Тамбов ООО ОТИС (475-2) 796968/ 721073
- Тверь ООО СТЭКО (482-2) 320023
- Тверь ООО ТТЦ Весы-Веста (482-2) 423389/ 428494
- Тобольск Евросервис (345-6) 253399/ 247002
- Тольятти Волга-Техника-Сервис (848-2) 227185/ 500567
- Тольятти Хелена Сервис (848-2) 511777/ 730717
- Томск Регион-Сервис (382-2) 210480
- Томск ООО СБ-сервис (382-2) 527772
- Томск ООО Антрем (3822) 255166
- Троицк ИП Кочкин В.В. (495) 7495808/ (903) 5495808/ (926) 1947877
- Тула Архимед-сервис (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Бытовая техника (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Дуэт-сервис (487-2) 561737/ 556096
- Тюмень Евросервис (3452) 978252
- Тюмень Элит-сервис (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ООО АЮЗ и К (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ТЦ Тюмень-Импорт-Сервис (345-2) 255382
- Тюмень ООО НСК 8 (800) 5551000
- Улан Удэ ИП Голева (301-2) 415045/ 233109/ 235442
- Улан Удэ ООО Кондор-сервис (301-2) 442344
- Ульяновск Новый Мир-сервис 374232/ 724522
- Ульяновск Техно-Сервис (842-2) 268299
- Ульяновск АСЦ РИО (842-2) 646236
- Ульяновск ООО ТТЦ Лидинг (842-2) 209781
- Ульяновск СЦ Лика Сервис (842-2) 453762
- Урай СЦ Пип-Мастер (346-76) 22261
- Усолье-Сибирское Электро-Быт-Сервис-Анг (395-43) 43016
- Уссурийск ООО Полуке (423-41) 40039
- Усть-Илимск Мастер Сервис (395-35) 60057
- Уфа ИП Сальнов А. В. (347) 2352755/ 2331677
- Уфа ООО Планета Люкс (347-2) 734485
- Уфа Сервис-центр Техно (347-2) 799070
- Уфа ООО НСК 8 (800) 5551000
- Уфа фирма Лагуна (347-2) 600379
- Уфа Центр Импорт Сервис (347-2) 281710/ 281701
- Ухта СЦ Быттехника (821-47) 47099/ 69660
- Учалы РемТехСервис (347-91) 61010
- Хабаровск ООО СЦ ЭНКА техника (421-2) 233333
- Хабаровск Парал Электроники (421-2) 328320
- Ханты-Мансийск ЦТО Альфа-Сервис (346-7) 326499
- Чебоксары ООО Центр обслуживания сложной техники (835-2) 431211
- Чебоксары ООО Мастер-сервис-Ч (8352) 460939/ 462099
- Челябинск ООО Логос-Сервис (351) 7413403
- Челябинск ООО ТТЦ Рембыттехника (351) 2802020/ 2802070/ 2802424/ 2802444/ 2802345
- Челябинск СЦ Электро-Н (351) 7410141/ 7410151
- Челябинск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Череповец Пионер-сервис 8 (921) 7231922/ (820-2) 286994
- Чистополь ИП Кириллова И.В. (843-42) 45151
- Чита Славел-Сервис (302-2) 415101/ 415107
- Чита ООО Архимед (302-2) 364701
- Чита ООО НСК 8 (800) 5551000
- Чусовой Рембыттехника (34256) 31311
- Щёкино Мастер-Быт (487-51) 50107
- Элиста ООО Интерлайн (847-22) 38859
- Южно-Сахалинск ИП Шубин Д.А. (424-2) 274149
- Южно-Сахалинск СЦ Контур (424-2) 743439
- Якутск Техно-Сервис (914-2) 757578
- Ярославль Компания Тензор (485-2) 406400
- Ярославль Рослан-сервис (485-2) 725722/ 304669
- Ярославль ЗАО ТАУ (485-2) 266537

## **Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения, рекомендованные в соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров»**

Бытовые электробытовые приборы, машины и инструменты, бытовое газовое оборудование и устройства, другие технически сложные товары бытового назначения до подачи в торговый зал должны пройти предпродажную подготовку, которая включает: распаковку товара, удаление заводской смазки, пыли, стружек; осмотр товара, проверку качества изделия, наличия необходимой информации о товаре и его изготовителе; при необходимости сборку изделия и его наладку.

Образцы предлагаемых для продажи товаров должны быть размещены в торговом зале, иметь оформленные ярлыки с указанием наименования, марки, модели, артикула, цены товара, а также краткие аннотации, содержащие его основные технические характеристики.

По требованию покупателя он должен быть ознакомлен с устройством и действием товаров, которые должны демонстрироваться в собранном, технически исправном состоянии. Товары, не требующие специального оборудования для подключения, демонстрируются в действующем состоянии.

Лицо, осуществляющее продажу, по требованию покупателя проверяет в его присутствии качество товара, наличие относящихся к нему документов, правильность цены.

При передаче технически сложных бытовых товаров покупателю одновременно передаются установленные изготовителем товара комплект принадлежностей, инструкция по эксплуатации и другие документы

Вместе с товаром покупателю передается также товарный чек, содержащий сведения, указанные в Правилах продажи отдельных видов товаров.

Продавец или организация, выполняющая функции продавца по договору с ним или уполномоченная производителем, обязаны осуществить сборку и (или) установку (подключение) на дому у покупателя технически сложного товара, самостоятельная сборка и (или) подключение которого покупателем в соответствии с требованиями стандартов или технической документацией, прилагаемой к товару, не допускается.

Информацию об организациях, выполняющих указанные работы, продавец обязан довести до сведения покупателя при продаже товаров.

Если стоимость сборки и (или) установки товара включена в его стоимость, то указанные работы должны выполняться продавцом или соответствующей организацией бесплатно.

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI

#### Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru.

Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długich czasów gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru. Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie.

Należy zastosować zasilanie elektryczne prądem zmiennym 230V/50 Hz oraz bezpiecznik minimum 10 A lub wyłącznik automatyczny minimum 10 A na linii rozdzielczej. Zalecane jest podłączenie tego urządzenia do osobnego obwodu zasilania.

Nie należy przechowywać ani korzystać z kuchenki na zewnątrz pomieszczeń.

**Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, NIE WOLNO OTWIERAĆ DRZWICZEK. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwiczek, gdy żywność dymi może spowodować pożar.**

**Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.**

**W przypadku korzystania z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.**

**Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wewnątrz kuchenki, podstawę obrotową**

**i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.**

Nie należy pozostawiać materiałów łatwopalnych w pobliżu kuchenki ani otworów wentylacyjnych. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Należy zdjąć wszystkie metalowe elementy uszczelniające, zamknięcia z drutu itp. z żywności i jej opakowań. Powstanie łuku elektrycznego na metalowych powierzchniach może spowodować pożar.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić.

Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Nie należy przechowywać w kuchenke żywności ani innych przedmiotów. Po uruchomieniu kuchenki należy sprawdzić ustawienia, aby upewnić się, że kuchenka działa prawidłowo.

Należy zapoznać się z odpowiednimi wskazówkami w instrukcji obsługi.

#### Unikanie obrażeń ciała

**Ostrzeżenie: Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub nie działa prawidłowo. Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić następujące elementy:**

- a) Drzwiczki: należy sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo oraz nie są wygięte lub skrzywione.
- b) Zawiasy i zatrzaski drzwiczek: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone ani poluzowane.
- c) Uszczelki drzwi i powierzchnie

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**uszczelniające: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone.**

**d) Wnętrze kuchenki i powierzchnia drzwiczek: należy sprawdzić, czy nie występują wgniecenia.**

**e) Przewód zasilający i wtyczka: należy sprawdzić, czy nie są uszkodzone.**

**Nie wolno samodzielnie dokonywać regulacji, napraw i modyfikacji kuchenki. Przeprowadzanie serwisu i napraw obejmujących demontaż osłony chroniącej przed energią mikrofal jest niebezpieczne dla osób bez odpowiednich kwalifikacji.**

Nie należy włączać kuchenki, gdy drzwiczki są otwarte ani w żaden sposób modyfikować zatrzasków drzwiczek.

Nie należy korzystać z kuchenki, jeżeli między uszczelnkami drzwiczek a powierzchniami uszczelniającymi znajduje się jakikolwiek przedmiot.

**Nie należy dopuszczać, aby na uszczelkach drzwi lub sąsiadujących elementach gromadził się tłuszcz lub brud. Należy przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może spowodować obniżenie jakości jej powierzchni, co znacznie skróci czas eksploatacji i może spowodować niebezpieczeństwo.**

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

### **Unikanie porażenia prądem**

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej. Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwiczek ani otworów wentylacyjnych. W przypadku rozlania płynu należy natychmiast wyłączyć kuchenkę, odłączyć ją od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

**Nie należy samodzielnie wymieniać lampy kuchenki ani zezwalać na wykonanie tej czynności osobie nieautoryzowanej przez serwis. W przypadku awarii lampy kuchenki należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem ZANUSSI.**

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na odpowiedni rodzaj przewodu. Wymiany musi dokonać pracownik autoryzowanego serwisu ZANUSSI.

### **Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia**

**Ostrzeżenie: Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.**

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywki. Szczelne pojemniki mogą eksplodować z powodu wzrostu ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki.

Podczas podgrzewania płynów należy zachować ostrożność. Należy użyć pojemnika z dużym otworem, aby umożliwić wydostawanie się pęcherzyków powietrza.



## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**Podgrzewanie napojów w kuchenke mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem pynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.**

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego pynu i ewentualnego oparzenia:

1. Przed gotowaniem lub odgrzaniem należy wymieszać plyn.
2. Zalecane jest, aby podczas podgrzewania w płynie znajdowała się szklana rurka lub podobny przedmiot.
3. Aby uniknąć opóźnionego wrzenia wyrzutowego, należy po zakończeniu gotowania pozostawić plyn w kuchenke na 20 sekund.

**W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu gotowania. Aby ugotować lub podgrzać jajka, które nie mają postaci jajecznicy, należy przekłuć żółtka i białka, w przeciwnym razie jajka mogą eksplodować. Przed podgrzaniem jajek na twardo w kuchenke mikrofalowej należy obrać je ze skorupki i pokroić.**

Przed rozpoczęciem gotowania należy przekłuć skórkę produktów takich jak ziemniaki, kielbasa i owoce, w przeciwnym razie mogą eksplodować.

### **Unikanie oparzeń**

Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń.

Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami.

**Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności i wymieszać ją przed podaniem oraz zwrócić szczególną uwagę na temperaturę żywności i napojów podawanym niemowlętom, dzieciom lub osobom starszym.**

Temperatura pojemnika nie stanowi wskazówki co do temperatury żywności lub napoju; należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności.

Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem.

Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

**Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalając dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwiczek.**

**Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci**

**Ostrzeżenie: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez ciągłego nadzoru.**

**Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewy-**

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**starczącej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.**

Nie należy opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie należy używać kuchenki jako zabawki.

Należy przekazać dzieciom wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: korzystanie z uchwyty, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zwracanie uwagi na opakowania (np. materiały ulegające podgrzaniu) umożliwiające uzyskanie chrupkich potraw, ponieważ mogą być bardzo gorące.

### **Inne ostrzeżenia**

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Kuchenka służy do przygotowywania jedzenia w domu i można jej używać tylko do gotowania potraw. Nie jest przeznaczona do zastosowań gastronomicznych ani laboratoryjnych.

### **Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia**

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta.

W przypadku korzystania z naczyń do przyrumienienia lub materiałów polegających podgrzaniu zawsze należy używać izolatora odpornego na ciepło, na przykład porcelanowego talerza, aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej z powodu nagrzania. Nie należy przekraczać czasu podgrzewania podanego w instrukcji obsługi naczyń.

Nie należy używać metalowych sztućców, które odbijają mikrofałę i mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego. Nie należy wkładać puszek do kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

Podczas pracy kuchenki nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na jej zewnętrznej obudowie.

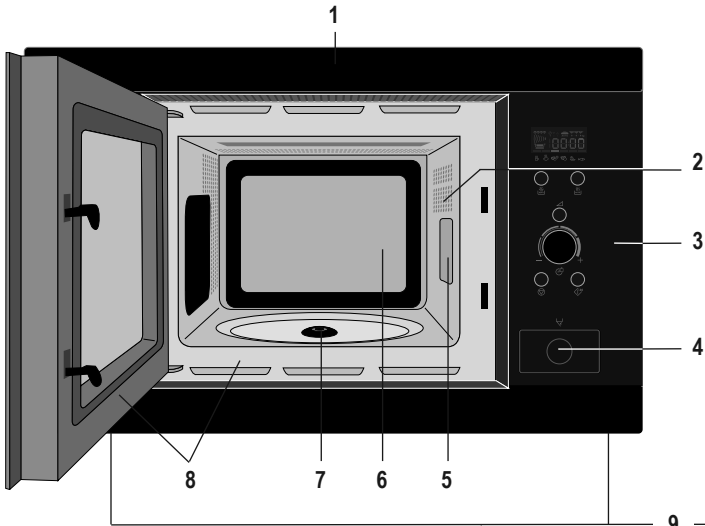
### **Ważne:**

W przypadku braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

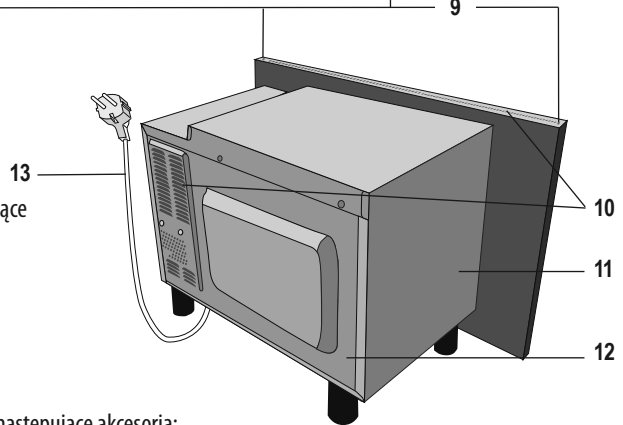
Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania.

Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwiczek może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

## KUCHENKA MIKROFALOWA I AKCESORIA



1. Płyta czołowa
2. Lampa kuchenki
3. Panel sterowania
4. Przycisk otwierania drzwiczek
5. Osłona generatora mikrofal
6. Wnętrze kuchenki
7. Uszczelka
8. Uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

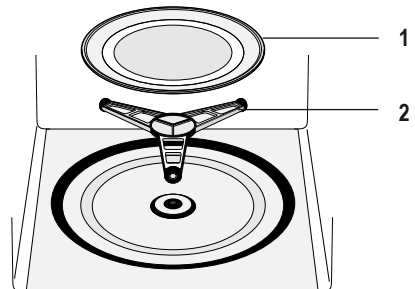


Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

1. Podstawa obrotowa
  2. Podpórka podstawy obrotowej
3. 4 śruby mocujące (niepokazane na rysunku)
- Ustaw podpórkę podstawy obrotowej na uszczelce we wgłębieniu.
  - Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
  - Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

### Ważne:

Podczas zamawiania akcesoriów należy podać sprzedawcy lub pracownikowi ZANUSSI dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.



# PRZEGLĄD URZĄDZENIA I PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

## PANEL STEROWANIA

### 1. Wskaźniki NA WYŚWIETLACZU



Mikrofone



Automatyczne rozmrażanie chleba



Zegar



Automatyczne rozmrażanie



Etapy gotowania



Masa



Plus/Minus

### 2. Wskaźniki **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**

### 3. Przycisk **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**

### 4. Przycisk **AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA**

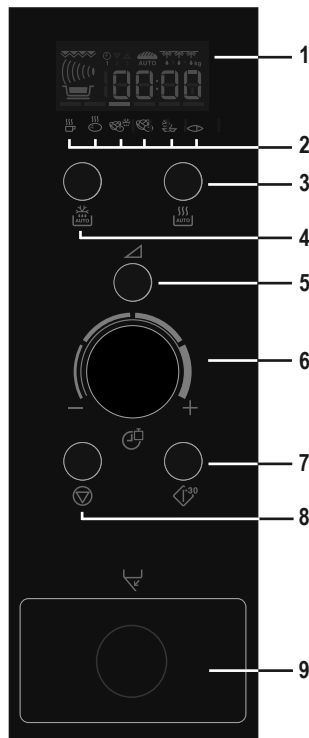
### 5. Przycisk **POZIOMU MOCY**

### 6. Pokrętko **TIMERA/MASY**

### 7. Przycisk **START/+30**

### 8. Przycisk **STOP**

### 9. Przycisk **OTWIERANIA DRZWIČEK**



## PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

### USTAWIANIE ZEGARA

Kuchenka wyświetla godzinę w systemie 12- i 24-godzinnym.

**Przykład:** Aby ustawić zegar na 11:30 (system 12-godzinny).

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.

2. Wskazanie wyświetlacza:

3. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.

4. Naciśnij przycisk **START/+30** jeden raz, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.

5. Naciśnij przycisk **START/+30**.

6. Popatrz na wyświetlacz:

#### **Ważne:**

1. Pokrętko **TIMERA/MASY** można obrócić w lewo lub w prawo.

2. Po naciśnięciu przycisku **STOP** godzina zostanie automatycznie ustawiona na:

**Przykład:** Aby ustawić zegar na 23:30 (system 24-godzinny).

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.

2. Wskazanie wyświetlacza:

3. Naciśnij przycisk **START/+30**.

Wskazanie wyświetlacza:

4. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.

5. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.

6. Naciśnij przycisk **START/+30**.

7. Popatrz na wyświetlacz:

#### **Ważne:**


1. Pokrętko **TIMERA/MASY** można obrócić w lewo lub w prawo.

2. Po naciśnięciu przycisku **STOP** godzina zostanie automatycznie ustawiona na:


# PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

## DOSTOSOWYWANIE GODZINY PO USTAWIENIU ZEGARA

**Przykład:** Aby ustawić zegar na 11:45 (system 12-godzinny).

1. Otwórz drzwiczki.
2. Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
4. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**.
5. Popatrz na wyświetlacz: 

**Przykład:** Aby ustawić zegar na 23:45 (system 24-godzinny).

1. Otwórz drzwiczki.
2. Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
4. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**.
5. Popatrz na wyświetlacz: 

**Przykład:** Aby zmienić zegar z 12-godzinnego na 24-godzinny lub z 24-godzinnego na 12-godzinny:

1. Otwórz drzwiczki. Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.

## KORZYSTANIE Z PRZYCISKU STOP

Przycisk **STOP** umożliwia:

1. Usunięcie błędu podczas programowania.
2. Tymczasowe zatrzymanie kuchenki podczas gotowania — naciśnij przycisk jeden raz.
3. Anulowanie programu podczas gotowania — naciśnij przycisk dwa razy.



## BLOKADA RODZICIELSKA

Kuchenka wyposażona jest w zabezpieczenie, które uniemożliwia jej przypadkowe uruchomienie przez dziecko. Po ustawieniu blokady nie można włączyć żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia blokady.

**Przykład:** Aby ustawić blokadę rodzicielską.

1. Naciśnij przycisk **STOP** i przytrzymaj go przez 5 sekund.



Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlony komunikat „LOC”:



**Uwaga:**

- Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, należy nacisnąć przycisk **STOP** i przytrzymać go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlona godzina.
- Nie można włączyć blokady rodzicielskiej, jeżeli nie ustawiono zegara.

# PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA W KUCHENIE MIKROFALOWEJ

## GOTOWANIE Z UŻYCIEM MIKROFAL

Abym gotować/rozmarzać w kuchenie mikrofalowej, energię mikrofal muszą przeniknąć przez pojemnik i żywność.

Dlatego ważne jest, aby użyć odpowiedniego naczynia.

Preferowane jest zastosowanie naczyń okrągłych/owalnych zamiast kwadratowych prostokątnych, ponieważ potrawa może się przypalić w narożnikach.

Ważne jest, aby obracać, zmieniać ułożenie lub mieszać potrawę, co zapewnia równomierne podgrzanie.

Po ugotowaniu potrawa musi zostać pozostawiona na pewien czas, ponieważ umożliwia to równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.

## CHARAKTERYSTYKA POTRAW

Skład	Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Gęstość	Gęstość potraw wpływa na czas gotowania. Lekkie porowate potrawy, takie jak ciasto lub chleb, gotują się szybciej od ciężkich i gęstych potraw, takie jak, pieczeń i zapiekanka.
Ilość	Czas gotowania należy wydłużyć wraz ze zwiększeniem ilości żywności znajdującej się w kuchenie. Na przykład: ugotowanie czterech ziemniaków potrwa dłużej niż dwóch.
Wielkość	Małe potrawy i małe kawałki gotują się szybciej niż duże. W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Kształt	Potrawy o nieregularnych kształtach, takie jak piersi kurze lub udka gotują się dłużej niż większe kawałki. Potrawy o okrągłym kształcie gotują się z wykorzystaniem mikrofal bardziej równomiernie niż kwadratowe.
Temperatura potraw	Początkowa temperatura potraw wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy mrożone gotują się dłużej niż te o temperaturze pokojowej. Potrawy z nadzieniem, np. pączki należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.

## SPOSOBY GOTOWANIA

Rozmieszczenie	Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia.
Przykrycie	Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.
Przekłuwanie	Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować eksplozję potrawy, np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski. <b>Ważne:</b> Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia	W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.
Pozostawienie	Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.
Oslona	Niektóre części rozmrażanej potrawy mogą się nagrzać. Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofały, np. udka i skrzydełka kurczaka.

# PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA W KUCHENCIE MIKROFALOWEJ I OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

## POJEMNIKI PRZEZNACZONE DO KUCHENEK MIKROFALOWYCH

Pojemnik	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Uwagi
Folia aluminiowa/pojemniki z folii	✓ / ✗	Małych kawałków folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
Naczynia do przyrumieniania	✓	Zawsze należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta. Nie należy przekraczać podanych czasów podgrzewania. Należy zachować ostrożność, ponieważ te naczynia mogą być bardzo gorące.
Porcelana i ceramika	✓ / ✗	Porcelana, wyroby ceramiczne, gamki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.
Szkoło np. Pyrex®	✓	Należy zachować ostrożność w przypadku korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu.
Metal	✗	Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar.
Plastik/polistyren np. pojemniki na potrawy typu fastfood	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształkają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze.
Folia spożywcza	✓	Nie może stykać się z potrawą i należy ją przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary.
Woreczki do zamrażania/pieczenia	✓	Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego.
Papier — talerze, kubki i papier śniadaniowy	✓	Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Pojemniki ze słomy lub drewna	✓	W przypadku korzystania z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Papier makulaturowy i gazety	✗	Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru.

## OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

### GOTOWANIE Z UŻYCIEM MIKROFAL

Kuchenkę można zaprogramować do działania przez maksymalnie 90 minut. Czas gotowania wynosi od 15 sekund do 5 minut. Zależy on od całkowitego czasu gotowania podanego w tabeli.

Czas gotowania	Jednostka zmiany
0–5 minut	15 sekund
5–10 minut	30 sekund
10–30 minut	1 minuta
30–90 minut	5 minut

### RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Do ręcznego rozmrażania (bez użycia funkcji automatycznego rozmrażania) należy użyć mocy 240 W. Ikona rozmrażania pojawi się na wyświetlaczu po wybraniu poziomu mocy.

# OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

## POZIOMU MOCY KUCHENKI

Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy:

**800 W/WYSOKA** Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp.

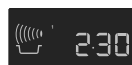
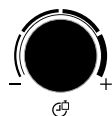
**560 W** Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach.

**400 W** Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.

### Przykład:

Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 560 W.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY** w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 2.30.
3. Naciśnij przycisk **START/+30**.
4. Popatrz na wyświetlacz:



### Ważne:

W przypadku nie wybrania poziomu mocy nastąpi automatyczne ustawienie wartości 800 W/WYSOKIE.

### Uwaga:

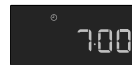
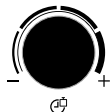
- Otwarcie drzwiczek podczas gotowania spowoduje automatyczne zatrzymanie czasu gotowania widocznego na wyświetlaczu. Odliczanie czasu gotowania rozpocznie się ponownie po zamknięciu drzwiczek i naciśnięciu przycisku **START/+30**.
- Aby sprawdzić ustawienie mocy podczas gotowania, naciśnij jeden raz przycisk **POZIOMU MOCY**.
- Czas gotowania można zwiększyć lub zmniejszyć w jego trakcie, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY**.
- Ustawienie mocy można zmienić podczas gotowania, naciskając przycisk **POZIOMU MOCY**.
- Aby wyłączyć program podczas gotowania, naciśnij dwa razy przycisk **STOP**.

## TIMER KUCHENNY

### Przykład:

Aby ustawić timer kuchenny na 7 minut.

1. Naciśnij 7 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY** w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 7.00.
3. Naciśnij przycisk **START/+30**.
4. Popatrz na wyświetlacz:





# OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

## Uwaga:

- Aby wstrzymać timer, naciśnij przycisk **STOP**. Aby wznowić timer, naciśnij przycisk **START/+30**. Aby wyłączyć, naciśnij ponownie przycisk **STOP**.

## DODAWANIE 30 SEKUND

Przycisk **START/+30** umożliwia obsługę dwóch poniższych funkcji.

### 1. Bezpośrednie uruchomienie

Naciskając przycisk **START/+30**, można bezpośrednio rozpocząć gotowanie z ustawieniem mocy 800 W/WYSOKA przez 30 sekund.



### 2. Zwiększenie czasu gotowania

Czas gotowania można zwiększyć o wielokrotność 30 sekund po naciśnięciu przycisku podczas pracy kuchenki.



## Uwaga:

- Tej funkcji nie można użyć podczas działania funkcji **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** lub **AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA**.

## PLUS I MINUS

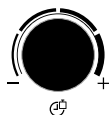
Funkcja **PLUS**  i **MINUS**  umożliwia wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania w przypadku korzystania z programów automatycznych.

Aby ugotować ziemniaki, które będą nieco twardsze, naciśnij przycisk **MINUS** .

Aby ugotować ziemniaki, które będą bardziej miękkie, naciśnij przycisk **PLUS** .

**Przykład:** Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**.
2. Obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aż do wyświetlenia wartości 0.3.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **POZIOMU MOCY**, aby wybrać regulację **PLUS** .
4. Naciśnij przycisk **START/+30**.




5. Popatrz na wyświetlacz:



## Uwaga:

Aby wyłączyć funkcję **PLUS/MINUS**, należy nacisnąć 3 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.

Po wybraniu funkcji **PLUS** na wyświetlaczu pojawi się ikona .

Po wybraniu funkcji **MINUS** na wyświetlaczu pojawi się ikona .

# OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

## GOTOWANIE WIELOETAPOWE

W kuchenke można zaprogramować gotowanie w maksymalnie 3 etapach.

