



MC2664E

EE	Kasutusjuhend	2
UA	Посібник Користувача	31
CS	Uživatelská Příručka	61
LT	Naudotojo Vadovas	90
EN	User Manual	119
KK	Пайдаланушы Нұсқаулығы	148



SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED	3
2. SEADME ÜLEVAADE	8
3. JUHTPANEEL	10
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	11
5. MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE	13
6. PROGRAMMITABELID	21
7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE	26
8. MIDA TEHA, KUI	27
9. PAIGALDAMINE	28
10. TEHNILISED ANDMED	30
11. KESKKONNATEAVE	30

TÄIUSLIKE TULEMUSTE SAAVUTAMINE

Täname, et valisite selle AEG toote. See on loodud teid pikki aastaid laitmatult teenima. Selle toote uudne tehnoloogia aitab muuta elu lihtsamaks ja sellel on omadusi, mida tavalistel seadmetel ei pruugi olla. Võtke juhendi lugemiseks mõni minut aega, et tootest suurimat kasu saada.

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.aeg.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.aeg.com/productregistration



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED



OLULINE! OLULISED OHUTUSNÕUDED:
LUGEGETÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE
EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohu. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid. Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

1.1 Vigastuste vältimine



HOIATUS!

Ärge kasutage ahju, kui see on katki või esineb tõrkeid.

Enne kasutamist kontrollige järgmist:

- a) Uks – veenduge, et uks sulgub korralikult, ja tagage, et see on kohakuti ega ole moondunud.
- b) Hinged ja ukse ohutusriivid – veenduge, et need ei ole katki ega lahti.
- c) Uksetihendid ja tihenduspinnaad – veenduge, et need on terved.
- d) Ahju sisemus või uks – veenduge, et seal pole mõlke.
- e) Toitejuhe ja pistik – veenduge, et need pole kahjustunud.

Ärge kunagi kohandage, parandage ega muutke

ahju ise. Vastava koolitusega inimene ei tohi teha hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse korpus, mis kaitseb mikrolainekeetmist. See on väga ohtlik.

Ärge laske rasval või mustusel uksetihenditele ja nendega kokkupuutuvatele osadele koguneda. Järgige jaotise „Hooldamine ja puhastamine” juhiseid. Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmek. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Ärge püüdke ise ahjuvalgusti lampi vahetada ega lubage seda teha kellelgi, keda teeninduskeskus ei ole volitanud seda tegema. Kui ahjuvalgusti lamp enam ei põle, võtke ühendust oma edasimüüja või kohaliku AEG teeninduskeskusega.

1.2 Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine



HOIATUS!

Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.

Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinevad plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.

Pudruks tegemata munade valmistamiseks või ülessoojendamiseks torgake munakollane ja valge läbi, vastasel juhul võib muna lõhkeda. Koorige ja tükeldage kõvakskeedetud munad enne nende mikrolaineahjus ülessoojendamist.

Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri ja segage toitu enne selle serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu imikutele, lastele või vanuritele antava toidu või joogi temperatuurile. Hoidke lapsi uksest eemal, et nad ei põletaks end.

1.3 Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



HOIATUS!

Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Alla 8-aastaseid lapsi tuleb toote kasutamisel pidevalt jälgida.

Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riie kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.

Antud seade on mõeldud kasutamiseks majapidamistes ja muudes sarnastes kohtades, näiteks: poodide, kontorite ja muude töökohtade töötajate köögruumides; talumajapidamistes; hotellide, motellide ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.

1.4 Tuleohu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada. Juurdepääs pistikupesale peab olema vaba, et seadme pistikut saaks hädaolukorras kiiresti seinast välja tõmmata. Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 10 A jaotusliini kaitsme või min 10 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi. Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

Ärge pange tuleohtlikke materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge blokeeri ventilatsiooniavasid. Eemaldage toidu pakendilt kõik metallkinnised, traaditükid jne. Metallosad tekitavad kaarlahenduse ja see võib tuleohu põhjustada. Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid. Ärge hoidke ahjus toitu või muid esemeid. Pärast ahju käivitamist kontrollige seadeid veendumaks, et ahi töötab soovitud viisil. Vaadake selles kasutusjuhendis toodud vastavaid nõuandeid. Ärge kasutage ahju lahtise uksega ega kohandage turvalukusteid mingil moel. Ärge kasutage ahju, kui uksetihendite ja tihenduspiindade vahel on mõni objekt.

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

1.5 Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korpust eemaldada. Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Millegi kallamisel avadesse lülitage ahi kohe välja, tõmmake pistik seinast ja võtke ühendust

oma kohaliku teeninduskeskusega AEG. Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse. Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega. Selle peab asendama AEG teeninduskeskuse volitatud tehnik.

1.6 Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine

Ärge kunagi kasutage suletud anumaid. Enne kasutamist eemaldage katted ja kaaned. Suletud nõud võivad rõhu suurenemise tõttu plahvatada isegi pärast ahju väljalülitumist. Olge ettevaatlik vedelike kuumutamisel mikrolaineahjus. Kasutage laia suuga anumaid, et mullid välja pääseks.

