



MC2664E

RU	Руководство Пользователя	2
PL	Instrukcja Obsługi	33
LV	Lietotāja Rokasgrāmata	63
SK	Návod Na Obsluhu	92



AEG
perfekt in form und funktion

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. СХЕМА УСТРОЙСТВА	9
3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	11
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	12
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ	14
6. ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ	22
7. УХОД И ОЧИСТКА	27
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	28
9. УСТАНОВКА	29
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	31
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	31
12. СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	32

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Спасибо за выбор этого продукта компании AEG. Мы создали его, чтобы вы долгие годы могли пользоваться безупречно работающей техникой на базе новых технологий, которые упрощают жизнь, снабжая функциями, которых может не оказаться в обычных устройствах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы извлечь из него максимум пользы.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.aeg.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.aeg.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



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

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища 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. Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.

1.1 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 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 позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях. Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». 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.

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

1.2 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

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.

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.

Держите детей в стороне от дверцы, чтобы они не обожглись.

1.3 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 умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им 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.

Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.

1.4 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.

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. 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.

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

1.5 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).

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

1.6 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания

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.

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

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

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

1.7 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.

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.

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 пища хрустела, и которая может быть слишком горячей.

1.8 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.

1.9 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. 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:

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

Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух.

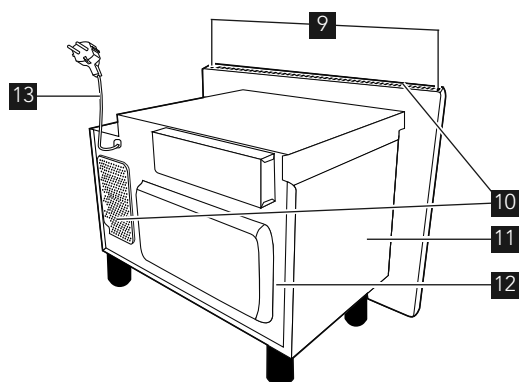
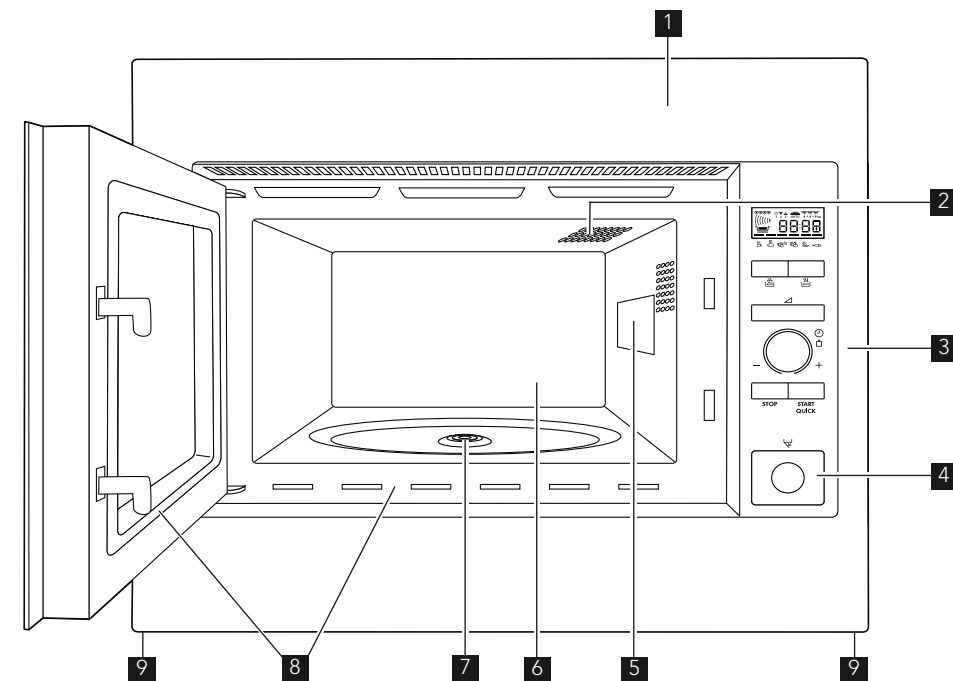


ВНИМАНИЕ! Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику.

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.

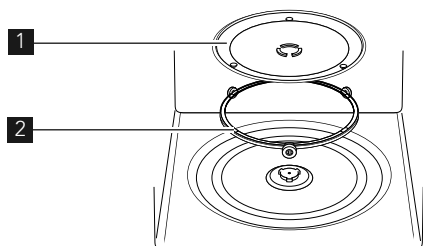
2. СХЕМА УСТРОЙСТВА

2.1 СВЧ-ПЕЧЬ



- 1 Передняя накладка
- 2 Лампа печи
- 3 Панель управления
- 4 Кнопка открытия дверцы
- 5 Крышка волновода
- 6 Печь
- 7 Герметичная прокладка
- 8 Дверные прокладки и
- 9 уплотняемые поверхности
- Точки фиксации (4 точки)
- 10 Вентиляционные отверстия
- 11 Внешняя крышка
- 12 Задний кожух
- 13 Шнур питания

2.2 АКСЕССУАРЫ

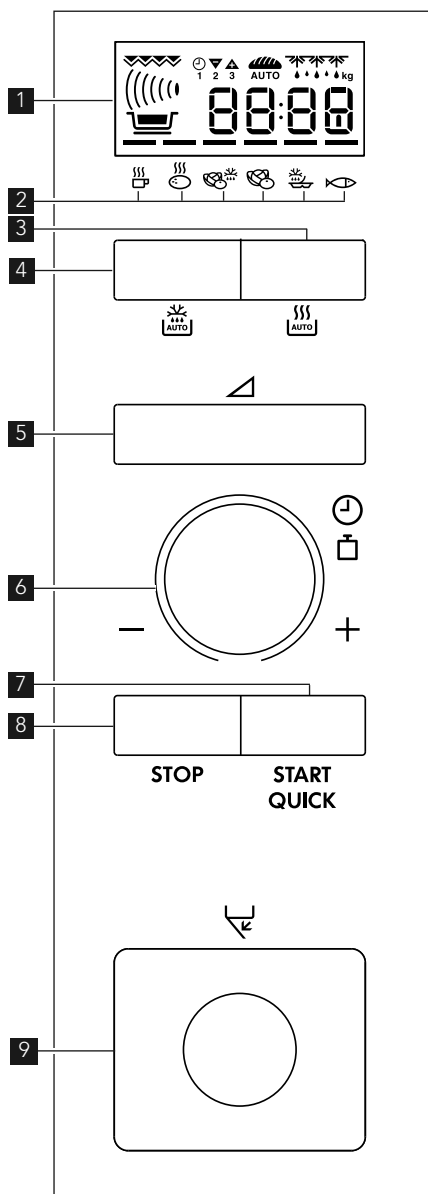


Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

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

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

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 УКАЗАТЕЛИ НА ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ

-  СВЧ-излучение
-  Часы
-  Стадии приготовления
-  Плюс/минус
-  Автоматическая разморозка хлеба
-  Автоматическая разморозка
-  Вес

2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ

6 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

7 Кнопка START/QUICK

8 Кнопка STOP

9 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

Печь установлена в режим «экономии энергии» (Econ).

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: Econ.
3. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
4. При достижении нулевого значения печь переходит в режим Econ, и дисплей гаснет.



Чтобы отменить режим Econ, установите часы.

4.2 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. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: Econ.
3. Нажмите кнопку **START/QUICK** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение:
4. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/BEC**.
5. Один раз нажмите кнопку **START/QUICK**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/BEC**, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку **START/QUICK**.
7. Посмотрите на дисплей:
8. Закройте дверцу.



Ручку **ТАЙМЕР/BEC** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки. Если нажать кнопку **STOP**, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: Econ.

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

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: Econ.
3. Нажмите кнопку **START/QUICK** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение:
4. Нажмите кнопку **START/QUICK**. На экране появится следующее значение:
5. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/BEC**.
6. Один раз нажмите кнопку **START/QUICK**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/BEC**, чтобы отрегулировать количество минут.
7. Нажмите кнопку **START/QUICK**.
8. Посмотрите на дисплей:
9. Закройте дверцу.



Ручку **ТАЙМЕР/BEC** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки. Если нажать кнопку **STOP**, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: Econ.

4.3 КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫСТАВЛЕНИИ ЧАСОВ

Пример: Чтобы выставить на часах время 11:45, выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/QUICK** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение:

(Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку **START/QUICK** снова.)

3. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
4. Один раз нажмите кнопку **START/QUICK**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку **START/QUICK**.
6. Посмотрите на дисплей: 

4.4 ОТМЕНА ЧАСЫ И УСТАНОВИТЬ РЕЖИМ ECON

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/QUICK** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
(Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку **START/QUICK** снова.)
3. Нажмите кнопку **STOP**.
4. На экране появится следующее значение: Econ.
5. Закройте дверцу.
6. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
7. При достижении нулевого значения печь переходит в режим Econ, и дисплей гаснет.

4.5 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.

4.6 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.
2. Печь подаст два звуковых сигнала, и на экране появится надпись 'LOC':




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.

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

5.1 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.
Стекланная тара (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 выпускать 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.

5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ	
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.
Размер	Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.
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).  ВНИМАНИЕ! 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	Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

5.3 УРОВНИ МОЩНОСТИ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

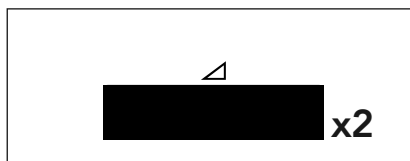
Настройка мощности	Рекомендуемое использование
900 Вт/ ВЫСОКАЯ	Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.
630 Вт	Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в 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.
450 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.
270 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.
90 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

Вт = ВАТТ

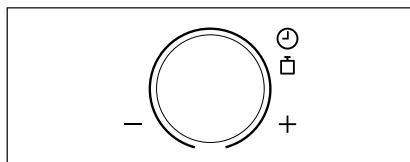
Вашу печь можно запрограммировать так, чтобы она работала до 90 минут. Блок ввода времени приготовления позволяет вводить значения от 15 секунд до 5 минут. Это зависит от общей длительности приготовления, указанной в таблице.

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

Пример: Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.



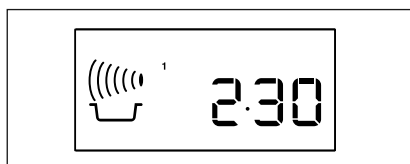
1. Дважды нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.



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/QUICK**.



4. Посмотрите на дисплей.



ВНИМАНИЕ!

Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка 900 Вт/ВЫСОКАЯ.

- 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/QUICK**.

- 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**.

5.4 Пониженный уровень мощности

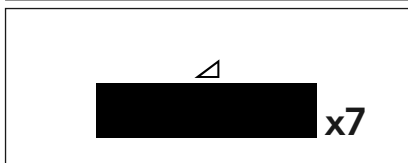
Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	20 минут	СВЧ-излучения 630 Вт



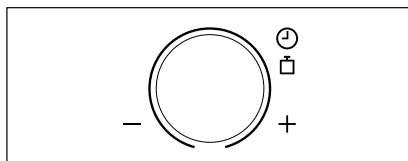
ВНИМАНИЕ! Если пища готовится в течение стандартного времени с мощностью 900 Вт, мощность печи будет автоматически снижаться во избежание перегрева. Уровень СВЧ-излучения снизится до 630 Вт. Выждав 90 секунд, можно снова включить уровень мощности 900 Вт.

5.5 КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

Пример: Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут.



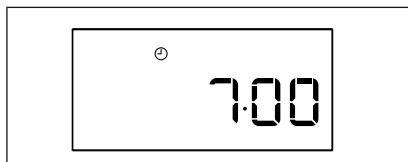
1. 7 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.



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/QUICK**.



4. Посмотрите на дисплей.



Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку **STOP**. Чтобы возобновить работу таймера,

нажмите кнопку **START/QUICK**, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку **STOP**.

5.6 ПРИБАВЬТЕ 30 СЕКУНД

Кнопка **START/QUICK** позволяет включать две следующие функции.

Прямой запуск

Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/ВыСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку **START/QUICK**.

5.7 ПЛЮС И МИНУС

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

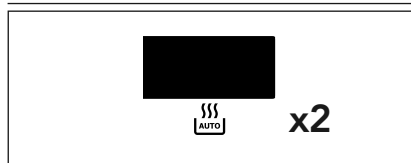
Пример: Чтобы приготовить 0,3 кг хорошо проваренного картофеля, выполните следующие действия.

Увеличение времени приготовления

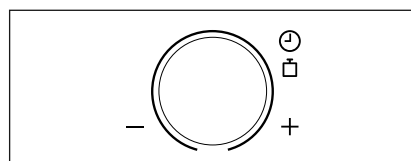
Время приготовления можно увеличить с шагом, кратным 30 секундам, если нажать эту кнопку, когда печь включена.

 Эту функцию нельзя использовать во время автоматического приготовления или автоматической разморозки.

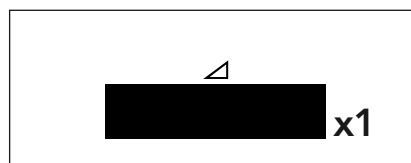
Если вы предпочитаете вареный картофель, который остается твердым в готовом виде, нажмите **МИНУС** . А если вы предпочитаете более мягкий вареный картофель, выберите **ПЛЮС** .



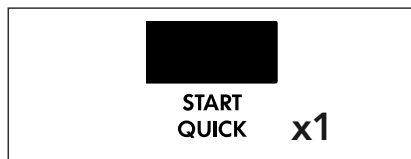
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



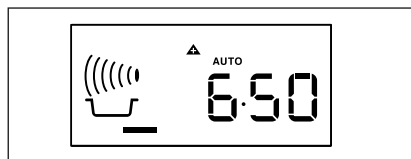
2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.



3. Нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ** один раз, чтобы выбрать настройку **ПЛЮС** .



4. Нажмите кнопку **START/QUICK**.



5. Посмотрите на дисплей.

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

Если вы выберете **ПЛЮС**, на экране появится $\triangle$.
Если вы выберете **МИНУС**, на экране появится ∇ .

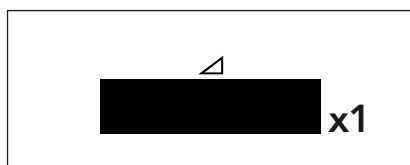
5.8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать максимум за 3 стадии.

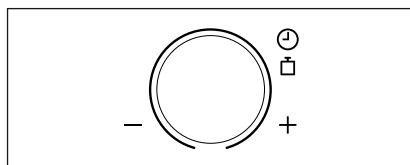
Пример. Чтобы готовить:

Стадия 1: 5 минуты 900 Вт

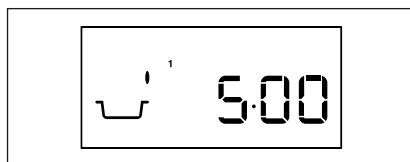
Стадия 2: 16 минут 270 Вт



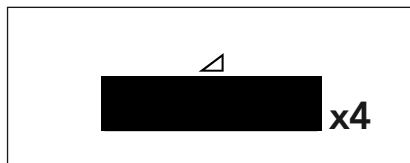
1. 1 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.



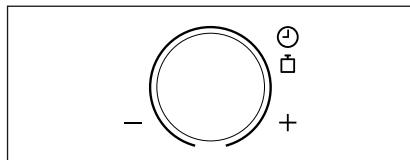
2. Введите нужное время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5.00.



3. Посмотрите на дисплей.



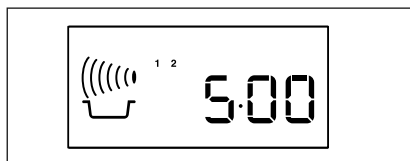
4. 4 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.



5. Введите нужное время приготовления, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 16.00.



6. Нажмите кнопку **START/QUICK**.



7. Посмотрите на дисплей.

Печь начнет работать в течение 5 минут с мощностью 900 Вт, а затем будет работать 16 минут с мощностью 270 Вт.