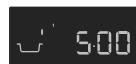
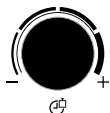
**Przykład:** Aby włączyć gotowanie:

Przez 5 minut z mocą 800 W (etap 1)

Przez 16 minut z mocą 240 W (etap 2)

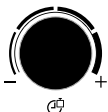
### ETAP 1

1. Naciśnij jeden raz przycisk **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź odpowiedni czas, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 5.00.
3. Popatrz na wyświetlacz:



### ETAP 2

1. Naciśnij 4 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź odpowiedni czas gotowania, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 16.00.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, aby rozpocząć gotowanie.
4. Popatrz na wyświetlacz:



Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 5 minuty i z mocą 800 W, a następnie przez 16 minut z mocą 240 W.

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA I AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

Funkcje **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** i **AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA** automatycznie wybierają odpowiedni tryb gotowania i czas gotowania. Dostępnych jest 6 ustawień **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** i 2 ustawienia **AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA**.

### AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIE

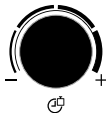
Potrawa	Symbol
Napoje	
Gotowane ziemniaki/ziemniaki w mundurkach	
Mrożone warzywa	
Świeże warzywa	
Mrożone dania gotowe	
Filet rybny w sosie	

# OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

## Przykład:

Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**.
2. Obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aż do wyświetlenia wartości 0.3.
3. Naciśnij przycisk **START/+30**.
4. Popatrz na wyświetlacz:



Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30**. Po upływie czasu **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA** program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.

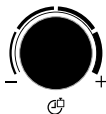
## AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

Potrawa	Symbol
Mięso/ryba/drób	
Chleb	

## Przykład:

Aby odmrozić 0,2 kg chleba.



















1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk **AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA**.
2. Obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aż do wyświetlenia wartości 0.2.
3. Naciśnij przycisk **START/+30**.
4. Popatrz na wyświetlacz:



Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30**. Po upływie czasu **AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA** program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.





# TABELA PROGRAMÓW

## TABELA FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA I AUTOMATYCZNEGO ROZMRAŻANIA

Automatyczne gotowanie	Waga (Jednostka Zmiany)/ Naczynia	Przyścis	Procedura
Napoje (herbata/kawa) 	1 – 4 filiżanek 1 filiżanka = 200 ml	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw filiżankę przy krawędzi podstawy obrotowej.</li> </ul>
Ziemniaki gotowane i w mundurkach 	0,1 – 0,8 kg (100 g) Miska i pokrywka	  x2	<p>Gotowane ziemniaki: Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki podobnej wielkości.</p> <p>Ziemniaki w mundurkach: Wybierz ziemniaki podobnej wielkości i umyj je.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż ziemniaki do ugotowania lub ziemniaki w mundurkach do miski.</li> <li>Dodaj odpowiednią ilość wody (na 100 g), ok. 2 łyżki stołowe i odrobinę soli.</li> <li>Przykryj pojemnik pokrywką.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywę.</li> <li>Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.</li> </ul>
Mrożone warzywa 	0,1 – 0,6 kg (100 g) Miska i pokrywka	  x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dodaj 1 łyżeczkę wody na 100 g i sól w razie potrzeby. W przypadku grzybów nie jest wymagane dodawanie wody.</li> <li>Przykryj pojemnik pokrywką.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywę.</li> <li>Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.</li> </ul> <p><b>Ważne:</b> Jeżeli mrożone warzywa są zbite w jedną całość, należy ugotować je ręcznie.</p>
Świeże warzywa 	0,1 – 0,6 kg (100 g) Miska i pokrywka	  x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokrój na małe kawałki, np. w paski, kostkę lub plasterki.</li> <li>Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g i sól w razie potrzeby. W przypadku grzybów nie jest wymagane dodawanie wody.</li> <li>Przykryj pojemnik pokrywką.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywę.</li> <li>Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.</li> </ul>
Mrożone dania gotowe (z możliwością wymieszania) 	0,3 – 1,0 kg (100 g) Miska i pokrywka	  x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przełóż potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.</li> <li>Dodaj niewielką ilość wody, jeżeli jest to zalecane przez producenta.</li> <li>Przykryj pojemnik pokrywką.</li> <li>Gotuj bez przykrycia, jeżeli takie są zalecenia producenta.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywę.</li> <li>Po ugotowaniu wymieszaj i pozostaw na około 2 minuty.</li> </ul>
Filet rybny w sosie 	0,4 kg – 1,2 kg* (100 g) Naczynie do zapiekania i folia spożywcza do kuchenek mikrofalowych	  x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zobacz przepis „Filet rybny w sosie” na stronie 54.</li> </ul> <p>* Całkowita waga składników.</p>

**Ważne:** Potrawy schłodzone są gotowane od 5 °C, potrawy mrożone są gotowane od -18 °C.

# TABELA PROGRAMÓW

Automatycznego rozmrażanie	Waga (Jednostka Zmiany)/ Naczynia	Przycisk	Procedura
<p>Mięso/ryba/drób</p>  <p>(całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)</p>	<p>0,2 – 0,8 kg (100 g) Naczynie do tarty</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową.</li> <li>Po rozmrożeniu zawrń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> <li><b>Uwaga:</b> Nieodpowiednie dla całego kurczaka.</li> <li>Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.</li> </ul>
<p>Chleb</p> 	<p>0,1 – 1,0 kg (100 g) Naczynie do tarty</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej.</li> <li>W przypadku wagi 1,0 kg umieść potrawę bezpośrednio na podstawie obrotowej.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki.</li> <li>Po odmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5–15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> </ul>

**Ważne:** Potrawy schłodzone są gotowane od 5 °C, potrawy mrożone są gotowane od -18 °C.

## Uwaga:

- Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia.
- W przypadku potraw ważących więcej lub mniej niż podano w tabeli funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania należy wybrać ustawienia ręcznie.
- Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Po ugotowaniu należy sprawdzić, czy z potrawy wydostaje się ciepło.
- Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, włącz się **START/+30**.
- Po użyciu trybu gotowania mikrofalami może włączyć się wentylator.

## Uwaga: Automatyczne rozmrażanie

- Steki i kotlety należy rozmrażać w jednej warstwie.
- Mięso mielone należy zamrażać w cienkich warstwach.
- Po odwróceniu potrawy należy zasłonić rozmrożone części małymi, płaskimi kawałkami folii aluminiowej.
- Drób należy przegotować zaraz po rozmrożeniu.

# TABELA PROGRAMÓW

## PRZEPISY DLA FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA

### Filet rybny w pikantnym sosie

1. Wymieszaj składniki na sos.
2. Połóż filet rybny w okrągłym naczyniu do zapiekania, cienkimi końcami w kierunku środka i posyp solą.
3. Posmaruj filet rybny sosem.
4. Zawień w folię spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych i gotuj, używając funkcji **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**, „Filet rybny w sosie”.
5. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	pomidory z puszkii (odsączone)
40 g	80 g	120 g	kukurydza
4 g	8 g	12 g	sos chilli
12 g	24 g	36 g	cebula (drobno posiekana)
1 łyżka stołowa	1–2 łyżki stołowe	2–3 łyżki stołowe	ocet z czerwonego wina
			musztarda, tymianek i pieprz cayenne
200 g	400 g	600 g	filet rybny
			sól

### Filet rybny w sosie curry

1. Połóż filet rybny w okrągłym naczyniu do zapiekania, cienkimi końcami w kierunku środka i posyp solą.
2. Posmaruj filet rybny bananem i gotowym sosem curry.
3. Zawień w folię spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych i gotuj, używając funkcji **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**, „Filet rybny w sosie”.
4. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filet rybny
			sól
40 g	80 g	100 g	banan (w plasterkach)
160 g	320 g	480 g	gotowy sos curry

## OBNIŻONY POZIOM MOCY

**Ważne:** W przypadku gotowania potraw przez standardowy czas z mocą tylko 800 W moc kuchenki jest obniżana automatycznie, aby uniknąć przypalenia. Poziom mocy mikrofal zostanie zmniejszony do 560 W. Po wstrzymaniu na 90 sekund można ponownie ustawić moc na 800 W.

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe o mocy 800 W	20 minut	Mikrofałe o mocy 560 W

## TABELA GOTOWANIA

### Używane skróty

tbsp = łyżka stołowa	filizanka = pełna filizanka	g = gram	ml = mililitr	min = minuty
tsp = łyżeczka	kg = kilogram	l = litr	cm = centymetr	

### Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój	Ilość -g/ml-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda
Mleko, 1 filizanka	150	800 W	ok. 1	nie przykrywać
Woda, 1 filizanka	150	800 W	1 - 2	nie przykrywać
6 filizanek	900	800 W	10 - 12	nie przykrywać
1 naczynie	1000	800 W	11 - 13	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu (warzywa, mięso i dodatki)	400	800 W	3 - 6	połać sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa/gulasz	200	800 W	1 - 2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa	200	800 W	2 - 3	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
	500	800 W	4 - 5	
Mięso, 1 plaster*	200	800 W	3 - 4	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny*	200	800 W	2 - 3	przykryć
Ciasto, 1 kawałek	150	400 W	1/2	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 stółik	190	400 W	ok. 1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła*	50	800 W	1/2	przykryć
Rozpuszczanie czekolady	100	400 W	2 - 3	mieszać co pewien czas

\* zamrożone

### Rozmrażania

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Gulasz	500	240 W	8 - 12	wymieszać w połowie odmrażania	10-15
Ciasto, 1 kawałek	150	80 W	2 - 5	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce np. wiśnie, truskawki, maliny, śliwki	250	240 W	4 - 5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

Czasy podane w tabeli są przykładowe i mogą się różnić w zależności od temperatury zamrożenia, jakości i wagi potraw.

### Rozmrażanie i gotowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Filet rybny	300	800 W	10 - 12	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	800 W	9 - 11	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

# TABELA PROGRAMÓW I PRZEPISY

## Gotowanie mięsa i ryby

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Pieczeń (wieprzowina, cielęcina, jagnięcina)	1000	800 W	19 - 21*	doprawić do smaku, umieścić w płytkim naczyniu do tarty, odwrócić po*	10
	1500	400 W 800 W 400 W	11 - 14 33 - 36* 13 - 17		10
Pieczeń wołowa (średnia)	1000	800 W 400 W	9 - 11* 5 - 7	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, odwrócić po*	10
Filet rybny	200	800 W	3 - 4	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć	3

## PRZEPISY

Wszystkie przepisy w tym podręczniku umożliwiają uzyskanie 4 porcji, chyba że podano inaczej.

### DOSTOSOWYWANIE PRZEPISÓW DO KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Aby dostosować ulubione przepisy do kuchenki mikrofalowej, należy uwzględnić następujące zalecenia: czas gotowania należy skrócić od jednej trzeciej do połowy. Należy skorzystać z przykładowych przepisów w tej instrukcji obsługi.

Potrawy o dużej zawartości wody, na przykład mięso, ryba, drób, warzywa, owoce, gulasz i zupy można łatwo przygotować w kuchenke mikrofalowej.

Potrawy o małej ilości wody, na przykład talerze z jedzeniem należy

przed podgrzaniem lub gotowaniem zwilżyć na powierzchni. Ilość płynów dodawaną do surowych potraw duszonych należy ograniczyć do około dwóch trzecich ilości oryginalnego przepisu. W razie potrzeby należy dodać większą ilość wody podczas gotowania. Ilość dodawanego tłuszczu można znacznie zmniejszyć. W celu doprawienia potrawy wystarczy dodać niewielką ilość masła, margaryny lub oleju. Z tego powodu kuchenka mikrofalowa doskonale nadaje się do przygotowania potraw o niskiej zawartości tłuszczu w ramach diety.

## Zupa grzybowa

1. Włóż warzywa i bulion do miski, przykryj i gotuj.  
**8 – 9 min 800 W**
2. Zmiksuj wszystkie składniki w mikserze.
3. Wymieszaj mąkę i masło na pastę i dodaj do zupy. Dopraw solą oraz pieprzem, przykryj i gotuj. Wymieszaj po ugotowaniu.  
**4 – 6 min 800 W**
4. Wymieszaj żółtko ze śmietaną, stopniowo dodawaj do zupy, mieszając ją. Podgrzej przez krótki czas, ale nie doprowadzaj do wrzenia!  
**1 – 2 min 800 W**  
Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minuty.

Naczynia:	Miska z pokrywką (pojemność 2 l)
200 g	grzyby, w plasterkach
50 g	cebula, drobno posiekana
300 ml	bulion mięsny
300 ml	śmietana
25 g	mąka
25 g	masło lub margaryna
	sól i pieprz
1	jajka
150 g	śmietana



## Ratatouille

1. Wlej do miski oliwę z oliwek oraz czosnek. Dodaj przygotowane warzywa, oprócz serc karczochów i dopraw pieprzem. Dodaj mieszankę przypraw, przykryj i gotuj, wymieszaj jeden raz.  
**19 – 21 min 800 W**  
Na 5 minut przed końcem dodaj serca karczochów i gotuj.
2. Dopraw ratatouille do smaku solą i pieprzem. Usuń mieszankę przypraw przed podaniem. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Naczynia:	Miska z pokrywką (pojemność 2 l)
5 łyżka stołowa	oliwa z oliwek
1 ząbek	czosnek, rozgnieciony
50 g	cebula, w plasterkach
250 g	bakłażan, w kostkach
200 g	cukinia, w kostkach
200 g	papryka, w dużych kostkach
75 g	koper włoski, w dużych kostkach
1	mieszanka przypraw
200 g	serca karczochów z puszki, pokrojone na ćwiartki
	sól i pieprz

## Filety z soli

1. Umyj i osusz rybę. Wymij ości.
2. Pokrój cytrynę i pomidory w cienkie plasterki.
3. Nasmaruj naczynie masłem. Włóż filety rybne do naczynia i skrop olejem roślinnym.
4. Posyp naczynie pietruszką, ułóż plasterki pomidorów na wierzchu i dopraw. Połóż plasterki cytryny na pomidorach i polej je białym winem.
5. Połóż małe kawałki masła na cytrynie, przykryj i gotuj.  
**16 – 19 min 800 W**  
Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Naczynia:	Płytkie owalne naczynie do pieczenia z folią spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych (długość ok. 26 cm)
400 g	filety z soli
1	cytryna, cała
150 g	pomidory
10 g	masło
1 łyżka stołowa	olej roślinny
1 łyżka stołowa	pietruszka, posiekana
	sól i pieprz
4 łyżka stołowa	białe wino
20 g	masło lub margaryna

# PRZEPISY

## Gulasz z cielęciny po szwajcarsku

1. Pokrój cielęcinę na paski.
2. Nasmaruj naczynie masłem. Włóż mięso i cebulę do naczynia, przykryj i gotuj. Wymieszaj raz podczas gotowania.  
**7 – 10 min 800 W**
3. Dodaj białe wino, sos pieczeniowy i śmietaną, wymieszaj, przykryj i kontynuuj gotowanie. Mieszaj co pewien czas.  
**4 – 5 min 800 W**
4. Wymieszaj po ugotowaniu, odstaw na około 5 minut. Posyp pietruszką.

Naczynia:	Naczynie z pokrywką (pojemność 2 l)
600 g	filet z cielęciny
10 g	masło lub margaryna
50 g	cebula, drobno posiekana
100 ml	białe wino
	doprawiony sos pieczeniowy na ok. ½ litra płynu
300 ml	śmietana
1 łyżka stołowa	pietruszka, posiekana

## Szynka nadziewana

1. Wymieszaj szpinak z świeżym serem fromage, dopraw do smaku.
2. Dodaj łyżkę stołową nadzienia na górze każdego plastra gotowanej szynki i zawijaj je. Przebij szynkę drewnianym patyczkiem, aby zapobiec rozwinęciu.
3. Przygotuj sos beszamelowy: w tym celu wlej wodę i śmietaną do miski, a następnie podgrzej.  
**3 – 4 min 800 W**  
Wymieszaj mąkę i masło, aby uzyskać zasmażkę, dodaj do płynu i ubijaj, aż do rozrobienia. Przykryj i gotuj, aż zgęstnieje.  
**1 min 800 W**  
Wymieszaj i spróbuj.
4. Wlej sos do nasmarowanego naczynia, włóż zwinięte ruloniki szynki do sosu i gotuj pod przykrywką.  
**3 – 4 min 800 W**  
Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minuty.

Naczynia:	Miska z pokrywką (pojemność 2 l) owalne naczynie do zapiekania z pokrywką (długość około 26 cm)
125 g	liście szpinaku, posiekane
125 g	świeży ser fromage, 20% tłuszczu
40 g	ser Emmental, starty
	papryka cała i mielona
6 plasterów	gotowana szynka (300 g)
125 ml	woda
125 ml	śmietana
20 g	mąka
20 g	masło lub margaryna
10 g	masła lub margaryna do nasmarowania naczynia

## Lasagne

1. Pokrój pomidory, wymieszaj z szynką i cebulą, czosnkiem, mieloną wołowiną i puree z pomidorów. Dopraw, przykryj i gotuj.  
**7 – 9 min 800 W**
2. Wymieszaj chłodną śmietaną z mlekiem, Parmezanem, ziołami, olejem i przyprawami.
3. Nasmaruj naczynie i pokryj dno około  $\frac{1}{3}$  makaronu. Ułóż połowę mieszanki mielonego mięsa na makaronie i polej sosem. Powtórz czynność i zakończ pozostałym makaronem. Polej makaron sosem i posyp Parmezanem. Gotuj pod przykryciem.  
**15 – 17 min 560 W**  
Po ugotowaniu pozostaw na około 5–10 minut.

Naczynia:	Miska z pokrywką (pojemność 2 l) płytkie kwadratowe naczynie do zapiekania z pokrywką (około 20 x 20 x 6 cm)
300 g	pomidory z puszki
50 g	szynka, pokrojona
50 g	cebula, drobno posiekana
1	ząbek czosnku, rozgnieciony
250 g	mielona wołowina
2 łyżka stołowa	puree z pomidorów
	sól i pieprz
150 ml	chłodna śmietana
100 ml	mleko
50 g	Parmezan, starty
1 łyżeczka	mieszanka posiekanych ziół
1 łyżeczka	oliwa z oliwek
1 łyżeczka	olej roślinny do nasmarowania naczynia
125 g	makaron lasagne
1 łyżka stołowa	Parmezan, starty

## Galaretką owocową z sosem waniliowym

1. Odłóż część owoców do dekoracji. Przygotuj puree z reszty owoców z białym winem, włóż do naczynia, przykryj i podgrzej.  
**7 – 9 min 800 W**
2. Mieszając, dodaj cukier i sok z cytryny.
3. Zamocz żelatynę w zimnej wodzie na około 10 minut, a następnie wyjmij i wyciśnij. Mieszając, dodaj żelatynę do gorącego puree, aż do rozpuszczenia. Włóż galaretkę do lodówki i pozostaw do stężenia.
4. Aby przygotować sos waniliowy, wlej mleko do innego naczynia. Natnij laskę wanilii i wyjmij wewnętrzną część. Mieszając, dodaj do mleka z cukrem i mąką kukurydzianą. Przykryj i gotuj, mieszaj podczas gotowania i po zakończeniu.  
**3 – 4 min 800 W**
5. Wyjmij galaretkę na talerz i udekoruj pozostałymi owocami. Polej galaretkę sosem waniliowym.

Naczynia:	Naczynie z pokrywką (pojemność 2 l) miska z pokrywką (pojemność 1 l)
150 g	czerwone porzeczki, umyte, bez łodyg
150 g	truskawki, umyte, bez szypulek
150 g	maliny, umyte, bez szypulek
250 ml	białe wino
100 g	cukier
50 ml	sok z cytryny
8	listki żelatyny
300 ml	mleko
$\frac{1}{2}$	laska wanilii
30 g	cukier
15 g	mąka kukurydziana

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**OSTRZEŻENIE: DO CZYSZCZENIA KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO KUCHENEK, URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PAROWEGO, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, AGRESYWNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, ŚRODKÓW ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB DRUCIAKÓW.**

**KUCHENKĘ NALEŻY CZYŚCIĆ REGULARNIE I USUWAĆ RESZTKI JEDZENIA. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.**

### Obudowa kuchenki

Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

### Panel sterowania

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwiczki w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściemych.

### Wnętrze kuchenki

1. W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy

miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. W przypadku plam trudniejszych do usunięcia należy kilkakrotnie przetrzeć je, aż do usunięcia ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal.

2. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki.
3. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

### Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.

### Drzwiczki

Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwiczek nie należy używać agresywnych środków ściemych ani ostrych metalowych druciałów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

**Ważne:** Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I DANE TECHNICZNE

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo.</li> <li>Nie występuje przerwa w dostawie energii.</li> <li>Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.</li> </ul>
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drzwiczki są prawidłowo zamknięte.</li> <li>Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste.</li> <li>Naciśnięto przycisk START/+30.</li> </ul>
Podstawa obrotowa nie obraca się?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd.</li> <li>Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej.</li> <li>Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie.</li> <li>We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.</li> </ul>
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Odłącz urządzenie od źródła zasilania.</li> <li>Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem ZANUSSI.</li> </ul>
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem ZANUSSI. Żarówkę oświetlenia wnętrza może wymienić tylko przeszkolony serwisant ZANUSSI.</li> </ul>
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub</li> <li>Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub</li> <li>Ustaw wyższą moc.</li> </ul>

## DANE TECHNICZNE

Napięcie prądu zmiennego		: 230 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja / wyłącznik		: Minimalny 10 A
Wymagana moc prądu zmiennego:	Mikrofałe	: 1,2 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofałe	: 800 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal		: 2450 MHz * (Grupa 2/Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	ZBM17542	: 594 mm (szer.) x 371 mm (wys.) x 316 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza		: 285 mm (szer.) x 202 mm (wys.) x 298 mm (głęb.) **
Pojemność kuchenki		: 17 litrów **
Podstawa obrotowa		: ø 272 mm, szkło
Masa		: ok. 16 kg
Lampa kuchenki		: 25 W/240–250 V

\* To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011.

Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B.

Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw.

Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.

\*\* Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość.

Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

Ta kuchenka spełnia wymagania dyrektyw 2004/108/EC, 2006/95/EC i 2005/32/EC.

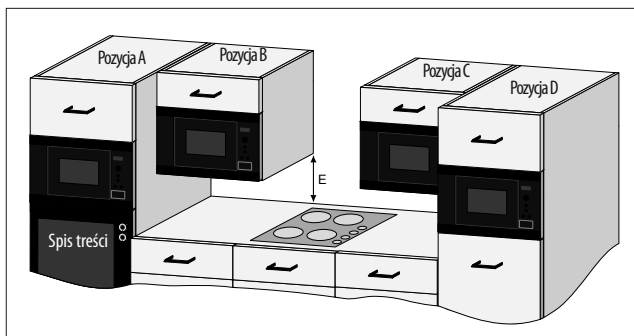
ZE WZGLĘDU NA NIEPRZERWANY ROZWOJ PRODUKTU DANE TECHNICZNE MOGĄ ULEĆ ZMIANIE BEZ POWIADOMIENIA



# MONTAŻ

## KUCHENKĘ MIKROFALOWĄ MOŻNA ZAMONTOWAĆ W POZYCJI A, B, C LUB D:

POZYCJA	WYMIARY WNĘKI szer. głęb. wys.
A	560 x 550 x 360
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360



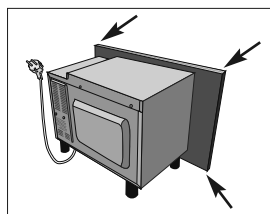
### Wymiary w mm

## MONTAŻ URZĄDZENIA

1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Kuchenka jest przeznaczona do montażu w standardowej szafce o wysokości 360 mm.  
W przypadku montażu w szafce o wysokości 350 mm: Odkręć i zdejmij 4 nóżki na dole kuchenki. Dostępne są 3 długie i 1 krótka nóżka. Wymień 3 długie nóżki na dostarczone w zestawie akcesoriów. Nie wymieniaj krótkiej nóżki.
3. Powoli włóż urządzenie do szafki kuchennej, nie używając siły, dopóki rama przednia nie zetknie się z przednim otworem szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

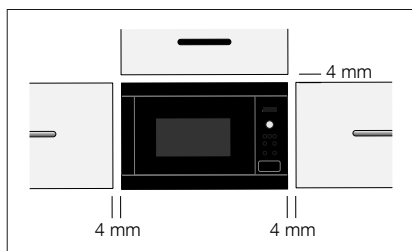
### Opcja montażu 1:

Zamocuj kuchenkę, używając dostarczonych śrub. Punkty mocowania znajdują się w górnych i dolnych narożnikach kuchenki.



### Opcja montażu 2:

Patrz szablon dostarczony z kuchenką.



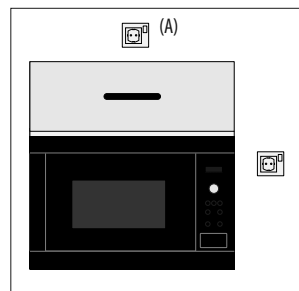
## BEZPIECZNE KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

**W przypadku montażu kuchenki w pozycji B lub C (patrz schemat na stronie 62):**

- Szafka musi znajdować się co najmniej 500 mm (E) nad blatem i nie może być zamontowana **bezpośrednio** nad płytą grzejącą.
- To urządzenie zostało przetestowane i zatwierdzone do użytku tylko w pobliżu płyt gazowych, elektrycznych i indukcyjnych.
- Aby zapobiec przegraniu kuchenki, najbliższych szafek i akcesoriów, należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca między płytą grzejącą a kuchenką.
- Podczas pracy kuchenki mikrofalowej nie należy włączać z płyty grzejnej bez garnków.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy zachować ostrożność.

## PODŁĄCZANIE URZĄDZENIA DO ŹRÓDŁA ZASILANIA

- **Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.**
- **Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.**
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 10 A.
- **Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.**
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączenia do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.



## PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA



**OSTRZEŻENIE:**  
**URZĄDZENIE NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ!**  
**Producent nie ponosi odpowiedzialności za**  
**nieprzestrzeganie tego zalecenia doty-**  
**czącego bezpieczeństwa.**

Jeżeli wtyczka, w jaką wyposażone jest urządzenie, jest nieodpowiednia dla używanego gniazdka, należy zwrócić się o pomoc do miejscowego serwisu ZANUSSI.

# INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

## Ekologiczna utylizacja materiałów pakunkowych i starych urządzeń

### Materiały opakowaniowe

Kuchenki mikrofalowe firmy ZANUSSI wymagają odpowiednich opakowań w celu ich ochrony podczas transportu. Używana jest minimalna wymagana ilość materiałów opakowaniowych. Materiały opakowaniowe (np. folia lub styropian) mogą być niebezpieczne dla dzieci.