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks:

- Enne kuumutamist/uuestikuumutamist segage vedelikku.
- Uuesti soojendamisel on soovitatav vedeliku sisse panna klaasist varras või sarnane riist.
- Laske vedelikul pärast kuumutamist vähemalt 20 sekundit ahjus seista, et vältida hilinenud plahvatuslikku keemist.

Enne küpsetamist torgake augud sellistesse toitudesse nagu kartulid, vorstid ja puuviljad, vastasel juhul võivad need lõhkeda.

1.7 Põletuste vältimine

Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid. Aurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides.

Anuma temperatuur ei näita tõeselt toidu või joogi temperatuuri; kontrollige alati toidu temperatuuri. Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida

vaabanevast aurst ja kuumusest tekkida võivad põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

Ärge toetuge ahju uksele ega kiikuge sellel. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana. Lastele tuleks õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidukatte ettevaatlikku eemaldamist; erilist tähelepanu tuleb pöörata toidu krõbedaks muutmiseks kasutatavale pakendile (nt isekuumenevad materjalid), kuna see võib eriti kuum olla.

1.8 Muud hoiatused

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel. See ahi on mõeldud ainult koduseks toidu valmistamiseks ja seda võib kasutada ainult toidu valmistamiseks. See ei sobi kaubanduslikuks või laboris kasutamiseks.

1.9 Ahju probleemi kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi käitage tühja ahju. See võib ahju kahjustada. Pruunistusnõu või isekuumeneva materjali kasutamisel pange alati selle alla kuumakindel isolaator, nt portselantaldrik, et vältida pöördaluse ja pöördaluse toe kahjustamist soojuspinge tõttu. Anuma juhendis määratud eelsoojenduse aega ei tohi ületada. Ärge kasutage metallnõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad tekitada elektrilise kaarlahenduse. Ärge pange konservipurke ahju. Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördalusega.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale.

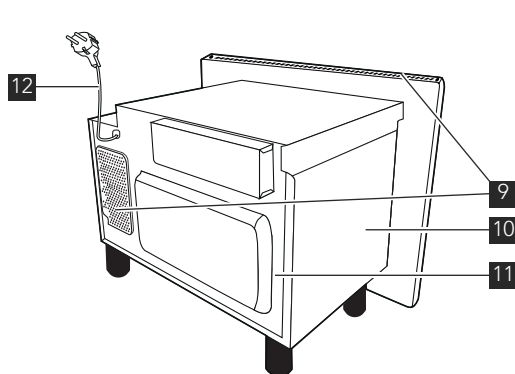
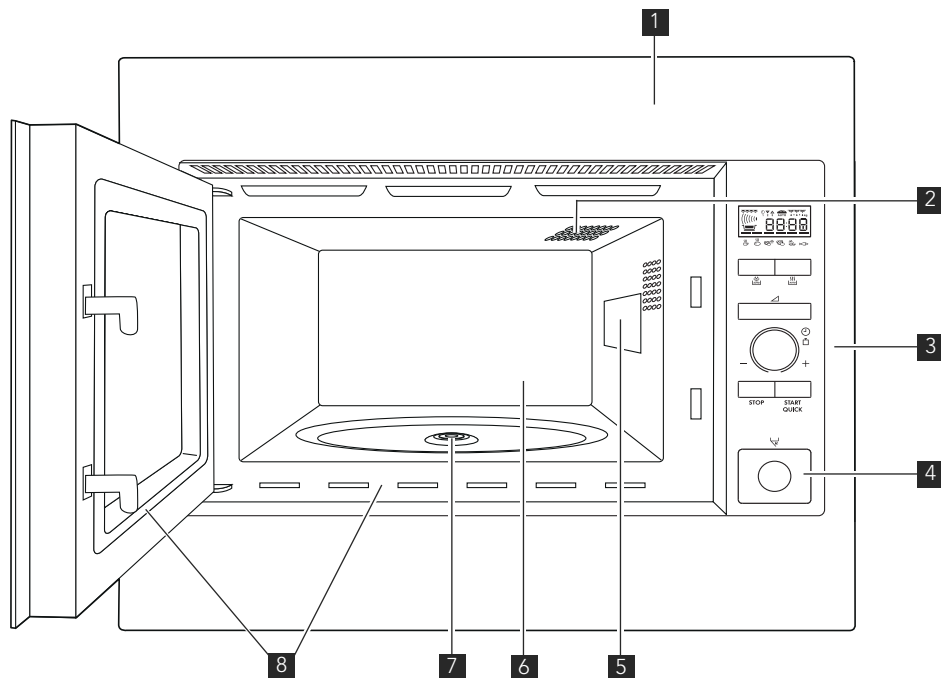


OLULINE! Kui te pole kindel, kuidas ahju ühendada, võtke ühendust volitatud, kvalifitseeritud elektrikuga.

Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

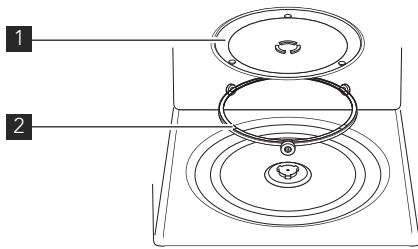
2. SEADME ÜLEVAADE

2.1 Mikrolaineahi



- 1 Esikülg
- 2 Ahjuvalgusti lamp
- 3 Juhtpaneel
- 4 Ukse avamisnupp
- 5 Lainejuhi kate
- 6 Ahju sisemus
- 7 Tihend
- 8 Uksetihendid ja tihenduspinna
- 9 Ventilatsiooniavad
- 10 Korpus
- 11 Tagasein
- 12 Toitejuhe

2.2 Lisaseadmed



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

1 Pöördalus

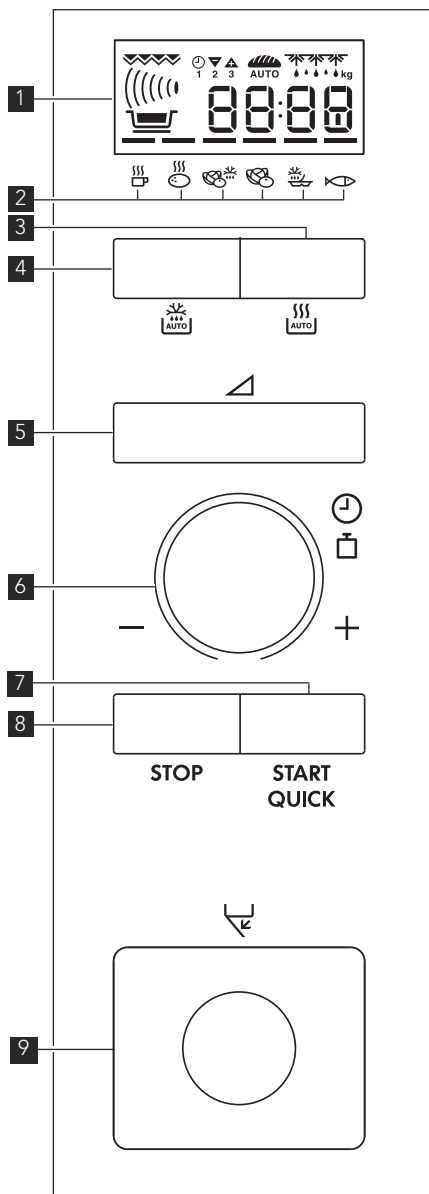
2 Pöördaluse tugi

- Asetage pöördaluse tugi süvendisse.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.



Lisaseadmete tellimisel öelge oma edasimüüjale või kohalikule AEG teeninduskeskusele järgmist: osa nimetus ja mudeli nimi.

3. JUHTPANEEL



1 Digitaalse ekraani näidikud

-  Mikrolaine
-  Kell
-  Toiduvalmistusetapid
-  Pluss/Miinus
-  Leiva automaatsulatus
-  Automaatsulatus
-  Kaal

2 Automaatküpsetuse sümbolid

-  Automaatküpsetuse nupp
-  Automaatsulatus nupp
-  Võimsuse nupp
-  Taimeri/Kaalu nupp
-  Start/Quick-nupp
-  Stop-nupp
-  Ukse avamise nupp

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Režiim Econ

Ahi on energiasäästu režiimis 'energy save' (Econ).

1. Pange ahju pistik seinakontakti.
2. Ekraanil kuvatakse: Econ.
3. Kuvaril loendatakse alla 3:00-st kuni nullini.
4. Kui jõutakse nullini, läheb ahi režiimi Econ ja kuvar jääb tühjaks.

 Režiimi Econ tühistamiseks seadistage kell.

4.2 Kella seadistamine

Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.

Näide: seadistage kellaajaks 11:30 (12-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Ekraanil kuvatakse: Econ.
3. Vajutage nuppu **START/QUICK** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
Ekraanil kuvatakse: 
4. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.
5. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/QUICK** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.
6. Vajutage nuppu **START/QUICK**.
7. Kontrollige ekraani: 
8. Sulgege uks.

 **TAIMERI/KAALU** nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva. Kui te vajutate nuppu **STOP**, siis kellaega ei seadistata. Ekraanil kuvatakse: Econ.

Näide: Kellaaja määramine 23:30-ks (24-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Ekraanil kuvatakse: Econ.
3. Vajutage nuppu **START/QUICK** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
Ekraanil kuvatakse: 
4. Vajutage nuppu **START/QUICK**.
Ekraanil kuvatakse: 

5. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.
6. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/QUICK** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.
7. Vajutage nuppu **START/QUICK**.
8. Kontrollige ekraani: 
9. Sulgege uks.

 **TAIMERI/KAALU** nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva. Kui te vajutate nuppu **STOP**, siis kellaega ei seadistata. Ekraanil kuvatakse: Econ.

4.3 Kellaaja muutmine, kui kellaæg on määratud

Näide: Kellaaja määramine 11:45-ks.