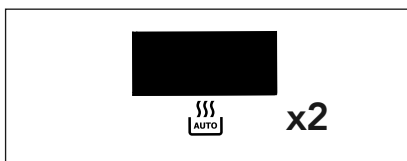
5.9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

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.

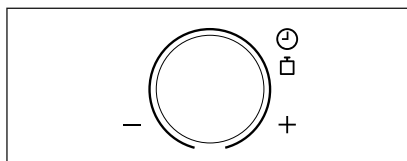
Пища	Символ
Напиток	
Вареный картофель и картофель в мундире	
Мясо на вертеле	

Пища	Символ
Запеченное рыбное филе	
Жареный цыпленок	
Запекание	
Мясо/рыба/домашняя птица	
Хлеб	

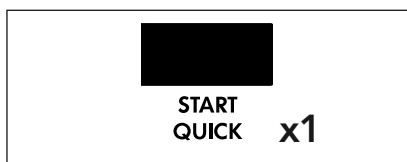
Пример. Чтобы приготовить 0,3 кг вареного картофеля, выполните следующие действия.



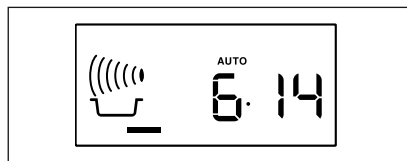
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.



3. Нажмите кнопку **START/QUICK**.



4. Посмотрите на дисплей.

i Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печка прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START/QUICK**. В конце периода

автоматического приготовления/разморозки программа автоматически остановится. Раздается звуковой сигнал и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздается сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

6. ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

6.1 ТАБЛИЦЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Автомати- ческого приготовления	Вес (шаг увеличения)/ приспособлен ия	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе) 	1–6 чашки 1 чашка=200 мл	 x1	Поставьте чашку у края вращающейся подставки.
Вареный картофель и картофель в мундире 	0,2–1,0кг (100 г) Миска с крышкой	 x2	Вареный картофель: очистите картофель и порежьте его на части одинакового размера. Картофель в мундире: выберите картофелины одинакового размера и промойте их. - Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску. - Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли. - Накройте миску крышкой. - Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. - После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Замороженные овощи 	0,1–0,8 кг (100 г) Миска с крышкой	 x3	- Добавьте 1 столовую ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.) - Накройте миску крышкой. - Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. - После приготовления остудите в течение примерно 2 минут. - Если овощи смерзлись, приготовьте их вручную.
Свежие овощи 	0,1–0,8 кг (100 г) Миска с крышкой	 x4	- Нарежьте на маленькие кусочки (например, дольки, кубики или ломтики). - Добавьте 1 столовую ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.) - Накройте миску крышкой. - Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. - После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Готовые к употреблению замороженные продукты, которые можно помешивать 	0,3–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	 x5	- Перенесите еду в подходящую посуду, не пропускающую СВЧ-излучение. - Добавьте немного жидкости, если это рекомендовано производителем. - Накройте миску крышкой. - Если производитель советует это, готовьте продукты без крышки. - Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. - После приготовления размешайте пищу и остудите в течение примерно 2 минут.
Рыбное филе с соусом 	0,5 –1,5 кг ¹⁾ (100 г) Форма для запекания и липкая пленка для СВЧ-печей	 x6	Рецепты рыбного филе с соусом. ¹⁾ Общий вес ингредиентов.

6.2 ТАБЛИЦЫ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Автоматическая разморозка	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Мясо/рыба/домашняя птица  (Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)	0,2–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо	 x1	- Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. - Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. - После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. - Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски.  Не подходит для целых тушек домашней птицы.
Хлеб   AUTO	0,1–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо	 x2	- Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. - Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. - После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

- Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5 °C, замороженная пища готовится при температуре -18 °C.
- 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.
- После работы в микроволновом режиме может включиться вентилятор охлаждения.
- Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
- Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.
- Перевернув пищу, экранируйте размороженные части маленькими плоскими кусочками алюминиевой фольги.
- Домашнюю птицу необходимо обрабатывать сразу же после разморозки.

6.3 РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбное филе с пикантным соусом			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
175 г	350 г	525 г	консервированные помидоры (без сока)
50 г	100 г	150 г	кукуруза
5 г	10 г	15 г	соус чили
15 г	30 г	45 г	лук (мелко нарезанный)
1 ч.	1-2 ч.	2-3 ч.	красный виноградный уксус
			горчица, тимьян и красный стручковый перец
250 г	500 г	750 г	рыбное филе
			соль

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.

Рыбное филе с соусом карри			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
250 г	500 г	750 г	рыбное филе
			соль
50 г	100 г	150 г	банан (ломтиками)
200 г	400 г	600 г	готовый соус 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.

6.4 КУЛИНАРНЫЕ ТАБЛИЦЫ

Разогревание пищи и напитков

Еда/ напиток	Количе- ство -г/мл-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	900 Вт	1	не накрывать
Вода, 1 чашка	150	900 Вт	2	не накрывать
6 чашек	900	900 Вт	8-10	не накрывать
1 блюдо	1000	900 Вт	9-11	не накрывать
Одна тарелка с пищей (овощи, мясо и гарнир)	400	900 Вт	4-6	сбрызните соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	200 500	900 Вт 900 Вт	2-3 3-5	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой и помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок ¹⁾	200	900 Вт	3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе ¹⁾	200	900 Вт	3-5	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	450 Вт	½ - 1	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	400 Вт	½ - 1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло ¹⁾	50	900 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте

¹⁾охлажденный

Разморозка

Еда	Количе- ство -г/мл-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаива- ния -мин-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	90 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты (например, черешня, земляника, малина, сливы)	250	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

Разморозка и приготовление

Еда	Количество -г/мл-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	900 Вт	9-11	накройте крышкой	2
Одна тарелка с пищей	400	900 Вт	8-10	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

Приготовление, поджаривание и подрумянивание

Еда	Количество -г/мл-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	630 Вт	34-38	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через	10
Ростбиф (средний)	1000	630 Вт	20-24	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через	10
Рыбное филе	200	900 Вт	4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	3



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

7. 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 мягкого 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

Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы распыливания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удастся очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.

Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.

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 мягкой водой с мылом. 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!

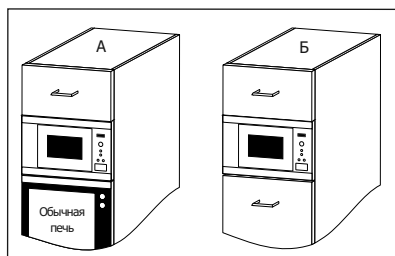
Не применяйте пароочиститель.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	• Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Нажата кнопка START/QUICK.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG.
Не включается свет в печи?	• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из AEG.
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.

9. УСТАНОВКА

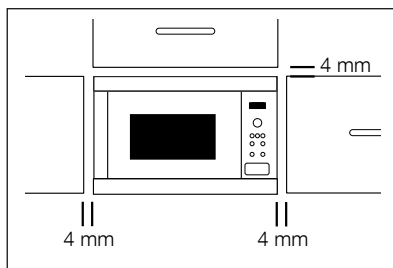
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



Полож-ение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	560	550	450
Б	560	500	450

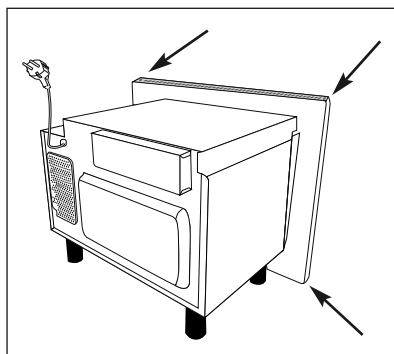
Измерения в (мм)

9.1 УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ



1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Медленно, без усилий, задвиньте устройство в кухонный шкаф до тех пор, пока передняя часть корпуса печи не начнет герметично прилегать к переднему отверстию шкафа.
3. 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).

9.2 ВАРИАНТ КРЕПЛЕНИЯ



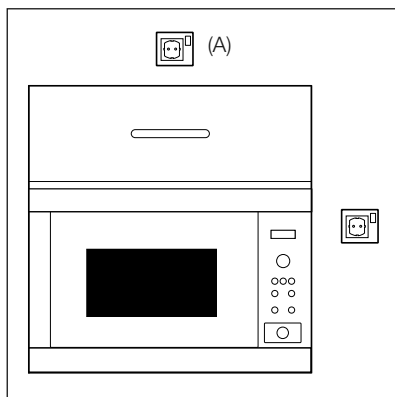
Вариант крепления 1

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.

9.3 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 (A).
- 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 (A) 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.

9.4 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 AEG специалиста по обслуживанию.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	230 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А
Требуемая мощность:	СВЧ-излучение 1,3 кВт
Выходная мощность:	СВЧ-излучение 900 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класса Ъ)
Габаритные размеры:	МС2664Е 594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры духовки	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) ²⁾
Вместимость печи	26 литров ²⁾
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло
Вес	около 19 кг
Лампа печи	25 Вт/240–250 В

- ¹⁾ Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группа 2 класса Ъ. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Выражение «оборудование класса Ъ» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.
- ²⁾ Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.

Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC и 2011/65/EU.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА

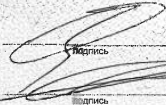
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

12. СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ	
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	
№ ТС TC RU C-GB.ME10.B.00268	
Серия RU № 0004073	
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ	
Орган по сертификации ОС ТЕСТБЭТ ООО "ТЕСТБЭТ" 119334, Россия, Москва, Андреевская наб., 2 тел/факс (499)135 7120 юр. адрес: 109240, Москва, ул. Верыны Рашишевой, д. 4, стр.3-4-5 аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.11МЕ10 от 30.08.2011 Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии testbet@testbet.ru www.testbet.ru	
ЗАЯВИТЕЛЬ	
ООО "Электролюкс 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, LL12 0PG, Wales, UK (Шарп Мануфакчуринг Ко оф ЮКей, Шарп Хауз, Дейви Вей Ллей, Рексхэм, Клуид, ЛЛ120ПГ, Уэльс, Соединенное Королевство)	
ПРОДУКЦИЯ	
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ марки AEG моделей MC2662EM, MCD2662EM, MC1763E-M, MC2664E-M, MC1763E-M, MC2664E-M, MCD2664E-M; марки Electrolux моделей EMS17216X, EMS26415X, EMS26415K; марки Zanussi модели ZNC12X серийный выпуск	
КОД ТН ВЭД ТС	8 5 1 6 5 0 0 0 0 0
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 № 1762 от 05.12.11 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21МЮ06, Протокол № 1766 от 05.12.11 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21МЮ06	
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	
СРОК ДЕЙСТВИЯ С <u>06.12.2011</u> по <u>06.12.2016</u>	
	Руководитель (уполномоченное лицо) органа по сертификации Эксперт-аудитор (эксперт)
	 О.Л.Драницкий личная, фамилия
	 М.В.Якушев фамилия, фамилия
Банк гарантирован ЗАО "ОГРБРОН" Лицензия № 05-05-05-03 ФНС РФ тел. (495) 726 4742 Москва 2010	

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	34
2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA	40
3. PANEL STEROWANIA	42
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA	43
5. OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFAŁOWEJ	45
6. TABELA PROGRAMÓW	53
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	58
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	59
9. MONTAŻ	60
10. DANE TECHNICZNE	62
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	62

WYJĄTKOWE MOŻLIWOŚCI

Dziękujemy za wybranie produktu firmy AEG. Urządzenie opracowano wykorzystując najnowsze rozwiązania techniczne, które upraszczają codzienną obsługę i zapewniają niezawodną pracę urządzenia przez wiele lat. Wiele jego funkcji nie jest dostępnych w innych urządzeniach. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości tego urządzenia.

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.aeg.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.aeg.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar. Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. Korzystając 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, wnętrze 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. Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

1.1 Unikanie obrażeń ciała



OSTRZEŻENIE!

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

- a) Drzwi: należy sprawdzić, czy drzwi zamykają się prawidłowo oraz nie są wygięte lub skrzywione.
- b) Zawiasy i zatrzaski drzwi: należy upewnić się, że nie są uszkodzone ani poluzowane.
- c) Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające: należy upewnić się, że nie są uszkodzone.
- d) Wnętrze kuchenki i powierzchnia drzwi: należy sprawdzić, czy nie występują wgniecenia.
- e) Przewód zasilający i wtyczka: należy upewnić się, że 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 dopuszczać, aby na uszczelkach drzwi lub na sąsiadujących elementach gromadził się tłuszcz lub brud. Należy przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”. Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać z niej resztki jedzenia. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni, co znacznie skróci czas eksploatacji i może być niebezpieczne.

Nie należy samodzielnie wymieniać lampy kuchenki ani zezwalać na wykonanie tej czynności osobie nieupowaznionej przez serwis. W razie awarii lampy kuchenki należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem AEG.

1.2 Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.

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

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.

Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia.

1.3 Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez ciągłego nadzoru.

Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej 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.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.

1.4 Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu 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 230 V/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.

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. Nie należy włączać kuchenki, gdy drzwi są otwarte ani w żaden sposób modyfikować zatrzasków drzwi. Nie należy korzystać z kuchenki, jeżeli między uszczelkami drzwi a powierzchniami uszczelniającymi znajduje się jakikolwiek przedmiot.

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

1.5 Unikanie porażenia prądem

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej. Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W razie 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.

W razie uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na odpowiedni nowy. Wymiany musi dokonać pracownik autoryzowanego serwisu AEG.

1.6 Unikanie wybuchu i nagłego wrzenia

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywki. Szczelne pojemniki mogą wybuchnąć 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.

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

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

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

1.7 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.

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.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczeniami ruchowymi, czuciowymi lub umysłowymi albo nie mającymi odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przekazaniu instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Nie należy opierać się ani huśtać na drzwiczkach kuchenki. Nie należy używać kuchenki jako zabawki. Należy przekazać dzieciom wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: korzystanie z uchwytów, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zwracanie uwagi na opakowania (np. materiały ulegające podgrzaniu) umożliwiające uzyskanie chrupkich potraw, ponieważ mogą być bardzo gorące.

1.8 Inne ostrzeżenia

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki. Kuchenka służy do przygotowywania żywności w domu i można jej używać tylko do gotowania potraw. Nie jest przeznaczona do zastosowań gastronomicznych ani laboratoryjnych.

1.9 Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. W razie korzystania z naczynia do przyrumieniania lub materiałów podlegających 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 naczynia. Nie należy używać metalowych sztućców, które odbijają mikrofalę 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.