**Występuje zagrożenie uduszeniem. Należy przechowywać materiały opakowaniowe w miejscu niedostępnym dla dzieci.**

Wszystkie materiały opakowaniowe są ekologiczne i można je ponownie przetwarzać. Karton jest wykonany z makulatury, a elementy drewniane są nieprzetwarzane. Elementy plastikowe są oznaczone w następujący sposób:

„PE” to polietylen, np. folia pakunkowa


„PS” to polistyren, np. opakowania (bez CFC)

„PP” to polipropylen, np. taśma pakunkowa

Ponowne wykorzystanie materiałów opakowaniowych pozwala oszczędzać surowce i zmniejszyć ilość odpadów. Opakowanie należy przekazać do najbliższego punktu przetwarzania odpadów. Aby uzyskać informacje, skontaktuj się z przedstawicielem władz lokalnych.

### Utylizacja zużytych urządzeń

Zużyte urządzenia należy przed utylizacją zabezpieczyć, demontując wtyczkę oraz odcinając i utylizując przewód zasilający. Aby uzyskać informacje o lokalizacji punktów utylizacji urządzeń, należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych lub biurem ds. ochrony środowiska.

Symbol  na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można utylizować razem z odpadami komunalnymi. Należy przekazać go do odpowiedniego punktu utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja tego produktu zapobiegnie negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które wystąpiłyby w przypadku niewłaściwej utylizacji produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z przedstawicielem władz lokalnych, punktem przetwarzania odpadów komunalnych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie..



## WARUNKI GWARANCYJNE

1. Electrolux Poland Sp. z o.o. gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych zobowiązując się jednocześnie – w razie ujawnienia takich wad w okresie gwarancyjnym i w zakresie określonym niniejszym dokumentem – do ich usunięcia w sposób uzależniony od właściwości wady.
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego punktu serwisowego Electrolux Poland.
3. W wyjątkowych przypadkach konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty zakupu.
5. Sprzęt przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem siły zewnętrznej np. przepięcia w sieci elektrycznej, wyładowania atmosferycznego,
  - napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nie posiadające autoryzacji Electrolux Poland,
  - części z natury łatwo zużywalnych takich jak: żarówki, bezpieczniki, filtry, pokręta.
7. Klientowi przysługuje wymiana sprzętu na nowy jeżeli po wykonaniu w okresie gwarancji czterech napraw nadal występują w nim wady. Przez naprawę rozumie się wykonanie czynności o charakterze specjalistycznym właściwym dla usunięcia wady. Pojęcie naprawy nie obejmuje: instalacji, instruktażu, konserwacji sprzętu, poprawy połączeń mechanicznych lub elektrycznych.
8. Wymiany sprzętu dokonuje autoryzowany punkt serwisowy Electrolux Poland lub jeśli jest to niemożliwe placówka sprzedaży detalicznej, w której sprzęt został zakupiony. Sprzęt zwracany po wymianie musi być kompletny, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nie uznanie gwarancji.
9. Montaż sprzętu wymagającego specjalistycznego podłączenia do sieci gazowej lub elektrycznej może być wykonany wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia pod rygorem utraty gwarancji.
10. Electrolux Poland nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego zainstalowania sprzętu lub napraw wykonanych przez osoby nieupoważnione.
11. Koszty nieuzasadnionego wezwania serwisu pokrywa klient.
12. Powyższa gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.
13. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
14. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu z wpisaną czytelnie datą sprzedaży, potwierdzoną pieczęcią i podpisem sprzedawcy.

Uwaga: uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nie uznanie gwarancji.

Electrolux Poland Sp. z o.o.

ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa

e-mail: reklamacja@electrolux.pl, www.electrolux.pl

**Gwarancja Europejska:** Niniejsze urządzenie jest objęte gwarancją firmy Electrolux w każdym z krajów wymienionych na końcu niniejszej instrukcji przez okres podany w gwarancji urządzenia lub określony ustawowo. W przypadku przeprowadzki właściciela urządzenia z jednego z poniższych krajów do innego, gwarancja zachowuje swoją ważność z następującymi zastrzeżeniami:

- Gwarancja na urządzenie obowiązuje od dnia zakupu. Datę zakupu należy potwierdzić przez okazanie dokumentu zakupu wydanego przez sprzedawcę urządzenia.
  - Okres gwarancji na urządzenie oraz zakres gwarancji (wykonawstwo oraz części) są takie same, jak okres i zakres obowiązujące dla danego modelu lub serii urządzenia w nowym kraju zamieszkania.
  - Gwarancja na urządzenie jest wydawana osobiście na pierwszego kupującego i nie można jej przekazać na innego użytkownika.
  - Urządzenie zostało zainstalowane i jest eksploatowane wyłącznie do celów domowych zgodnie z instrukcjami firmy Electrolux. Użytkowanie do celów zawodowych jest wykluczone.
  - Urządzenie zostało zainstalowane zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami nowego kraju zamieszkania.
- Postanowienia niniejszej Gwarancji Europejskiej w żaden sposób nie ograniczają nabytych praw ustawowych.

### SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI: RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM

#### Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem

Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarsēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

Elektrības kontaktligzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot.

Jānodrošina 230 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 10 A sadales elektrolīnijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi.

Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi.

Neatstājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

**Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAĻĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.**

**Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus. Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērums, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.**

Neovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsnī vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Neņemiet visas metāla blīves, stieplītes utt. no pārtikas un pārtikas iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt ugunsgrēku.

Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzkarsetu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties.

Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm.

Neuzglabājiet ēdienu vai citus priekšmetus krāsnī.

Pirms krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai pārliecinātos, ka krāsns darbojas atbilstoši iecerētajam.

Skatiet attiecīgos padomus šajā lietotāja rokasgrāmatā.

#### Lai izvairītos no savainojumu gūšanas

**Brīdinājums: Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi. Pirms lietošanas pārbaudiet:**

- durvis; pārliecinieties, ka durvis var līdz galam aizvērt un tās nav nepareizi novietotas vai savērpušās;**
- eņģes un durvju drošības fiksatorus; pārliecinieties, ka tie nav bojāti vai vaļīgi.**
- durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārliecinieties, ka tās nav bojātas.**
- krāsns atveri un durvis; pārliecinieties, ka tur nav iedobumu.**
- pārbaudiet, vai strāvas vads un kontaktdakša nav bojāti.**

**Nekad pats neregulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsni. Jebkuras apkalpes vai remonta darbības, kuru ietvaros ir jānoņem pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošais pārsegs, drīkst veikt**

**tikai attiecīgi apmācīti darbinieki. Preteļā gadījumā tas ir ļoti bīstami.**

Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nemainiet durvju drošības fiksatorus.

Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām ir kāds priekšmets.

**Neļaujiet taukiem vai netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvēm un tuvu esošajām daļām. Ievērojiet kopšanas un tīršanas norādījumus. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.**

Personām ar ELEKTROKARDIOSTIMULATORIEM jākonsultējas ar ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsni.

**Lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu**

Nekādā gadījumā neatvienojiet ārējo korpusu.

Nekad neizšakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdžu atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšakstīšanās gadījumā nekavējoties izslēdziet krāsni, atvienojiet strāvas padevi un sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru.

Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa eļai krāsns aizmugures augšpusē.

**Nemēģiniet pats nomainīt krāsns lampu un neļaujiet to darīt nevienam citam, kam ZANUSSI nav devis šādu atļauju. Ja krāsns lampa neiedegas, sazinieties ar pārdevēju vai vietējo ZANUSSI klientu apkalpošanas centru.**

Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jānomaina pret īpašu vadu. Šo maiņu drīkst veikt tikai autorizēts ZANUSSI klientu apkalpošanas tehniķis.

**Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās**

**Brīdinājums: Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.**

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Pirms lietošanas noņemiet blīvēs un vākus. Slēgti trauki var uzsprāgt uzkrātā spiediena dēļ pat pēc krāsns izslēgšanas.

Uzmanieties, sildot šķidrumus. Lietojiet traukus ar platiem kakliņiem, lai burbuļi varētu izkļūt no tiem.

**Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.**

Lai novērstu vāroša šķidruma pēkšņu izšakstīšanos un iespējamu applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

1. Pirms sildīšanas/atkārtotas sildīšanas samaisiet šķidrumu.
2. Atkārtotas sildīšanas laikā šķidrumā ir ieteicams ievietot stikla stieni vai līdzīgu piederumu.
3. Lai izvairītos no aizkavētas vārīšanās izvirduma, pēc gatavošanas laika beigām ļaujiet šķidrumam palikt krāsni vismaz 20 sekundes.

**Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsni uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsni ir beidzies. Lai vārītu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas, caurduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Pirms cieti vārītu olu sildīšanas mikroviļņu krāsni nolieciet to čaumalu un sagrieziet tās šķēlēs.**

Caurduriet kartupeļu, desiņu un augļu mizu pirms gatavošanas, citādi tie var uzsprāgt.

**Izvairīšanās no apdegumiem**

Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimdus.

# SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīņus ēdiena gatavošanai krāsni utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem.

**Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un apmaisiet pirms pasniegšanas, kā arī pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņiem, bērniem vai veciem cilvēkiem pasniegtā ēdiena temperatūrai.**

Trauka temperatūra nav rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai; vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums.

Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagrieziet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

**Sargājiet bērnus no durvīm, lai tie neapdedzinātos.**

**Lai bērni nelietotu krāsni nepiemērotā veidā**

**Bridinājums: Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Rikojieties ar ierīci uzmanīgi, lai nepieskartos sakarsušajām daļām. Ierīces tuvumā bez uzraudzības neatstājiet bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem.**

**Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar**

**ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.**

Neatbalstieties krāsns durvis un nešūpojieties tajās. Nespēlējieties ar krāsni un neizmantojiet to kā rotālietu.

Bērniem jāiemāca visi svarīgie drošības norādījumi: katlu turētāju lietošana, uzmanīga ēdiena vāku noņemšana; īpašas uzmanības pievēršana iepakojumam (piemēram, paškarsējošiem materiāliem), kas paredzēti, lai padarītu ēdiena kraukšķīgu, jo tie var būt īpaši karsti.

## Citi brīdinājumi

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Šī krāsni ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājās un izmantojama tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota komerciāliem nolūkiem vai lietošanai laboratorijās.

## Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

Nekad nelietojiet tukšu krāsni.

Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnīšanai, vai paškarsējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgu izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai izvairītos no rotējošās pamatnes un tās balsta karstuma izraisītas bojāšanas. Ēdiena pagatavošanas norādījumos norādīto sildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt.

Neizmantojiet metāla traukus, kas atstāro mikroviļņus un var izraisīt dzirkstelošānu. Neievietojiet krāsni bundžas.

Izmantojiet tikai šai krāsni paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

- pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- nenovietojiet karstu ēdianu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- nenovietojiet karstu ēdianu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

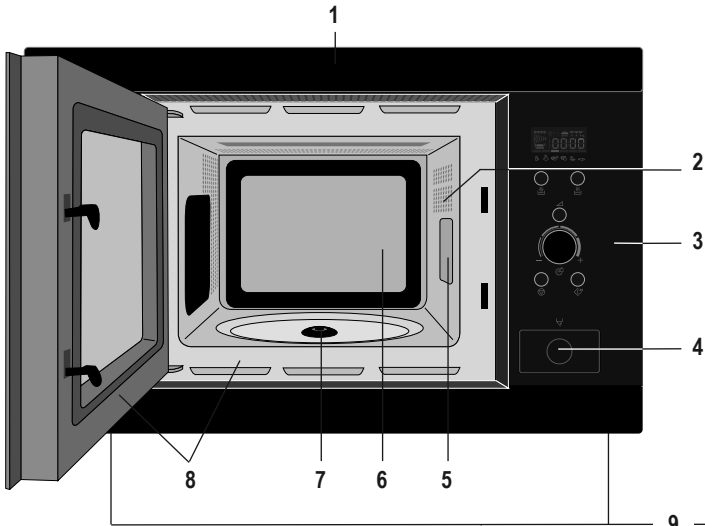
## Svarīgi:

Ja neesat pārliecināts par to, kā pievienot krāsni, sazinieties ar pilnvarotu, kvalificētu elektriķi.

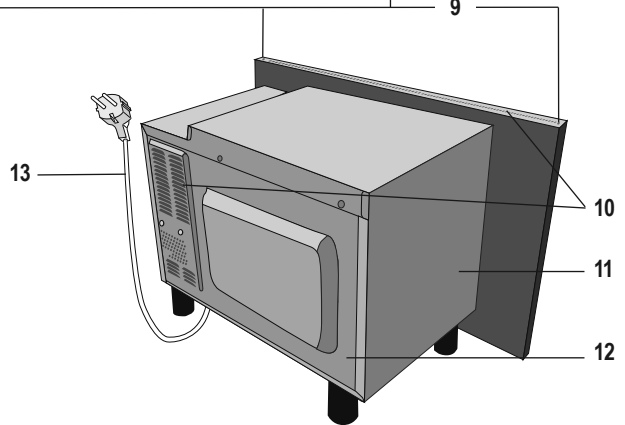
Neražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai.

Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai plieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi vai nepareizu krāsns darbību.

## MIKROVIĻŅU KRĀSNS UN PIEDERUMI



1. Priekšējā apmale
2. Krāsns lampa
3. Vadības panelis
4. Durvju atvēršanas poga
5. Viļņvada pārsegs
6. Krāsns atvērums
7. Blīvējuma vieta
8. Durvju blīves un blīvējuma virsmas

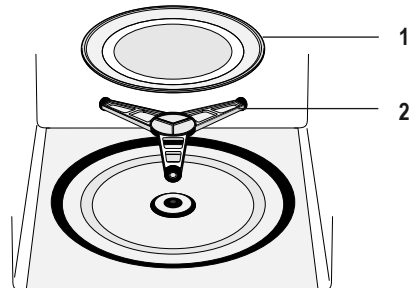


Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

1. Rotējošā pamatne
  2. Rotējošās pamatnes balsts
  3. 4 fiksācijas skrūves (nav parādītas)
- Ievietojiet rotējošās pamatnes balstu blīvējuma vietā atveres apakšā.
  - Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
  - Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

### Svarīgi:

Pasūtot piederumus, norādiet divas lietas: daļas nosaukumu un modeļa nosaukumu savam pārdevējam vai vietējam pilnvarotajam ZANUSSI servisa pārstāvim.



# IERĪĒS PĀRSKATS UN DARBĪBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

## VADĪBAS PANELIS

### 1. DIGITĀLĀ DISPLEJA indikatori



Mikrovilņņi



Automātiski atkausēt maizi



Pulkstenis



Automātiski atkausēt



Ēdiena gatavošanas pakāpes



Svars



Plus/Minus

### 2. AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS indikatori

### 3. AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS poga

### 4. AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS poga

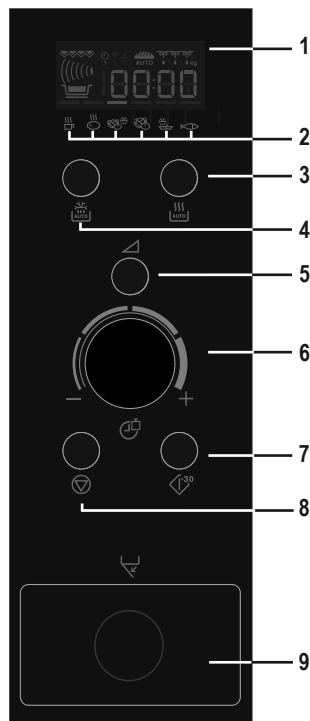
### 5. JAUDAS LĪMEŅA poga

### 6. TAIMERA/SVARA poga

### 7. START/+30 poga

### 8. STOP poga

### 9. DURVJU ATVĒRŠANAS poga



## DARBĪBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### PULKSTEŅA IESTATĪŠANA

Krāsniņ ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

**Piemērs:** Pulksteņa iestatīšana uz 11:30 (12 stundu pulkstenis).

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsniņ.

2. Displejā būs redzams:

3. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.

4. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.

5. Nospiediet **START/+30** pogu.

6. Pārbaudiet displeju:

#### Svarīgi:

1. Jūs varat pagriezt **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā un pretēji.

2. Pieskaroties **STOP** taustiņam, laiks tiks automātiski iestatīts uz:

**Piemērs:** Pulksteņa iestatīšana uz 23:30 (24 stundu pulkstenis).

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsniņ.

2. Displejā būs redzams:

3. Nospiediet **START/+30** pogu. Displejā būs redzams:

4. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.

5. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.

6. Nospiediet **START/+30** pogu.

7. Pārbaudiet displeju:

#### Svarīgi:


1. Jūs varat pagriezt **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā un pretēji.

2. Pieskaroties **STOP** taustiņam, laiks tiks automātiski iestatīts uz:

# DARBĪBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

## PULKSTEŅA REGULĒŠANA PĒC IESTATĪŠANAS


**Piemērs:** Pulksteņa iestatīšana uz 11:45 (12 stundu pulkstenis).

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet **START/+30** pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.
3. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
4. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu.
5. Pārbaudiet displeju: 

**Piemērs:** lai nomainītu pulksteni no 12H uz 24H vai 24H uz 12H.

1. Atveriet durvis. Nospiediet un turiet **START/+30** pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.

**Piemērs:** Pulksteņa iestatīšana uz 23:45 (24 stundu pulkstenis).

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet **START/+30** pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.
3. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
4. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu.
5. Pārbaudiet displeju: 

## STOP POGAS IZMANTOŠANA

Izmantojiet **STOP** pogu, lai veiktu tālāk minētās darbības.

1. Nodzēstu kļūdu programmēšanas laikā.
2. Uz mirkli apturētu krāsni gatavošanas laikā, nospiediet vienreiz.
3. Atceltu programmu gatavošanas laikā, nospiediet divreiz.



## BĒRNU PIEKĻUVES BLOKĒTĀJS

Krāsni ir drošības iespēja, kas neļauj bērnam nejauši iedarbināt krāsni. Iestatot bloķētāju, mikroviļņu krāsns nedarbosies, līdz tiks atcelta bloķēšanas iespēja.

**Piemērs:** Lai iestatītu bērnu piekļuves bloķētāju, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Nospiediet un turiet **STOP** pogu 5 sekundes.



Divreiz atskanēs pikstiens, un displejā parādīsies 'LOC':



**Piezīme:**

- Lai atceltu bērnu piekļuves bloķētāju, nospiediet un turiet **STOP** pogu 5 sekundes, divreiz atskanēs pikstiens, un displejā parādīsies laiks;
- Bērnu drošības slēdzi nevar aktivizēt, ja nav iestatīts pulkstenis.

# PADOMI GATAVOŠANĀ, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

## GATAVOŠANA, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅUS

Lai pagatavotu/atkausētu ēdienu mikroviļņu krāsnī, mikroviļņu enerģijai jāvar izkļūt cauri traukam, lai iekļūtu ēdienā. Tādēļ ir svarīgi izvēlēties piemērotus traukus.

Apaļi/ovāli trauki būs piemērotāki nekā četrstūra/iegareni trauki, jo ēdiens stūros parasti piedeg.

Lai nodrošināti vienmērīgu sildīšanu, ir svarīgi ēdienu apgriezt, pārvietot vai apmaisīt.

Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.

## PĀRTIKAS PRODUKTU ĪPAŠĪBAS

Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pirāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku.
Blīvums	Pārtikas produktu blīvums ietekmēs nepieciešamo gatavošanas laiku. Viegli, poraini pārtikas produkti, piemēram, kūkas vai maize, uzsilst ātrāk nekā smagi, blīvi pārtikas produkti, piemēram, cepeši un sautējumi.
Daudzums	Palielinoties krāsnī ievietoto pārtikas produktu daudzumam, jāpalielina gatavošanas laiks. Piemēram, uzvārīt četrus kartupeļus prasīs vairāk laika, nekā uzvārīt divus.
Izmērs	Mazus pārtikas produktus un gabaliņus var pagatavot ātrāk nekā lielus, jo mikroviļņi var iekļūt vidū no visām pusēm. Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsnī vienāda izmēra gabalus.
Forma	Pārtikas produkti ar neregulāru formu, piemēram, vistas krūtiņu vai stilbiņu, biežāko daļu pagatavošanai vajadzēs vairāk laika. Apaļas formas pārtikas produkti mikroviļņu krāsnī gatavojas vienmērīgāk nekā četrstūra formas pārtikas produkti.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Atdzesētus pārtikas produktus vajadzēs gatavot ilgāk nekā istabas temperatūras produktus. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.

## GATAVOŠANAS PAŅĒMIENI

Sakārtojiet	Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusei. Piemēram, vistas stilbiņus.
Pārsedziet	Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku.
Caurduriet	Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām. <b>Svarīgi:</b> olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas.
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgriezt un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu.
Atstājiet	Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.
Aizklājiet	Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārnus.



# PADOMI GATAVOŠANĀ, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅU KRĀSNI UN MIKROVIĻŅU KRĀŠNS LIETOŠANA

## MIKROVIĻŅIEM PIEMĒROTI TRAUKI

Trauki	Mikroviļņiem piemēroti	Komentāri
Alumīnija folijas/folijas trauki	✓/✗	Lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var dzirksteļot. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus.
Ēdienu apbrūnīnāšana	✓	Vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus. Nepārsniedziet norādīto sildīšanas laiku. Uzmanieties, jo šie ēdieni var ļoti sakarst.
Porcelāns un keramika	✓/✗	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Stikla trauki, piemēram, Pyrex®	✓	Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai ieplaisāt.
Metāls	✗	Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirksteļo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uzkodu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Pārtikas plēve	✓	Neļaujiet tai saskarties ar ēdienu un, lai izlaistu tvaiku, sadurstiet to.
Saldēšanas/cepšanas maisiņi	✓	Sadurstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirksteļošanas.
Papīrs — šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✓	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✓	Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Otrreiz pārstrādātais papīrs un avīzes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirksteļošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

## MIKROVIĻŅU KRĀŠNS LIETOŠANA

### GATAVOŠANA, IZMANTOJOT MIKROVIĻŅUS

Jūsu krāsni var ieprogrammēt uz 90 minūtēm. Gatavošanas laika palielināšanas vienība mainās no 15 sekundēm līdz piecām minūtēm. Vienība ir atkarīga no kopējā gatavošanas laika, kā tas ir redzams tabulā.

Gatavošanas laiks	Palielināšanas vienība
0–5 minūtes	15 sekundes
5–10 minūtes	30 sekundes
10–30 minūtes	1 minūte
30–90 minūtes	5 minūtes

### MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

Manuālai atkausēšanai (nelietojot automātiskās atkausēšanas iespēju) izmantojiet 240 W. Izvēloties jaudas līmeni, displejā parādīsies atkausēšanas simbols.

# MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

## MIKROVIĻŅU JAUDAS LĪMEŅI

Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi:

**800 W/AUGSTA** Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.

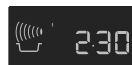
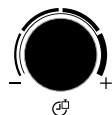
**560 W** Izmanto ilgākai blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.

**400 W** Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.

### Piemērs.:

Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 560 W lielu mikroviļņu jaudu.

1. Divreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā/pretēji pulkstenrādītāju virzienam, līdz parādās 2.30.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.
4. Pārbaudiet displeju:



### Svarīgi:

Ja jaudas līmenis nav izvēlēts, automātiski tiek iestatīta 800 W/AUGSTA.

### Piezīme:

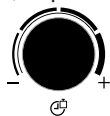
- Ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, gatavošanas laiks digitālajā displejā automātiski apstājas. Gatavošanas laika atskaite sākas no jauna pēc tam, kad ir aizvērtas durvis un nospiesta **START/+30** poga;
- Ja vēlaties uzņināt jaudas līmeni gatavošanas laikā, vienreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu;
- Jūs varat palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu;
- Gatavošanas laikā jaudas līmeni var mainīt, nospiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu;
- Lai atceltu programmu gatavošanas laikā, divreiz nospiediet **STOP** pogu.

## VIRTUVES TAIMERIS

### Piemērs:

Lai iestatītu virtuves taimeris uz 7 minūtēm.

1. 7 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā/pretēji pulkstenrādītāju virzienam, līdz parādās 7.00.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.
4. Pārbaudiet displeju:



# MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

## Piezīme:

- Lai apstādinātu taimeru, nospiediet **STOP** pogu. Lai atsāktu taimeru, nospiediet **START/+30**, lai izietu - vēlreiz nospiediet **STOP**.

## PIEVIENOT 30 SEKUNDES

**START/+30** ļauj veikt divas funkcijas.

### 1. Tūlītējā sākšana

Jūs varat tūlīt sākt gatavot ar 800 W/AUGSTU mikroviļņu jaudas līmeni 30 sekunžu garumā, nospiežot **START/+30** pogu.



### 2. Gatavošanas laika palielināšana

Jūs varat palielināt gatavošanas laiku par vairākiem 30 sekunžu posmiem, krāsns darbības laikā nospiežot pogu.



## Piezīme:

- Šo funkciju nevar izmantot **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** vai **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSEŠANAS** laikā.


## PLUS UN MINUS

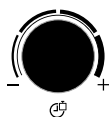
**PLUS**  un **MĪNUS**  funkcija ļauj samazināt vai palielināt gatavošanas laiku, izmantojot automātiskās programmas.

Ja dodat priekšroku stingri vārītiem kartupeļiem, izmantojiet **MĪNUS** .

Savukārt, ja dodat priekšroku mīkstāk vārītiem kartupeļiem, izmantojiet **PLUS** .

**Piemērs:** Lai pagatavotu 0,3 kg labi izvārītu kartupeļu.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** pogu.
2. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, līdz displejā parādās 0.3.
3. Vienreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu **PLUS**  regulējumu.
4. Nospiediet **START/+30** pogu.



5. Pārbaudiet displeju:



## Piezīme:

Lai atceltu **PLUS/MĪNUS**, 3 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.

Atlasot **PLUS**, displejā parādīsies .

Atlasot **MĪNUS**, displejā parādīsies .

# MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

## GATAVOŠANA VAIRĀKOS POSMOS

Izmantojot MIKROVIĻŅUS, iespējams ieprogrammēt 3 posmu (maksimums) secību.

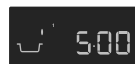
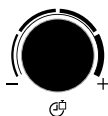
**Piemērs:** Lai gatavotu:

5 minūtes ar 800 W jaudu (1. posms)

16 minūtes ar 240 W jaudu (2. posms)

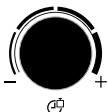
### 1. POSMS

1. Vienreiz nospiediet **JAUDAS LĪMĒŅA** pogu.
2. Ievadiet vēlamo laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju virzienā, līdz parādās 5.00.
3. Pārbaudiet displeju:



### 2. POSMS

1. 4 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMĒŅA** pogu.
2. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju virzienā, līdz parādās 16.00.
3. Lai sāktu gatavošanu, vienreiz nospiediet **START/+30** pogu.
4. Pārbaudiet displeju:



Krāns 5 minūtes gatavos ar 800 W jaudu un tad 16 minūtes ar 240 W jaudu.

## AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS UN AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS LIETOŠANA

**AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** un **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** funkcijas automātiski iestata pareizo gatavošanas režīmu un laiku. Jūs varat izvēlēties no 6 **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** un 2 **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** izvēlnēm.

### AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA

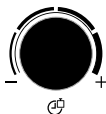
Pārtikas produkts	Simbols
Dzērieni	
Vāriti kartupeļi/Kartupeļi ar mizu	
Saldēti dārzeņi	
Svaigi dārzeņi	
Saldētas gatavās maltītes	
Zivs fileja ar mērci	

# MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

## Piemērs:

Lai pagatavotu 0,3 kg vārītu kartupeļu.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** pogu.
2. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, līdz displejā parādās 0.3.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.
4. Pārbaudiet displeju:



Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet **START/+30** pogu. **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

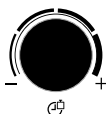
## AUTOMĀTISKĀ ATKAUSĒŠANA

Pārtikas produkts	Simbols
Gaļa/zivis/putnu gaļa	
Maize	

## Piemērs:

Lai atkausētu 0,2 kg maizes.













1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** pogu.
2. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, līdz displejā parādās 0.2.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.
4. Pārbaudiet displeju:



Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet **START/+30** pogu. **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.






# PROGRAMMU TABULAS

## AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS UN AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS TABULAS

Automātiskā gatavošana	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Process
Dzērieni (Tēja/Kafija) 	1 – 4 krūzes 1 krūze = 200 ml		<ul style="list-style-type: none"> <li>Novietojiet krūzi uz rotējošās virsmas malas.</li> </ul>
Vārīti kartupeļi un kartupeļi ar mizu 	0,1 – 0,8 kg (100 g) Bļoda un vāks		<p>Vārīti kartupeļi: nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienādos gabalos. Kartupeļi ar mizu: izvēlieties līdzīga izmēra kartupeļus un nomazgājiet tos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ievietojiet vārītos kartupeļus vai kartupeļus ar mizu bļodā.</li> <li>Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu (uz 100 g), apmēram 2 ēdamkarotes, un nedaudz sāls.</li> <li>Uzlieciet vāku.</li> <li>Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku.</li> <li>Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.</li> </ul>
Saldēti dārzeņi 	0,1 – 0,6 kg (100 g) Bļoda un vāks		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.)</li> <li>Uzlieciet vāku.</li> <li>Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku.</li> <li>Pēc pagatavošanas atstājiet uz apmēram 2 minūtēm.</li> </ul> <p><b>Svarīgi:</b> Ja saldēti dārzeņi ir sasaluši kopā, gatavojiet manuāli.</p>
Svaigi dārzeņi 	0,1 – 0,6 kg (100 g) Bļoda un vāks		<ul style="list-style-type: none"> <li>Sagrieziet mazos gabaliņos, piemēram, strēmelītēs, kubiņos vai šķēlēs.</li> <li>Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.)</li> <li>Uzlieciet vāku.</li> <li>Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku.</li> <li>Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.</li> </ul>
Saldētas gatavās maltītes (maisāmas) 	0,3 – 1,0 kg (100 g) Bļoda un vāks		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ievietojiet ēdienu mikroviļņiem piemērotā traukā.</li> <li>Pievienojiet šķidrumu, ja ražotājs ir ieteicis.</li> <li>Uzlieciet vāku.</li> <li>Gatavojiet bez vāka, ja tā norādījis ražotājs.</li> <li>Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku.</li> <li>Pēc pagatavošanas apmaisiet un atstājiet uz apmēram 2 minūtēm.</li> </ul>
Zivs fileja ar mērci 	0,4 kg – 1,2 kg* (100 g) Sautējamais trauks un mikroviļņu pārtikas plēve		<ul style="list-style-type: none"> <li>Skatiet "Zivs filejas ar mērci" receptes 80. lapā.</li> </ul> <p>* Kopējais sastāvdaļu svars.</p>

**Svarīgi:** Atdzesēti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.

# PROGRAMMU TABULAS

Automātiskā atkausēšanas	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Process
<p>Gaļa/zivis/putnu gaļa</p>  <p>(Vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)</p>	0,2 – 0,8 kg (100 g) Cepamtrauks	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ievietojiet ēdiena seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā.</li> <li>• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdiena, pārkārtojiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju.</li> <li>• Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušānai.</li> </ul> <p><b>Piezīme:</b> nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdiena otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.</li> </ul>
<p>Maize</p>  	0,1 – 1,0 kg (100 g) Cepamtrauks	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas.</li> <li>• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas.</li> <li>• Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nos-tāvēties 5 - 15 minūtes līdz pilnīgai atkušānai.</li> </ul>

**Svarīgi:** Atdzesēti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.

## Piezīme:

- Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru.
- Pārtikas produktiem, kas sver vairāk vai mazāk kā automātiskās gatavošanas un atkausēšanas tabulās norādītais svars/daudzums, izmantojiet manuālas darbības.
- Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Pārbaudiet, vai ēdiens pēc gatavošanas ir verdošs.
- Kad nepieciešama rīcība (piemēram, apgrieziet ēdiena), krāsns apstāsies un displejā mirgos atlikušais gatavošanas laiks un indikators, kā arī atskanēs zvans. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet **START/+30** pogu.
- Pēc mikrovilņu režīma var ieslēgties dzesēšanas ventilators.

## Piezīme: Automātiskās atkausēšanas

1. Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā.
2. Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.
3. Pēc apgriešanas nosedziet atkausētās daļas ar nelieliem un plakaniem alumīnija folijas gabaliņiem.
4. Putnu gaļa jāapstrādā uzreiz pēc atkausēšanas.

# PROGRAMMU TABULAS

## RECEPTES AUTOMĀTISKAJAI GATAVOŠANAI

### Zivs fileja ar pikantu mērci

1. Samaisiet mērces sastāvdaļas.
2. Ielieciet zivs fileju apaļā sautējamā traukā ar tievajiem galiem uz vidu un pārkaisiet ar sāli.
3. Uzlejiet mērci uz zivs filejas.
4. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un gatavojiet **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** režīmā "Zivs fileja ar mērci".
5. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konservētu tomātu (nosusinātu)
40 g	80 g	120 g	kukurūzas
4 g	8 g	12 g	čili mērces
12 g	24 g	36 g	sīpolu (sasmalcinātu)
1 ēd.k.	1-2 ēd.k.	2-3 ēd.k.	sarkanvīna etiķa
			sinepes, timiāns un ass sarkanais čili pipars
200 g	400 g	600 g	zivs filejas
			sāls

### Zivs fileja ar karija mērci

1. Ielieciet zivs fileju apaļā sautējamā traukā ar tievajiem galiem uz vidu un pārkaisiet ar sāli.
2. Pārklājiet zivs fileju ar banānu un gatavo karija mērci.
3. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un gatavojiet **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** režīmā "Zivs fileja ar mērci".
4. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	zivs filejas
			sāls
40 g	80 g	100 g	banāna (sagriezta)
160 g	320 g	480 g	gatava karija mērce

## SAMAZINĀTAIS JAUDAS LĪMENIS

**Svarīgi:** Ja gatavojat ēdieni ilgāk par norādīto standarta laiku un jaudas līmenis ir tikai 800 W, krāsns jaudas līmenis tiek automātiski samazināts, lai novērstu pārkaršanu. (Mikroviļņu jaudas līmenis tiek samazināts līdz 560 W.) Pēc 90 sekunžu pārtraukuma var atiestatīt 800 W līmeni.

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 800 W	20 minūtes	Mikroviļņi 560 W



## GATAVOŠANAS TABULAS

### Izmantotie saīsinājumi

ēd.k. = ēdamkarote	glāze = pilna glāze	g = grams	ml = mililitrs	min = minūtes
tēj.k. = tējkarote	kg = kilograms	l = litrs	cm = centimetrs	

### Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/Dzēriens	Daudzums -g/ml-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids
Piens 1 glāze	150	800 W	apmēram 1	nepārklāt
Ūdens 1 glāze	150	800 W	1 - 2	nepārklāt
6 glāzes	900	800 W	10 - 12	nepārklāt
1 bļoda	1000	800 W	11 - 13	nepārklāt
Viena maltīte (dārzeņi, gaļa un piedevas)	400	800 W	3 - 6	mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsēdiziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet
Zupa/sautējums	200	800 W	1 - 2	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
Gaļa, 1 šķēle*	200	800 W	3-4	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja*	200	800 W	2-3	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle	150	400 W	1/2	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa	190	400 W	apmēram 1	pārliciet mikroviļņu krāsniņā piemērotā traukā, pēc uzsildīšanas labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana*	50	800 W	1/2	pārklājiet
Šokolādes kausēšana	100	400 W	2-3	laiku pa laikam apmaisiet

\* no atdzēsēta stāvokļa

### Atkausēšana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Gulašs	500	240 W	8-12	kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet	10-15
Kūka, 1 šķēle	150	80 W	2-5	ievietojiet to seklā cepamtraukā	5
Augļi, piemēram, ķirši, zemenes, avenes, plūmes	250	240 W	4-5	izkārtējiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrīziet	5

Tabulā norādītie laiki ir vadlīnijas, kas var mainīties atkarībā no pārtikas produktu sasaldēšanas temperatūras, kvalitātes un svara.

### Atkausēšana un gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	800 W	10-12	pārklājiet	2
Viena maltīte	400	800 W	9-11	pārklājiet, apmaisiet pēc 6 minūtēm	2

# PROGRAMMU TABULAS UN RECEPTES

## Gaļas un zivju gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Cepeši (cūkgaļa, teļa gaļa vai jēra gaļa)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	pievienojiet garšvielas, ielieciet seklā cepamtraukā, apgrieziet otrādi pēc*	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Rostbifs (vidēji cepts)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	pievienojiet garšvielas, ielieciet seklā cepamtraukā, apgrieziet otrādi pēc*	10
Zivs fileja	200	800 W	3-4	pievienojiet garšvielas, ielieciet seklā cepamtraukā, pārklājiet	3

## RECEPTES

Visas šajā rokasgrāmatā ietvertās receptes ir aprēķinātas 4 porcijām, ja nav norādīts citādi.

### RECEPŠU PIELĀGOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

Ja vēlaties pielāgot savas iecienītākās receptes mikroviļņu krāsnij, ievērojiet šos norādījumus: samaziniet gatavošanas laiku no vienas trešdaļas līdz pat pusei. Ievērojiet receptu piemērus šajā grāmatā. Pārtikas produktus ar augstu mitruma līmeni, piemēram, gaļu, zivis, putnu gaļu, dārzeņus, augļus, sautējumus un zupas, var pagatavot bez grūtībām.

Pārtikas produktiem ar zemu mitruma līmeni, piemēram, veselām

maltītēm, pirms sildīšanas vai gatavošanas ieteicams samitrināt virsmu.

Sautēšanai paredzētai neapstrādātai pārtikai pievienojamā šķidruma daudzums jāsamazina par apmēram divām trešdaļām no oriģinālajā receptē norādītā. Ja nepieciešams, pievienojiet vairāk šķidruma gatavošanas laikā.

Var ievērojami samazināt pievienojamo taukvielu daudzumu. Pietiks ar nelielu daudzumu sviesta, margarīna vai eļļas, lai piešķirtu ēdienam garšu. Šī iemesla dēļ ar jūsu mikroviļņu krāsnī var lieliski pagatavot ēdienus ar zemu tauku saturu.

## Sēņu zupa

- Ielieciet dārzeņus un buljonu bļodā, pārsedziet to un vāriet.  
**8 – 9 min. 800 W**
  - Samaisiet visas sastāvdaļas mikserī.
  - Samaisiet miltus un sviestu viendabīgā masā un iemaisiet to zupā. Pievienojiet sāli un piparus, pārsedziet un gatavojiet. Pēc pagatavošanas apmaisiet.  
**4 – 6 min. 800 W**
  - Samaisiet olas dzeltenumus ar krējumu, pakāpeniski iemaisiet zupā. Īsu brīdi karsējiet, bet neļaujiet tai uzvārties!  
**1 – 2 min. 800 W**
- Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 min.

Trauki:	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l)
200 g	sēņu, sagrieztu
50 g	sasmalcinātu sīpolu
300 ml	gaļas buljona
300 ml	saldā krējuma
25 g	miltu
25 g	sviesta vai margarīna
	sāls un piparu
1	ola
150 g	saldā krējuma

## Dārzeņu kārtojums

1. Bļodā ielejiet olīveļļu un ielieciet ķiplokus. Pievienojiet dārzenus, izņemot artišoku serdes, un piparus. Pievienojiet zaļumu saišķīti, pāršedziet un sāciet gatavot (vienreiz apmaisiet).

**19 – 21 min. 800 W**

Kad ir atlikušas 5 minūtes, pievienojiet artišoku serdes un turpiniet gatavot.

2. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas izņemiet zaļumu saišķīti. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

Trauki:	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l)
5 ēd.k.	olīveļļa
1 daiviņa	ķiploki saspiesti
50 g	siipolu, sagrieztu šķēlēs
250 g	baklažānu, sagrieztu kubiciņos
200 g	cukini, sagrieztu kubiciņos
200 g	piparu, sagrieztu lielos kubiciņos
75 g	fenheļu, sagrieztu lielos kubiciņos
1	zaļumu saišķītis
200 g	konservētu artišoku seržu, sagrieztu četrās daļās
	sāls un pipari

## Paltusa filejas

1. Nomazgājiet zivis un paplikšķinot nosusiniet tās. Izņemiet visus kaulus.
2. Sagrieziet citronu un tomātus plānās šķēlēs.
3. Iesmērējiet krāsns trauku ar sviestu. Ievietojiet zivs filejas traukā un aplaciniet tās ar augu eļļu.
4. Pārkaisiet ēdienu ar pētersīļiem, virspusē izvietojiet tomātu šķēles un pievienojiet garšvielas. Virs tomātiem izvietojiet citronu šķēles un pārlejiet visu ar baltvīnu.
5. Virs citroniem izvietojiet nelielus sviesta gabaliņus, pāršedziet un sāciet gatavot.

**16 – 19 min. 800 W**

Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

Trauki:	Sekls ovāls krāsns trauks ar mikroviļņu pārtikas plēvi (apt. 26 cm garš)
400 g	paltusa filejas
1	citrons, vesels
150 g	tomātu
10 g	sviesta
1 ēd.k.	augu eļļa
1 ēd.k.	pētersīļu, sasmalcinātu
	sāls un pipari
4 ēd.k.	baltvīna
20 g	sviesta vai margarīna

# RECETES

## Cīrihes teļa gaļas sautējums

1. Sagrieziet teļa gaļu strēmelēs.
2. Iesmērējiet trauku ar sviestu. Ievietojiet traukā gaļu un sīpolus, pārsedziet un sāciet gatavot. Gatavošanas laikā vienreiz apmaisiet.

**7 – 10 min. 800 W**

3. Pievienojiet baltvīnu, karameļu mērci un saldo krējumu, apmaisiet, pārsedziet un turpiniet gatavot. Laiku pa laikam apmaisiet.

**4 – 5 min. 800 W**

4. Pēc pagatavošanas samaisiet un ļaujiet nostāvēties apt. 5 minūtes. Gamējiet ar pētersīļiem.

Trauki:	Trauks ar vāku (ar tilpumu 2 l)
600 g	teļa gaļas filejas
10 g	sviesta vai margarīna
50 g	sasmalcinātu sīpolu
100 ml	baltvīna
	karameļu mērce ar garšvielām apt. 1/2 litram gaļas mērces
300 ml	saldā krējuma
1 ēd.k.	pētersīļu, sasmalcinātu

## Pildīts šķiņķis

1. Sajauciet spinātus ar sieru un svaigo sieru un pievienojiet garšvielas.
2. Uz katras vārītā šķiņķa šķēles uzklājiet ēdamkaroti pildījuma un sarullējiet šķēles. Caurduriet šķiņķa rullīšus ar koka irbuļiem, lai tos nostiprinātu.

3. Pagatavojiet bešamela mērci: lai to izdarītu, ielejiet bļodā ūdeni un saldo krējumu un uzsildiet.

**3 – 4 min. 800 W**

Sajauciet miltus un sviestu, lai izveidotu mērces bāzi, pievienojiet šo bāzi iepriekš izveidotajam šķidrumam un putojiet, līdz iegūstat vienmērīgu masu. Pārsedziet un gatavojiet, līdz mērce kļūst bieza.

**1 min 800 W**

Apmaisiet un pagaršojiet.

4. Ielejiet mērci iesmērētajā traukā, ievietojiet pildītos šķiņķa rullīšus mērcē, uzlieciet vāku un sāciet gatavot.

**3 – 4 min. 800 W**

Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 min.

Trauki:	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l) Ovāls cepamtrauks ar vāku (apt. 26 cm garš)
125 g	spinātu, sasmalcinātu
125 g	svaigā siera ar 20 % tauku saturu
40 g	siers Emmental, rīvets
	pipari un paprika
6 šķēles	vārīta šķiņķa (300 g)
125 ml	vūdens
125 ml	saldā krējuma
20 g	miltu
20 g	sviesta vai margarīna
10 g	sviesta vai margarīna trauka iesmērēšanai

## Lazanja

1. Sasmalciniet tomātus, sajauciet ar šķiņķi un sīpolu, ķiploku, malto liellopu gaļu un tomātu biezeni. Pievienojiet garšvielas, pārsedziet un sāciet gatavot.  
**7 – 9 min. 800 W**
2. sajauciet crème fraiche ar pienu, Parmas sieru, zaļumiem, eļļu un garšvielām.
3. Iesmērijiet trauku un tā pamatni pārsedziet ar aptuveni 1/3 makaronu. Uzklājiet makaroniem pusi maltās gaļas maisījuma un uzlejiet nedaudz mērces. Atkārtojiet šīs darbības ar atlikušajiem makaroniem. Uzklājiet makaroniem mērci un pārkaisiet ar Parmas sieru. Uzlieciet vāku un sāciet gatavot.  
**15 – 17 min. 560 W**  
Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 - 10 minūtes.

Trauki:	Bļoda ar vāku (ar tilpumu 2 l) Sekls kvadrātveida cepamtrauks ar vāku (apt. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konservētu tomātu
50 g	sasmalcināta šķiņķa
50 g	sasmalcinātu sīpolu
1	ķiploka daiviņa, saspiesta
250 g	malts liellopu gaļas
2 ēd.k.	tomātu biezeņa
	sāls un pipari
150 ml	crème fraiche
100 ml	piena
50 g	rīveta Parmas siera
1 tējk.	sasmalcinātu zaļumu maisījuma
1 tējk.	olīveļļas
1 tējk.	augu eļļas trauka iesmērēšanai
125 g	lazanjas makaroni
1 ēd.k.	rīveta Parmas siera

## Augļu želeja ar vaniļas mērci

1. Atstājiet daļu augļu ēdiena dekorēšanai. No pārējiem augļiem izveidojiet biezeni, pievienojot baltvīnu, iepildiet to traukā, pārsedziet un uzsildiet.  
**7 – 9 min. 800 W**
2. Iemaisiet cukuru un citronu sulu.
3. Mērcējiet želantīnu ūdeni apt. 10 minūtes, pēc tam izņemiet to un izspiediet ūdeni. Iemaisiet želantīnu karstajā biezenī, līdz iegūstat vienmērīgu masu. Ievietojiet želeju ledusskapī un ļaujiet tai sacietēt.
4. Lai pagatavotu vaniļas mērci, otrā traukā ielejiet pienu. Atveriet vaniļas pāksti un izņemiet tās saturu. Iemaisiet to pienā kopā ar cukuru un kukurūzas miltiem. Pārsedziet un sāciet gatavot. Apmaisiet gatavošanas laikā un pēc pagatavošanas.  
**3 – 4 min. 800 W**
5. Novietojiet želeju uz šķīvja un dekorējiet to ar atlikušajiem augļiem. Pārlejiet želeju ar vaniļas mērci.

Trauki:	Trauks ar vāku (ar tilpumu 2 l) Bļoda ar vāku (1 l ietilpība)
150 g	jāņogu, nomazgātu un bez kātiņiem
150 g	zemenes, nomazgātas un bez serdēm
150 g	avenū, nomazgātu un bez serdēm
250 ml	baltvīna
100 g	cukura
50 ml	citronu sulas
8	želantīna, plāksnītes
300 ml	piena
1/2	vaniļas pāksts
30 g	cukura
15 g	kukurūzas miltu

## KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

**UZMANĪBU: NEVIENU MIKROVIĻŅU KRĀSNS DAĻU NEDRĪKST APSTRĀDĀT AR KOMERCIĀLI PIEEJAMAJIEM KRĀNS TĪRĪTĀJIEM, TVAIKA TĪRĪTĀJIEM, ĻOTI ABRAZĪVIEM TĪRĪTĀJIEM, TĪRĪTĀJIEM, KAS SATUR NĀTRIJA HIDROKSĪDU, VAI RAUPIEM MAZGĀŠANAS SŪKĻIEM.**

**REGULĀRI TĪRIET KRĀSNI, LAI TAJĀ NEUZKRĀTOS PĀRTIKAS PRODUKTU PĀRPALIKUMI.** Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

#### **Krāsns ārējās virsmas**

Krāsns ārējo virsmu tīrīšanai var izmantot maigas ziepes un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar samitrinātu drāniņu un nosusiniet ārējās virsmas ar sausu dvieli.

#### **Vadības panelis**

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli. Tīrot vadības paneli, ir jārikojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdeni samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

#### **Krāsns iekšējās virsmas**

1. Pēc katras lietošanas reizes, kamēr

krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu.

2. Pārlicinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus.
3. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.

#### **Rotējošā pamatne un tās balsts**

Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepjūdeni. Nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

#### **Durvis**

Lai pilnībā notīrītu visus netīrumus, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blīvējuma virsmas ar mīkstu, samitrinātu drāniņu. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nedrīkst izmantot ļoti abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

**Svarīgi:** Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

# KO DARĪT, JA... UN TEHNISKIE DATI

## KO DARĪT, JA...

Problēma	Rīcība...
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji.</li> <li>• Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve.</li> <li>• Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.</li> </ul>
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis.</li> <li>• Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras.</li> <li>• Pārbaudiet, vai nav nospiesta START/+30 poga.</li> </ul>
Negriežas rotējošā virsma?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai.</li> <li>• Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai.</li> <li>• Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos.</li> <li>• Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.</li> </ul>
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma.</li> <li>• Sazinieties pilnvaroto ZANUSSI servisa pārstāvi.</li> </ul>
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sazinieties pilnvaroto ZANUSSI servisa pārstāvi. Iekšējā apgaismojuma spuldzi drīkst nomainīt tikai ZANUSSI apmācīts tehniķis.</li> </ul>
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks).</li> <li>• Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to.</li> <li>• Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.</li> </ul>

## TEHNISKIE DATI

Maīnstrāvas tīkla spriegums		: 230 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/sledžiem		: Minimālais 10 A
Nepieciešamā maīnstrāvas jauda:	mikroviļņu režīmā	: 1,2 kW
Izejas jauda:	mikroviļņu režīmā	: 800 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence		: 2450 MHz* (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	ZBM17542	: 594 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (Dz)
Iekšējie izmēri		: 285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (Dz)
Krāsns ietilpība		: 17 litri**
Rotējošā pamatne		: Ø 272 mm, stikla
Svars		: apt. 16 kg
Krāsns lampa		: 25 W/240–250 V

\* Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām.

Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupa B klase ierīce.

2. grupa nozīmē to, ka ierīces darbības laikā ar nolūku tiek radīta radiofrekvences enerģija elektromagnētiskā starojuma veidā, kuru izmanto pārtikas produktu termiskai apstrādei.

B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājās apstākļos.

\*\* Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, izmērot maksimālo platumu, dziļumu un augstumu.

Faktiskā ietilpība, kuru var izmantot ēdiena ievietošanai, ir mazāka.

Ši plīts atbilst direktīvu 2004/108/EK, 2006/95/EK un 2005/32/EK prasībām.

TEHNISKIE DATI VAR TIKT MAINĪTI BEZ IEPRIEKŠĒJA BRĪDINĀJUMA, JO IERĪCE TIEK NĒPĀRTRAUKTĪ UZLABOTA

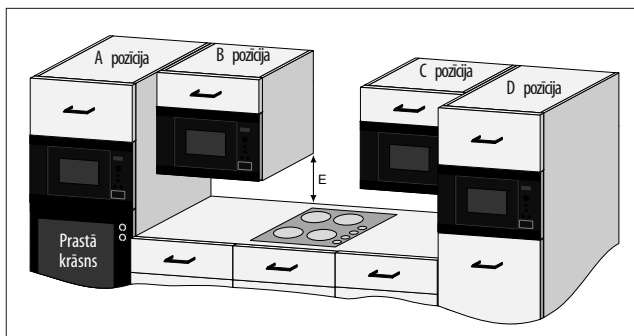


# UZSTĀDĪŠANA

## MIKROVIĻŅU KRĀSNI VAR UZSTĀDĪT A, B, C VAI D POZĪCIJĀ

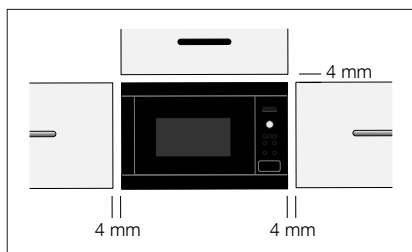
POZĪCIJA	NIŠAS IZMĒRI		
	P	Dz	A
A	560x	550x	360
B + C	560x	300x	350
	560x	300x	360
D	560x	500x	350
	560x	500x	360

Izmēri (mm)



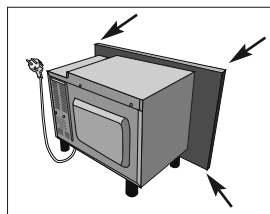
## IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Šis krāsns ir paredzēta ievietošanai 360 mm augstā virtuves skapī.  
Ja ievietojat krāsns 350 mm augstā virtuves skapī: noskrūvējiet un noņemiet 4 krāsns apakšā esošās kājiņas. Krāsnij ir 3 garas kājiņas un 1 īsa kājiņa. Aizstājiet 3 garās kājiņas ar piederumu komplektā ietvertajām. Neaizstājiet īso kājiņu.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nelietojot spēku, līdz krāsns priekšējais rāmis atspiežas pret skapja priekšējo malu.
4. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav savērpusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).



### 1. nostiprināšanas iespēja:

Nostipriniet krāsns tai paredzētajā vietā, izmantojot komplektācijā ietvertās skrūves. Stiprināšanas vietas atrodas krāsns augšējos un apakšējos stūros.