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu **START/QUICK** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
Ekraanil kuvatakse: 
- (Kui te soovite 24-tunnist kella, vajutage uuesti nuppu **START/QUICK**.)
3. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.
4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/QUICK** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.
5. Vajutage nuppu **START/QUICK**.
6. Kontrollige ekraani: 

4.4 Tühistada kella ja seatud Econ režiim

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu **START/QUICK** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.
Ekraanil kuvatakse: 
- (Kui te soovite 24-tunnist kella, vajutage uuesti nuppu **START/QUICK**.)
3. Vajutage nuppu **STOP**.
4. Ekraanil kuvatakse: Econ.
5. Sulgege uks.
6. Kuvaril loendatakse alla 3:00-st kuni nullini.
7. Kui jõutakse nullini, läheb ahi režiimi Econ ja kuvar jääb tühjaks.

4.5 Nupu STOP kasutamine

Nuppu **STOP** saab kasutada järgmisteks tegevusteks:

1. Programmeerimise ajal vea kustutamine.
2. Küpsetamise ajal ahju ajutiselt peatamine, vajutage üks kord.
3. Küpsetamise ajal programmi katkestamine, vajutage kaks korda.

4.6 Lapselukkk

Ahjul on turvafunktsioon, mis takistab lastel ahju kogemata käivitamist. Kui lukk on peale pandud, ei saa ühtegi mikrolaineahju osa kasutada, kuni lukk on maha võetud.

Näide: lapseluku pealepanemine.

1. Vajutage nuppu **STOP** ja hoidke seda 5 sekundit all.
2. Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kiri 'LOC':



Lapseluku mahavõtmiseks vajutage nuppu **STOP** ja hoidke seda 5 sekundit all, ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kellaaeg.

Lapselukku ei saa peale panna, kui kellaaega pole määratud.

5. MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

5.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium/ fooliumnõud	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Pruunistusnõud	✓	Järgige alati tootja juhiseid. Ärge ületage etteantud kuumutusaegu. Olge eriti ettevaatlikud, kuna need nõud lähevad väga kuumaks.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✓	Õrnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõraneda.
Metall	✗	Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab tuleohu.
Plast/polüstüreen, nt kiirtoidupakendid	✓	Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.
Toidukile	✓	See ei tohiks toiduga kokku puutuda ja sellesse tuleb augud teha, et aur pääseks välja.
Külmutus- /küpsetuskotid	✓	Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.
Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber	✓	Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohu.
Vitstest ja puidust nõud	✓	Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohu.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehed	✗	Need võivad sisaldada metalloakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohu.

5.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada tuleohu.
Suurus	Ühtlaseks küpsetamiseks tehke kõik tükid ühesuuruseks.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab vajalikku küpsetusaega. Lõigake täidisega toidud kuumuse või auru väljalaskmiseks lahti.
Paigutamine	Asetage toidu paksem osa (nt kanakoivad) nõu välisserva poole.
Katmine	Kasutage õhuavadega mikrolaineahjus kasutatavat toidukilet või sobivat kaant.
Läbitorkamine	Koore või nahaga toitudele tuleb enne küpsetamist või ülessoojendamist mitmes kohas augud sisse torgata, kuna muidu võib aur koguneda ja panna toidu lõhkema (nt kartulid, kala, kana, vorstid).  OLULINE! Mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad).
Segamine, keeramine ja ümberpaigutamine	Ühtlaseks küpsetamiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, keerata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati välisservalt keskosa poole.
Seisimine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad).

5.3 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Teie ahjul on 6 võimsust.

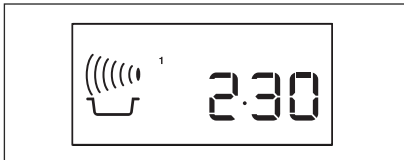
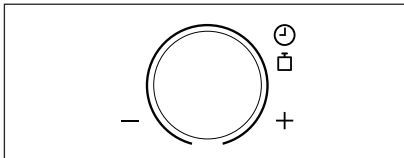
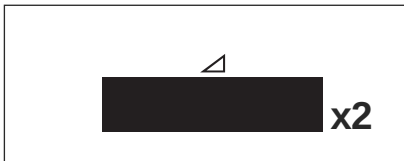
Võimsuse seade	Soovitav kasutus
900 W/ KÕRGE	Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.
630 W	Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.
450 W	Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.
270 W/ SULATUS	Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.
90 W	See sobib õrnaks sulatamiseks, nt kreemikoogi või lehttaigna valmistamiseks.
0 W	Kasutusel seadme mittetöötamise/köögitaimeri kasutamise ajal.

W = VATT

Ahju saab programmeerida kuni 90 minutiks. Küpsetusaja määramise üksus ulatub 15 sekundist viie minutini. See sõltub küpsetusaja kogupikkusest, nagu on näidatud tabelis.