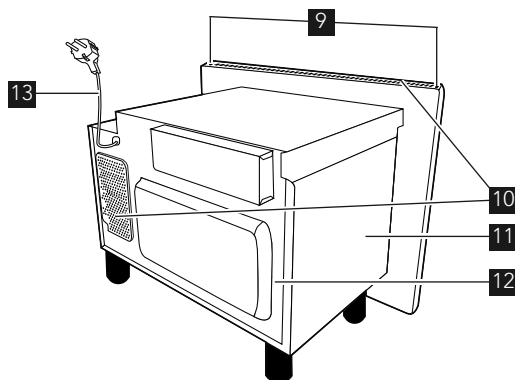
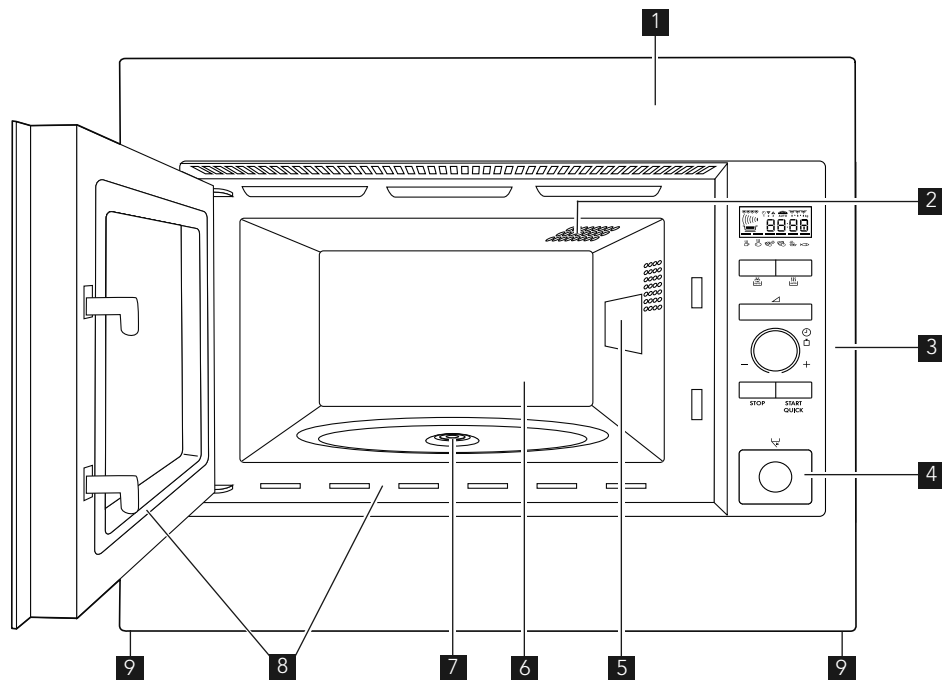


WAŻNE! W razie braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

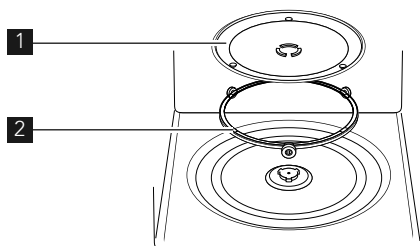
2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

2.1 Kuchenka mikrofalowa



- 1 Płyta czołowa
- 2 Lampa kuchenki
- 3 Panel sterowania
- 4 Przycisk otwierania drzwi
- 5 Osłona generatora mikrofal
- 6 Wnętrze kuchenki
- 7 Uszczelka
- 8 Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające
- 9 Punkty mocowania (4 punkty)
- 10 Otwory wentylacyjne
- 11 Obudowa zewnętrzna
- 12 Ścianka tylna
- 13 Przewód zasilający

2.2 Akcesoria



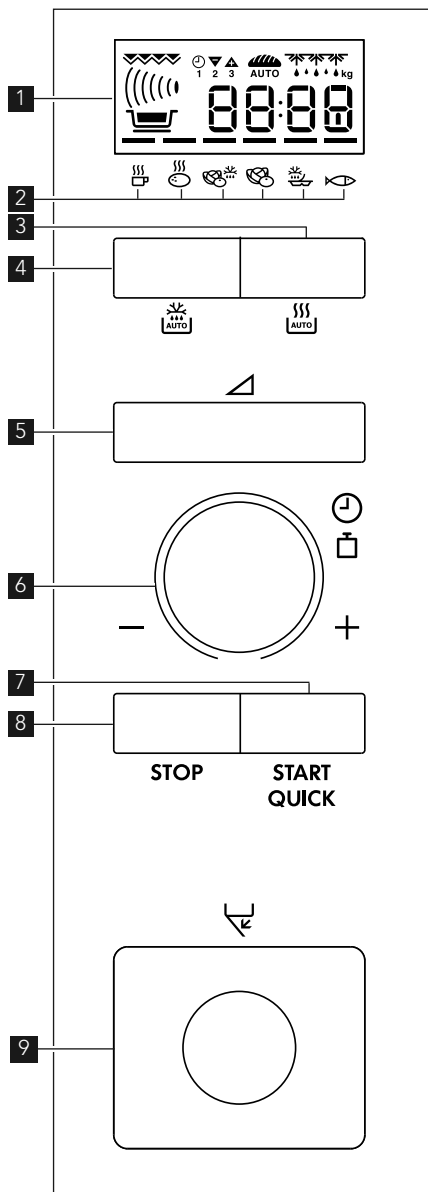
Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1 Podstawa obrotowa
- 2 Podpórka podstawy obrotowej
- 3 4 śruby mocujące (niepokazane na rysunku)

- Ustaw podpórkę podstawy obrotowej na dnie wgłębienia.
- 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.

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

3. PANEL STEROWANIA



1 Wskaźniki na wyświetlaczu

-  Mikrofon
-  Zegar
-  Etapy gotowania
-  Plus/Minus
-  Automatyczne rozmrażanie chleba
-  Automatyczne rozmrażanie
-  Masa

2 Wskaźniki automatycznego gotowania

- 3** Przycisk automatycznego gotowania
- 4** Przycisk automatycznego rozmrażania
- 5** Przycisk poziomu mocy
- 6** Pokrętko timera/masy
- 7** Przycisk Start/Quick
- 8** Przycisk Stop
- 9** Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Tryb ekonomiczny

Kuchenka jest nastawiona na tryb 'oszczędzanie energii' (Econ).

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.
2. Wskazanie wyświetlacza: Econ.
3. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 3:00 do zera.
4. Po osiągnięciu zera, piekarnik przechodzi w tryb Econ i wyświetlacz gaśnie.

 By wyłączyć tryb Econ, nastaw zegar.

4.2 Ustawianie zegara

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

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

1. Otwórz drzwi.
2. Wskazanie wyświetlacza: Econ.
3. Naciśnij przycisk **START/QUICK** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza:

° 12 H

4. Obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
5. Naciśnij jeden raz przycisk **START/QUICK**, a następnie obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
6. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.
7. Popatrz na wyświetlacz: ° 11:30
8. Zamknij drzwi.

 Pokrętkę **TIMERA/MASY** można obrócić w lewo lub w prawo. Po naciśnięciu przycisku **STOP**, zegar nie zostanie ustawiony. Wskazanie wyświetlacza: Econ.

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

1. Otwórz drzwi.
2. Wskazanie wyświetlacza: Econ.
3. Naciśnij przycisk **START/QUICK** i

przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza:

° 12 H

4. Naciśnij przycisk **START/QUICK**. Wskazanie wyświetlacza: ° 24 H
5. Obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
6. Naciśnij jeden raz przycisk **START/QUICK**, a następnie obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
7. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.
8. Popatrz na wyświetlacz: ° 23:30
9. Zamknij drzwi.

 Pokrętkę **TIMERA/MASY** można obrócić w lewo lub w prawo. Po naciśnięciu przycisku **STOP**, zegar nie zostanie ustawiony. Wskazanie wyświetlacza: Econ.

4.3 Dostosowywanie godziny po ustawieniu zegara

Przykład: Aby ustawić zegar na 11:45.

1. Otwórz drzwi.
2. Naciśnij przycisk **START/QUICK** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza:

° 12 H

(Jeśli chcesz zmienić zegar na 24-godzinny, przyciśnij przycisk **START/QUICK**.)

3. Obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
4. Naciśnij jeden raz przycisk **START/QUICK**, a następnie obróć pokrętkę **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
5. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.
6. Popatrz na wyświetlacz: ° 11:45

4.4 Aby anulować zegar i ustawić tryb econ

1. Otwórz drzwi.
2. Naciśnij przycisk **START/QUICK** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza:



(Jeśli chcesz zmienić zegar na 24-godzinny, przyciśnij przycisk **START/QUICK**.)

3. Naciśnij przycisk **STOP**.
4. Wskazanie wyświetlacza: Econ.
5. Zamknij drzwi.
6. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 3:00 do zera.
7. Po osiągnięciu zera, piekarnik przechodzi w tryb Econ i wyświetlacz gaśnie.

4.5 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.

4.6 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.
2. Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlony komunikat 'LOC':



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.

5. OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

5.1 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 przyrządzania	✓	Zawsze należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta. Nie należy przekraczać podanych czasów podgrzewania. Należy zachować ostrożność, ponieważ naczynia mogą być bardzo gorące.
Porcelana i ceramika	✓ / ✗	Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.
Szkoło np. Pyrex®	✓	Należy zachować ostrożność podczas 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 odkształcają 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	✓	Korzystając 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.

5.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej	
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.
Wielkość	W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Temperatura potraw	Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.
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 pokrywy.
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 wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski).  WAŻNE! 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	Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. udka i skrzydła kurczaka).

5.3 Gotowanie z użyciem mikrofal

Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy.

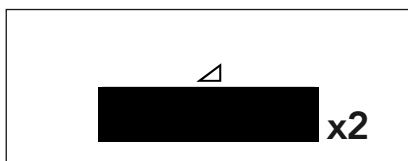
Ustawienie mocy	Zalecane użycie
900 W/ WYSOKA	Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp).
630 W	Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach.
450 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.
270 W/ ROZMRAŻ- ANIE	W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.
90 W	Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).
0 W	Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.

W = WATY

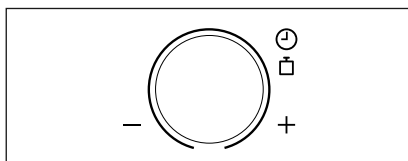
Kuchenkę można zaprogramować do działania przez maksymalnie 90 minut. Czas gotowania wynosi od 15 sekund do 5 minut. Zależy on od całkowitego czasu gotowania podanego w tabeli.

Przykład: Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W.

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



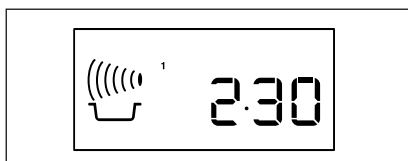
1. Naciśnij dwa razy przycisk **POZIOMU MOCY**.



2. Wprowadź czas, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 2.30.



3. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.



4. Popatrz na wyświetlacz.



WAŻNE!

Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany, nastąpi automatyczne ustawienie wartości 900 W/ WYSOKIE.

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

5.4 Obniżony poziom mocy

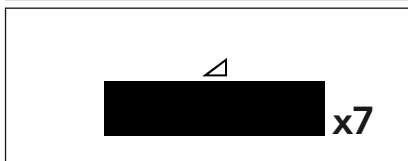
Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe 900 W	20 minut	Mikrofałe 630 W



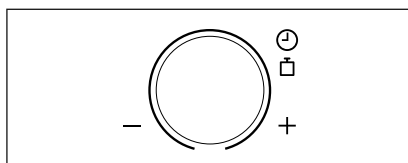
WAŻNE! Podczas gotowania potraw przez standardowy czas z mocą tylko 900 W moc kuchenki jest obniżana automatycznie, aby uniknąć przypalenia. Poziom mocy mikrofał zostanie zmniejszony do 630 W. Po wstrzymaniu na 90 sekund można ponownie ustawić moc na 900 W.

5.5 Timer kuchenny

Przykład: Aby ustawić timer kuchenny na 7 minut.



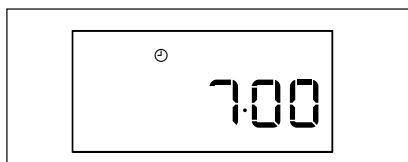
1. Naciśnij 7 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.



2. Wprowadź czas, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 7.00.



3. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.



4. Popatrz na wyświetlacz.



Aby wstrzymać timer, naciśnij przycisk **STOP**. Aby wznowić timer, naciśnij przycisk **START/QUICK**. Aby wyłączyć, naciśnij ponownie przycisk **STOP**.

5.6 Dodawanie 30 sekund

Przycisk **START/QUICK** umożliwia obsługę dwóch poniższych funkcji.

Bezpośrednie uruchomienie

Naciskając przycisk **START/QUICK**, można bezpośrednio rozpocząć gotowanie z ustawieniem mocy 900 W/WYSOKA przez 30 sekund.

5.7 Plus i minus

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

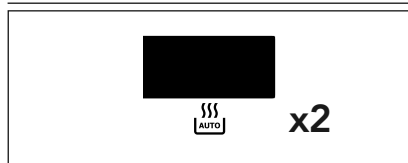
Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

Zwiększenie czasu gotowania

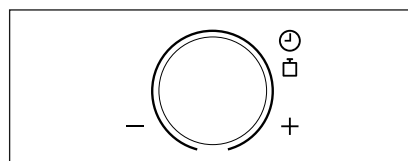
Czas gotowania można zwiększyć o wielokrotność 30 sekund po naciśnięciu przycisku podczas pracy kuchenki.

 Tej funkcji nie można użyć podczas działania funkcji automatycznego gotowania lub automatycznego rozmrażania.

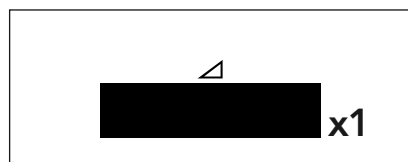
Aby ugotować ziemniaki, które będą nieco twardsze, naciśnij przycisk **MINUS** . Aby ugotować ziemniaki, które będą bardziej miękkie, naciśnij przycisk **PLUS** .



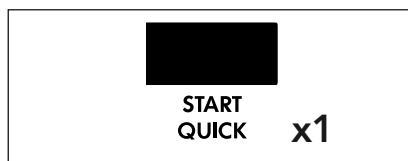
1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**.



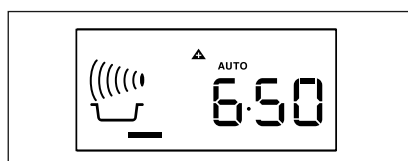
2. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aż do wyświetlenia wartości 0.3.



3. Naciśnij jeden raz przycisk **POZIOMU MOCY**, aby wybrać regulację **PLUS** .



4. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.



5. Popatrz na wyświetlacz.

i 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 .

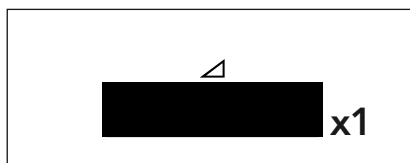
5.8 Gotowanie wieloetapowe

W kuchence można zaprogramować gotowanie w maksymalnie 3 etapach.

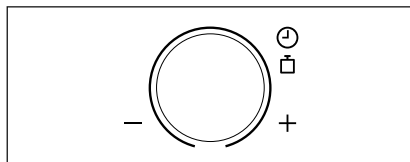
Przykład: Aby włączyć gotowanie:

Etap 1: 5 minut 900 W

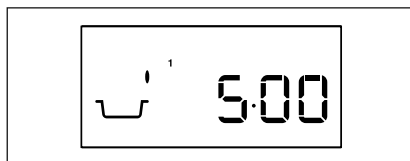
Etap 2: 16 minut 270 W



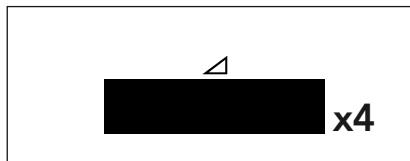
1. Naciśnij dwa razy przycisk ustawienia **POZIOMU MOCY**.



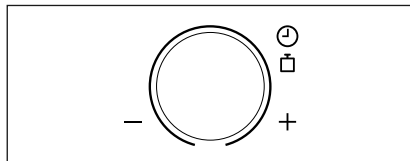
2. Wprowadź odpowiedni czas, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 5.00.



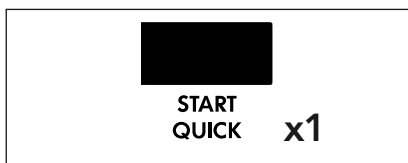
3. Popatrz na wyświetlacz.



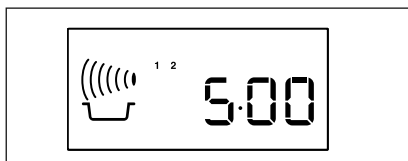
4. Naciśnij 4 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.



5. Wprowadź odpowiedni czas gotowania, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 16.00.



6. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.



7. Popatrz na wyświetlacz.

Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 5
minuty i z mocą 900 W, a następnie przez
16 minut z mocą 270 W.

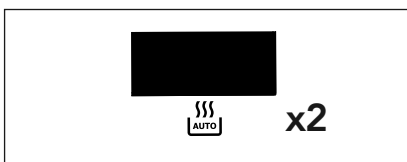
5.9 Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

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.