### 2. nostiprināšanas iespēja:

lūdzu, skatiet krāsns komplektācijā ietverto parauga lapu.



## DROŠA IERĪCES LIETOŠANA

Ja mikroviļņu krāsns ir uzstādīta B vai C pozīcijā (skatiet 88. lpp. sniegto attēlu), ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus.

- Skapim ir jāatrodas vismaz 500 mm (E) virs darba virsmas, un to nedrīkst uzstādīt tieši virs plīts virsmas.
- Šī ierīce ir pārbaudīta un apstiprināta lietošanai tikai mājāsaimniecības gāzes, elektrisko un indukcijas plīts virsmu tuvumā.
- Lai nepieļautu mikroviļņu krāsns, tās skapja un piederumu pārkaršanu, starp plīts virsmu un mikroviļņu krāsns ir jāatstāj pietiekami daudz brīvas vietas.
- Mikroviļņu krāsns darbības laikā nedrīkst darbināt plīts virsmu, ja uz tās neatrodas panna.
- Kad darbojas plīts virsma, mikroviļņu krāsnij ir jātuvojas, ievērojot īpašu piesardzību.

## IERĪCES PIEVIENOŠANA STRĀVAS AVOTAM

- **Elektrības kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespēja atvienot krāsns no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.**
- **Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.**
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci vienfāzes 230 V/50 Hz maiņstrāvai, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāaprīko ar 10 A drošinātāju.
- **Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.**
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci skapī ar augstām malām, uzmanieties, lai NESASPIESTU strāvas padeves vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdeni vai kādā citā šķidrumā.



## PIEVENOŠANA ELEKTROTĪKLAM



### BRĪDINĀJUMS:

### ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ

**Ražotājs noraida jebkāda veida atbildību gadījumā, ja netiek veikts šis piesardzības pasākums.**

Ja ierīcei uzstādītā kontaktdakša nav piemērota pieejamajai kontaktrozetei, jums ir jāizsauc pilnvarotais ZANUSSI servisa pārstāvis.

# VIDES INFORMĀCIJA

## Atbrīvošanās no iepakojuma materiāliem un nolietotajām ierīcēm videi draudzīgā veidā

### Iepakojuma materiāli

Lai nodrošinātu aizsardzību transportēšanas laikā, ZANUSSI mikroviļņu krāsnis ir efektīvi jāiepako. Tiek lietoti tikai paši nepieciešamākie iepakojuma materiāli. Iepakojuma materiāli (piem., folija vai putuplasts) ir bīstami bērniem.

### Nosmakšanas risks. Neglabājiet iepakojuma materiālus bērniem pieejamā vietā.

Visi izmantotie iepakojuma materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami. Kartons ir ražots no pārstrādāta papīra, un koka daļas nav apstrādātas.

Plastmasas priekšmetiem ir šādi apzīmējumi:

“PE” — polietilēns, piemēram, iepakojuma plēve;

“PS” — poliestirēns, piemēram, iepakojums (bez CFC);


“PP” — polipropilēns, piemēram, iepakojuma lentes.

Izmantojot un atkārtoti izmantojot iepakojumu, tiek ietaupīti izejmateriāli un samazināts atkritumu apjoms. Iepakojums ir jānogādā tuvākajā pārstrādes punktā. Lai iegūtu informāciju, sazinieties ar pilsētas domi.

### Atbrīvošanās no nolietotām ierīcēm

Pirms atbrīvošanās no nolietotām ierīcēm, tās ir jāpadara drošas, atvienojot kontaktdakšu, kā arī nogriežot strāvas padeves vadu un atbrīvojoties no tā.

Pēc tam ierīce ir jānogādā tuvākajā pārstrādes centrā. Sazinieties ar pilsētas domi vai vides aizsardzības biroju, lai uzzinātu, vai jūsu apkaimē ir pieejamas iestādes, kas nodrošina ierīces pārstrādi.

Simbols  uz izstrādājuma vai tā iepakojuma nozīmē, ka no šī izstrādājuma nedrīkst atbrīvoties kā no mājsaimniecības atkritumiem. Izstrādājums ir jānogādā atbilstošajā savākšanas punktā, kas nodrošina elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādi. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī izstrādājuma, jūs palīdzat novērst negatīvu ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza atbrīvošanās no šī izstrādājuma. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar pilsētas domi, mājsaimniecības atkritumu apsaimniekošanas iestādi vai veikalu, kurā iegādājāties šo izstrādājumu.

## GARANTIJA/KLIENTU APKALPOANA

Electrolux pateicas par mūsu produktu izvēli un cer, ka tie kalpos ilgus gadus un attaisnos Jūsu cerības.

Mūsu kompānijas mērķis – būt tirgus līderim ar jaunu produktu un pakalpojumu radīšanu, tādējādi, atvieglojot mūsu pircēju ikdienu, darīt to ērtāku un drošāku. Mēs vēlamies, lai mūsu produkti, pakalpojumi un ražošana kļūtu par sakārtotas vides sastāvdaļu. Visas preces, kuras Electrolux piegādā Latvijai, ir ražotas, izmantojot kompānijas pieredzi, tās atbilst ES un Latvijas Republikas likumdošanas prasībām par iekārtu elektrodrošību un elektromagnētisko saderību. (73/23 EEC, 89/336 EEC; LR Ministru kabineta noteikumi Nr. 187 un 188) Electrolux Latvia Ltd darbojas saskaņā ar Latvijas Republikas likumdošanu. Patērētājam ir tiesības iesniegt sūdzību ražotājam vai pārdevējam, ja prece neatbilst paredzētajām prasībām. Sajos gadījumos Electrolux iesaka vērsties jebkurā tuvākajā Electrolux servisa centrā. Servisa centru adreses atrodamas iekārtu lietošanas instrukcijās, Internetā ([www.electrolux.lv](http://www.electrolux.lv) un [www.aeg-electrolux.lv](http://www.aeg-electrolux.lv)) kā arī mūsu preču tirdzniecības vietās. Lai saņemtu ātru servisa palīdzību, mēs iesakām saviem pircējiem nosaukt elektroierīces modeli, produkta un sērijas numuru, kā arī pēc iespējas plašāk aprakstīt ierīces bojājumu.

Pircējam ir jāuzrāda pirkuma čeks vai līdzvērtīgs dokuments par preces iegādi un Electrolux klienta karte. Electrolux likumā noteiktajā termiņā nes atbildību par tehnikas bojājumiem, kuru cēlonis ir pieļauta kļūda ražošanas procesā rūpnīcā. Electrolux neuzņemas atbildību par tehnikas bojājumiem, kuri radušies:

- to transportējot;
- nepareizi uzstādot vai izmantojot;
- dabiskas nolietojšanās rezultātā;
- grauzēju vai kukaiņu iedarbības rezultātā;
- labošanas darbu, ko veikušas trešās personas, rezultātā;
- tikla sprieguma maiņas rezultātā;
- iestājoties force majeure apstākļiem.

Iekārtas uzstādīšana, apkalpošana un tīrīšana, filtru, u. c. detaļu nomaiņa, kuru nolietojšanās ir normāla parādība, ir maksas pakalpojums. Maksas pakalpojums ir arī pircēja konsultēšana par iekārtas lietošanu un apkopi.

### **Šī procedūra neierobežo likumā par patērētāju tiesību aizsardzību noteiktās patērētāja tiesības. SIA „Electrolux Latvia Ltd” informatīvais tālruna numurs 67313626**

Electrolux servisa centri lielākajās Latvijas pilsētās:

Rīga	SIA AKTIVSERVISS, 67506373; SIA ABRIS SERVISS, 67297821; SIA "Baltijas servisa centrs", 67070536; SIA "Verners Discount Electrical Plus", 67389025
Daugavpils	SIA "Andre sadzīves tehnikas serviss", 22332090
Liepāja	SIA "AKMELA", 63426885; Sadzīves tehnika "Gulbis", 63426510
Jelgava	SIA "ZET-R", 63026247

**Eiropas Garantija:** Šai ierīcei Electrolux garantija ir nodrošināta katrā no valstīm, kas uzrādītas šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē, uz periodu, kas norādīts ierīces garantijas talonā vai citādi ar likumu. Ja jūs pārvietojaties no vienas no šīm valstīm uz citu zemāk minēto valsti, ierīces garantija tiek piemērota citā valstī ar sekojošiem nosacījumiem:

- Iekārtas garantija sākas no dienas, kad jūs pirmo reizi iegādājāties ierīci, ko varēs pierādīt, uzrādot derīgu ierīces pārdevēja izdotu pirkuma dokumentu.
- Ierīces garantija ir uz to pašu periodu un attiecībā uz tāda paša apjoma darbu un detaļām, kāds tas pastāv šim konkrētajam modelim vai ierīču veidam jūsu jaunajā mītnes valstī.
- Ierīces garantija ir izsniegta sākotnējam ierīces pircējam un nevar tikt nodota citam lietotājam.
- Ierīce tiek uzstādīta un tiek izmantota atbilstoši Electrolux izsniegtajai instrukcijai un tiek izmantota tikai mājās, t.i., netiek izmantota komerciāliem mērķiem.
- Ierīce tiek uzstādīta saskaņā ar visiem attiecīgajiem noteikumiem, kas ir spēkā jūsu jaunajā mītnes valstī.

Šis Eiropas garantijas noteikumi neietekmē jebkuras tiesības, ko jums nodrošina likums.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY: DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE PRE BUDÚCU POTREBU

#### Opatrenia na predchádzanie požiaru

Mikrovlnná rúra by počas používania nemala zostať bez dozoru. Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar.

Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť.

Striedavý napájací zdroj musí mať nasledujúce parametre: 230 V, 50 Hz s 10 A poistkou distribučného vedenia alebo 10 A ističom distribučného obvodu.

Odporúča sa používať osobitný elektrický obvod určený iba pre toto zariadenie.

Rúru neskladujte ani nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

**Ak zohrievané jedlo začne dymiť, NEOTVÁRAJTE DVIERKA. Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým jedlo prestane dymiť. Otvorením dvierok, keď jedlo dymí, sa môže spôsobiť požiar. Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry. Nenechávajte rúru bez dozoru, keď používate jednorazové nádoby na jedlo z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu. Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera. Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť.**

Do blízkosti rúry ani vetracích otvorov nekladte žiadne horľavé materiály. Neblokujte ventilačné otvory.

Z jedla a obalov odstráňte všetky kovové uzávery, drôtené spinky a pod. Iskrenie na kovových povrchoch môže spôsobiť požiar.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na zohrievanie oleja na fritovanie.

Teplota sa nedá ovládať a olej sa môže vznietiť.

Na prípravu popkornu používajte len špeciálne nádoby a polotovary určené pre mikrovlnné rúry.

V rúre neskladujte žiadne potraviny ani iné predmety.

Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že rúra funguje tak, ako má.

Pozrite si príslušné rady v tomto návode na obsluhu.

#### Opatrenia na predchádzanie zraneniu

**Výstraha: Nepoužívajte rúru, ak je poškodená alebo nefunguje. Pred používaním skontrolujte nasledujúce súčasti:**

- Dvierka; skontrolujte, či sa dvierka správne zatvárajú, priliehajú alebo nie sú zdeformované.**
- Závesy a bezpečnostné západky dvierok; skontrolujte, či nie sú zlomené alebo uvoľnené.**
- Tesnenie dvierok a tesniace plochy; skontrolujte, či nie sú poškodené.**
- Vnútny priestor rúry; skontrolujte, či sa v ňom nenachádzajú žiadne preliačny.**
- Napájací kábel a zástrčka; skontrolujte, či nie sú poškodené.**

Rúru nikdy sami nenastavujte, neopravujte ani neupravujte. Je nebezpečné, aby servisné alebo údržbové činnosti vyžadujúce demontáž krytu, ktorý chráni pred

**expozíciou mikrovlnnou energou, vykonávali osoby iné ako kvalifikovaní servisní pracovníci.**

Nepoužívajte rúru, keď sú dvierka otvorené, ani žiadnym spôsobom neupravujte bezpečnostné západky dvierok.

Nepoužívajte rúru, keď sú medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami nejaké predmety.

**Nedovoľte, aby sa na tesneniach dvierok a príľahlých oblastiach hromadila masť alebo nečistota. Postupujte podľa pokynov v časti Údržba a čistenie. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.**

Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by si mali u lekára alebo výrobcu kardiosťimulátora overiť opatrenia týkajúce sa používania mikrovlnných rúr.

**Opatrenia na predchádzanie zásahu elektrickým prúdom**

Za žiadnych okolností nedemontujte vonkajšiu skrinku.

Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nekladajte žiadne predmety do otvorov zámky dvierok ani vetracích otvorov.

V prípade rozliatia kvapaliny rúru okamžite vypnite a odpojte a zavolajte miestne servisné stredisko.

Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny. Nevedzte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

**Nepokúšajte sa sami vymeniť žiarovku rúry a zabezpečte, aby túto činnosť vykonávali výhradne autorizované osoby. Ak sa vypáli žiarovka rúry, obráťte sa na predajcu alebo miestne servisné stredisko.**

Ak je napájací kábel tohto zariadenia poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel. Výmenu musí vykonať autorizovaný servisný technik.

**Opatrenia na predchádzanie explózií a náhleho zovretia:**

**Výstraha: Kvapaliny ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.**

Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Pred použitím odstráňte uzávery a veká. Uzavreté nádoby by mohli explodovať v dôsledku nahromadenia tlaku, a to aj po vypnutí rúry.

Pri používaní kvapalín v mikrovlnnej rúre buďte opatrní. Používajte nádobu so širokým hrdlom, aby mohli unikať bublinky.

**Zohrievanie nápojov mikrovlnami môže mať za následok oneskorené erupzívne zovretie, preto pri zaobchádzaní s nádobou postupujte opatrne.**

Predchádzanie náhlejšej erupcii vriacej kvapaliny a možnému obareniu:

1. Kvapalinu pred zohrievaním premiešajte.
2. Pri zohrievaní sa odporúča vložiť do kvapaliny sklenenú tyčku alebo podobnú pomôcku.
3. Po zohriatí nechajte kvapalinu v rúre odstáť aspoň 20 sekúnd, aby sa zabránilo oneskorenému erupzívemu zovretiu.

**Nevarte vajcia v škrupine a nezohrievajte celé uvarené vajcia v mikrovlnnej rúre. Mohli by explodovať aj po skončení prípravy mikrovlnami. Ak chcete variť alebo zohrievať vajcia, ktoré nie sú rozmiešané, prepichnete žltka aj bielka. V opačnom prípade môžu vajcia explodovať. Vajcia uvarené natvrdo pred zohrievaním v mikrovlnnej rúre olúpte a pokrájajte na plátky.**

Pred varením prepichnete šupu potravín, ako sú napr. zemiaky, páryky a ovocie. V opačnom prípade môžu vybuchnúť.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### Opatrenia na predchádzanie popáleniu

Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo teplovzdorné rukavice. Zabráňte tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabráňte tak popáleninám spôsobeným parou.

**Aby ste predišli popáleniu, vždy skontrolujte teplotu jedla, pred servírovaním jedlo premiešajte. Zvláštnu pozornosť venujte teplote jedla a nápojov podávaným dojčatám, deťom alebo starším ľuďom.**

Teplota nádoby sa nezodpovedá s teplotou jedla a nápojov. Vždy skontrolujte teplotu samotného jedla alebo nápoja.

Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplotou.

Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

**Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopáli.**

**Opatrenia na zabránenie neoprávneného používania deťmi**

**Výstraha: Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú.**

**Je treba sa vyhnúť styku s horúcimi časťami. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú trvalým dozorom.**

**Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom, alebo pokiaľ im boli poskytnuté pokyny o**

**bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ poznajú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmejú robiť deti do 8 rokov a deti bez dozoru.**

Neopierajte sa o dvierka rúry, ani nimi nekývajte. Nehrajte sa s rúrou, ani ju nepoužívajte ako hračku.

Naučte deti všetky dôležité bezpečnostné pokyny: používanie držiakov na poháre, opatrné odstraňovanie krytov jedál, venovanie špeciálnej pozornosti obalom (napr. samozohrievacie materiály) určeným na to, aby jedlá boli chrumkavé, pretože môžu byť veľmi horúce.

### Ďalšie výstrahy

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

Táto rúra je určená len na domácu prípravu jedál a môže sa používať len na prípravu potravín. Nie je vhodná na komerčné ani laboratórne používanie.

### Bezproblémové používanie rúry a predchádzanie poškodeniu

Nikdy nepoužívajte rúru, keď je prázdna.

Keď používate zapekací tanier alebo samozohrievacie materiály, vždy pod ne položte teplovzdorný izolačný predmet, napríklad porcelánový tanier, aby sa zabránilo poškodeniu otočného taniera a držiaka otočného taniera v dôsledku tepelného zaťaženia. Čas predhriatia uvedený v pokynoch k tanieru sa nesmie prekročiť.

Nepoužívajte kovové riady, ktoré odrážajú mikrovlny a môžu spôsobiť elektrické iskrenie. Do rúry nevkladajte plechovky.

Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.

Opatrenia zabraňujúce rozbitiu otočného taniera:

- Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- Nekladte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- Nekladte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier. Nekladte nič na vonkajšiu skrinku počas prevádzky.

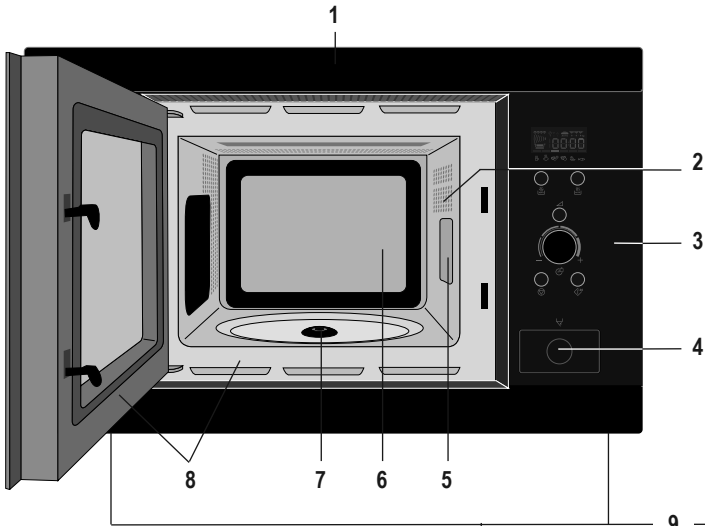
### Dôležité:

Ak si nie ste istí správnym spôsobom pripojenia rúry, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

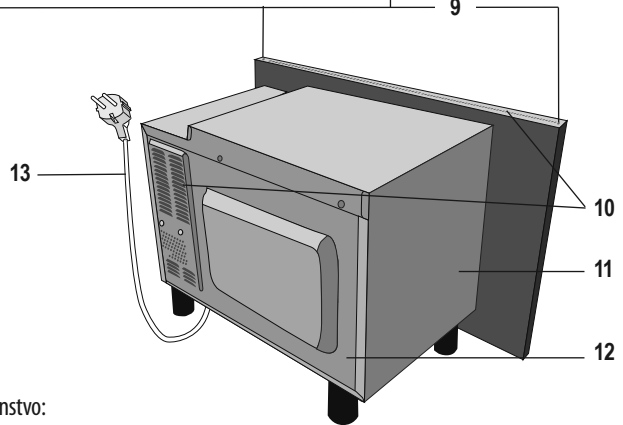
Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry.

Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovln ani poruchy.

## MIKROVLNNÁ RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO



1. Predné lemovanie
2. Svetlo rúry
3. Ovládací panel
4. Tlačidlo otvorenia dveriek
5. Kryt vlnovodu
6. Vnútorý priestor rúry
7. Otočná manžeta
8. Tesnenie dveriek a tesniace plochy

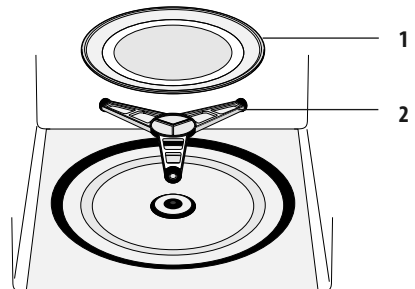


Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

1. Otočný tanier
  2. Držiak otočného taniera
3. 4 upevňovacie skrutky (nezobrazené)
- Položte držiak otočného taniera na otočnú manžetu na spodnej strane vnútorného priestoru rúry.
  - Následne položte na držiak otočný tanier.
  - Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.

### Dôležité:

Pri objednávaní príslušenstva uveďte predajcovi alebo servisnému stredisku ZANUSSI dva údaje: názov dielu a označenie modelu.



# PREHĽAD ZARIADENIA A PRED PRVÝM POUŽITÍM

## OVLÁDACÍ PANEL

### 1. DIGITÁLNY DISPLEJ S indikátormi



Mikrovlny



Automatické rozmrazovanie - chlieb



Hodiny



Automatické rozmrazovanie



Fázy prípravy



Hmotnosť



Plus/mínus

### 2. Indikátory **AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY**

### 3. Tlačidlo **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**

### 4. Tlačidlo **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE**

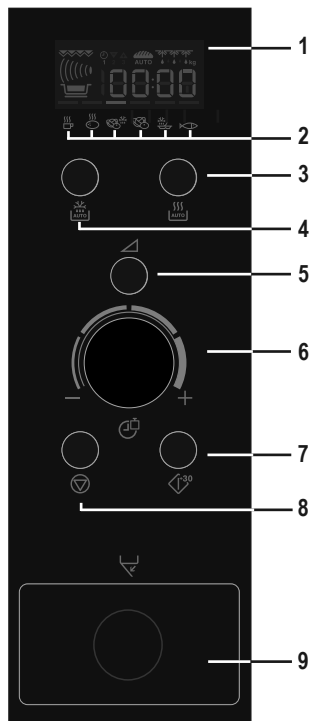
### 5. Tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU**

### 6. Ovládacie koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOŠŤ**

### 7. Tlačidlo **START/+30**

### 8. Tlačidlo **STOP**

### 9. Tlačidlo **OTVORENIA DVIEROK**



## PRED PRVÝM POUŽITÍM

### NASTAVENIE HODÍN

Rúra má 12- a 24-hodinové hodiny.

**Príklad:** Nastavenie hodín na 11:30 (12-hodinové hodiny).

1. Zapojte rúru do zásuvky.
2. Na displeji sa zobrazí:
3. Otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOŠŤ** nastavte hodiny.
4. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOŠŤ** nastavte minúty.
5. Stlačte tlačidlo **START/+30**.
6. Skontrolujte displej:

#### Dôležité:

1. Koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOŠŤ** je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.
2. Po stlačení tlačidla **STOP** sa čas automaticky nastaví na:

**Príklad:** Nastavenie hodín na 23:30 (24-hodinové hodiny).

1. Zapojte rúru do zásuvky.
2. Na displeji sa zobrazí:
3. Stlačte tlačidlo **START/+30**. Na displeji sa zobrazí:
4. Otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOŠŤ** nastavte hodiny.
5. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOŠŤ** nastavte minúty.
6. Stlačte tlačidlo **START/+30**.
7. Skontrolujte displej:


#### Dôležité:

1. Koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOŠŤ** je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.
2. Po stlačení tlačidla **STOP** sa čas automaticky nastaví na:



## NASTAVENIE ČASU, KEĎ SÚ HODINY NASTAVENÉ


**Príklad:** Nastavenie hodín na 11:45 (12-hodinové hodiny).

1. Otvorte dvierka.
2. Podržte stlačené tlačidlo **START/+30** na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
3. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.
4. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**.
5. Skontrolujte displej: 

**Príklad:** Zmena hodín z 12 H na 24 H alebo z 24 H na 12 H.

1. Otvorte dvierka. Podržte stlačené tlačidlo **START/+30** na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.

**Príklad:** Nastavenie hodín na 23:45 (24-hodinové hodiny).

1. Otvorte dvierka.
2. Podržte stlačené tlačidlo **START/+30** na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
3. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.
4. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**.
5. Skontrolujte displej: 

## POUŽÍVANIE TLAČIDLA STOP

Tlačidlo **STOP** sa používa na:

1. Vymazanie chyby počas programovania.
2. Dočasné zastavenie rúry počas prípravy jedla (jedno stlačenie).
3. Zrušenie programu počas prípravy jedla (dve stlačenia).



## DETSKÁ POISTKA

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá zabraňuje jej náhodnému spusteniu deťmi. Keď je aktivovaná poistka, mikrovlnná rúra sa nedá obsluhovať, až kým sa poistka nezruší.

**Príklad:** Nastavenie detskej poistky.

1. Podržte stlačené tlačidlo **STOP** na 5 sekúnd.



Rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa indikátor "LOC":



### Poznámka:

- Ak chcete zrušiť detskú poistku, podržte stlačené tlačidlo **STOP** na 5 sekúnd, rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa čas.
- Ak nie sú nastavené hodiny, nie je možné aktivovať detskú poistku.

# RADY TÝKAJÚCE SA PRÍPRAVY JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

## PRÍPRAVA JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

Ak chcete pripraviť/rozmrzať jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnná energia musí prechádzať cez nádobu a prenikať jedlom. Preto je dôležité používať vhodné riady.

Okrúhle/oválne riady sú vhodnejšie ako štvorcové/obdĺžnikové, pretože jedlo na okrajoch má sklony k prevareniu.

Je dôležité jedlo premiešať, aby sa jedlo rovnomerne zohrialo.

Po zohriatí je dôležité nechať jedlo postáť, aby sa teplo v jedle rovnomerne rozptýlilo.

## VLASTNOSTI POTRAVÍN

Zloženie	Potraviny bohaté na tuk a cukor (napr. puding alebo koláč) vyžadujú kratší čas ohrevu. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Konzistencia	Konzistencia jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Ľahké pórovité jedlá, ako napr. koláče alebo chlieb, sa pripravujú rýchlejšie než ťažké, husté jedlá, ako sú napr. pečené alebo dusené mäso.
Množstvo	Čím väčšie množstvo jedla v rúre, tým dlhší čas prípravy. Napríklad uvarenie štyroch zemiakov trvá dlhšie ako uvarenie dvoch.
Veľkosť	Malé jedlá a malé kúsky sa pripravujú rýchlejšie ako veľké, pretože mikrovlny môžu do stredu prenikať zo všetkých strán. Rovnomernejšiu prípravu dosiahnete tak, že všetky kúsky budú mať rovnakú veľkosť.
Tvar	Jedlá nepravidelného tvaru, napríklad kuracie prsia alebo stehná, sa pripravujú dlhšie v hrubších častiach. Jedlo okrúhleho tvaru sa v mikrovlnnej rúre pripravuje rovnomernejšie ako jedlo hranatého tvaru.
Teplota jedla	Počiatočná teplota jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Príprava jedla z chladničky trvá dlhšie ako v prípade jedla s izbovou teplotou. Urobte zárez do jedál z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.