Näide: Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

Küpsetusaeg	Aja pikendamise üksus
0–5 minutit	15 sekundit
5–10 minutit	30 sekundit
10–30 minutit	1 minut
30–90 minutit	5 minutit



1. Vajutage kaks korda **VÕIMSUSE** nuppu.

2. Sisestage aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 2.30.

3. Vajutage nuppu **START/QUICK**.

4. Kontrollige ekraani.



OLULINE!

Kui võimsust ei valita, määratakse võimsuseks automaatselt 900 W/ KÕRGE.

- Kui uks avatakse küpsetamise ajal, peatub küpsetusaeg digitaalsel kuval automaatselt. Küpsetusaeg hakkab edasi jooksmas, kui uks suletakse ja vajutatakse nuppu **START/QUICK**.
- Kui tahate küpsetamise ajal võimsust näha, vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.
- Saate küpsetamise ajal küpsetusaega suurendada/vähendada, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu.
- Saate küpsetamise ajal võimsust muuta, vajutades **VÕIMSUSE** nuppu.
- Küpsetamise ajal programmi katkestamiseks vajutage kaks korda nuppu **STOP**.

5.4 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	20 minutit	Mikrolained 630 W



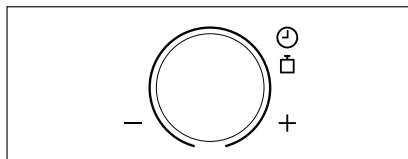
OLULINE! Kui küpsetate toitu üle tavapärase aja ainult 900 W võimsusega, langeb ahju võimsus automaatselt, et vältida ülekuumenemist. (Mikrolaineahju võimsus langeb 630 W-le.) Pärast 90-sekundilist pausi saab 900 W lähtestada.

5.5 Köögitaimer

Näide: Köögitaimeri seadmine 7 minutiks.



1. Vajutage 7 korda **VÕIMSUSE** nuppu.



2. Sisestage aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 7.00.



3. Vajutage nuppu **START/QUICK**.



4. Kontrollige ekraani.



Taimeri peatamiseks vajutage nuppu **STOP**. Taimeri taas sisselülitamiseks vajutage nuppu **START/QUICK**, taimerist väljumiseks vajutage uuesti nuppu **STOP**.

5.6 30 sekundi lisamine

Nupp **START/QUICK** võimaldab kaht järgmist funktsiooni kasutada.

Otsekäivitus

Saate kohe 30 sekundit küpsetada mikrolaineahju võimsusel 900 W/KÕRGE, vajutades nuppu **START/QUICK**.

5.7 Pluss ja miinus

Funktsioonid **PLUS**  ja **MIINUS**  võimaldavad lühendada või pikendada küpsetusaega automaatprogrammide kasutamise ajal.

Näide: 0,3 kg kartulite pehmeks keetmine.

Küpsetusaja pikendamine

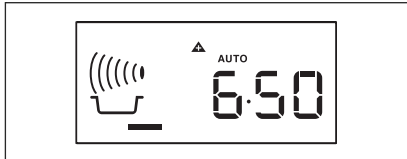
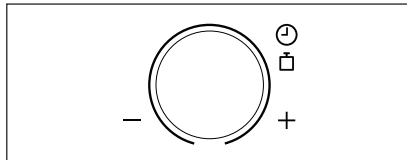
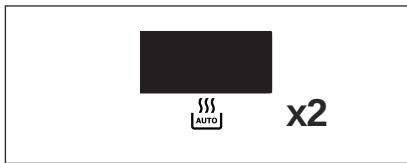
Saate küpsetusaega mitu korda 30 sekundi võrra pikendada, kui vajutate nuppu ahju töötamise ajal.



Seda funktsiooni ei saa kasutada automaatküpsetuse või automaatsulatuse ajal.

Kui eelistate keedukartuleid, mis on küpsed, aga endiselt kõvad, kasutage **MIINUST** .

Kui aga eelistate pehmemaid keedukartuleid, kasutage **PLUS** .



1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda **AUTOMAATKÜPSETUSE** nuppu.

2. Keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu, kuni kuvatakse 0.3.

3. **PLUS**  kohanduse valimiseks vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.

4. Vajutage nuppu **START/QUICK**.

5. Kontrollige ekraani.



PLUSSI/MIINUSE katkestamiseks vajutage 3 korda **VÕIMSUSE** nuppu. **PLUSSI** valimisel kuvatakse ekraanil .

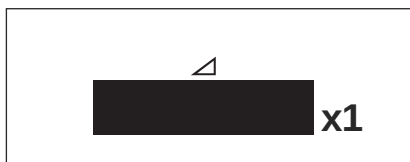
MIINUSE valimisel kuvatakse ekraanil .

5.8 Mitmeetapiline küpsetamine

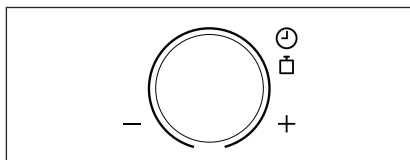
Mikrolaineahju kasutades saab programmeerida maksimaalselt 3-etapilise jada.