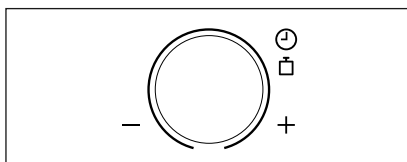
Potrawa	Symbol
Napoje	
Gotowane ziemniaki/ziemniaki w mundurkach	
Mrożone warzywa	

Potrawa	Symbol
Świeże warzywa	
Mrożone dania gotowe	
Filet rybny w sosie	
Mięso/ryba/drób	
Chleb	

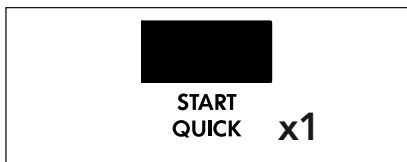
Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.



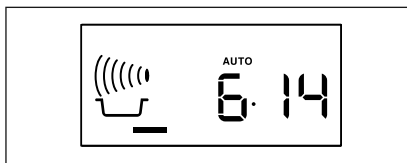
1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**.



2. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aż do wyświetlenia wartości 0.3.



3. Naciśnij przycisk **START/QUICK**.



4. Popatrz na wyświetlacz.

i 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/QUICK**. Po

upływie czasu automatycznego gotowania/rozmrażania program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.

6. TABELA PROGRAMÓW

6.1 Tabela funkcji automatycznego gotowania

Automatyczne gotowanie	Ciężar (Jednostka Zmiany)/ Naczynia	Przycisk	Procedura
Napoje (herbata/kawa) 	1–6 filiżanek 1 filiżanka=200 ml	 x1	Ustaw filiżankę przy krawędzi podstawy obrotowej.
Ziemniaki gotowane i w mundurkach 	0,2–1,0 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x2	Gotowane ziemniaki: Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki podobnej wielkości. Ziemniaki w mundurkach: Wybierz ziemniaki podobnej wielkości i umyj je. - Włóż ziemniaki do ugotowania lub ziemniaki w mundurkach do miski. - Dodaj odpowiednią ilość wody (na 100 g), ok. 2 łyżki stołowe i odrobinę soli. - Przykryj pojemnik pokrywką. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. - Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.
Mrożone warzywa 	0,1–0,8 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x3	- Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g i sól w razie potrzeby. Nie trzeba dodawać wody do grzybów. - Przykryj pojemnik pokrywką. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. - Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty. Jeżeli mrożone warzywa są zbite w jedną całość, należy ugotować je ręcznie.
Świeże warzywa 	0,1–0,8 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x4	- Pokrój na małe kawałki, np. w paski, kostkę lub plasterki. - Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g i sól w razie potrzeby. Nie trzeba dodawać wody do grzybów. - Przykryj pojemnik pokrywką. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. - Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.
Mrożone dania gotowe (z możliwością wymieszania) 	0,3–1,0 kg (100 g) Miska i pokrywka	 x5	- Przełóż potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. - Dodaj niewielką ilość wody, jeżeli jest to zalecane przez producenta. - Przykryj pojemnik pokrywką. - Gotuj bez przykrycia, jeżeli takie są zalecenia producenta. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. - Po ugotowaniu wymieszaj i pozostaw na około 2 minuty.
Filet rybny w sosie 	0,5–1,5kg ¹⁾ (100g) Naczynie do zapiekania i folia spożywcza do kuchenek mikrofalowych	 x6	Zobacz przepis „Filet rybny w sosie”. ¹⁾ całkowity ciężar składników.

6.2 Tabela funkcji automatycznego rozmrażania

Automatyczne rozmrażanie	Waga (jednostka zmiany)/naczynia	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób  (całe ryby, steki rybne, filety rybne, uduka kurze, piersi kurze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0,2–1,0 kg (100 g) Naczynie do tart	 x1	- Włóż potrawę do naczynia do tart na środku podstawy obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. - Po rozmrożeniu zawini potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. - Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.  Nieodpowiednie dla całego kurczaka.
Chleb  AUTO 	0,1–1,0 kg (100 g) Naczynie do tart	 x2	- Rozmieść potrawę w naczyniu do tart ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1,0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. - Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.

- Potrawy schłodzone są gotowane od 5 °C, potrawy mrożone są gotowane od -18 °C.
- Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia.
- Dla 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.
- Po użyciu trybu gotowania mikrofalami może włączyć się wentylator.
- Steki i kotlety należy rozmrażanie w jednej warstwie.
- Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.
- Po odwróceniu potrawy należy zasłonić rozmrożone części małymi, płaskimi kawałkami folii aluminiowej.
- Drób należy przygotować zaraz po rozmrożeniu.

6.3 Tabela funkcji automatycznego rozmrażania

Filet rybny w pikantnym sosie			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	pomidory z puszki (odsączone)
50 g	100 g	150 g	kukurydza
5 g	10 g	15 g	sos chilli
15 g	30 g	45 g	cebula (drobno posiekana)
1 łyżeczka	1-2 łyżeczka	2-3 łyżeczka	ocet z czerwonego wina
			musztarda, tymianek i pieprz cayenne
250 g	500 g	750 g	filet rybny
			sól

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.

Filet rybny w sosie curry			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filet rybny
			sól
50 g	100 g	150 g	banan (w plasterkach)
200 g	400 g	600 g	gotowy sos 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.

6.4 TABELA GOTOWANIA

Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój	Ilość -g/ml-	Ustaw- ienie mocy	Czas -min-	Metoda
Mleko, 1 filiżanka	150	900 W	1	nie przykrywać
Woda, 1 filiżanka 6 filiżanek 1 naczynie	150	900 W	2	nie przykrywać
	900	900 W	8-10	nie przykrywać
	1000	900 W	9-11	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu (warzywa, mięso i dodatki)	400	900 W	4-6	połączyć sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa/gulasz	200	900 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa	200	900 W	2-3	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
	500	900 W	3-5	
Mięso, 1 plaster ¹⁾	200	900 W	3	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny ¹⁾	200	900 W	3-5	przykryć
Ciasto, 1 kawałek	150	450 W	½-1	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik	190	450 W	½-1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła ¹⁾	50	900 W	½	przykryć
Rozpuszczanie czekolady	100	450 W	3-4	mieszać co pewien czas

¹⁾ zamrożone

Rozmrażanie

Potrawa	Ilość -g/ml-	Ustaw- ienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozosta- wienia -min-
Gulasz	500	270 W	8-9	wymieszać w połowie odmrażania	10-30
Ciasto, 1 kawałek	150	90 W	1-3	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce np. wiśnie, truskawki, maliny, śliwki	250	270 W	3-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

Rozmrażanie i gotowanie

Potrawa	Ilość -g/ml-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozosta- wienia -min-
Filet rybny	300	900 W	9-11	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	900 W	8-10	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

Gotowanie mięsa i ryby

Potrawa	Ilość -g/ml-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozosta- wienia -min-
Pieczeń (wieprzowina, cielęcina, jagnięcina)	1000	630 W	34-38	Doprawić do smaku, umieścić w płytkim naczyniu do tarty, odwrócić po upływie połowy czasu gotowania.	10
Pieczeń wołowa (średnia)	1000	630 W	20-24	Doprawić do smaku, umieścić w płytkim naczyniu do tarty, odwrócić po upływie połowy czasu gotowania.	10
Filet rybny	200	900 W	4-6	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć	3



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

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

DO CZYSZCZENIA JAKIEJKOLWIEK CZĘŚCI KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO KUCHENEK, URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PAROWEGO, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, ŻRĄCYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, ŚRODKÓW ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB DRUCIAKÓW.

KUCHENKĘ NALEŻY CZYŚCIĆ REGULARNIE I USUWAĆ RESZTKI ŻYWNOŚCI. 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 drzwi 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 ściernych.

Wnętrze kuchenki

W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal.

Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki.

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.

Drzwi

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



WAŻNE!

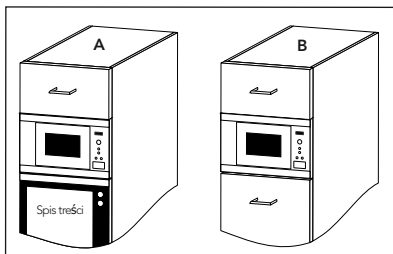
Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy...
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	- Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. - Nie występuje przerwa w dostawie energii. - Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	- Drzwi są prawidłowo zamknięte. - Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające są czyste. - Naciśnięto przycisk START/QUICK.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	- Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. - Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. - Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. - We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	- Odłącz urządzenie od źródła zasilania. - Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem AEG.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem AEG. Żarówkę oświetlenia wnętrza może wymienić tylko przeszkolony serwisant AEG.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	- Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub - Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub - Ustaw wyższą moc.

9. MONTAŻ

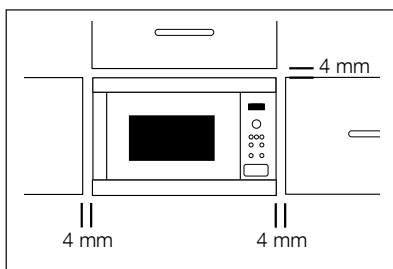
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



Pozycja	Wymiary wnęki szer. głęb. wys.
A	560 x 550 x 450
B	560 x 500 x 450

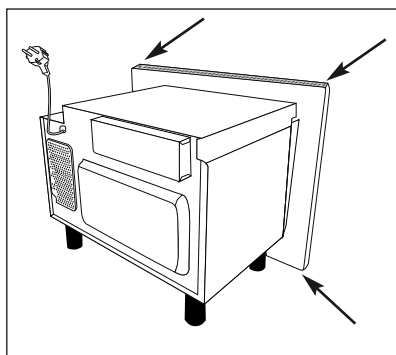
Wymiary w mm

9.1 Montaż urządzenia



1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Powoli włóż urządzenie do szafki kuchennej, nie używając siły, dopóki rama przednia nie zetknie się z przednim otworem szafki.
3. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

9.2 Opcja montażu



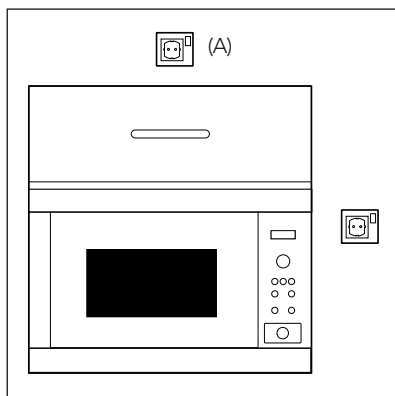
Opcja montażu 1

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

Opcja montażu 2

Patrz szablon dostarczony z kuchenką.

9.3 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 podłączania 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.

9.4 Podłączanie do źródła zasilania



OSTRZEŻENIE!
URZĄDZENIE NALEŻY
BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

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

10. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	230 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja / wyłącznik	Minimum 10 A
Pobór mocy:	Mikrofale 1,3 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale 900 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	MC2664E 594 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) ²⁾
Pojemność kuchenki	26 litrów ²⁾
Podstawa obrotowa	ø 325 mm, szkło
Masa	ok. 19 kg
Lampa kuchenki	25 W/240–250 V

¹⁾ 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.

²⁾ 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, 2009/125/EC i 2011/65/EU.

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

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♻️ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia ponownego przetworzenia.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem ♻️ razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

CONTENTS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	64
2. IERĪCES PĀRSKATS	69
3. VADĪBAS PANELIS	71
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES	72
5. MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA	74
6. PROGRAMMU TABULAS	82
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	87
8. KO DARĪT, JA	88
9. UZSTĀDĪŠANA	89
10. TEHNISKIE DATI	91
11. VIDES INFORMĀCIJA	91

IZCILIEM REZULTĀTIEM

Paldies, ka izvēlējāties šo AEG produktu. Tas ir radīts, lai nodrošinātu nevainojumu sniegumu daudzu gadu garumā, ar inovatīvām tehnoloģijām, kas atvieglo dzīvi — iespējām, ko jūs neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet pāris minūtes, lai izlasītu rokasgrāmatu un iegūtu no šī produkta pēc iespējas vairāk.

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atradīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.aeg.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.aeg.com/productregistration



Legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.aeg.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



SVARĪGI! SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI: RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

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. Neatstājiēt 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. Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.

1.1 Lai izvairītos no savainojumu gūšanas



BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi.

Pirms lietošanas pārbaudiet:

- a) Durvis; pārliedzinieties, ka durvis var līdz galam aizvērt un tās nav nepareizi novietotas vai savērpūšas.
- b) Enges un durvju drošības fiksatorus; pārliedzinieties, ka tie nav bojāti vai vaļīgi.
- c) Durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārliedzinieties, ka tās nav bojātas.

- d) Krāsns atveri un durvis; pārļiecinieties, ka tur nav iedobumu.
- e) Pārbaudiet, vai strāvas vads un kontaktdakša nav bojāti.

Nekad pats neregulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsni. Jebkuras apkalpes vai remonta darbības, kuru ietvaros ir jāņem pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošais pārsegs, drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīti darbinieki. Pretējā gadījumā tas ir ļoti bīstami.

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

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

1.2 Izvairšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās



BRĪDINĀJUMS!

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

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

Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies.

Lai vārītu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas, caurduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Pirms cieti vārītu olu sildīšanas mikroviļņu krāsnī nolieciet to čaumalu un sagrieziet tās šķēlēs.

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.

Sargājiet bērnus no durvīm, lai tie neapdedzinātos.

1.3 Lai bērni nelietotu krāsnī nepiemērotā veidā



BRĪDINĀJUMS!

Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. 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.

Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā un tamlīdzīgos pielietojuma veidos, piemēram: personāla virtuvēs, kas atrodas veikalos, birojos vai citā darba vidē; lauku saimniecību ēkās; klientiem paredzētai lietošanai viesnīcās, moteļos vai citā apdzīvotā vidē; „naktsmītnes ar brokastīm” veida vidē.

1.4 Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem

Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt 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 elektrolinijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi. Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Nenovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres. Noņemiet visas metāla blīves, stieplītes utt. no pārtikas un pārtikas iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt ugunsgrēku. Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzsāktu eļļu vārīšanu. 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. Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nemainiet durvju drošības fiksatorus. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām ir kāds priekšmets.

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

1.5 Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

Nekādā gadījumā neatvienojiet ārējo korpusu. Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdžu

atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanās gadījumā nekavējoties izslēdziet krāsni, atvienojiet strāvas padevi un sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru. Neieņemiet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Nelaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jāno-maina pret īpašu vadu. Šo maiņu drīkst veikt tikai autorizēts AEG klientu apkalpošanas tehniķis.

1.6 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Pirms lietošanas noņemiet blīves un vākus. Slēgti trauki var uzsprāgt uzkrātā spiediena dēļ pat pēc krāsns ieslēgšanas. Uzmanieties, sildot šķidrumus. Lietojiet traukus ar platiem kakliņiem, lai burbuļi varētu izkļūt no tiem.

Lai novērstu vāroša šķidruma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamu applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk:

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

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

1.7 Izvairīšanās no apdegumiem

Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimdus. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīnus ēdiena

gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem.

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.

Neatbalstieties krāsns durvīs un nešūpoieties tajās. Nespēlējiet ar krāsnī un neizmantojiet to kā rotaļlietu. Bērniem jāiemāca visi svarīgie drošības norādījumi: katlu turētāju lietošana, uzmanīga ēdiena vāku noņemšana; īpašas uzmanības pievēršana iepakojumam (piemēram, paškaršējošiem materiāliem), kas paredzēti, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tie var būt īpaši karsti.

1.8 Citi brīdinājumi

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsnī. Šī krāsns ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājās un izmantojama tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota komerciāliem nolūkiem vai lietošanai laboratorijās.

1.9 Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

Nekādā gadījumā nedarbiniet krāsnī. Tas var izraisīt krāsns bojājumus. Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnināšanai, vai paškaršējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgo 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 atstaro mikroviļņus un var izraisīt dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsnī bundžas. Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsnī bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

- Pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.