## TECHNIKY PRÍPRAVY JEDÁL

Usporiadanie	Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. Napr. kuracie stehná.
Príkrytie	Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné večo.
Prepichnutie	Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepichnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, párky. <b>Dôležité:</b> Vajcia by sa v mikrovlnnej rúre nemali pripravovať, pretože by mohli explodovať aj po skončení prípravy. Príklad: vajcia natvrdo, stratené vajcia.
Premiešajte, otočte a narovnajzte	Na dosiahnutie rovnomernej prípravy je dôležité jedlo počas prípravy občas premiešať a obrátiť. Vždy miešajte smerom od okraja k stredu.
Odstátie	Po zohriatí je dôležité nechať jedlo postáť, aby sa teplo v jedle rovnomerne rozptýlilo.
Zakrytie	Niektoré oblasti rozmrazovaného jedla sa môžu zohriať. Teplé oblasti je možné zakryť malými kúskami fólie, ktorá odráža mikrovlny (alobal). Príklad: kuracie nohy a krídla.

# RADY TÝKAJÚCE SA PRÍPRAVY JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE A OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

## RIAD VHODNÝ DO MIKROVLNNEJ RÚRY

Riad	Bezpečnosť mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal/nádoby s alobalom	✓ / ✗	Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreniu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov.
Zapekacie taniere	✓	Vždy dodržujte pokyny výrobcov. Neprekračujte uvedený čas zahriatia. Buďte veľmi opatrní, pretože tieto taniere sú po zahriatí veľmi horúce.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.
Sklenený riad, napr. Pyrex®	✓	Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
Kov	✗	Neodporúča sa používať kovový riad v mikrovlnnej rúre, pretože bude iskriť, čo môže mať za následok požiar.
Umelá hmota/polystyrén, napr. nádoby z prevádzok rýchleho občerstvenia	✓	Je potrebné postupovať opatrne, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách topia alebo strácajú farbu.
Plastová fólia	✓	Nemala by sa dotýkať jedla a musí byť prepichnutá, aby mohla unikať para.
Vrecká do mrazničky, vrecká na pečenie	✓	Musia byť prepichnuté, aby mohla unikať para. Dbajte na to, aby vrecká boli vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové ani kovové svorky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť pri iskrení.
Papierové taniere, poháre a kuchynský papier	✓	Používajte len na zohrievanie alebo na absorbovanie vlhkosti. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Nádoby zo slamy a drevené nádoby	✓	Pri používaní týchto materiálov nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, lebo prehriatie môže zapríčiniť požiar.
Recyklovaný papier a novinový papier	✗	Môže obsahovať čiastočky kovu, čo môže spôsobiť iskrenie a viesť ku vzniku požiaru.

## OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

### PRÍPRAVA JEDÁL V MIKROVLNNEJ RÚRE

Rúru je možné naprogramovať až na 90 minút. Jednotka prírastku času prípravy je od 15 sekúnd až po 5 minút. Závisí to od celkovej dĺžky prípravy podľa zobrazenia v tabuľke.

Čas prípravy	Jednotka prírastku
0 – 5 minút	15 sekúnd
5 – 10 minút	30 sekúnd
10 – 30 minút	1 minúta
30 – 90 minút	5 minút

### MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

Na manuálne rozmrazenie (bez použitia funkcie Automatické rozmrazovanie) zvolte výkon 240 W. Na displeji sa objaví symbol rozmrazovania vždy po zvolení tejto úrovne výkonu.

# OBSLUHA MIKROVLNEJ RÚRY

## ÚROVNE VÝKONU MIKROVLŇN

Rúra má 6 úrovní výkonu:

**800 W/VYSOKÝ** Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď.

**560 W** Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne jedlá, ako sú syrová omáčka alebo koláč z piškótového cesta. Pri tomto nižšom nastavení syrová omáčka nevykypí a jedlo sa uvarí rovnomerne bez prevarenia na okrajoch.

**400 W** V prípade konzistentných jedál, ktoré vyžadujú dlhý čas varenia pri varení tradičným spôsobom, napr. hovädzie mäso, sa odporúča použiť toto nastavenie, čím sa zabezpečí, že mäso bude mäkké.

**240 W/ROZMRAZOVANIE** Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.

**80 W** Na jemné rozmrazovanie, napr. šľahačková torta alebo pečivo.

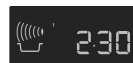
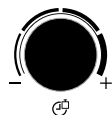
**0 W** Na odstátie/kuchynské minútky.

**W = WATT**

### Príklad:

Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 560 W.

1. Dvackrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2.30.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.
4. Skontrolujte displej:



### Dôležité:

Ak nevyberiete úroveň výkonu, automaticky sa použije nastavenie 800 W/VYSOKÝ.

### Poznámka:

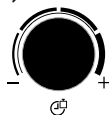
- Keď sa dvierka počas prípravy jedla otvoria, čas prípravy na digitálnom displeji sa automaticky zastaví. Čas prípravy sa začne znova odpočítavať po zavretí dvierok a stlačení tlačidla **START/+30**.
- Ak chcete počas prípravy jedla zobraziť aktuálny výkon, stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU** jedenkrát.
- Čas prípravy môžete počas prípravy zvýšiť alebo znížiť otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**.
- Úroveň výkonu môžete počas prípravy zmeniť stlačením tlačidla **ÚROVNE VÝKONU**.
- Ak chcete zrušiť program počas prípravy jedla, dvackrát stlačte tlačidlo **STOP**.

## KUCHYNSKÉ MINÚTKY

### Príklad:

Nastavenie kuchynských minútok (odpočítavanie časomera) na 7 minút.

1. Sedemkrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 7.00.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.
4. Skontrolujte displej:



## Poznámka:

- Ak chcete pozastaviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo **STOP**. Ak chcete obnoviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo **START/+30**. Ak chcete minútky zrušiť, znova stlačte tlačidlo **STOP**.

## PRIDANIE 30 SEKÚND

Tlačidlo **START/+30** štart má dve funkcie:

### 1. Priame spustenie

Stlačením tlačidla **START/+30** môžete priamo spustiť prípravu jedla pri výkone 800 W/VYSOKÝ na 30 sekúnd.



### 2. Predĺženie času prípravy



Čas prípravy môžete predĺžiť stlačením tlačidla niekoľkonásobne o 30 sekúnd, keď je rúra v prevádzke.



## Poznámka:

- Táto funkcia sa nedá používať v režime **AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY** ani **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA**.

## PLUS/MÍNUS

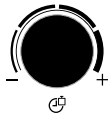
Tlačidlá **PLUS**  a **MINUS**  umožňujú zvýšiť alebo znížiť čas prípravy pri používaní automatických programov.

Ak napríklad chcete, aby uvarené zemiaky boli trochu tvrdšie, použite tlačidlo **MINUS** .

Ak naopak chcete, aby uvarené zemiaky boli ešte mäkšie, použite tlačidlo **PLUS** .

**Príklad:** Uvarenie 0,3 kg zemiakov domäkka.

1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**.
2. Otáčajte koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí údaj 0.3.
3. Jedným stlačením tlačidla **ÚROVNE VÝKONU** vyberte nastavenie **PLUS** .
4. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.




5. Skontrolujte displej:



## Poznámka:

Ak chcete zrušiť funkciu **PLUS/MÍNUS**, trikrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.

Ak vyberiete nastavenie **PLUS**, na displeji sa zobrazí ikona .

Ak vyberiete nastavenie **MÍNUS**, na displeji sa zobrazí ikona .

# OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

## VIACFÁZOVÁ PRÍPRAVA JEDÁL

V režime MIKROVLN je možné naprogramovať postupnosť troch fáz (maximálne).

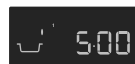
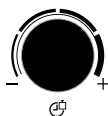
**Príklad:** Varenie:

5 minút pri výkone 800 W (fáza 1)

16 minút pri výkone 240 W (fáza 2)

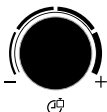
### FÁZA 1

1. Raz stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.
2. Zadajte požadovaný čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 5.00.
3. Skontrolujte displej:



### FÁZA 2

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.
2. Zadajte požadovaný čas prípravy otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 16.00.
3. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, čím sa spustí príprava jedla.
4. Skontrolujte displej:



Rúra bude pracovať 5 minút pri výkone 800 W a potom 16 minút pri výkone 240 W.

## AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA A AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

V režime **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA** a **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE** sa automaticky určí správny režim a čas prípravy. Môžete si vybrať spomedzi 6 programov **AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY** a 2 programov **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA**.

### AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY

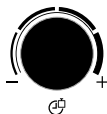
Jedlo	Symbol
Nápoj	
Varené zemiaky/Pečené zemiaky	
Mrazená zelenina	
Čerstvá zelenina	
Mrazené hotové jedlá	
Rybie filé s omáčkou	

# OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

## Príklad:

Uvarenie 0,3 kg zemiakov.

1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**.
2. Otáčajte koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí údaj 0.3.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.
4. Skontrolujte displej:



Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo **START/+30**. Po skončení **AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY** sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol varenia bliká. Po jednej minúte sa ozve pípnutie na pripomenutie a zobrazia sa hodiny.

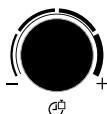
## AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE

Jedlo	Symbol
Mäso/ryby/hydina	
Chlieb	

## Príklad:

Rozmrazenie 0,2 kg chleba.













1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE**.
2. Otáčajte koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí údaj 0.2.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.
4. Skontrolujte displej:



Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo **START/+30**. Po skončení **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA** sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol varenia bliká. Po jednej minúte sa ozve pípnutie na pripomenutie a zobrazia sa hodiny.

# TABUĽKA PROGRAMOV

## TABUĽKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY A AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Nápoj (Čaj/káva) 	1 - 4 šálky 1 šálka = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Šálku položte smerom k okraju otočného taniera.</li> </ul>
Varené a pečené zemiaky 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Miska a veko	 x2	<p>Varené zemiaky: Zemiaky ošúpte a pokrájajte ich na približne rovnaké kúsky. Zemiaky pečené v šupke: Vyberte zemiaky podobnej veľkosti a umyte ich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vložte zemiaky do misky.</li> <li>Pridajte potrebné množstvo vody (približne 2 polievkové lyžice na 100 g) a trochu soli.</li> <li>Prikryte vekom.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte.</li> <li>Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.</li> </ul>
Mrazená zelenina 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Miska a veko	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody na 100 g a soľ podľa potreby. (Hrúbky nevyžadujú prídanie vody.)</li> <li>Prikryte vekom.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte.</li> <li>Po dokončení nechajte odstať približne 2 min.</li> </ul> <p><b>Dôležité:</b> Ak je mrazená zelenina v jednom kuse, pripravujte ju manuálne.</p>
Čerstvá zelenina 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Miska a veko	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pokrájajte na malé kúsky, napr. rezance, kocky alebo kolieska.</li> <li>Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody na 100 g a soľ podľa potreby. (Hrúbky nevyžadujú prídanie vody.)</li> <li>Prikryte vekom.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte.</li> <li>Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.</li> </ul>
Mrazené hotové jedlá (ktoré sa dajú miešať) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Miska a veko	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jedlo preložte do primeranej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.</li> <li>Pridajte trochu vody podľa odporúčania výrobcu jedla.</li> <li>Prikryte vekom.</li> <li>Ak to výrobca jedla požaduje, pripravujte neprikryté.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte.</li> <li>Po dokončení premiešajte a nechajte odstať približne 2 min.</li> </ul>
Rybie filé s omáčkou 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Zapekáci tanier a plastová fólia do mikrovlnnej rúry	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pozri recepty pre „Rybíe filé s omáčkou“ na strane 106.</li> </ul> <p>* Celková hmotnosť ingrediencií.</p>

**Dôležité:** Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od –18 °C.



# TABUĽKA PROGRAMOV

Automatické rozmrazovanie	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Mäso/ryby/hydina  (Celé ryby, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, páčky)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Nízky pekáč	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte do alobalu na 15 - 45 minút až do dôkladného rozmrazenia. Poznámka: Nie je vhodné na celú hydinu.</li> <li>• Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.</li> </ul>
Chlieb 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte do alobalu na 5 - 15 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> </ul>

**Dôležité:** Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od -18 °C.

## Poznámka:

- Zadávajte len hmotnosť samotného jedla. Nezahŕňajte hmotnosť nádoby.
- V prípade jedál s vyššou alebo nižšou hmotnosťou, než je uvedené v tabuľke automatickej prípravy resp. automatického rozmrazovania, použite manuálny režim.
- Konečná teplota sa bude líšiť v závislosti od počiatkovej teploty. Skontrolujte, či jedlo po uvarení nie je príliš horúce.
- Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo **START/+30**.
- Po skončení režimu mikrovln sa môže spustiť chladiaci ventilátor.

## Poznámka: Automatické rozmrazovanie

1. Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve.
2. Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.
3. Po obrátení zakryte rozmrazené časti malými kúskami alobalu.
4. Hydina by sa mala spracovať ihneď po rozmrazení.

# TABUĽKA PROGRAMOV

## RECEPTY NA AUTOMATICKÚ PRÍPRAVU

### Rybie filé s pikantnou omáčkou

1. Zmiešajte uvedené suroviny a pripravte omáčku.
2. Položte rybie filé na okrúhly zapekáci tanier tenšou časťou smerom k stredu a posolte.
3. Zalejte filé pripravenou omáčkou.
4. Prikryte plastovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a pripravujte podľa časti **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**, Rybie filé s omáčkou.
5. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konzervované rajčiny (osušené)
40 g	80 g	120 g	kukurica
4 g	8 g	12 g	čili omáčka
12 g	24 g	36 g	cibuľa (nadrobno nasekaná)
1 lyžica	1 – 2 lyžice	2 – 3 lyžice	červený ocot
			horčica, tymian a kajenské korenie
200 g	400 g	600 g	rybie filé
			soľ

### Rybie filé s kari omáčkou

1. Položte rybie filé na okrúhly zapekáci tanier tenšou časťou smerom k stredu a posolte.
2. Rozložte banán a hotovú kari omáčku nalejte na rybie filé.
3. Prikryte plastovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a pripravujte podľa časti **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**, Rybie filé s omáčkou.
4. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	rybie filé
			soľ
40 g	80 g	100 g	banán (nakrájaný na kolieska)
160 g	320 g	480 g	hotová kari omáčka

## ZNÍŽENÁ ÚROVEŇ VÝKONU

**Dôležité:** Ak budete pripravovať jedlo počas štandardného času len pri výkone 800 W, úroveň výkonu rúry sa automaticky zníži, aby sa predišlo prehriatiu. (Úroveň výkonu mikrovln sa zníži na 560 W.) Po 90-sekundovej pauze sa obnoví výkon 800 W.

Režim prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny 800 W	20 minút	Mikrovlny 560 W

## TABUĽKY PRÍPRAVY JEDÁL

### Použité označenia

lyžica = polievková lyžica	šálka = plná šálka	g = gram	ml = milliliter	min = minúty
lyžička = čajová lyžička	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

### Zohrievanie jedál a nápojov

Jedlo/Nápoj	Množstvo -g/ml-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob
Mlieko, 1 šálka	150	800 W	približne 1	nezakrývajte
Voda, 1 šálka	150	800 W	1 - 2	neprikrývajte
6 šálok	900	800 W	10 - 12	neprikrývajte
1 tanier	1000	800 W	11 - 13	neprikrývajte
Tanier s jedlom (zelenina, mäso a príloha)	400	800 W	3 - 6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Polievka/vývar	200	800 W	1 - 2	prikryte, po zohriatí premiešajte
Zelenina	200	800 W	2 - 3	v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
	500	800 W	4 - 5	
Mäso, 1 plátok*	200	800 W	3 - 4	polejte trochu omáčky a prikryte
Rybie filé*	200	800 W	2 - 3	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	400 W	1/2	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár	190	400 W	približne 1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla*	50	800 W	1/2	prikryte
Roztopenie čokolády	100	400 W	2 - 3	občas premiešajte

\* chladené

### Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	240 W	8 - 12	uprostred rozmrazovania premiešajte	10 - 15
Koláč, 1 kusok	150	80 W	2 - 5	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie, napr. čerešne, jahody, maliny, slivky	250	240 W	4 - 5	rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobračajte	5

Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od teploty zmrazenia, kvality a hmotnosti potravín.

### Rozmrazenie a príprava

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybie filé	300	800 W	10 - 12	prikryte	2
Tanier s jedlom	400	800 W	9 - 11	prikryte, po 6 minútach premiešajte	2

# TABUĽKA PROGRAMOV A RECEPTY

## Príprava mäsa a rýb

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Pečené mäso (bravčové, telacie, jahňacie)	1000	800 W	19 - 21*	dochutíte podľa chuti, položte do plytkého porcelánového pekáča, po uplynutí* obráťte	10
	1500	400 W	11 - 14		10
		800 W	33 - 36*		
		400 W	13 - 17		
Pečené hovädzie (stredne)	1000	800 W	9 - 11*	dochutíte podľa chuti, položte do porcelánového pekáča, po uplynutí* obráťte	10
		400 W	5 - 7		
Rybie filé	200	800 W	3 - 4	dochutíte podľa chuti, položte do nízkeho pekáča, prikryte	3

## RECEPTY

Ak nie je uvedené inak, všetky recepty v tomto návode sú počítané na 4 porcie.

### PRISPÔSOBENIE RECEPTOV PRE MIKROVLNNÚ RÚRU

Ak chcete prispôbiť svoje obľúbené recepty príprave v mikrovlnnej rúre, dbajte na nasledovné:

Skrátte časy varenia o tretinu až o polovicu. Postupujte podľa príkladu receptov v tomto návode.

Jedlá, ktoré majú vysoký obsah vody, ako je mäso, ryby, hydina, zelenina, ovocie, vývary a polievky, sa dajú pripravovať v mikrovlnnej rúre bez akýchkoľvek problémov.

Jedlá, ktoré obsahujú málo vody, by ste mali pred ohrievaním alebo varením na povrchu pokropiť.

Ak dusíte čerstvé suroviny, znížte množstvo tekutiny približne o dve tretiny v porovnaní s množstvom v pôvodnom recepte. V prípade potreby pridajte viac tekutiny počas varenia.

Množstvo tuku potrebného na prípravu je možné výrazne obmedziť. Na dochutenie jedla je postačujúce malé množstvo masla, margarínu, prípadne oleja. Z tohto dôvodu je mikrovlnná rúra vynikajúca na prípravu nízkotučných jedál, ktoré môžu byť súčasťou vašej diéty.

## Hubová polievka

- Vložte zeleninu a vývar do misky, zakryte a varte  
**8 - 9 min. 800 W**
- Rozmiešajte všetky prísady v mixéri.
- Z masla a múky vypracujte hmotu a halušky nahádzte do polievky. Dochutíte soľou, korením a prikryté varte. Po uvarení premiešajte.  
**4 - 6 min. 800 W**
- Vyšľahajte vaječný žĺtok so smotanou a postupne vmiešajte do polievky. Varte len krátko, nenechajte polievku zovrieť!  
**1 - 2 min. 800 W**  
Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l)
200 g	huby, nakrájané
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
300 ml	mäsový vývar
300 ml	smotana
25 g	múka
25 g	maslo alebo margarín
	soľ a korenie
1	vajce
150 g	smotana

## Ratatouille

1. Dajte do misky olivový olej a cesnak. Pridajte pripravenú zeleninu okrem artičokových srdiečok a okoreňte. Pridajte zväzok bylín, prikryte a varte. Počas varenia zeleninu a bylinky jedenkrát premiešajte.  
**19 - 21 min. 800 W**  
Na posledných 5 minút pridajte artičokové srdiečka a povarte.
2. Podľa chuti ratatouille osolte a okoreňte. Pred podávaním vyberte zväzok bylín. Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l)
5 lyžica	olivový olej
1 strúčik	cesnak, rozpučený
50 g	cibuľa, nakrájaná
250 g	baklažán, na kocky
200 g	cuketa, na kocky
200 g	štipľavá paprika, na veľké kocky
75 g	fenikel, na veľké kocky
1	zväzok bylín
200 g	konzervované artičokové srdcia, nakrájané na štvrtiny
	soľ a korenie

## Filety z morského jazyka

1. Filety umyte a osušte. Vyberte všetky kosti.
2. Nakrájajte citrón a rajčiny na tenké kolieska.
3. Nádoby na pečenie vymastite maslom. Rybie filety vložte na pekáč a pokvapkajte ich rastlinným olejom.
4. Filety posypte petržlenovou vňaťou, položte na vrch rajčinové kolieska a okoreňte. Na rajčiny umiestnite pokrúpané plátky citrónu a polejte ich bielym vínom.
5. Položte malé kúsky masla na citrón, prikryte a varte.  
**16 - 19 min. 800 W**  
Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.

Riad:	Plytký oválny tanier s plastovou fóliou do mikrovlnnej rúry (dĺžka približne 26 cm)
400 g	filety z morského jazyka
1	citrón, celý
150 g	paradajky
10 g	maslo
1 lyžica	rastlinný olej
1 lyžica	petržlenová vňať, posekaná
	soľ a korenie
4 lyžica	biele víno
20 g	maslo alebo margarín

# RECEPTY

## Zürišské telacie na smotane

1. Telacie mäso nakrájajte na rezance.
2. Vymastite nádobu maslom. Do nádoby pridajte cibuľu a mäso, prikryte a varte. Počas varenia jedenkrát premiešajte.  
**7 - 10 min. 800 W**
3. Pridajte biele víno, mäsový vývar a smotanú, premiešajte, prikryte a pokračujte vo varení. Občas premiešajte.  
**4 - 5 min. 800 W**
4. Po uvarení pomiešajte a nechajte odstáť približne 5 minút. Posypte petržlenovou vňaťou.

Riad:	Tanier s vekom (objem 2 l)
600 g	telacie plátky
10 g	maslo alebo margarín
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
100 ml	biele víno
	ochutený mäsový vývar, na pribl. 1/2 litra vývaru
300 ml	smotana
1 lyžica	petržlenová vňať, posekaná

## Plnená šunka

1. Zmiešajte špenát so syrom a fromage frais, ochuťte podľa chuti.
2. Na každý plátok uvarenej šunky dajte lyžicu plnky a zrolujte. Šunkovú rolku prepichnete drevenou špajľou, aby držala zrolovaná.
3. Pripravte bešamelovú omáčku, a to nasledovne: do misky nalejte vodu a smotanú, zohrejte.  
**3 - 4 min. 800 W**  
Zmiešajte múku a maslo na zásažku, pridajte do vody so smotanou a šľahajte až do rozpustenia. Prikryte a varte, kým omáčka zhustne.  
**1 min. 800 W**  
Premiešajte a ochutnajte.
4. Omáčku prelejte do vymastenej nádoby, na omáčku uložte plnené šunkové rolky a prikryté vekom povarte.  
**3 - 4 min. 800 W**  
Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l) Oválny zapekací tanier s vekom (dĺžka približne 26 cm)
125 g	špenátové listy, posekané
125 g	fromage frais, obsah tuku 20 %
40 g	ementál, nastrúhaný
	korenie a mletá paprika
6 plátok	varená šunka (300 g)
125 ml	voda
125 ml	smotana
20 g	múka
20 g	maslo alebo margarín
10 g	maslo alebo margarín na vymastenie nádoby

## Lasagne

1. Nakrájajte rajčiny, zmiešajte so šunkou, cibuľou, cesnakom, mletým hovädzím mäsom a rajčinovým pretlakom. Okoreňte a prikryté varte  
**7 - 9 min. 800 W**
2. Zmiešajte kyslú smotanu s mliekom, parmezánom, bylinkami, olejom a korením.
3. Nádobu vymastíte a na dno taniera umiestnite asi  $\frac{1}{3}$  cestovín. Na cestoviny položte polovicu mäsovej zmesi a polejte trochou omáčky. Celý postup zopakujte a ukončíte zvyšnými cestovinami. Nakoniec polejte cestoviny omáčkou a posypte parmezánom. Varte prikryté.  
**15 - 17 min. 560 W**  
Po dokončení nechajte postáť približne 5 - 10 minút.

Riad:	Miska s vekom (objem 2 l) Plytký hranatý zapekací tanier s vekom (približne 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konzervované rajčiny
50 g	šunka, nakrájaná
50 g	cibuľa, nadrobno nasekaná
1	strúčik cesnaku, rozpučený
250 g	mleté hovädzie mäso
2 lyžica	rajčinový pretlak
	soľ a korenie
150 ml	kyslá smotana
100 ml	mlieko
50 g	parmezán, nastrúhaný
1 lyžička	zmes posekaných bylín
1 lyžička	olivový olej
1 lyžička	rastlinný olej na vymastenie nádoby
125 g	lasagne verde
1 lyžica	parmezán, nastrúhaný

## Ovocné želé s vanilkovou omáčkou

1. Odložte si nejaké ovocie na ozdobenie. Zvyšné ovocie prepasírujte s bielym vínom na pyré, dajte do nádoby, zakryté zahrejte.  
**7 - 9 min. 800 W**
2. Primiešajte cukor a citrónovú šťavu.
3. Želatínu namočte do studenej vody na približne 10 minút, následne ju vyberte a dobre vyžmýkajte. Pridajte želatínu do horúceho pyré a miešajte, kým sa nerozpustí. Vzniknuté želé dajte do chladničky a nechajte stuhnúť.
4. Na prípravu vanilkovej omáčky nalejte do druhej nádoby mlieko. Rozrežte vanilkový struk a vyberte vnútro, rozmiešajte ho v mlieku spolu s cukrom a kukuričným škrobom. Zakryte a varte, pre miešajte počas varenia a znova na konci.  
**3 - 4 min. 800 W**
5. Vyklopte želé na tanier a ozdobte zvyšným ovocím. Nalejte vanilkovú omáčku na želé.

Riad:	Tanier s vekom (objem 2 l) Miska s vekom (objem 1 l)
150 g	červené ribezle, umyté a odstopkované
150 g	jahody, umyté a odstopkované
150 g	maliny, umyté a odstopkované
250 ml	biele víno
100 g	cukor
50 ml	citrónová šťava
8	želatínové listy
300 ml	mlieko
$\frac{1}{2}$	vanilkový struk
30 g	cukor
15 g	kukuričný škrob

# ÚDRŽBA A ČISTENIE

## ÚDRŽBA A ČISTENIE

**UPOZORNENIE: ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNEJ RÚRY NEČISTITE PROSTRIEDKAMI NA TRADIČNÉ RÚRY, PARNÝMI ČISTIČMI, ABRAZÍVNÝMI ANI DRSNÝMI ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI, PROSTRIEDKAMI S OBSAHOM HYDROXIDU SODNÉHO ANI DRÔTENKAMI.**

**RÚRU ČISTITE PRAVIDELNE A ODSTRANUJE ZVYŠKY JEDÁL.**

**Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.**

### **Vonkajšie časti rúry**

Vonkajšie časti rúry možno jednoducho vyčistiť slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok utrite vlhkou handričkou a vonkajšiu časť osušte mäkkou utierkou.