Näide: küpsetamine:

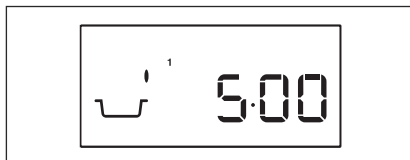
1. etapp: 5 minutit 900 W
2. etapp: 16 minutit 270 W



1. Vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.



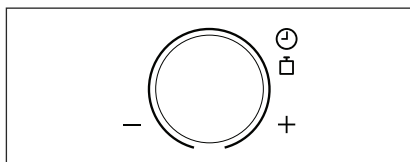
2. Sisestage soovitud aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse 5.00.



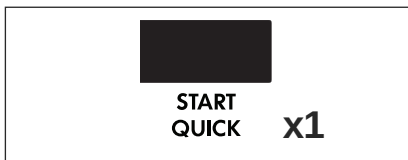
3. Kontrollige ekraani.



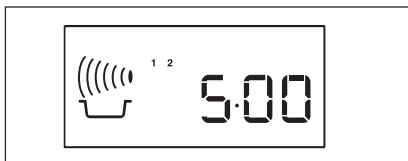
4. Vajutage 4 korda **VÕIMSUSE** nuppu.



5. Sisestage soovitud aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse 16.00.



6. Vajutage nuppu **START/QUICK**.



7. Kontrollige ekraani.

Ahi küpsetab 5 minutit võimsusel 900 W
ja seejärel 16 minutit võimsusel 270 W.

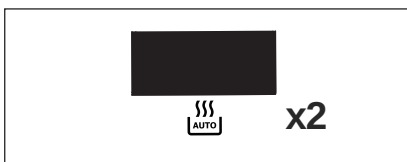
5.9 Automaatküpsetus ja automaatsulatus

Automaatküpsetus ja automaatsulatus arvutavad automaatselt õige küpsetusrežiimi ja -aja välja. Saate valida 6 automaatküpsetuse ja 2 automaatsulatusese menüü vahel.

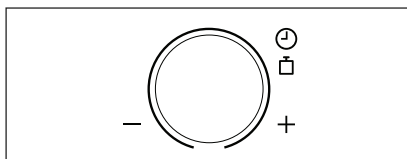
Toit	Sümbol
Jook	
Keedukartulid/mundris ahjukartulid	
Külmutatud köögiviljad	

Toit	Sümbol
Värsked köögiviljad	
Külmutatud valmistoit	
Kalafilee kastmega	
Liha/kala/linnuliha	
Leib	

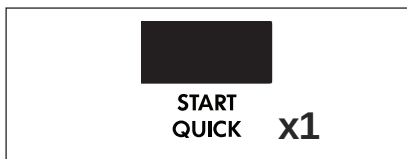
Näide: 0,3 kg kartulite keetmine.



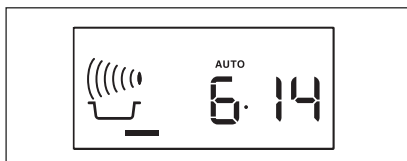
1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda **AUTOMAATKÜPSETUSE** nuppu.



2. Keerake **TAIMER/KAALU** nuppu, kuni kuvatakse 0.3.



3. Vajutage nuppu **START/QUICK**.



4. Kontrollige ekraani.

i Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkavad vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu **START/QUICK**.

Automaatküpsetuse/automaatsulatusese lõpus peatub programm automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkab vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaaeg.

6. PROGRAMMITABELID

6.1 Automaatküpsetuse tabelid

Automaatküpsetus	Kaal (suurendatav üksus)/nõud	Nupp	Protseduur
Jook (tee/kohv) 	1–6 tassi 1 tass=200 ml	 x1	Pange tass pöördaluse serva poole.
Koorega keedetud kartulid 	0,2–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x2	Keedukartulid: koorige kartulid ja lõigake ühesuurusteks tükkideks. Mundris ahjukartulid: valige sama suured kartulid ja peske need puhtaks. - Pange keedetud või mundris ahjukartulid kaussi. - Lisage vajalikus koguses vett (100 g kohta), umbes 2 spl ja natuke soola. - Katke kaanega. - Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. - Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.
Külmutatud kõogiviljad 	0,1–0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x3	- Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.) - Katke kaanega. - Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. - Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista. Kui kõogiviljad on kokku külmunud, küpsetage käsitsi.
Värsked kõogiviljad 	0,1–0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x4	- Lõigake väikesteks tükkideks, nt ribadeks, kuupideks või viiludeks. - Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.) - Katke kaanega. - Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. - Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.
Külmutatud valmistoit (segatav) 	0,3–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas	 x5	- Pange toit sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse. - Lisage vedelikku, kui tootja on nii soovitanud. - Katke kaanega. - Küpsetage kaaneta, kui tootja näeb niimoodi ette. - Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. - Pärast küpsetamist segage ja laske umbes 2 min seista.
Kalafilee kastmega 	0,5–1,5 kg ¹⁾ (100 g) Praetaldrik ja mikrolainekindel toidukile	 x6	Vt kastmega kalafilee retsepte. ¹⁾ Koostiste kogukaal.