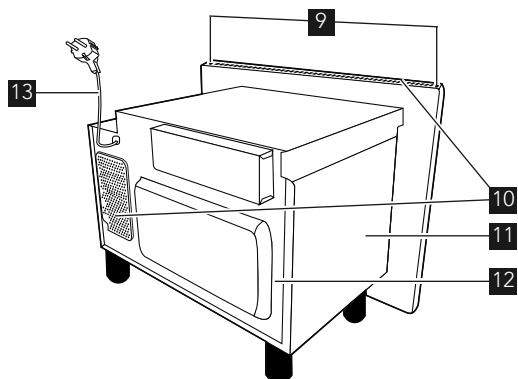
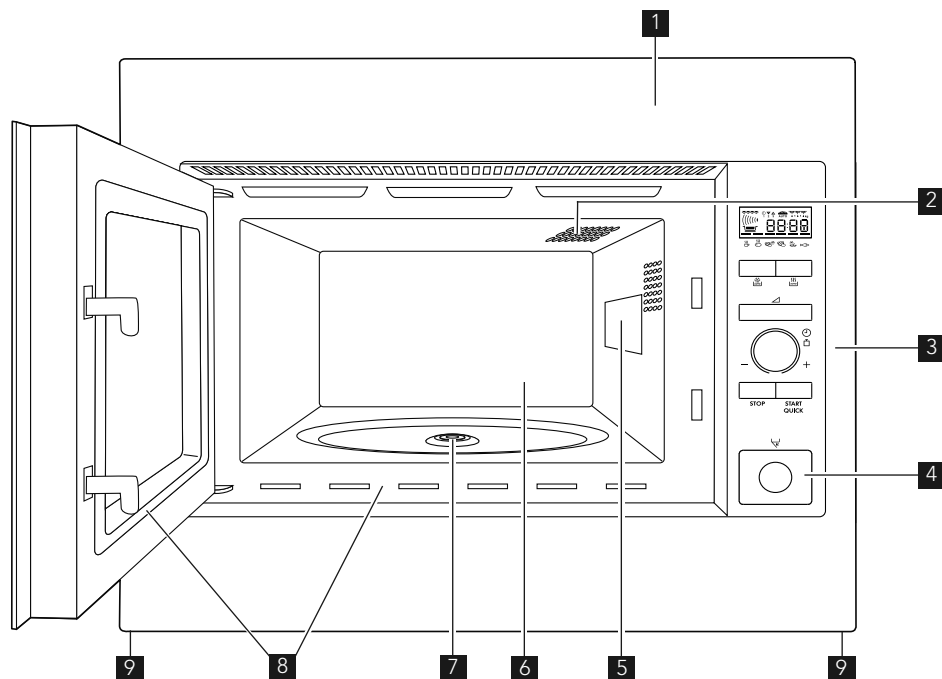


SVARĪGI! Ja neesat pārliecināts par to, kā pievienot krāsnī, sazinieties ar pilnvarotu, kvalificētu elektriķi.

Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsnī elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi vai nepareizu krāsns darbību.

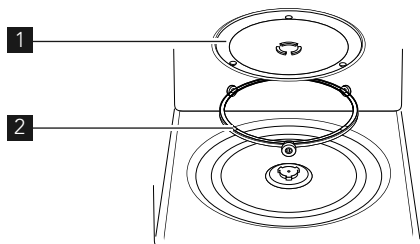
2. IERĪCES PĀRSKATS

2.1 Mikroviļņu krāsns



- 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
- 9 Fiksācijas vietas (4 vietas)
- 10 Ventilācijas atveres
- 11 Ārējais pārsegs
- 12 Aizmugurējais korpuss
- 13 Strāvas padeves vads

2.2 Piederumi

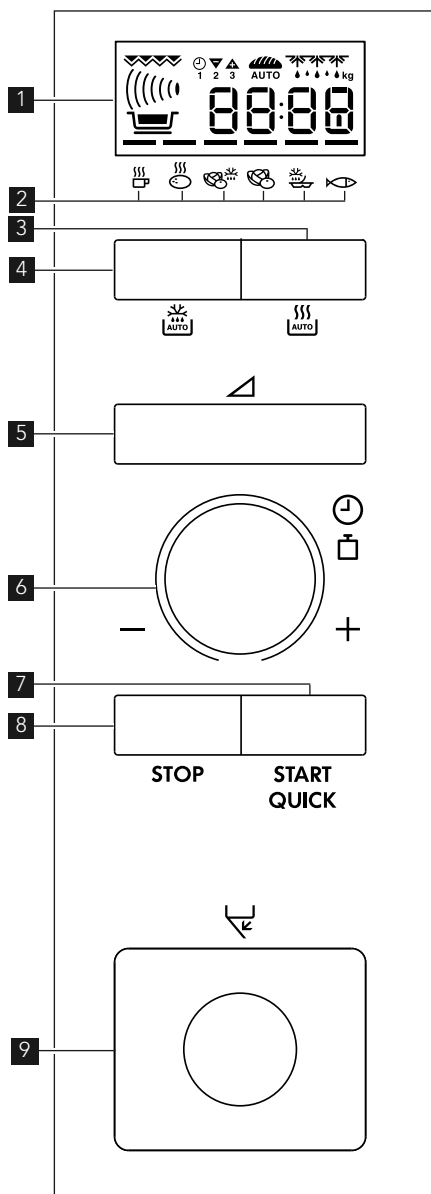


Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

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

i Pasūtīt piederumus, norādiet divas lietas: daļas nosaukumu un modeļa nosaukumu savam pārdevējam vai vietējam AEG pilna servisa pārstāvim.

3. VADĪBAS PANELIS



1 Digitā displeja indikatori



Mikroviļņi



Pulkstenis



Ēdiena gatavošanas pakāpes



Plus/Minus



Automātiski atkausēt maizi



Automātiski atkausēt



Svars

2 Automātiskās gatavošanas indikatori

3 Automātiskās gatavošanas poga

4 Automātiskās atkausēšanas poga

5 Jaudas līmeņa poga

6 Taimera/Svara poga

7 Start/Quick poga

8 Stop poga

9 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Econ režīms

Krāsnij ir iestatīts 'energy save' režīms ('Econ').

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsnij.
2. Displejā būs redzams: Econ.
3. Displejā tiks skaitīts laiks no 3:00 līdz nullei.
4. Sasniedzot nulli, krāsns pāriet Econ režīmā un displejs nodziest.

i Lai atceltu Econ režīmu, ir jāiestata pulkstenis.

4.2 Pulksteņa iestatīšana

Krāsnij ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

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

1. Atveriet durvis.
2. Displejā būs redzams: Econ.
3. Nospiediet un turiet **START/QUICK** pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Displejā būs redzams: 
4. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.
5. Vienreiz nospiediet **START/QUICK** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
6. Nospiediet **START/QUICK** pogu.
7. Pārbaudiet displeju: 
8. Aizveriet durvis.

i Jūs varat pagriezt **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju virzienā un pretēji. Ja nospiedīsiet **STOP** pogu, pulkstenis netiks iestatīts. Displejā būs redzams: Econ.

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

1. Atveriet durvis.
2. Displejā būs redzams: Econ.
3. Nospiediet un turiet **START/QUICK** pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Displejā būs redzams: 
4. Nospiediet **START/QUICK** pogu. Displejā būs redzams: 

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

6. Vienreiz nospiediet **START/QUICK** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
7. Nospiediet **START/QUICK** pogu.
8. Pārbaudiet displeju: 
9. Aizveriet durvis.

i Jūs varat pagriezt **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju virzienā un pretēji. Ja nospiedīsiet **STOP** pogu, pulkstenis netiks iestatīts. Displejā būs redzams: Econ.

4.3 Pulksteņa regulēšana pēc iestatīšanas

Piemērs: Pulksteņa iestatīšana uz 11:45.

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet **START/QUICK** pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Displejā būs redzams: 
- (Lai pārslēgtu pulksteni uz 24 stundām, vēlreiz nospiediet **START/QUICK** pogu.)
3. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.
4. Vienreiz nospiediet **START/QUICK** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
5. Nospiediet **START/QUICK** pogu.
6. Pārbaudiet displeju: 

4.4 Lai atceltu pulksteni un kas econ režīmu

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet **START/QUICK** pogu 5 sekundes. Atskanēs pikstiens. Displejā būs redzams: 
- (Lai pārslēgtu pulksteni uz 24 stundām, vēlreiz nospiediet **START/QUICK** pogu.)
3. Nospiediet **STOP** pogu.
4. Displejā būs redzams: Econ.
5. Aizveriet durvis.
6. Displejā tiks skaitīts laiks no 3:00 līdz nullei.

7. Sasniedzot nulli, krāsns pāriet Econ režīmā un displejs nodziest.

4.5 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.

4.6 Bērnu piekļuves bloķētājs

Krāsnij 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.
2. Divreiz atskanēs pīkstiens, un displejā parādīsies 'LOC':



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

5. MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

5.1 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 dzirkstēt. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus.
Ēdienu apbrūninašana	✓	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 tādus, 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 dzirkstējo 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 dzirkstējošanas.
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 avizes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirkstējošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

5.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni	
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.
Izmērs	Vienmērigai gatavošanai, ievietojiet krāsni vienāda izmēra gabalus.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārijumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.
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.  SVARĪGI! olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsni ir beidzies, piemēram, bez čaumas vārītas un cieti vārītas olas.
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērigas 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 vienmēri 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.

5.3 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi.

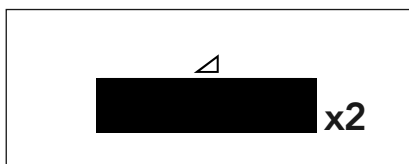
Jaudas iestatījums	Ieteicamā izmantošana
900 W/ AUGSTA	Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.
630 W	Izmanto ilgākai blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērce un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārsies un ēdiens pagatavosies vienmēri, nepiedegot pie malām.
450 W	Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.
270 W/ ATKAUSĒŠ- ANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkuššanu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērce pagatavošanai.
90 W	Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai.
0 W	Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai.

W = VATS

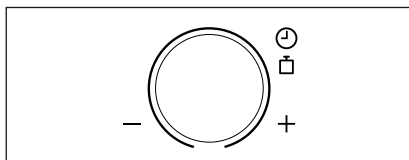
Jūsu krāsni var ieprogrammēt uz 90 minūtēm. Gatavošanas laika palielināšanas vienība mainās no 15 sekundēm līdz piecām minūtēm. Vienība ir atkarīga no kopējā gatavošanas laika, kā tas ir redzams tabulā.

Piemērs: Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 630 W lielu mikroviļņu jaudu.

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



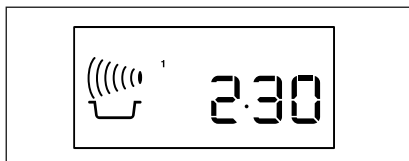
1. Divreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.



2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā/pretēji pulkstenrādītāju virzienam, līdz parādās 2.30.



3. Nospiediet **START/QUICK** pogu.



4. Pārbaudiet displeju.



SVARĪGI!

Ja jaudas līmenis nav izvēlēts, automātiski tiek iestatīta 900 W/AUGSTA.

- 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/QUICK** poga.
- Ja vēlaties uzzināt 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.

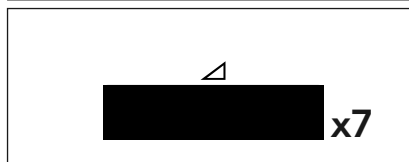
5.4 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 900 W	20 minūtes	Mikroviļņi 630 W

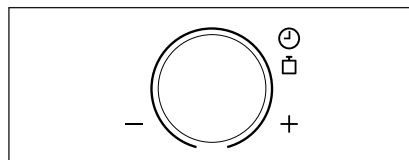
! **SVARĪGI!** Ja gatavojat ēdienu ilgāk par norādīto standarta laiku un jaudas līmenis ir tikai 900 W, krāsns jaudas līmenis tiek automātiski samazināts, lai novērstu pārkaršanu. (Mikroviļņu jaudas līmenis tiek samazināts līdz 630 W.) Pēc 90 sekunžu pārtraukuma var atiestatīt 900 W līmeni.

5.5 Virtuves taimeris

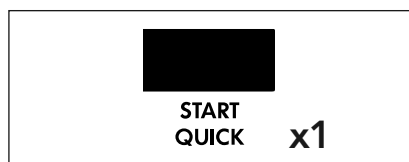
Piemērs: Lai iestatītu virtuves taimeru uz 7 minūtēm.



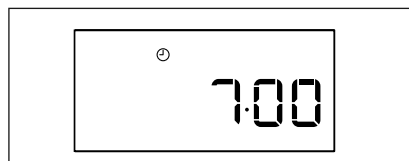
1. 7 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.



2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā/pretēji pulkstenrādītāju virzienam, līdz parādās 7.00.



3. Nospiediet **START/QUICK** pogu.



4. Pārbaudiet displeju.

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

5.6 Pievienot 30 sekundes

START/QUICK ļauj veikt divas funkcijas.

Tūlītējā sākšana

Jūs varat tūlīt sākt gatavot ar 900 W/ AUGSTU mikroviļņu jaudas līmeni 30 sekunžu garumā, nospiežot **START/QUICK** pogu.

Gatavošanas laika palielināšana

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



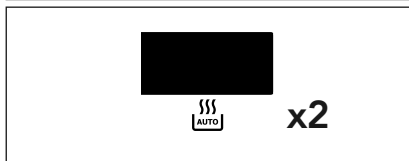
Šo funkciju nevar izmantot automātiskās gatavošanas vai automātiskās atkausēšanas laikā.

5.7 Plus un minus

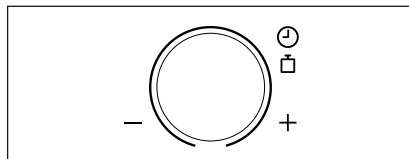
PLUS un **MĪNUS** funkcija ļauj samazināt vai palielināt gatavošanas laiku, izmantojot automātiskās programmas.

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

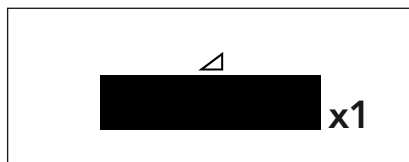
Piemērs: Lai pagatavotu 0,3 kg labi izvārītu kartupeļu.



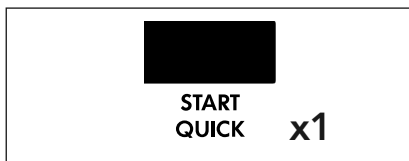
1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** pogu.



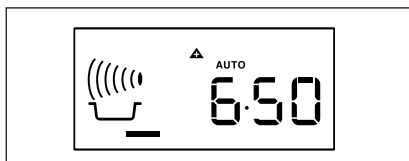
2. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, līdz displejā parādās 0.3.



3. Vienreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu **PLUS** regulējumu.



4. Nospiediet **START/QUICK** pogu.



5. Pārbaudiet displeju.

i Lai atceltu **PLUS/MĪNUS**, 3 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu. Atlasot **PLUS**, displejā parādīsies Δ .

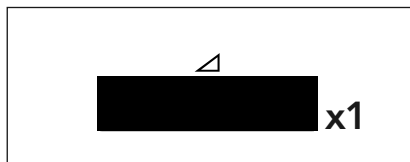
Atlasot **MĪNUS**, displejā parādīsies ∇ .

5.8 Gatavošana vairākos posmos

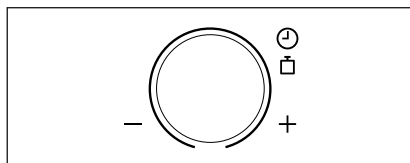
Izmantojot mikroviļņus, iespējams ieprogrammēt 3 posmu (maksimums) secību.

Piemērs: Lai gatavotu:

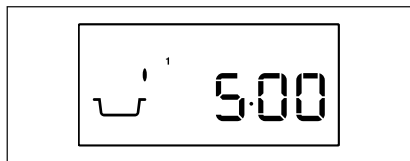
1. posms: 5 minūtes 900 W
2. posms: 16 minūtes 270 W



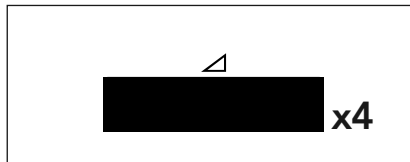
1. Divreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.



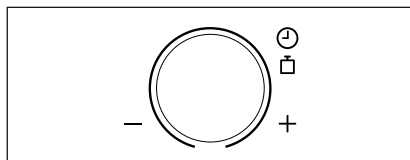
2. Ievadiet vēlamo laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 5.00.