### **Ovládací panel**

Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

### **Vnútrotný priestor rúry**

1. Utrite fláky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie fláky použijete slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou, až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu.
2. Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.
3. Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové čističe.

### **Otočný tanier a držiak otočného taniera**

Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.

### **Dvierka**

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí, tesniace plochy mäkkou navlhčenou handričkou a odstráňte všetky nečistoty. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo mať za následok rozbitie skla.

**Dôležité:** Nepoužívajte parné čističe.



# RIEŠENIE PROBLÉMOV A TECHNICKÉ PARAMETRE

## RIEŠENIE PROBLÉMOV...

Problém	Skontrolujte, či...
Mikrovlnná rúra nefunguje správne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poistky v poistkovej skrínke fungujú.</li> <li>Nedošlo k výpadku napájania.</li> <li>Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.</li> </ul>
Režim mikrovln nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dvierka sú správne zavreté.</li> <li>Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté.</li> <li>Bolo stlačené tlačidlo START/+30.</li> </ul>
Otočný tanier sa neotáča?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Držiak otočného taniera je správne položený na manžete.</li> <li>Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier.</li> <li>Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu.</li> <li>V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.</li> </ul>
Mikrovlnná rúra sa nevy pne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zariadenie odpojte od poistkovej skrínky.</li> <li>Obráťte sa na autorizovaný servis ZANUSSI.</li> </ul>
Vnútoré svetlo nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Obráťte sa na autorizovaný servis ZANUSSI. Žiarovku vnútorného svetla smú vymieňať len zaškolení ZANUSSI servisní technici .</li> </ul>
Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo,</li> <li>Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo,</li> <li>Nastavte vyšší výkon.</li> </ul>

## TECHNICKÉ PARAMETRE

Sietové napätie	: 230 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka/istič	: Minimálne 10 A
Príkon:	Mikrovlny : 1,2 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny : 800 W (IEC 60705)
Frekvencia mikrovln	: 2450 MHz* (Skupiny 2/Triedy B)
Vonkajšie rozmery:	ZBM17542 : 594 mm (Š) x 371 mm (V) x 316 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru	: 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H)**
Objem vnútorného priestoru	: 17 litrov**
Otočný tanier	: ø 272 mm, sklený
Hmotnosť	: pribl. 16 kg
Svetlo rúry	: 25 W/240 - 250 V

\* Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011.

V súlade s touto normou je výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B.

Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiovú frekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelného spracovania potravín.

Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.

\*\* Vnútorý objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky.

Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.

Táto rúra spĺňa požiadavky smerníc 2004/108/EC, 2006/95/EC a 2005/32/EC.

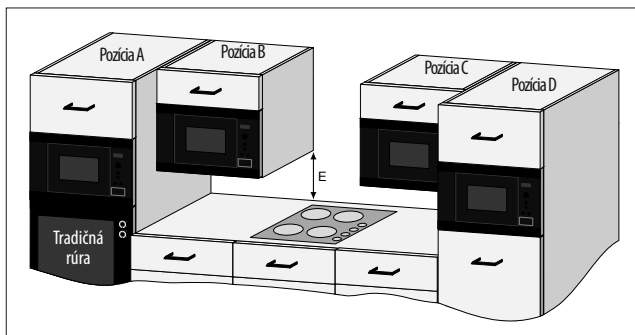
TECHNICKÉ PARAMETRE SA MÔŽU V RÁMCI NEUSTÁLEHO ZLEPŠOVANIA ZMENIŤ BEZ PREDCHÁDZAJÚCEHO UPOZORNENIA



# MONTÁŽ

## Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A, B, C alebo D:

POZÍCIA	VEĽKOSŤ OTVORU		
	Š	H	V
A	560	550	360
B + C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360



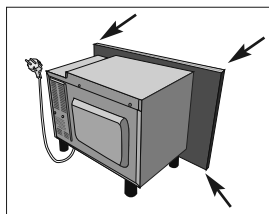
Rozmery v mm

## MONTÁŽ ZARIADENIA

1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Táto rúra je štandardne určená na montáž do skrinky vysokej 360 mm.  
V prípade montáže do skrinky vysokej 350 mm:  
Odskrutkujte a odstráňte 4 nožičky zo spodnej časti rúry. Rúra má tri dlhé nožičky a jednu krátku. Nahradte tri dlhé nožičky nožičkami z balíčka s príslušenstvom. Krátku nožičku nenahradzujte.
3. Pomaly, bez použitia sily, vložte zariadenie do kuchynskej linky, kým sa predný rám rúry nebude tesne opierať o predný otvor v linke.
4. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 4 mm (pozri náčres).

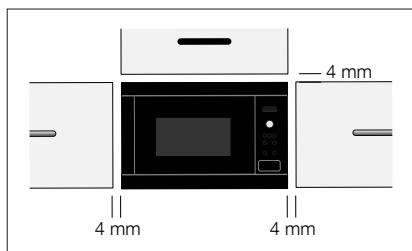
### Možnosť upevnenia 1:

Upevnite rúru pomocou dodávaných skrutiek. Upevňovacie body sa nachádzajú v hornom a dolnom rohu rúry.



### Možnosť upevnenia 2:

Pozrite si šablónu dodávanú s touto rúrou.



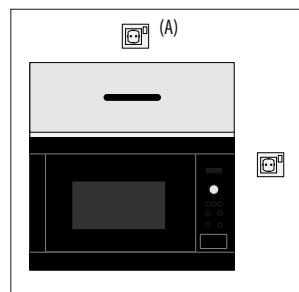
## BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE ZARIADENIA

### Ak montujete mikrovlnnú rúru do pozície B alebo C (pozri nákres na strane 114):

- Skrinka musí byť minimálne 500 mm (E) nad pracovnou doskou a nesmie sa inštalovať **priamo** nad varnú dosku.
- Toto zariadenie bolo testované a schválené len na používanie v blízkosti plynových, elektrických a indukčných varných dosiek určených pre domácnosti.
- Medzi varnou doskou a mikrovlnnou rúrou by malo byť dostatok miesta s cieľom zabrániť prehriatiu mikrovlnnej rúry, okolitej skrinky a príslušenstva.
- Nepoužívajte varnú dosku bez hrncov, keď sa používa mikrovlnná rúra.
- Budte opatrní, ak prístupujete k mikrovlnnej rúre a zároveň sa používa aj varná doska.

## PRIPOJENIE ZARIADENIA K NAPÁJACIEMU ZDROJU

- **Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi.**
- **Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.**
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 230 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 10 A poistkou.
- **Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.**
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájacímu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, aby ste napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.



## ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE



### VÝSTRAHA:

**TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ**  
**Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade, že nedodržíte tieto bezpečnostné opatrenia.**

Ak zástrčka upevnená k vášmu zariadeniu nie je vhodná pre vašu zásuvku, musíte zavolať miestne servisné stredisko ZANUSSI.

# INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

## Ekologická likvidácia obalových materiálov a starých spotrebičov

### Obalové materiály

Mikrovlnné rúry ZANUSSI vyžadujú efektívny obal na ochranu počas prepravy. Používa sa len minimálne množstvo obalových materiálov. Obalové materiály (napr. fólia alebo polystyrén) môžu predstavovať riziko pre deti.

**Nebezpečenstvo zadusenia. Zabezpečte, aby bol obalový materiál mimo dosahu detí.**

Všetky použité obalové materiály sú ekologické a dajú sa recyklovať. Kartón je vyrobený z recyklovaného papiera a drevené časti sú bez povrchovej úpravy. Plastové materiály sú označené nasledovne:

PE - polyetylén, napr. baliaca fólia,

PS - polystyrén, napr. výplň (bez obsahu CFC),


PP - polypropylén, napr. viazacie pásy

Opätovným používaním obalov sa šetria suroviny a obmedzuje sa množstvo odpadu. Obal zaneste do najbližšieho zberného strediska na recykláciu. Podrobné informácie získate na obecnom alebo mestskom úrade.

### Likvidácia starých spotrebičov

Staré spotrebiče je potrebné pred likvidáciou znefunkčniť odstránením zástrčky a odrezaním a zlikvidovaním napájacieho kábla.

Spotrebič zaneste do najbližšieho zberného strediska na recykláciu. Informácie o najbližšom zbernom stredisku na recykláciu zariadenia získate na miestnom úrade alebo odbore ochrany životného prostredia.

Symbol  na výrobku alebo na obale znamená, že tento výrobok sa nesmie vyhodiť do komunálneho odpadu. Musí sa odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tým, že zaistíte správnu likvidáciu tohto výrobku, pomôžete zabrániť potenciálnemu negatívnemu vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by v opačnom prípade hrozilo pri nesprávnom zaobchádzaní s týmto výrobkom. Ďalšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate na miestnom úrade, v spoločnosti na likvidáciu odpadu alebo obchode, v ktorom ste si tento výrobok zakúpili.

## ZÁRUKA/SERVIS

Electrolux Slovakia poskytuje záručnú dobu 2 roky od dňa zakúpenia spotrebiča. Podrobnosti o záručných podmienkach sa dozviete zo záručného listu, ktorý obdržíte od svojho predajcu pri kúpe spotrebiča. Súčasťou záručného listu je aj zoznam zmluvných servisných partnerov.

Electrolux Slovakia s.r.o., Seberínho 1, 821 03 Bratislava tel: (02) 32141334 fax: (02) 43336976

e-mail: zakaznicke.centrum@electrolux.sk

**Európska Záruka:** Spoločnosť Electrolux poskytuje na tento spotrebič záruku vo všetkých krajinách, ktorých zoznam sa uvádza na zadnej strane, v priebehu záručnej lehoty uvedenej v záruke na spotrebič alebo určenej zákonom.

Ak sa presťahujete z jednej z týchto krajín do inej krajiny, ktorá sa uvádza v zozname, pri splnení nasledujúcich podmienok záruka na spotrebič prechádza spolu s vami:-

- Záručná lehota na spotrebič začína plynúť dátumom prvého zakúpenia spotrebiča preukázaného predložením platného dokumentu o kúpe vydaného predajcom tohto spotrebiča.
- Záručná lehota na spotrebič je rovnaká a jej rozsah je zhodný z hľadiska práce a dielcov, ako pri záruke existujúcej vo vašej novej krajine pobytu pre daný konkrétny model alebo typový rad spotrebičov.
- Záruka na spotrebič platí osobne pre pôvodného kupujúceho spotrebiča a nemôže byť prevedená na iného používateľa.
- Spotrebič bol nainštalovaný a používaný v súlade s pokynmi vydanými spoločnosťou Electrolux a používa sa iba v rámci domácnosti, t. j. nepoužíva sa na komerčné účely.
- Spotrebič bol nainštalovaný v súlade so všetkými príslušnými predpismi platnými vo vašej novej krajine pobytu.

Ustanovenia tejto Európskej záruky nemajú žiadny vplyv na práva, ktoré máte zo zákona.

## OLULISED OHUTUSNÕUDED

### OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

#### Tuleohtu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohtu tekitada.

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

Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 10 A jaotusliini kaitsme või min 10 A jaotusvooluahela lülitiga.

Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi.

Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

**Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohtu.**

**Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid. Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.**

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

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

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

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida.

Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

Ärge hoidke ahjus toitu või muid esemeid.

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

Vaadake selles kasutusjuhendis toodud vastavaid nõuandeid.

#### Vigastuste vältimine

**Hoiatus: Ärge kasutage ahju, kui see on katki või esineb tõrkeid. Enne kasutamist kontrollige järgmist:**

- a) Uks – veenduge, et uks sulgub korralikult, ja tagage, et see on kohakuti ega ole moondunud.
- b) Hinged ja ukse ohutusriivid – veenduge, et need ei ole katki ega lahti.
- c) Uksetihendid ja tihenduspinna – veenduge, et need on terved.
- d) Ahju sisemus või uks – veenduge, et seal pole mõlke.
- e) Toitejuhe ja pistik – veenduge, et need pole kahjustunud.

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

Ärge kasutage ahju lahtise uksega ega kohandage turvalukusteid mingil moel.

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

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

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

### Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korpest eemaldada.

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

Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

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

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

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

### Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine

**Hoiatus: Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.**

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

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

**Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinevad plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitsemisel ettevaatlik olema.**

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks:

1. Enne kuumutamist/uuestikuutamist segage vedelikku.
2. Uuesti soojendamisel on soovitatav vedeliku sisse panna klaasist varras või samane riist.
3. Laske vedelikul pärast kuumutamist vähemalt 20 sekundit ahjus seista, et vältida hilinevad plahvatuslikku keemist.

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

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

# OLULISED OHUTUSNÕUDED

## Põletuste vältimine

Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid.

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

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

Anuma temperatuur ei näita tõeselt toidu või joogi temperatuuri; kontrollige alati toidu temperatuuri.

Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurut ja kuumusest tekkida võivad põletusi.

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

**Hoidke lapsi uksest eemal, et nad ei põletaks end.**

**Lapsed ja ohud ahju kasutamisel**

**Hoiatus: Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Vältige küttekehade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb toote kasutamisel pidevalt jälgida.**

**Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta.**

**Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.**

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

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

## Muud hoiatused

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

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

## Ahju probleemitu kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi käitage tühja ahju.

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

Ärge kasutage metallnõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad tekitada elektrilise kaarlahenduse. Ärge pange konservipurke ahju. Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördalusest.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

- enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale.

## Oluline:

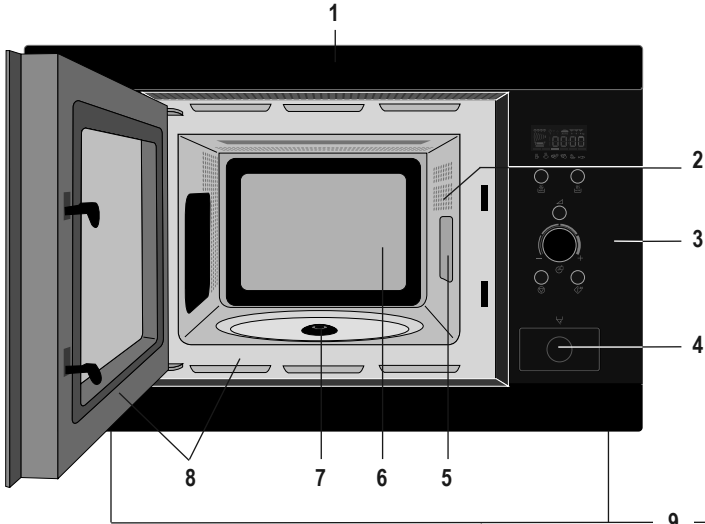
Kui te pole kindel, kuidas ahju ühendada, võtke ühendust volitatud, kvalifitseeritud elektrikuga.

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

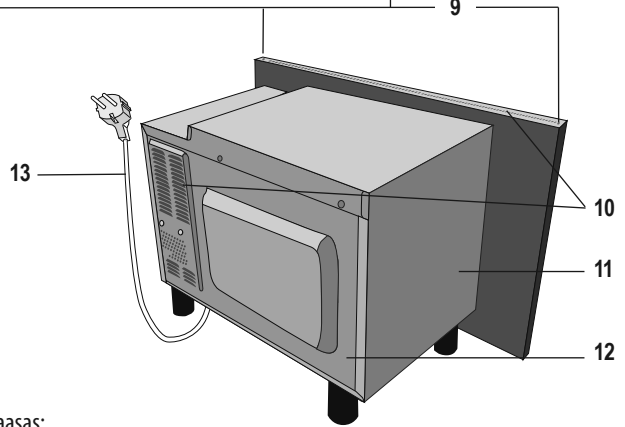
Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.



## MIKROLAINEAHI JA LISASEADMED



1. Esikülg
2. Ahjuvalgusti lamp
3. Juhtpaneel
4. Ukse avamisnupp
5. Lainejuhi kate
6. Ahju sisemus
7. Tihend
8. Uksetihendid ja tihenduspinna

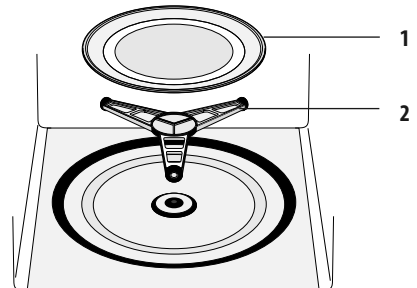


Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

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

### Oluline:

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



# SEADME ÜLEVAADE JA ENNE ESIMEST KASUTAMIST

## JUHTPANEEL

### 1. DIGITAALKUVA sümbolid



Mikrolaine



Leiva automaatsulatus



Kell



Automaatsulatus



Toiduvalmistusetapid



Kaal



Pluss/Miinus

### 2. AUTOMAATKÜPSETUSE sümbolid

### 3. AUTOMAATKÜPSETUSE nupp

### 4. AUTOMAATSULATUSE nupp

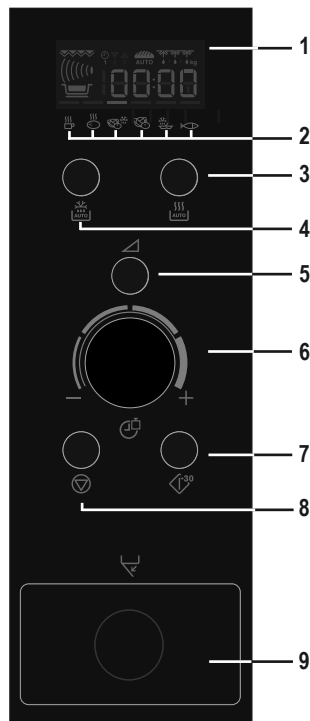
### 5. VÕIMSUSE nupp

### 6. TAIMERI/KAALU nupp

### 7. START/+30 nupp

### 8. Nupu STOP

### 9. UKSE AVAMISE nupp



## ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### KELLA SEADISTAMINE

Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.

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

1. Pange ahju pistik seinä.

2. Ekraanil kuvatakse:

3. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.

4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.

5. Vajutage nuppu **START/+30**.

6. Kontrollige ekraani:

**Oluline:**

1. **TAIMERI/KAALU** nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.

2. Nupu **STOP** puudutamisel seatakse kellaajaks automaatselt:

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

1. Pange ahju pistik seinä.

2. Ekraanil kuvatakse:

3. Vajutage nuppu **START/+30**. Ekraanil kuvatakse:

4. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.

5. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.

6. Vajutage nuppu **START/+30**.

7. Kontrollige ekraani:


**Oluline:**

1. **TAIMERI/KAALU** nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva.

2. Nupu **STOP** puudutamisel seatakse kellaajaks automaatselt:

## KELLAJA MUUTMINE, KUI KELLAEG ON MÄÄRATUD

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

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu **START/+30** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.
3. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.
4. Vajutage üks kord nuppu **START/+30**.
5. Kontrollige ekraani: 

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

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu **START/+30** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.
3. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.
4. Vajutage üks kord nuppu **START/+30**.
5. Kontrollige ekraani: 

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

1. Avage uks. Vajutage nuppu **START/+30** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Tundide määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.

## NUPU STOP KASUTAMINE

Nupu **STOP** saab kasutada järgmisteks tegevusteks:

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



## LAPSELUKK

Ahjul on turvafunktsioon, mis takistab lastel ahju kogemata käivitamist. Kui lukk on peale pandud, ei saa ühtegi mikrolaineahju osa kasutada, kuni lukk on maha võetud.

**Näide:** lapseluku pealepanemine.

1. Vajutage nuppu **STOP** ja hoidke seda 5 sekundit all.



Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kiri 'LOC':



**Märkus:**

- Lapseluku mahavõtmiseks vajutage nuppu **STOP** ja hoidke seda 5 sekundit all, ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kellaage.
- Lapseluku ei saa peale panna, kui kellaage pole määratud.

# NÕUANDED MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMISEKS

## MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMINE

Toidu küpsetamiseks/sulatamiseks mikrolaineahjus peab mikrolaineikiirgus anumast läbi pääsema, et toidust läbi tungida. Seetõttu on oluline õigete kööginõude valimine. Ümarad/ovaalsed nõud on paremad kui kandilised/piklikud, sest nurkades kipub toit üle küpsema.

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

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

## TOIDU OMADUSED

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

## KÜPSETUSTEHNİKAD

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

# NÕUANDED MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMISEKS JA MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

## MIKROLAINEAHJUS KASUTAMISEKS SOBIVAD KÖÖGINÕUD

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

## MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

### MIKROLAINEAHJUS TOIDU VALMISTAMINE

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

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

### KÄSITSI SULATAMINE

Käsitsi sulatamiseks (kasutamata automaatsulatuse valikut) kasutage võimsust 240 W. Sulatamise sümbol kuvatakse ekraanile iga kord, kui võimsus on valitud.

# MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

## MIKROLAINEAHJU VÕIMSUSED

Teie ahjul on 6 võimsust:

**800 W/KÕRGE** Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservitoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.

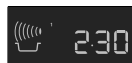
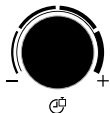
**560 W** Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.

**400 W** Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.

### Näide:

Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 560 W.

1. Vajutage kaks korda **VÕIMSUSE** nuppu.
2. Sisestage aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 2.30.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.
4. Kontrollige ekraani:



### Oluline:

Kui võimsust ei valita, määratakse võimsuseks automaatselt 800 W/KÕRGE.

### Märkus:

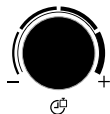
- Kui üks avatakse küpsetamise ajal, peatub küpsetusaeg digitaalsel kuval automaatselt. Küpsetusaeg hakkab edasi jooksuma, kui uks suletakse ja vajutatakse nuppu **START/+30**.
- Kui tahate küpsetamise ajal võimsust näha, vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.
- Saate küpsetamise ajal küpsetusaega suurendada/vähendada, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu.
- Saate küpsetamise ajal võimsust muuta, vajutades **VÕIMSUSE** nuppu.
- Küpsetamise ajal programmi katkestamiseks vajutage kaks korda nuppu **STOP**.

## KÖÖGITAIMER

### Näide:

Köögitaimeri seadmine 7 minutiks.

1. Vajutage 7 korda **VÕIMSUSE** nuppu.
2. Sisestage aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 7.00.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.
4. Kontrollige ekraani:



# MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

## Märkus:

- Taimeri peatamiseks vajutage nuppu **STOP**. Taimeri taas sisselülitamiseks vajutage nuppu **START/+30**, taimerist väljumiseks vajutage uuesti nuppu **STOP**.

## 30 SEKUNDI LISAMINE

Nupp **START/+30** võimaldab kaht järgmist funktsiooni kasutada.

### 1. Otsekäivitus

Saate kohe 30 sekundit küpsetada mikrolaineahju võimsusel 800 W/KÕRGE, vajutades nuppu **START/+30**.



### 2. Küpsetusaja pikendamine


Saate küpsetusaega mitu korda 30 sekundi võrra pikendada, kui vajutate nuppu ahju töötamise ajal.




## Märkus:

- Seda funktsiooni ei saa kasutada **AUTOMAATKÜPSETUSE** või **AUTOMAATSULATUSE** ajal.

## PLUSS JA MIINUS

Funktsioonid **PLUSSI**  ja **MIINUST**  võimaldavad lühendada või pikendada küpsetusaega automaatprogrammide kasutamise ajal.

Kui eelistate keedukartuleid, mis on küpsed, aga endiselt kõvad, kasutage **MIINUST** .

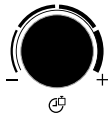
Kui aga eelistate pehmemaid keedukartuleid, kasutage **PLUSSI** .

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

- Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda **AUTOMAATKÜPSETUSE** nuppu.



- Keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu, kuni kuvatakse 0.3.



- PLUSSI**  kohanduse valimiseks vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.



- Vajutage nuppu **START/+30**.



- Kontrollige ekraani:



## Märkus:

**PLUSSI/MIINUST** katkestamiseks vajutage 3 korda **VÕIMSUSE** nuppu.

**PLUSSI** valimisel kuvatakse ekraanil .

**MIINUST** valimisel kuvatakse ekraanil .

# MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

## MITMEETAPILINE KÜPSETAMINE

Mikrolaineahju kasutades saab programmeerida maksimaalselt 3-etapilise jada.

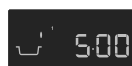
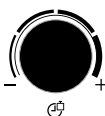
**Näide:** küpsetamine.

5 minutit võimsusel 800 W (1. etapp)

16 minutit võimsusel 240 W (2. etapp)

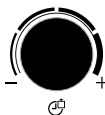
### 1. ETAPP

1. Vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.
2. Sisestage soovitud aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse aeg 5.00.
3. Kontrollige ekraani:



### 2. ETAPP

1. Vajutage 4 korda **VÕIMSUSE** nuppu.
2. Sisestage soovitud aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse aeg 16.00.
3. Küpsetamise alustamiseks vajutage üks kord nuppu **START/+30**.
4. Kontrollige ekraani:



Ahi küpsetab 5 minutit võimsusel 800 W ja seejärel 16 minutit võimsusel 240 W.

## AUTOMAATKÜPSETUS JA AUTOMAATSULATUS

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

### AUTOMAATKÜPSETUSE

Toit	Sümbol
Jook	
Keedukartulid/mundris ahjukartulid	
Külmutatud köögiviljad	
Värsked köögiviljad	
Külmutatud valmistoit	
Kalafilee kastmega	



# MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

## Näide:



0,3 kg kartulite keetmine.

1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda **AUTOMAATKÜPSETUSE** nuppu.
2. Keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu, kuni kuvatakse 0.3.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.
4. Kontrollige ekraani:



Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu **START/+30. AUTOMAATKÜPSETUSE** lõpus peatub programm automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaag.

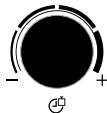
## AUTOMAATSULATUS

Toit	Sümbol
Liha/kala/linnuliha	
Leib	

## Näide:

0,2 kg leiva sulatamine.













1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda **AUTOMAATSULATUSE** nuppu.
2. Keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu, kuni kuvatakse 0.2.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.
4. Kontrollige ekraani:



Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu **START/+30. AUTOMAATSULATUSE** lõpus programm peatub automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaag.