6.2 Automaatsulatused tabelid

Automaatsulatus	Kaal (suurendatav üksus)/nõud	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha  (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0,2–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x1	- Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. - Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. - Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. - Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.  Ei sobi terve linnu sulatamiseks.
Leib  AUTO 	0,1–1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x2	- Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. - Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. - Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

- Oluline! Jahutatud toite küpsetatakse temperatuurilt 5 °C, külmutatud toite temperatuurilt –18 °C.
- Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse.
- Toitude korral, mis kaaluvad rohkem või vähem kui automaatküpsetuse ja automaatsulatused tabelites toodud kaalud/kogused, kasutage käsitsi küpsetamist/sulatamist.
- Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Veenduge, et toit on pärast küpsetamist kuum.
- Pärast mikrolainerežiimi kasutamist võib jahutusventilaator tööle hakata.
- Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
- Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.
- Pärast ümberpööramist katke sulanud osad väikeste õhukeste alumiiniumfooliumi tükkidega.
- Linnuliha tuleks kohe pärast sulatamist töödelda.

6.3 Automaatküpsetuse retseptid

Kalafilee pikantse kastmega			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konservtomatid (nõrutatud)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	tšillikaste
15 g	30 g	45 g	peeneks hakitud sibul
1 tl	1-2 tl	2-3 tl	punase veini äädikas
			sinep, tüümian ja Cayenne'i pipar
250 g	500 g	750 g	kalafilee
			sool

1. Segage kastme koostisosad kokku.
2. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
3. Valage kalafilee kastmega üle.
4. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil automaatküpsetus — kalafilee kastmega.
5. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Kalafilee karrikastmega			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	kalafilee
			sool
50 g	100 g	150 g	viilutatud banaan
200 g	400 g	600 g	valmis karrikaste

1. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
2. Katke kalafilee banaaniviilude ja valmis karrikastmega.
3. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil automaatküpsetus — kalafilee kastmega.
4. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

6.4 Küpsetamistabelid

Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/jook	Kogus -g/ml-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod
Piim 1 tass	150	900 W	1	ärge katke
Vesi 1 tass 6 tassi 1 nõu	150	900 W	2	ärge katke
	900	900 W	8-10	ärge katke
	1000	900 W	9-11	ärge katke
Üks taldrikutäis (köögiviljad, liha ja lisandid)	400	900 W	4-6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Supp/hautis	200	900 W	1-2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögililjad	200	900 W	2-3	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni,
	500	900 W	3-5	segage kuumutamise vahepeal
Liha, 1 viil ¹⁾	200	900 W	3	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee ¹⁾	200	900 W	3-5	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	450 W	½-1	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	450 W	½-1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri
Margariini/või sulatamine ¹⁾	50	900 W	½	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	450 W	3-4	segage aeg-ajalt

¹⁾Jahutatud kujul

Sulatamine

Toit	Kogus -g/ml-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	270 W	8-9	segage sulatamise vahepeal	10-30
Kook, 1 tükk	150	90 W	1-3	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad ja marjad, nt kirsid, maasikad, vaarikad, ploomid	250	270 W	3-5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

Sulatamine ja küpsetamine

Toit	Kogus -g/ml-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	900 W	9-11	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	900 W	8-10	katke kinni, segage 6 minuti pärast	2

Liha ja kala küpsetamine

Toit	Kogus -g/ml-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Praed (sea-, vasika-, lambaliha)	1000	630 W	34-38	Maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, pöörake poole küpsetamise ajal ümber	10
Loomalihapraad (keskmise)	1000	630 W	20-24	Maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, pöörake poole küpsetamise ajal ümber	10
Kalafilee	200	900 W	4-6	maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, katke kinni	3



Tabelis näidatud ajad on suunised, mis võivad erineda sõltuvalt toidu külmutustemperatuurist, omadustest ja kaalust.

7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



ETTEVAATUST!

ÄRGE KASUTAGE ÜHEGI MIKROLAINEAHJU OSA PUHASTAMISEL MÜÜGILOLEVAID KÜÜRIMISLAPPE VÕI AHJU PUHASTUSVAHENDEID, AURUPUHASTEID, ABRASIIVSEID JA KAREDAID PUHASTUSVAHENDEID, MIS TAHES VAHENDEID, MIS SISALDAVAD NAATRIUMHÜDROKSIIDI.

PUHASTAGE AHJU REGULAARSELT JA EEMALDAGE KÕIK TOIDUJÄÄTMED. Kui te ei hoi aahu puhtana, võib aahu pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Ahju välispind

Ahju välispinda võib hõlpsasti puhastada pehme seebi ja veega. Veenduge, et pühite seebi ära niiske lapiga ja kuivatate välispinna pehme rätiga.

Juhtpaneel

Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahju sisepind

Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmed pehme ja niiske lapi või käsnaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmed on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet.

Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib aahu kahjustada.

Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi

Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

Uks

Kogu mustuse eemaldamiseks puhastage regulaarselt mõlemat ukse külge, ukse kinnitust ja kinnituspindasid pehme ja niiske lapiga. Ahju ukse klaasi puhastamiseks ärge kasutage karemaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.