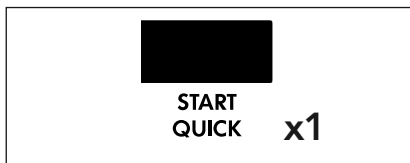
3. Pārbaudiet displeju.



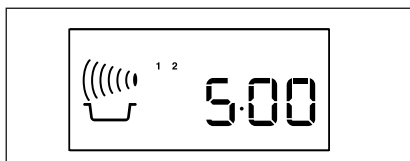
4. 4 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.



5. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 16.00.



6. Nospiediet **START/QUICK** pogu.



7. Pārbaudiet displeju.

Krāns 5 minūtes gatavos ar 900 W jaudu un tad 16 minūtes ar 270 W jaudu.

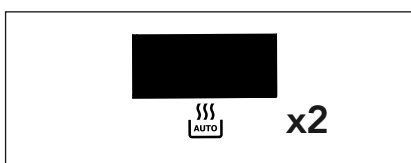
5.9 Automātiskās gatavošanas un automātiskās automātiskās

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.

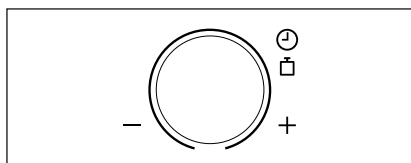
Pārtikas produkts	Simbols
Dzērieni	
Vārīti kartupeļi/Kartupeļi ar mizu	
Saldēti dārzeņi	

Pārtikas produkts	Simbols
Svaigi dārzeņi	
Saldētas gatavās maltītes	
Zivs fileja ar mērci	
Gaļa/zivis/putnu gaļa	
Maize	

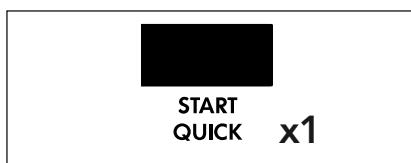
Piemērs: Lai pagatavotu 0,3 kg vārītu kartupeļu, veiciet tālāk norādītās darbības.



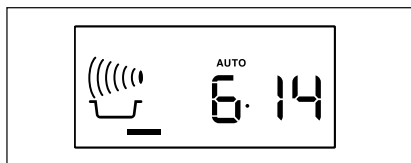
1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** pogu.



2. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, līdz displejā parādās 0.3.



3. Nospiediet **START/QUICK** pogu.



4. Pārbaudiet displeju.

i 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/QUICK pogu. Automātiskās gatavošana/atkausēšanas laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

6. PROGRAMMU TABULAS

6.1 Automātiskās gatavošana tabulas

Automātiskā gatavošana	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Process
Dzērieni (Tēja/Kafija) 	1-6 krūzes 1 krūze=200 ml	 x1	Novietojiet krūzi uz rotējošās virsmas malas.
Vārīti kartupeļi un kartupeļi ar mizu 	0,2-1,0 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x2	Vārīti kartupeļi: nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienādos gabalos. Kartupeļi ar mizu: izvēlieties līdzīga izmēra kartupeļus un nomazgājiet tos. - Levietojiet vārītos kartupeļus vai kartupeļus ar mizu bļodā. - Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu (uz 100 g), apmēram 2 ēdamkarotes, un nedaudz sāls. - Uzlieciet vāku. - Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. - Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.
Saldēti dārzeņi 	0,1-0,8 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x3	- Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.) - Uzlieciet vāku. - Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. - Pēc pagatavošanas atstājiet uz apmēram 2 minūtēm. - Ja saldēti dārzeņi ir sasaluši kopā, gatavojiet manuāli.
Svaigi dārzeņi 	0,1-0,8 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x4	- Sagrieziet mazos gabaliņos, piemēram, strēmelītēs, kubciņos vai šķēlēs. - Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.) - Uzlieciet vāku. - Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. - Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.
Saldētas gatavas maltītes (maisāmas) 	0,3-1,0 kg (100 g) Bļoda un vāks	 x5	- Levietojiet ēdienu mikroviļņiem piemērotā traukā. - Pievienojiet šķidrumu, ja ražotājs ir ieteicis. - Uzlieciet vāku. - Gatavojiet bez vāka, ja tā norādījis ražotājs. - Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. - Pēc pagatavošanas apmaisiet un atstājiet uz apmēram 2 minūtēm.
Zivs fileja ar mērci 	0,5-1,5 kg ¹⁾ (100 g) Sautējamais trauks un mikroviļņu pārtikas plēve	 x6	Skatiet "Zivs filejas ar mērci" ¹⁾ Kopējais sastāvdaļu svars.

6.2 Automātiskās automātiskās tabulas

Automātiskā atkausēšana	Svars (palielināšanas vienība)/Trauki	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa 	0,2–1,0 kg (100 g) Sekls cepamtrauks	 x1	• Ievietojiet ēdianu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdianu, pārkārtojiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušānai. • Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdianu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.  Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.
Maize 	0,1–1,0 kg (100 g) Sekls cepamtrauks	 x2	• Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas apklājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušānai.

- Atdzesēti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.
- 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.
- Pēc mikroviļņu režīma var ieslēgties dzesēšanas ventilators.
- Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā.
- Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.
- Pēc apgrīšanas, aizklājiet atkausētās ēdiana daļas ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.
- Putnu gaļa jāapstrādā uzreiz pēc atkausēšanas.

6.3 Receptes automātiskajai gatavošanai

Zivs fileja ar pikantu mērci			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konservētu tomātu (nosusinātu)
50 g	100 g	150 g	kukurūzas
5 g	10 g	15 g	čili mērces
15 g	30 g	45 g	sīpolu (sasmalcinātu)
1 tējķ	1-2 tējķ	2-3 tējķ	sarkanvīna etiķa
			sinepes, timiāns un ass sarkanais čili pipars
250 g	500 g	750 g	zivs filejas
			sāls

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.

Zivs fileja ar karija mērci			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	zivs filejas
			sāls
50 g	100 g	150 g	banāna (sagriežta)
200 g	400 g	600 g	gatava karija mērce

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.

6.4 Gatavošanas tabulas

Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/Dzēriens		Daudzu ms -g/ml-	Jauda Līmeni s	Laiks -Min-	Veids
Piens	1 glāze	150	900 W	1	nepārklāt
Ūdens	1 glāze	150	900 W	2	nepārklāt
	6 glāzes	900	900 W	8-10	nepārklāt
	1 bļoda	1000	900 W	9-11	nepārklāt
Viena maltīte (dārzeņi, gaļa un piedevas)		400	900 W	4-6	mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet
Zupa/sautējums		200	900 W	1-2	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi		200	900 W	2-3	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
		500	900 W	3-5	
Gaļa, 1 šķēle ¹⁾		200	900 W	3	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja ¹⁾		200	900 W	3-5	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle		150	450 W	½-1	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zidaiņu pārtika, 1 burciņa		190	450 W	½-1	pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšanas labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana ¹⁾		50	900 W	½	pārklājiet
Šokolādes kausēšana		100	450 W	3-4	laiku pa laikam apmaisiet

¹⁾no atdzesēta stāvokļa

Atkausēšana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Gulašs	500	270 W	8-9	kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet	10-30
Kūka, 1 šķēle	150	90 W	1-3	ievietojiet to seklā cepamtraukā	5
Augļi, piemēram, ķirši, zemenes, avenas, plūmes	250	270 W	3-5	izkārtojiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet	5

Atkausēšana un gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	900 W	9-11	pārklājiet	2
Viena maltīte	400	900 W	8-10	pārklājiet, apmaisiet pēc 6 minūtēm	2

Gaļas un zivju gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Cepeši (cūkgaļa, teļa gaļa vai jēra gaļa)	1000	630 W	34-38	pievienojiet garšvielas, ielieciet seklā cepamtraukā, apgrieziet otrādi pēc ¹⁾	10
Rostbifs (vidēji cepts)	1000	630 W	20-24	Pievienojiet garšvielas pēc garšas, ielieciet seklā cepamtraukā, cepšanās procesa vidū apgrieziet otrādi.	10
Zivs fileja	200	900 W	4-6	Pievienojiet garšvielas pēc garšas, ielieciet seklā cepamtraukā, cepšanās procesa vidū apgrieziet otrādi.	3



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

7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

UZMANĪBU!

NEVIENU MIKROVIĻŅU KRĀSNS DAĻU NEDRĪKST APSTRĀDĀT AR KOMERCIĀLI PIEEJAMAJIEM KRĀNS TĪRĪTĀJIEM, TVAIKA TĪRĪTĀJIEM, ĻOTI ABRĀZĪVIEM TĪRĪTĀJIEM, TĪRĪTĀJIEM, KAS SATUR NĀTRIJA HIDROKSĪDU, VAI RAUPJIEM MAZGĀŠANAS SŪKĻIEM.

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

Krāsns ārējās virsmas

Krāns 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

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

Pārļiecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus.

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 mikstu 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 mikstu, samitrinātu drāniņu. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nedrīkst izmantot ļoti abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

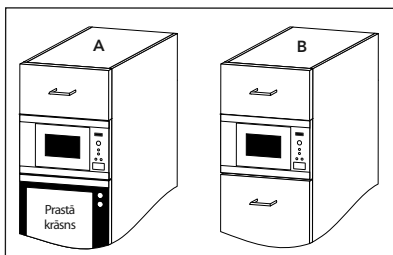
 **SVARĪGI!**
Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

8. KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība...
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	- Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. - Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. - Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	- Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. - Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. - Pārbaudiet, vai nav nospiesta START/QUICK poga.
Negriežas rotējošā virsma?	- Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. - Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. - Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. - Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni?	- Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. - Sazinieties ar pilnvaroto AEG servisa pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	Sazinieties ar pilnvaroto AEG servisa pārstāvi. Iekšējā apgaismojuma spuldzi drīkst nomainīt tikai AEG apmācīts tehniķis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	- Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). - Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. - Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.

9. UZSTĀDĪŠANA

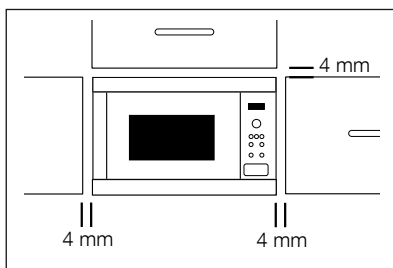
Mikroviļņu krāsnī var uzstādīt A vai B pozīcijā:



Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

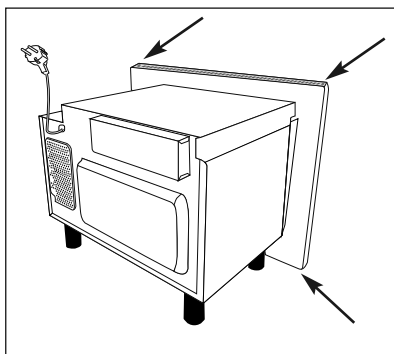
Izmēri (mm)

9.1 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nelietojot spēku, līdz krāsns priekšējais rāmis atspiežas pret skapja priekšējo malu.
3. Pārlicinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskrūvējusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

9.2 Nostiprināšanas iespēja



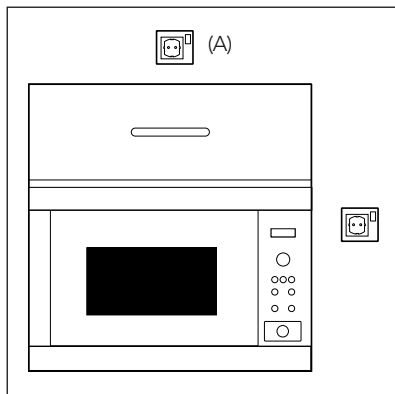
1. Nostiprināšanas iespēja

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

2. Nostiprināšanas iespēja

Lūdzu, skatiet krāsns komplektācijā ietverto parauga lapu.

9.3 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 230 V/ 50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzēmējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko 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 augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

9.4 Pievienošana 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 pilnvaroto AEG servisa pārstāvi.

10. TEHNISKIE DATI

Mainstrāvas tīkla spriegums	230 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju / slēdžiem	Minimālais 10 A
Nepieciešamā mainstrāvas jauda:	Mikrovīļņi 1,3 kW
Izejas jauda:	Mikrovīļņi 900 W (IEC 60705)
Mikrovīļņu frekvence	2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	MC2664E 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾
Krāns ietilpība	26 litri ²⁾
Rotējošā pamatne	ø 325 mm, stikla
Svars	apt. 19 kg
Krāsns lampa	25 W/240–250 V

- 1) Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases ierīce. 2. grupa nozīmē to, ka šis izstrādājums ar nolūku rada radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā pārtikas produktu termiskai apstrādei. B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājas apstākļos.
- 2) Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, ņemot vērā maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā pārtikas produktu ietilpība ir mazāka.

Šī plīts atbilst direktīvu 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC un 2011/65/EU prasībām.
TEHNISKIE DATI VAR TIKT MAINĪTI BEZ BRĪDINĀJUMA, KAS IR DAĻA NO NEPĀRTRAUKTO
UZLABOJUMU PROCESA

11. VIDES INFORMĀCIJA

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei.

Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	93
2. PREHLAD ZARIADENIA	98
3. OVLÁDACÍ PANEL	100
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM	101
5. OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY	103
6. TABUĽKA PROGRAMOV	111
7. ÚDRŽBA A ČISTENIE	116
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV	117
9. MONTÁŽ	118
10. TECHNICKÉ PARAMETRE	120
11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	120

PRE DOKONALÉ VÝSLEDKY

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok spoločnosti AEG. Výrobok bol vyvinutý s cieľom zaručiť vám jeho bezchybné používanie počas mnohých rokov pomocou inovačných technológií, ktoré uľahčujú život - to sú vlastnosti, ktoré nemusíte nájsť pri obyčajných spotrebičoch. Prosím, venujte niekoľko minút prečítaniu tohto návodu, aby ste využívali všetky výhody, ktoré tento spotrebič ponúka.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.aeg.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.
Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku: model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



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

Ak zohrievané jedlo začne dymiť, NEOTVÁRAJTE
DVIERKA. Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým
jedlo prestane dymiť. Otvorenie dvierok, keď jedlo
dymí, 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. Mikrovlnná rúra je
určená na zohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla
alebo odevov a ohrievanie ohrievacích podušiek,
obuvi, špongií, vlhkých utierok a podobne môže
spôsobiť riziko úrazu, vznietenia alebo požiaru.

1.1 Opatrenia na predchádzanie zraneniu



VÝSTRAHA!

Nepoužívajte rúru, ak je poškodená alebo
nefunguje.

Pred používaním skontrolujte nasledujúce súčasti:

- a) Dvierka; skontrolujte, či sa dvierka správne
zatvárajú, priliehajú alebo nie sú zdeformované.
- b) Závesy a bezpečnostné západky dvierok;
skontrolujte, či nie sú zlomené alebo uvoľnené.
- c) Tesnenie dvierok a tesniace plochy; skontrolujte,
či nie sú poškodené.
- d) Vnútorný priestor rúry; skontrolujte, či sa v ňom
nenachádzajú žiadne preliačiny.

e) 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 energiou, vykonávali osoby iné ako kvalifikovaní servisní pracovníci.

Nedovoľte, aby sa na tesneniach dvierok a prilahlých oblastiach hromadila mastnota alebo nečistoty.

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.

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 AEG servisné stredisko.

1.2 Opatrenia na predchádzanie explózií a náhleho zovretia



VÝSTRAHA!

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

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

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.

Aby ste predišli popáleniu, vždy skontrolujte teplotu jedla, pred servírovaním jedlo premiešajte.

Osobitnú pozornosť venujte teplote jedla a nápojov podávaným dojčatám, deťom alebo starším ľuďom.

Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopálili.

1.3 Opatrenia na zabránenie neoprávneného používania deťmi



VÝSTRAHA!

Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú pod 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 vysvetlené pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ si uvedomujú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a deti bez dozoru.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo v podobných podmienkach, napr.:

v zamestnaneckých kuchynkách v obchodných, kancelárskych a iných pracovných priestoroch;
v hospodárskych budovách; klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch;
v zariadeniach typu penziónu.