# PROGRAMMITABELID

## AUTOMAATKÜPSETUSE JA AUTOMAATSULATUSE TABELID

Automaatküpsetus	Kaal (suurendatav üksus)/nõud	Nupp	Protseduur
Jook (tee/kohev) 	1 – 4 tassi 1 tass = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pange tass pöördaluse serva poole.</li> </ul>
Koorega keedetud kartulid 	0,1 – 0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x2	<p>Keedukartulid: koorige kartulid ja lõigake ühesuurusteks tükkideks. Mundris ahjukartulid: valige sama suured kartulid ja peske need puhtaks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pange keedetud või mundris ahjukartulid kaussi.</li> <li>Lisage vajalik koguses vett (100 g kohta), umbes 2 spl ja natuke soola.</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.</li> </ul>
Külmutatud köögiviljad 	0,1 – 0,6 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisage 1 tl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.)</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.</li> </ul> <p><b>Oluline:</b> Kui köögiviljad on kokku külmutunud, küpsetage käsitsi.</p>
Värsked köögiviljad 	0,1 – 0,6 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lõigake väikesteks tükkideks, nt ribadeks, kuupideks või viiludeks.</li> <li>Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.)</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.</li> </ul>
Külmutatud valmistoit (segatav) 	0,3 – 1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pange toit sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse.</li> <li>Lisage vedelikku, kui tootja on nii soovitanud.</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Küpsetage kaaneta, kui tootja näeb niimoodi ette.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist segage ja laske umbes 2 min seista.</li> </ul>
Kalafilee kastmega 	0,4 – 1,2 kg* (100 g) Praetaldrik ja mikrolainekindel toidukile	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vt kastmega kalafilee retsepte lk 132.</li> </ul> <p>* Koostiste kogukaal.</p>

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

# PROGRAMMITABELID

Automaatsulatus	Kaal (suurendatav üksus) / nõud	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha  (Terve kala, kalalõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarinnad, hakkliha, praelõik, karbonaad, kotletid, vorstid)	0,2 – 0,8 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele.</li> <li>Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga.</li> <li>Pärast sulatamist keerake 15 – 45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud.</li> </ul> <p><b>Märkus:</b> Ei sobi terve linnu sulatamiseks.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hakkliha. Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.</li> </ul>
Leib 	0,1 – 1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele.</li> <li>Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.</li> <li>Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5 – 15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.</li> </ul>

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

## Märkus:

- Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse.
- Toitude korral, mis kaaluvad rohkem või vähem kui automaatküpsetuse ja automaatsulatus tabelites toodud kaalud/kogused, kasutage käsitsi küpsetamist/sulatamist.
- Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Veenduge, et toit on pärast küpsetamist kuum.
- Kui on vaja midagi teha (nt keerata toit ümber), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkab vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu **START/+30**.
- Pärast mikrolainerežiimi kasutamist võib jahutusventilaator tööle hakata.

## Märkus: Automaatsulatus

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

# PROGRAMMITABELID

## AUTOMAATKÜPSETUSE RETSEPTID

### Kalafilee pikantse kastmega

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	konservtomatid (nõrutatud)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	tšillikaste
12 g	24 g	36 g	peeneks hakitud sibul
1 spl	1 - 2 spl	2 - 3 spl	punase veini äädikas
			sinep, tüümian ja Cayenne'i pipar
200 g	400 g	600 g	kalafilee
			sool

### Kalafilee karrikastmega

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	kalafilee
			sool
40 g	80 g	100 g	viilutatud banaan
160 g	320 g	480 g	valmis karrikaste

## VÄHENDATUD VÕIMSUS

**Oluline:** Kui küpsetate toitu üle tavapärase aja ainult 800 W võimsusega, langeb ahju võimsus automaatselt, et vältida ülekuumenemist. (Mikrolaineahju võimsus langeb 560 W-le.) Pärast 90-sekundilist pausi saab 800 W lähtestada.

Küpsetusrežiim	Tavapärase aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 800 W	20 minutit	Mikrolained 560 W

## KÜPSETAMISTABELID

### Kasutatavad lühendid

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

### Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/jook	Kogus -g/ml-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod
Piim 1 tass	150	800 W	umbes 1	ärge katke
Vesi 1 tass	150	800 W	1 – 2	ärge katke
6 tassi	900	800 W	10 – 12	ärge katke
1 nõu	1000	800 W	11 – 13	ärge katke
Üks taldrikutäis (köögiviljad, liha ja lisandid)	400	800 W	3 – 6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Supp/hautis	200	800 W	1 – 2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögiviljad	200 500	800 W 800 W	2 – 3 4 – 5	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Liha, 1 viil*	200	800 W	3 – 4	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee*	200	800 W	2 – 3	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	400 W	1/2	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	400 W	umbes 1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri
Margariini/või sulatamine*	50	800 W	1/2	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	400 W	2 – 3	segage aeg-ajalt

\* jahutatud kujul

### Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	240 W	8 – 12	segage sulatamise vahepeal	10-15
Kook, 1 tükk	150	80 W	2 – 5	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad ja marjad, nt kirsid, maasikad, vaarikad, ploomid	250	240 W	4 – 5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

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

### Sulatamine ja küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	800 W	10 – 12	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	800 W	9 – 11	katke kinni, segage 6 minuti pärast	2

# PROGRAMMITABELID JA RETSEPTID

## Liha ja kala küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Praed (sea-, vasika-, lam- baliha)	1000	800 W	19 – 21*	maitsestage, pange madalasse ahjunõusse, hiljem pöörake ümber*	10
	1500	400 W	11 – 14		
		800 W	33 – 36*		10
Loomalihapraad (keskmine)	1000	800 W	9 – 11*	maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, hiljem pöörake ümber*	10
		400 W	5 – 7		
Kalafilee	200	800 W	3 – 4	maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, katke kinni	3

## RETSEPTID

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

### RETSEPTIDE KOHANDAMINE MIKROLAINEAHJU JAOKS

Kui tahate oma lemmikretsepti mikrolaineahju jaoks kohendada, peaksite tähelepanu pöörama järgmisele: valmimisaega tuleb kolmandiku kuni poole võrra lühendada. Võtke eeskujuks selle raamatu retseptid.

Suure vedelikusaldusega toite, nagu liha, kala, linnuliha, köögivilju, puuvilju, hautiseid ja suppe, saab raskusteta mikrolaineahjus valmistada.

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

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

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

## Seenesupp

1. Asetage juurviljad ja puljong kaussi, katke see ja küpsetage.  
**8 – 9 min. 800 W**
2. Segage kõik koostisained mikseris.
3. Segage jahu ja või ühtlaseks massiks ning segage supi sisse. Maitsestage soola ja pipraga, katke kauss ja küpsetage. Segage pärast küpsetamist.  
**4 – 6 min. 800 W**
4. Segage munakollane koorega ja segage mass järk-järgult supi sisse. Kuumutage lühikest aega, kuid ärge laske keema minna!  
**1 – 2 min. 800 W**  
Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Nõud:	Kaanega kauss (2-liitrine)
200 g	viilutatud seened
50 g	peeneks hakitud sibul
300 ml	loomalihapuljong
300 ml	koor
25 g	jahu
25 g	või/margariin
	sool ja pipar
1	muna
150 g	koor

## Ratatouille

1. Asetage oliiviõli ja küüslauk kaussi. Lisage ettevalmistatud juurviljad, v.a artišokisüdamed, ja maitsestage pipraga. Lisage garneerimiskimp, katke kauss ja küpsetage, segades ühe korra.

**19 – 21 min. 800 W**

Lisage viimaseks 5 minutiks artišokisüdamed ja küpsetage.

2. Maitsestage ratatouille'd soovi järgi soola ja pipraga. Eemaldage enne serveerimist garneerimiskimp. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Nõud:	Kaane kauss (2-liitrine)
5 spl	oliiviõli
1 nelk	purustatud küüslauk
50 g	viilutatud sibul
250 g	baklažaanikuubikud
200 g	kabatšokikuubikud
200 g	suured piprakuubikud
75 g	suured apteegitilli juure kuubikud
1	garneerimiskimp
200 g	neljaks tükeldatud konserveeritud artišokisüdameid
	sool ja pipar

## Merikeefilee

1. Peske kala ja patsutage kuivaks. Eemaldage luud.
2. Viilutage sidrun ja tomatid õhukesteks viiludeks.
3. Määrige ahjunõu võiga. Asetage kalafileeid nõusse ja niisutage juurviljaõliga.
4. Raputage nõusse peterselli, asetage peale tomativiilud ja maitsestage. Tomatitele asetage sidruniviilud ja valage neile valget veini.
5. Asetage väikesed võitükid sidrunile, katke nõu ja küpsetage.

**16 – 19 min. 800 W**

Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

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

# RETSEPTID

## Zürichi vasikalihahautis

1. Lõigake vasikaliha ribadeks.
2. Määrige nõu võiga. Asetage liha ja sibul nõusse, katke see ja küpsetage. Segage küpsetamisel ühe korra.

**7 – 10 min. 800 W**

3. Lisage valget veini, praekastmepruunistajat ja koort, segage, katke nõu ja jätkake küpsetamist. Segage aeg-ajalt.

**4 – 5 min. 800 W**

4. Segage toitu pärast küpsetamist, laske umbes 5 minutit seista. Kaunistage peterselliga.

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

## Täidetud sink

1. Segage spinat juustu ja toorjuustuga, maitsestage.
2. Asetage supilusikatäis täidist iga küpsetatud singiviilu peale ja keerake singiviil rulli. Kinnitage singirull puutikuga.

3. Valmistage valge kaste: selleks valage vesi ja koor kaussi ja kuumutage.

**3 – 4 min. 800 W**

Segage kastme põhja valmistamiseks jahu ja või, lisage vedelik ja vahustage, kuni see on lahustunud. Katke kauss, küpsetage, kuni kaste on paks.

**1 min. 800 W**

Segage ja maitске.

4. Kallake kaste õlitatud nõusse, asetage täidetud singirullid kastmesse ja küpsetage kaane all.

**3 – 4 min. 800 W**

Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

Nõud:	Kaane kauss (2-liitrine) Ovaalne kaane ahjunõu (umbes 26 cm pikk)
125 g	hakitud lehtspinat
125 g	20 % rasvasisaldusega toorjuust
40 g	riivitud Emmentali juust
	pipar ja paprika
6 viilu	küpsetatud sink (300 g)
125 ml	küpsetatud sink
125 ml	koor
20 g	jahu
20 g	või/margariin
10 g	nõu määrimiseks võid/margariini



## Lasanje

1. Purustage tomatid, segage singi ja sibula, küüslaugu, hakkliha ning tomatipüreega. Maitsestage, katke ja küpsetage  
**7 – 9 min. 800 W**
2. Segage crème fraîche piima, Parmesani juustu, maitsetaimede, õli ja vürtsidega.
3. Määrige nõu ja katke põhi umbes  $\frac{1}{3}$  pastaga. Asetage pool hakklihasegust pastale ja valage peale veidi kastet. Korrake toimingut ja asetage kõige peale ülejäänud pasta. Katke pasta kastmega ja raputage peale Parmesani juustu. Küpsetage kaane all.  
**15 – 17 min. 560 W**  
Pärast küpsetamist laske umbes 5–10 minutit seista.

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

## Puuviljatarretis vanillikastmega

1. Asetage osa puuviljadest ühele poole kaunistuseks. Püreestage ülejäänud puuviljad koos valge veiniga, asetage nõusse, katke kaane ja kuumutage.  
**7 – 9 min. 800 W**
2. Segage sisse suhkur ja sidrunimahl.
3. Leotage želatiinilehti külmas vees umbes 10 minutit, seejärel võtke välja ja pigistage kuivaks. Segage želatiini kuuma püreesse, kuni see on lahustunud. Asetage tarretis külmikusse ja laske tardeda.
4. Vanillikastme valmistamiseks valage piim teise nõusse. Purustage vanillikaun ja eemaldage sisu, segage see piima sisse koos suhkruga ja maisitärklisega. Katke nõu ja küpsetage, segage kord küpsetamise ajal ja taas pärast küpsetamist.  
**3 – 4 min. 800 W**
5. Pöörake tarretis kausist taldrikule ja kaunistage ülejäänud puuviljadega. Valage vanillikaste tarretisele.

Nõud:	Kaane nõu (2-liitrine) Kaane kauss (1-liitrine)
150 g	pestud varteta punased sõstrad
150 g	pestud ja rootsuta maasikad
150 g	pestud ja rootsuta vaarikad
250 ml	valge vein
100 g	suhkur
50 ml	sidrunimahl
8	želatiinilehed
300 ml	piim
$\frac{1}{2}$	vanillikaun
30 g	suhkur
15 g	maisitärklis

## HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

### HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

**ETTEVAATUST: ÄRGE KASUTAGE ÜHEGI MIKROLAINEAHJU OSA PUHASTAMISEL MÜÜGILOLEVAID KÜÜRIMISLAPPE VÕI AHJU PUHASTUSVAHENDEID, AURUPUHASTEID, ABRASIIVSEID JA KAREDAID PUHASTUSVAHENDEID, MIS TAHES VAHENDEID, MIS SISALDAVAD NAATRIUMHÜDROKSIIDI.**

**PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT JA EEMALDAGE KÕIK TOIDUJÄÄTMED. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.**

#### **Ahju välispind**

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

#### **Juhtpaneel**

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

#### **Ahju sisepind**

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

#### **Pöördalus ja selle tugi**

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

#### **Uks**

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

**Oluline:** Kasutada ei tohi aurupuhastit.

# MIDA TEHA, KUI... JA TEHNILISED ANDMED

## MIDA TEHA, KUI...

Probleem	Kontrollige...
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad.</li> <li>• Kas on esinenud voolukatkestusi.</li> <li>• Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektrikri poole.</li> </ul>
Mikrolainerežiim ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas uks on korralikult suletud.</li> <li>• Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad.</li> <li>• Kas nuppu START/+30 on vajutatud.</li> </ul>
Pöördalus ei pöörle?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud.</li> <li>• Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade.</li> <li>• Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist.</li> <li>• Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.</li> </ul>
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ühendage seade kaitsmekarbit lahti.</li> <li>• Võtke ühendust kohaliku ZANUSSI hoolduskeskusega.</li> </ul>
Sisevalgustus ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Võtke ühendust kohaliku ZANUSSI hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektripirmi tohivad vahetada ainult koolitatud ZANUSSI hooldustehnikud.</li> </ul>
Toidu soojendamise ja küpsetamise võtab kauem aega kui varem?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg).</li> <li>• Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või.</li> <li>• Suurendage seadme võimsust.</li> </ul>

## TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pingeline	: 230 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslülit	: Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	mikrolaine : 1,2 kW
Väljundpinge:	mikrolaine : 800 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus	: 2450 MHz * (2 rühm / Klassi B)
Välismõõtmed:	ZBM17542 : 594 mm (L) x 371 mm (K) x 316 mm (S)
Ava mõõtmed	: 285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) **
Ahju mahutavus	: 17 liitrit **
Pöördalus	: ø 272 mm, klaas
Kaal	: umbes 16 kg
Ahjuvalgusti lamp	: 25 W/240 - 250 V

\* See toode vastab Euroopa standardile EN55011.

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

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

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

\*\* Sisemine mahutavus arvutatakse maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse mõõtmisega.

Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

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

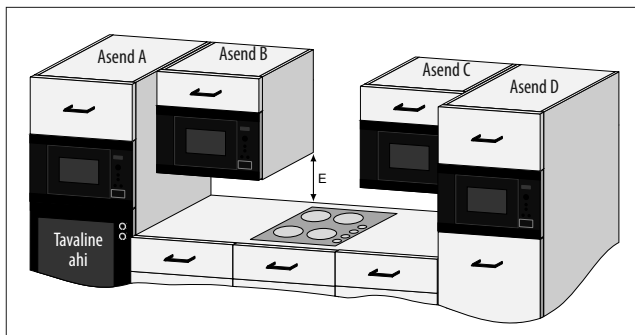
TEHNILISI ANDMEID VÕIDAKSE ILMA EELNEVA TEAVITUSETA SEADME JÄTKUVA PARANDAMISE EESMÄRGIL MUUTA



# PAIGALDAMINE

## Mikrolaineahju saab seada asendisse A, B, C või D.

ASEND	NIŠI SUURUS		
	L	S	K
A	560x	550x	360
B + C	560x	300x	350
	560x	300x	360
D	560x	500x	350
	560x	500x	360



Mõõtmed (mm)

## SEADME PAIGALDUS

1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.

2. Ahi on loodud mahtuma standardina 360 mm kõrgusesse seinakappi.

350 mm kõrgusesse seinakappi mahutamisel:

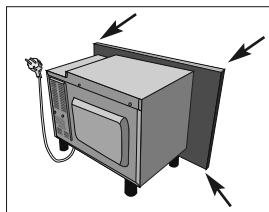
Keerake lahti ja eemaldage ahju põhja alt 4 jalga. Ahjul on 3 kõrgemat jalga ja 1 madalam jalg. Asendage 3 kõrgemat jalga lisatarvikute pakis olevatega. Madalat jalga ärge asendage.

3. Paigutage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögi seinakappi, kuni ahju eesmine külg kinnitub vastu seinakapi eesmist ava.

4. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 4 mm vahe (vt diagrammi).

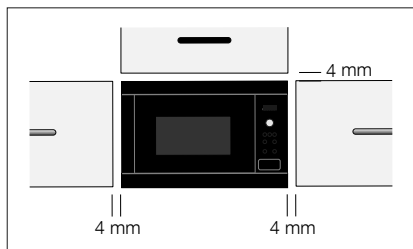
### 1. kinnitusviis:

Kinnitage ahi paigale kaasasolevate kruvidega. Kinnituskohad asuvad ahju ülemistes ja alumistes nurkades.



### 2. kinnitusviis:

Vaadake ahjuga kaasasolevat näidislehte.



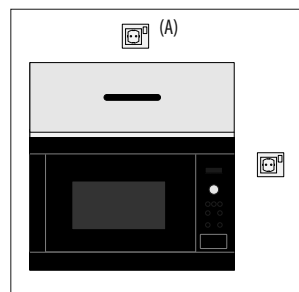
## SEADME OHUTU KASUTUS

### Mikrolaineahju paigutamine asenditesse B või C (vt lk 140 olevat diagrammi).

- Seinakapp peab tööalast olema vähemalt 500 mm kõrgusel (E) ega tohi olla paigaldatud **otse** pliidi kohale.
- Seadet on testitud ja see on heaks kiidetud kasutuseks ainult koos koduses majapidamises kasutatavate gaasi-, elektri- induktioonipliitidega.
- Pliidi ja mikrolaineahju vahele tuleks jätta piisavalt ruumi, et vältida mikrolaineahju, ümbritseva seinakapi ja lisatarvikute ülekuumenemist.
- Kui mikrolaineahi on töös, ärge kuumutage pliiti ilma pannideta.
- Kui pliit on sees, tuleks mikrolaineahjuga tegelemisel olla ettevaatlik.

## SEADME ÜHENDAMINE TOITEALLIKAGA

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



## ELEKTRILISED ÜHENDUSED



### HOIATUS:

### SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD

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

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

## Pakkematerjalide ja vanade seadmete keskkonnasõbralik käitlemine

### Pakkematerjalid

ZANUSSI mikrolaineahjud vajavad transportimisel kaitseks tõhusat pakkimist. Kasutatakse vaid minimaalseid vajaminevaid pakkematerjale.

Pakkematerjalid (nt foolium või stürovaht) võivad lastele olla ohtlikud.

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

Kõik kasutatud pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja korduvkasutatavad. Papp on tehtud taaskasutatud paberist ja puidust osad on tehtud töötlemata puidust. Plastikust osad on järgmiste märgistustega:

PE — polüetüleen, nt pakkekile


PS — polüstüreen, nt pakend (CFC-vaba)

PP — polüpropüleen, nt pakkenöörid

Pakkematerjale kasutades või taaskasutades säätetakse toormaterjali ja vähendatakse jäätme mahtu. Pakendid tuleb viia lähimasse korduvkasutuskeskusesse. Teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega.

### Vanade seadmete käitlemine

Vanad seadmed tuleks enne käitlemist muuta ohutuks, eemaldades pistiku ja lõigates ning visates ära toitekaabli. See tuleks viia lähimasse korduvkasutuskeskusesse. Uurige kohalikust omavalitsusest või keskkonnakaitseasutusest, kas teie läheduses on mõni korduvkasutusega tegelev ettevõte.

Tootel või selle pakendil olev sümbol  näitab, et seda toodet ei tohi kohelda olmejäätmena. Selle asemel tuleb see käitlemiseks viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumispunkti. Kindlustades toote õigesti käitlemise, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võivad tekkida toote sobimatu jäätmekäitluse tõttu. Lisateabe saamiseks selle toote korduvkasutuse kohta võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, olmejäätmeid käitleva ettevõttega või poega, kust toote otsite.

## GARANTII/KLIENDITEENINDUS

Pretensioonide esitamise tingimused kodumasinatele. Kõikidele Electrolux Eesti AS poolt Eesti Vabariiki imporditud ja müüüdud kodumasinatele saab esitada pretensioone 24 kuu jooksul käesolevas dokumendis toodud tingimustel ja korras. Aeg algab kodumasina üleandmisest tarbijale (edaspidi nimetatud ka "ostja"), kusjuures eeldatakse, et üleandmise ajaks on originaalmüügidokumendilt nähtav ostukuupäev. Käesolevad pretensiooni esitamise tingimused ei piira ega takista ostjat mingilgi viisil selliste Eesti Vabariigi seadustest tulenevate õiguste kasutamisel, milliste kasutamise välistamine või piiramine poolte kokkuleppega ei ole lubatud.

Pretensioon hõlmab tootes ilmnevate toote konstruktsiooni-, valmistamise-, ja toorainedefektide kõrvaldamist Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökajas, tagamaks toote sihtotstarbelise kasutamise võimalikkuse. Pretensiooni alla ei kuulu toote kasutamise õpetamine, reguleerimine, hooldus, puhastus, kaubandusliku väljanägemise taastamine ega selliste vigade kõrvaldamine, mida on põhjustanud kasutamishuhtele väär käsitlus. Pretensiooni saab esitada ainult nendele toodetele, mida on kasutatud sihtotstarbeliselt ja vastavalt toote kasutusjuhendile. Pretensiooni saab esitada üksnes tarbija koduses tarbimises kasutatavatele kodumasinatele toote garantiikaardi või originaalmüügidokumendi esitamisel. Toote osas, mida ostja soovib kasutada mittesihotstarbeliselt või intensiivsemalt kui tootja poolt ette nähtud (sh. majandus- või kutsetegevuse raames omandatud toote osas), käesolevad tingimused ei kehti ning neile kohaldatakse ostja ja Electrolux Eesti AS müügiosakonna vahel sõlmitud lepingust tulenevaid tingimusi. Majandus- ja kutsetegevuses tegutsevale ostja saab pretensiooni esitada müügilepingust toodud tingimustel alates arve-saatelehe väljastamisest. Pretensiooni alla ei kuulu tootes või selle detailides ilmnunud puudused ja defektid (sh. purunemised), mis on tekkinud alljärgnevatel põhjustel:

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

Samuti ei kuulu pretensiooni alla toote regulaarsest kasutamisest tulenevate detailide normaalne kulumine, nt. tolmukotid, harjad, lambid, kaitsmed, klaas-, portselan-, tekstiil- ja paberosad ning käsitsi liigutatavad plastmassosad (nupud, kangid) ega toote sihtotstarbelise kasutamise seisukohast ebaolulised vead (kriimustused jms.). Vea ilmnemisel ülalmainitud aja jooksul kohustub tarbija sellest garantiandjale teatama mõistliku aja jooksul veast teada saamisest arvates. Võimaluse korral kohustub tarbija viga ja selle oletatavaid tekkepõhjusti piisavalt täpselt kirjeldama. Lisaks eeltoodule kohustub ostja teatama toote mudeli, ostukuupäeva ja koha, toote numbriga ja seeria numbriga (nagu nähtub toote etiketilt) ning esitama originaalmüügidokumendi või garantiikaardi.

Kõik pretensioonid esitatakse otse Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojale.

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

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

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

# GARANTII/KLIENDITEENINDUS

## Electrolux Eesti AS volitatud teenindajad:

Tallinn, Harjumaa E-LUX Hoolduse OÜ Mustamäe tee 24, 10621  
TALLINN

Tel. 6650090 Fax 6650076

Abimees Grupp OÜ Veske 4, 11415 TALLINN  
Kodumasinad.

Tel. 6006996 Fax 6006726

Kodumasinat Paigalduse OÜ Tuisu 18, 11314 TALLINN. Paigaldus  
ja gaasiseadmed

Tel. 6550779

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

Lääne-Virumaa FIE JÜRI NIRGI Posti 13, 44310

RAKVERE. Kodumasinad

Tel. 032 40515, 051 75742

Ida-Virumaa OÜ SIPELGAS MAURINTE Tallinna mnt. 6a 19,

20304NARVA Kodumasinad

Tel. 035 60708, 056 486164

LIMESTRA PROFSEKVIS OÜ 41532 JÕHVI Töökoda:

Jaama 40 -16 Kodumasinad

Tel. 033 55869 Mob. 056 24492

Virgas OÜ 30321 KOHTLA - JÄRVE Keskallee 25,

Gaasiseadmed

Tel. 033 48003, fax 033 50649

OÜ EDELWEIS - NORD 30621 KOHTLA - JÄRVE Lehe 8, Kodumasi-  
nad

Tel. 033 41318, 055 18775

Läänemaa, Hiiumaa OÜ IVAR Ehte 5a, 90503 HAAPSALU Kodu-  
masinad

Tel. 047 35549, 050 54439

Võrumaa, Põlvamaa OÜ TARWE F.R. Kreutzwaldi 58a, 65610

VÕRU Kodumasinad

Tel. 078 23181 Fax 078 22714

Pärnumaa SIMSON OÜ Laine 4, 80016 PÄRNU Kodumasinad.

Tel. 044 27231, 05245668

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

Tel. 044 32552

Saaremaa Toomas Teder FIE Pikk 1b, 93813 KURESSAARE.

Tel. 045 55978, 5087912

Jõgevamaa FIE Kari Manninen Suur tn. 21, 48306 JÕGEVA Kodu-  
masinad.

Tel. 077 22239

Viljandimaa AABERI Kodumasinad OÜ Vabaduse plats 4, 71020

VILJANDI Kodumasinad

Tel./Fax 043 33802

Tartumaa, Põlvamaa OÜ ARWEST Aleksandri 6, 51004TARTU Ko-  
dumasinad

Tel. 07 344299 Fax 07 344337

OÜ TAVATRONIC Tähe 82, 50107 TARTU

Kodumasinad

Tel. 07 349123 Fax 07 303957

TECO KM OÜ Jalaka 1a, 90509 HAAPSALU

Kodumasinad.

Tel. 047 56900

Valgamaa LUMEHELVES OÜ Petseri 12a 14, 68204VALGA.

Tel/fax 076 64452

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

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





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

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

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

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 261302111	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	<a href="http://www.electrolux.fr">www.electrolux.fr</a>
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifi cio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Ar cos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 (02) 32141334	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	<a href="http://www.electrolux.fi">www.electrolux.fi</a>	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İs tanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ„Алкон”







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



Subject to change without notice

TINS-A664URR0