1.4 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.

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. 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.

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

1.5 Opatrenia na predchádzanie zásahu elektrickým prúdom

Za žiadnych okolností nedemontujte vonkajšiu skrinku. Nerozlievajte žiadne

tekutiny ani nevkladajte žiadne predmety do otvorov zámkov dvierok ani vetracích otvorov. V prípade rozliatia kvapaliny rúru okamžite vypnite a odpojte a zavolajte miestne AEG servisné stredisko. Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny. Nevedte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

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

1.6 Opatrenia na predchádzanie explózií a náhleho zovretia

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 uniknúť bublinky.

Predchádzanie náhlej erupcii viacej kvapaliny a možnému obareniu:

- Kvapalinu pred zohrievaním premiešajte.
- Pri zohrievaní sa odporúča vložiť do kvapaliny sklenenú tyčku alebo podobnú pomôcku.
- Po zohratí nechajte kvapalinu v rúre odstáť aspoň 20 sekúnd, aby sa zabránilo oneskorenému erupčivnému zovretiu.

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

1.7 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.

Teplota nádoby sa nezhoduje s teplotou jedál a nápojov. Vždy skontrolujte teplotu samotného jedla alebo nápoja. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

Neopierajte sa o dvierka rúry, nevešajte sa na ne a 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.

1.8 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.

1.9 Bezproblémové používanie rúry a predchádzanie poškodeniu

Nikdy nepoužívajte rúru, keď je prázdna. Mohlo by to poškodiť rúru. 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 nekladajte plechovky. Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.

Opatrenia zabráňujúce 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.

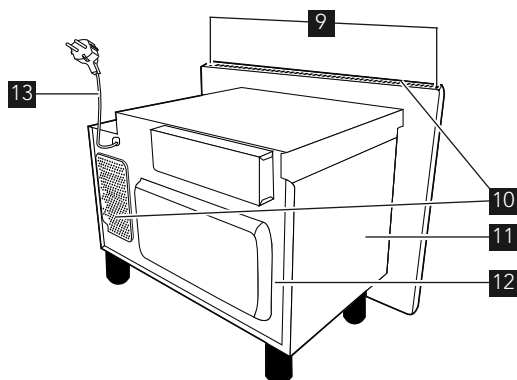
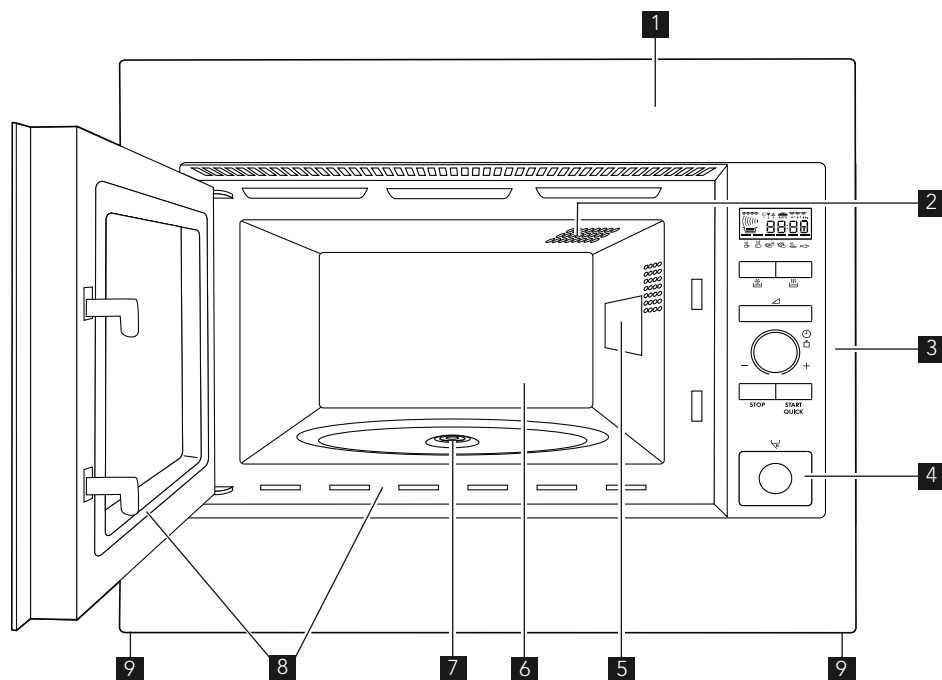


DÔLEŽITÉ! Ak si nie ste istí správnym spôsobom pripojenia rúry, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

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.

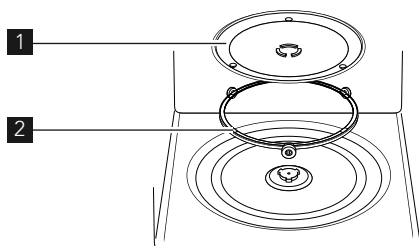
2. PREHĽAD ZARIADENIA

2.1 Mikrovlnná rúra



- 1 Predné lemovanie
- 2 Svetlo rúry
- 3 Ovládací panel
- 4 Tlačidlo otvorenia dveriek
- 5 Kryt vlnovodu
- 6 Vnútorný priestor rúry
- 7 Otočná manžeta
- 8 Tesnenie dveriek a tesniace plochy
- 9 Upevňovacie body (4 body)
- 10 Vetracie otvory
- 11 Vonkajší kryt
- 12 Zadná časť skrinky
- 13 Napájací kábel

2.2 Príslušenstvo



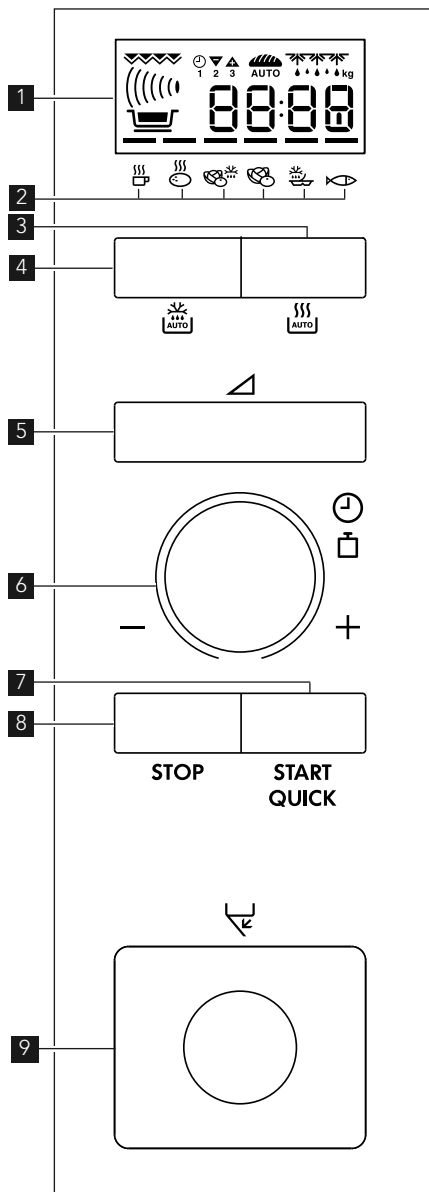
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1** Otočný tanier
- 2** Držiak otočného taniera
- 3** 4 upevňovacie skrutky (nezobrazené)

- Položte držiak otočného taniera na spodnú stranu 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.

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

3. OVLÁDACÍ PANEL



1 Digitálny displej s indikátormi



Mikrovlny



Hodiny



Fázy prípravy



Plus/Mínus

Automatické rozmrazovanie
– chlieb

Automatické rozmrazovanie



Hmotnosť

2 Indikátory automatickej prípravy

3 Tlačidlo automatická príprava

4 Tlačidlo automatické rozmrazovanie

5 Tlačidlo úroveň výkonu

6 Ovládacie koliesko Časovač/Hmotnosť

7 Tlačidlo Start/Quick

8 Tlačidlo Stop

9 Tlačidlo Otvorenia dvierok

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Úsporný režim

Rúra je nastavená v režime „úspory energie“ (Econ).

1. Zapojte rúru do zásuvky.
2. Na displeji sa zobrazí: Econ.
3. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 3:00 po nulu.
4. Po dosiahnutí nuly rúra prejde do úsporného režimu Econ a displej zhasne.

i Ak chcete zrušiť úsporný režim Econ, nastavte hodiny.

4.2 Nastavenie hodín

Rúra má 12 a 24-hodinové hodiny.

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

1. Otvorte dvierka.
2. Na displeji sa zobrazí: Econ.
3. Tlačidlo **START/QUICK** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí: 
4. Otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
5. Raz stlačte tlačidlo **START/QUICK**, potom otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.
6. Stlačte tlačidlo **START/QUICK**.
7. Skontrolujte displej: 
8. Zatvorte dvierka.

i Gombík **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek. Ak stlačíte tlačidlo **STOP**, hodiny sa nenastavia. Na displeji sa zobrazí: Econ.

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

1. Otvorte dvierka.
2. Na displeji sa zobrazí: Econ.
3. Tlačidlo **START/QUICK** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí: 

4. Stlačte tlačidlo **START/QUICK**.

Na displeji sa zobrazí: 

5. Otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
6. Raz stlačte tlačidlo **START/QUICK**, potom otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.
7. Stlačte tlačidlo **START/QUICK**.
8. Skontrolujte displej: 
9. Zatvorte dvierka.

i Gombík **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek. Ak stlačíte tlačidlo **STOP**, hodiny sa nenastavia. Na displeji sa zobrazí: Econ.

4.3 Nastavenie času, keď sú hodiny nastavené

Príklad: Nastavenie hodín na 11:45.

1. Otvorte dvierka.
2. Tlačidlo **START/QUICK** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí: 
- (Ak chcete prepnúť hodiny na 24 hodín, znova stlačte tlačidlo **START/QUICK**.)
3. Otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
4. Raz stlačte tlačidlo **START/QUICK**, potom otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.
5. Stlačte tlačidlo **START/QUICK**.
6. Skontrolujte displej: 

4.4 Ak chcete zrušiť hodiny a nastaviť režim Econ

1. Otvorte dvierka.
2. Tlačidlo **START/QUICK** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí: 
- (Ak chcete prepnúť hodiny na 24 hodín, znova stlačte tlačidlo **START/QUICK**.)

3. Stlačte tlačidlo **STOP**.
4. Na displeji sa zobrazí: Econ.
5. Zatvorte dvierka.
6. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 3:00 po nulu.
7. Po dosiahnutí nuly rúra prejde do úsporného režimu Econ a displej zhasne.

4.5 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).

4.6 Detská poistka

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá zabráňuje 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.
2. Rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa indikátor „LOC“:



- i** 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.

5. OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

5.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

Riad	Bezpečnosť mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal/nádoby z alobalu	✓ / ✗	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 nádoby	✓	Vždy dodržujte pokyny výrobcov. Neprekračujte uvedený čas zahriatia. Budte veľmi opatrní, pretože tieto nádoby sú po zahiatí veľmi horúce.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.
Sklený riad, napr. Pyrex®	✓	Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahiatí 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 tanier, 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.

5.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre	
Zloženie	Potraviny bohaté na tuk a cukor (napr. puding alebo koláč) vyžadujú kratší čas ohrevu. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Veľkosť	Rovnomernejšiu prípravu dosiahnete tak, že všetky kúsky budú mať rovnakú veľkosť.
Teplota jedla	Počiatočná teplota jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Urobte zárez do jedál z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.
Usporiadanie	Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. (Např. kuracie stehná.)
Prikrytie	Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veko.
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.  DÔLEŽITÉ! Vajcia by sa v mikrovlnnej rúre nemali pripravovať, pretože by mohli explodovať aj po skončení prípravy. Príklad: vajcia natvrdo, stratené vajcia.
Premiešajte, otočte a narovnajte	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	Teplé oblasti je možné zakryť malými kúskami fólie, ktorá odráža mikrovlny (alobal). Príklad: kuracie nohy a krídla.

5.3 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Rúra má 6 úrovní výkonu.

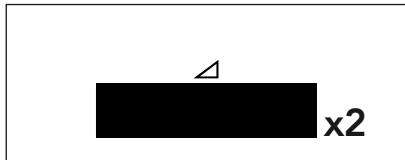
Nastavenie výkonu	Odporúčané používanie
900 W/ VYSOKÝ	Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, (napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď).
630 W	Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne 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.
450 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.
270 W/ROZM- RAZOVANIE	Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.
90 W	Na jemné rozmrazovanie (napr. šľahačková torta alebo pečivo).
0 W	Na odstátie/kuchynské minútky.

W = WATT

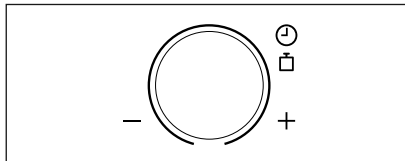
Rúru je možné naprogramovať až na 90 minút. Jednotka prírastku času prípravy je od 15 sekúnd až po 5 minút. Závisí to od celkovej dĺžky prípravy podľa zobrazenia v tabuľke.

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

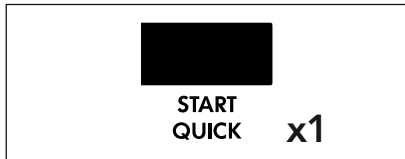
Príklad: Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 630 W.



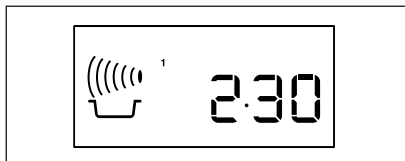
1. Dvakrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.



2. Zadajte čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2.30.



3. Stlačte tlačidlo **START/QUICK** štart.



4. Skontrolujte displej.



DÔLEŽITÉ!

Ak nevyberiete úroveň výkonu, automaticky sa použije nastavenie 900 W/VYSOKÝ.

- 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/QUICK**.
- Ak chcete počas prípravy jedla zobrazit' 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, dvakrát stlačte tlačidlo **STOP**.

5.4 Znížená úroveň výkonu

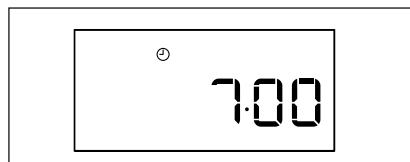
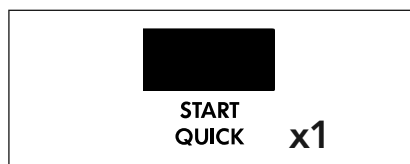
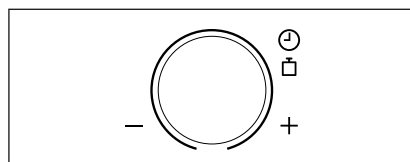
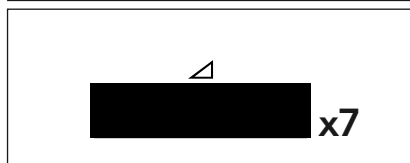
Režim prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny 900 W	20 minút	Mikrovlny 630 W



DÔLEŽITÉ! Ak budete pripravovať jedlo počas štandardného času len pri výkone 900 W, úroveň výkonu rúry sa automaticky zníži, aby sa predišlo prehriatiu. (Úroveň výkonu mikrovln sa zníži na 630 W.) Po 90-sekundovej pauze sa obnoví výkon 900 W.

5.5 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/QUICK** štart.

4. Skontrolujte displej.



Ak chcete pozastaviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo **STOP**. Ak chcete obnoviť odpočítavanie, stlačte

tlačidlo **START/QUICK**. Ak chcete minútky zrušiť, znova stlačte tlačidlo **STOP**.

5.6 Pridanie 30 sekúnd

Tlačidlo **START/QUICK** štart má dve funkcie.

Priame spustenie

Stlačením tlačidla **START/QUICK** môžete priamo spustiť prípravu jedla pri výkone 900 W/VYSOKÝ na 30 sekúnd.

Predĺženie času prípravy

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



Táto funkcia sa nedá používať v režime automatickej prípravy ani automatického rozmrazovania.

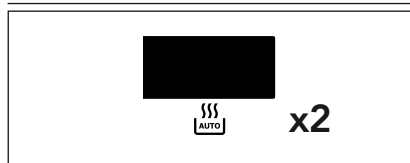
5.7 Plus/mínus

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

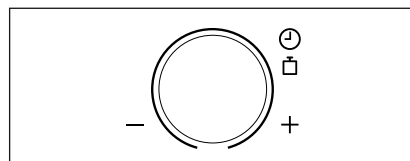
Ak napríklad chcete, aby uvarené zemiaky boli trochu tvrdšie, použite tlačidlo **MINUS** .

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

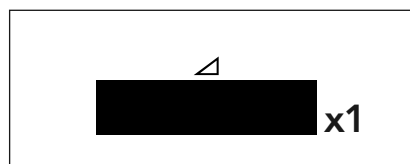
Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov domäkka.



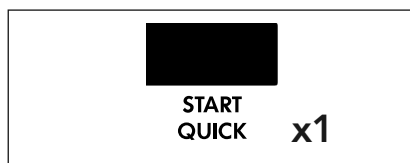
1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**.



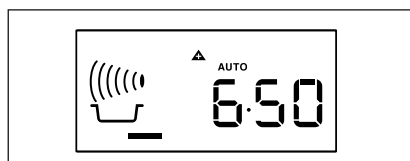
2. Otáčajte koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí údaj 0.3.



3. Jedným stlačením tlačidla **ÚROVNE VÝKONU** vyberte nastavenie **PLUS** .



4. Stlačte tlačidlo **START/QUICK** štart.



5. Skontrolujte displej.

i 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 .

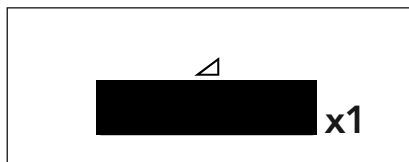
5.8 Viacfázová príprava jedál

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

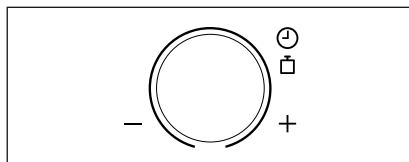
Príklad: Varenie:

Fáza 1: 5 minút 900 W

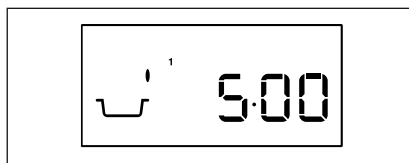
Fáza 2: 16 minút 270 W



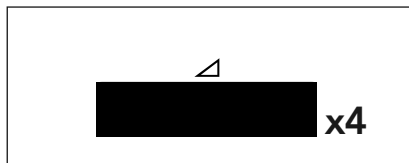
1. Stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU** raz.



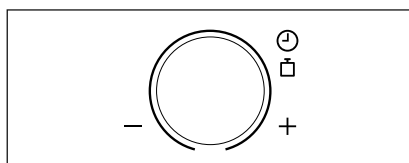
2. Zadajte požadovaný čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 5.00.



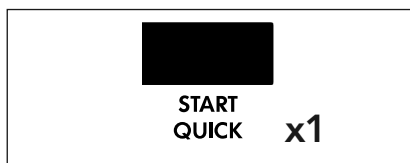
3. Skontrolujte displej.



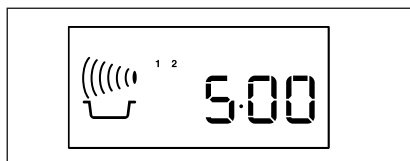
4. Stlačte 4x tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.



5. Zadajte požadovaný čas prípravy otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 16.00.



6. Stlačte tlačidlo **START/QUICK**.



7. Skontrolujte displej.

Rúra bude pracovať 5 minút pri výkone 900 W a potom 16 minút pri výkone 270 W.

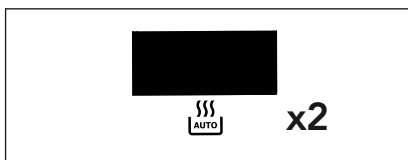
5.9 Automatická príprava a automatické rozmrazovanie

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.

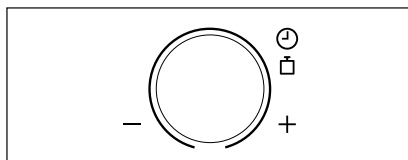
Jedlo	Symbol
Nápoj	
Varené zemiaky/Pečené zemiaky	
Mrazená zelenina	

Jedlo	Symbol
Čerstvá zelenina	
Mrazené hotové jedlá	
Rybíe filé s omáčkou	
Mäso/ryby/hydina	
Chlieb	

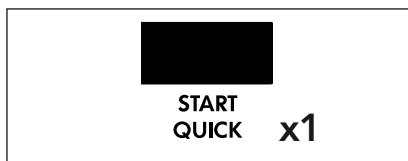
Príklad: Uvarenie 0,3 kg zemiakov.



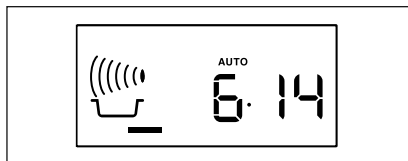
1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitým stlačením tlačidla **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**.



2. Otáčajte koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí údaj 0.3.



3. Stlačte tlačidlo **START/QUICK**.



4. Skontrolujte displej.

i 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/QUICK**. Po skončení automatickej

prípravy/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.

6. TABUĽKA PROGRAMOV

6.1 Tabuľka automatickej prípravy

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Nápoj (Čaj/káva) 	1-6 šálky 1 šálka=200 ml	 x1	Šálku položte smerom k okraju otočného taniera.
Varené a pečené zemiaky 	0,2-1,0 kg (100 g) Miska a veko	 x2	Varené zemiaky: Zemiaky ošúpte a pokrájajte ich na približne rovnaké kúsky. Zemiaky pečené v šupke: Vyberte zemiaky podobnej veľkosti a umyte ich. - Vložte zemiaky do misky. - Pridajte potrebné množstvo vody (približne 2 polievkové lyžice na 100 g) a trocha soli. - Prikryte vekom. - Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. - Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.
Mrazená zelenina 	0,1-0,8 kg (100 g) Miska a veko	 x3	- Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody na 100 g a soľ podľa potreby. (Hríby nevyžadujú prídanie vody.) - Prikryte vekom. - Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. - Po dokončení nechajte odstáť približne 2 min. - Ak je mrazená zelenina v jednom kuse, pripravujte ju manuálne.
Čerstvá zelenina 	0,1-0,8 kg (100 g) Miska a veko	 x4	- Pokrájajte na malé kúsky, napr. hranolčeky, kocky alebo kolieska. - Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody na 100 g a soľ podľa potreby. (Hríby nevyžadujú prídanie vody.) - Prikryte vekom. - Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. - Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.
Mrazené hotové jedlá (ktoré sa dajú miešať) 	0,3 -1,0 kg (100 g) Miska a veko	 x5	- Jedlo preložte do primeranej nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. - Pridajte trocha vody podľa odporúčania výrobcu jedla. - Prikryte vekom. - Ak to výrobca jedla požaduje, pripravujte neprikryté. - Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte. - Po dokončení premiešajte a nechajte odstáť približne 2 min.
Rybie filé s omáčkou 	0,5 -1,5 kg ¹⁾ (100 g) Zapekací tanier a plastová fólia do mikrovlnnej rúry	 x6	Pozri recepty pre „Rybie filé s omáčkou“. ¹⁾ Celková hmotnosť ingrediencií.

6.2 Tabuľka automatického rozmrazovania

Automatická príprava	Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)	Tlačidlo	Postup
Mäso/ryby/hydina  (Celá ryba, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky)	0,2–1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	 x1	- Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. - Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. - Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15 – 45 minút až do dôkladného rozmrazenia. - Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.  Nie je vhodné na celú hydinu.
Chlieb  AUTO	0,1–1,0 kg (100 g) Nízky pekáč	 x2	- Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. - Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. - Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5 – 15 minút až do dôkladného rozmrazenia.

- Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od –18 °C.
- Zadávať len hmotnosť samotného jedla. Nezadávať 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 počiatočnej teploty. Skontrolujte, či jedlo po uvarení nie je príliš horúce.
- Po skončení režimu mikrovln sa môže spustiť chladiaci ventilátor.
- Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve.
- Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.
- Po obrátení zakryte rozmrazené časti malými kúskami alobalu.
- Hydina by sa mala spracovať ihneď po rozmrazení.

6.3 Recepty na automatickú prípravu

Rybie filé s pikantnou omáčkou			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konzervované rajčiny (osušené)
50 g	100 g	150 g	kukurica
5 g	10 g	15 g	čili omáčka
15 g	30 g	45 g	cibuľa (nadbodno nasekaná)
1 lyžička	1-2 lyžička	2-3 lyžička	červený ocot
			horčica, tymian a kajenské korenie
250 g	500 g	750 g	rybie filé
			soľ

1. Zmiešajte uvedené suroviny a pripravte omáčku.
2. Položte rybie filé na okrúhly zapekací 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.

Rybie filé s kari omáčkou			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	rybie filé
			soľ
50 g	100 g	150 g	banán (nakrájaný na kolieska)
200 g	400 g	600 g	hotová kari omáčka

1. Položte rybie filé na okrúhly zapekací 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.

6.4 Tabuľka prípravy jedál

Zohrievanie jedál a nápojov

Jedlo/Nápoj	Množstvo -g/ml-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob
Mlieko, 1 šálka	150	900 W	1	nezakrývajte
Voda, 1 šálka	150	900 W	2	neprikrývajte
6 šálok	900	900 W	8-10	neprikrývajte
1 tanier	1000	900 W	9-11	neprikrývajte
Tanier s jedlom (zelenina, mäso a príloha)	400	900 W	4-6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Polievka/vývar	200	900 W	1-2	prikryte, po zohriatí premiešajte
Zelenina	200	900 W	2-3	v prípade potreby pridajte trochu vody,
	500	900 W	3-5	zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Mäso, 1 plátok ¹⁾	200	900 W	3	polejte trochu omáčky a prikryte
Rybie filé ¹⁾	200	900 W	3-5	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	450 W	½-1	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár	190	450 W	½-1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla ¹⁾	50	900 W	½	prikryte
Roztopenie čokolády	100	450 W	3-4	občas premiešajte

¹⁾chladené

Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g/ml-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	270 W	8-9	uprostred rozmrazovania premiešajte	10-30
Koláč, 1 kusok	150	90 W	1-3	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie, napr. čerešne, jahody, maliny, slivky	250	270 W	3-5	rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte	5

Rozmrazenie a príprava

Jedlo	Množstvo -g/ml-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybie filé	300	900 W	9-11	prikryte	2
Tanier s jedlom	400	900 W	8-10	prikryte, po 6 minútach premiešajte	2

Príprava mäsa a rýb

Jedlo	Množstvo -g/ml-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Pečené mäso (bravčové, teľacie, jahňacie)	1000	630 W	34-38	Dochuťte podľa chuti, položte do plytkého pekáča a v polovici pečenia otočte	10
Pečené hovädzie (stredne)	1000	630 W	20-24	Dochuťte podľa chuti, položte do plytkého pekáča a v polovici pečenia otočte	10
Rybie filé	200	900 W	4-6	dochuťte podľa chuti, položte do nízkeho pekáča, prikryte	3



Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od teploty zmrazenia, kvality a hmotnosti potravín.

7. ÚDRŽBA A ČISTENIE



UPOZORNENIE!

ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNEJ RÚRY NEČISTITE ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI NA TRADIČNÉ RÚRY, PARNÝMI ČISTIČMI, ABRAZÍVNÝMI ANI AGRESÍVNÝMI ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI, PROSTRIEDKAMI S OBSAHOVÝM HYDROXIDU SODNÉHO ANI DRÔTENKAMI.

RÚRU ČISTITE PRAVIDELNE A ODSTRÁŇUJE ZVÝŠKY 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

Utrite flaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie flaky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu.

Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.

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 agresívne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo mať za následok rozbitie skla.



DÔLEŽITÉ!

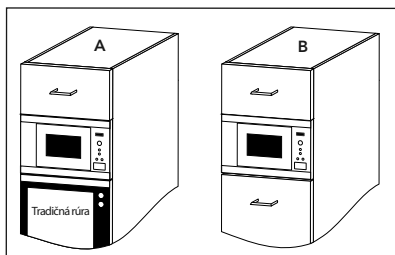
Nepoužívajte parné čističe.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Skontrolujte, či...
Mikrovlnná rúra nefunguje správne?	- Poistky v poistkovej skrínke fungujú. - Nedošlo k výpadku napájania. - Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Režim mikrovln nefunguje?	- Dvierka sú správne zavreté. - Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté. - Bolo stlačené tlačidlo START/QUICK.
Otočný tanier sa neotáča?	- Držiak otočného taniera je správne položený na manžete. - Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier. - Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu. - V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.
Mikrovlnná rúra sa nevypne?	- Zariadenie odpojte prostredníctvom poistkovej skrínky. - Obráťte sa na autorizovaný servis AEG.
Vnútorné svetlo nefunguje?	Obráťte sa na autorizovaný servis AEG. Žiarovku vnútorného svetla smú vymieňať len zaškolení AEG servisní technici.
Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?	- Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo, - Ak je jedlo studensie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, - Nastavte vyšší výkon.

9. MONTÁŽ

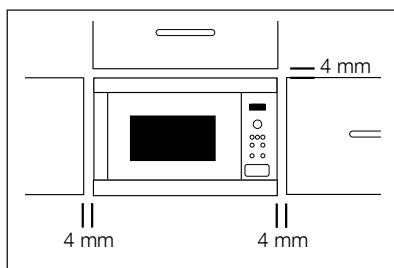
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:



Pozícia	Veľkosť otvoru		
	Š	H	V
A	560	550	450
B	560	500	450

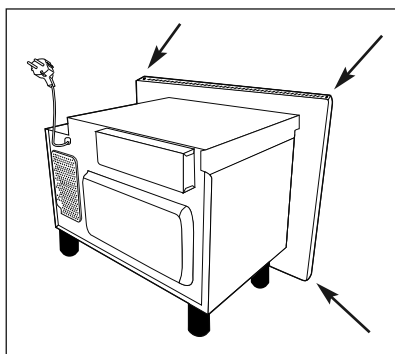
Rozmery v mm

9.1 Montáž zariadenia



1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Pomaly, bez použitia sily, vložte zariadenie do kuchynskej linky, kým sa predný rám rúry nebude tesne opierať o predný otvor v linke.
3. 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 nákres).

9.2 Možnosť upevnenia



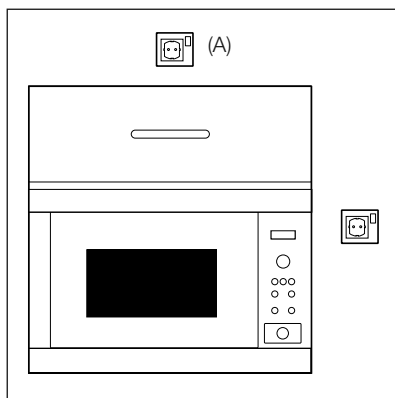
Možnosť upevnenia 1

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.

9.3 Pripojenie zariadenia k napájacímu 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.

9.4 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 AEG.

10. TECHNICKÉ PARAMETRE

Sietové napätie	230 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka/istič	Minimálne 10 A
Príkon:	Mikrovlny 1,3 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny 900 W (IEC 60705)
Frekvencia mikrovln	2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery:	MC2664E 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾
Objem vnútorného priestoru	26 litrov ²⁾
Otočný tanier	Ø 325 mm, sklený
Hmotnosť	pribl. 19 kg
Svetlo rúry	25 W/240-250 V

¹⁾ Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011. V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiovú frekvenciu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín. Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.

²⁾ Vnútorný 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, 2009/125/EC a 2011/65/EU.

TECHNICKÉ PARAMETRE SA MÔŽU V RÁMCI NEUSTÁLEHO ZLEPŠOVANIA ZMENIŤ BEZ
PREDCHÁDZAJÚCEHO UPOZORNENIA

11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu.

Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom stredisku alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



www.aeg.com/shop



TINS-A806URR1



 **AEG**
perfekt in form und funktion