OLULINE!

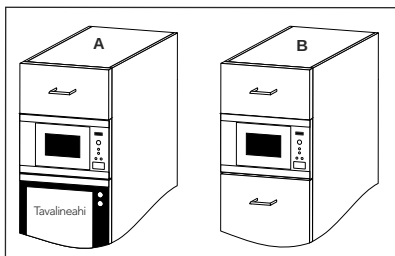
Kasutada ei tohi aurupuhastit.

8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige...
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	- Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. - Kas on esinenud voolukatkestusi. - Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektrikü poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	- Kas uks on korralikult suletud. - Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. - Kas nuppu START/QUICK on vajutatud.
Pöördalus ei pöörle?	- Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. - Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. - Ega toitu ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlmist. - Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	- Ühendage seade kaitsmekarbiga lahti. - Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega.
Sisevalgustus ei tööta?	Võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektrikipini tohivad vahetada ainult koolitatud AEG hooldustehnikud.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	- Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). - Kui toitu on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. - Suurendage seadme võimsust.

9. PAIGALDAMINE

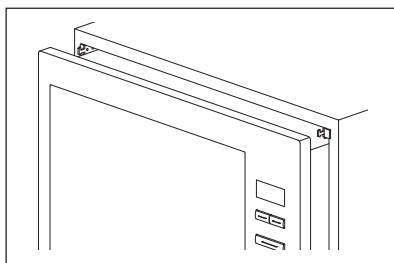
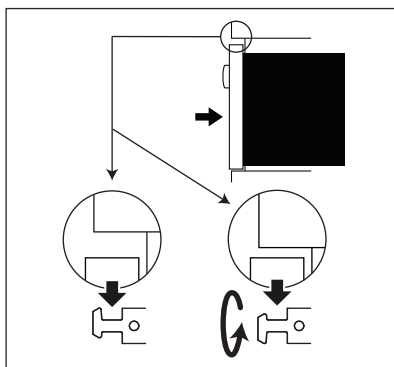
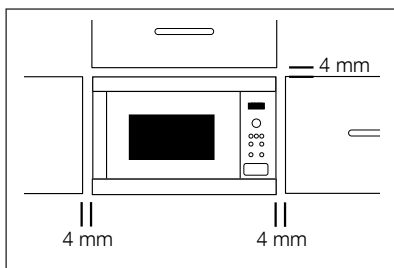
Mikrolaineahju saab seada asendisse A või B:



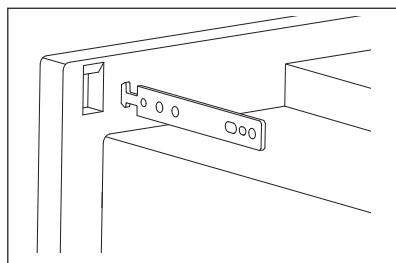
Asend	Niši suurus		
	L	S	K
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mõõtmed (mm)

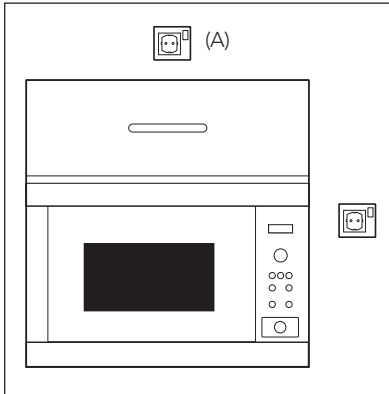
9.1 Seadme paigaldus



1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigaldage kinnitushaagid köögikappi, juhindudes lisatud õpetusest ja mallist.
3. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kui seade paika ei lähe, saab selle kinnitushaagi ümber pöörata. Ahju eesmine raam peab minema vastu kapi eesmist ava.
4. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 4 mm vahe (vt diagrammi).



9.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 230 V/ 50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

9.3 Elektrilised ühendused



HOIATUS!

SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD

Tootja ei võta endale mingit vastutust, kui seda ohutusmeetet ei järgita.

Kui seadme küljes olev pistik ei ühildu seinakontaktiga, võtke ühendust kohaliku AEG hoolduskeskusega.

10. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini ping	230 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüliti	Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine 1,3 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine 900 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus	2450 MHz ¹⁾ (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	MC2664E 594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾
Ahju mahutavus	26 liitrit ²⁾
Pöördalus	ø 325 mm, klaas
Kaal	umbes 19 kg
Ahjuvalgusti lamp	25 W / 240–250 V

¹⁾ See toode vastab Euroopa standardi EN 55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

²⁾ Sisevõimsus on arvatatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

See ahi vastab direktiivide 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ja 2011/65/EU nõuetele.
TEHNILISI ANDMEID VÕIB JÄRJEPIDEVA PARENDUSTÖÖ OSANA ILMA ETTE TEATAMATA MUUTA

11. KESKKONNATEAVE

Sümboliga ♻️ tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse.

Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga 🗑️ tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	32
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ	38
3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ	40
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	41
5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ	43
6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ	51
7. ДОГЛЯД І МИТТЯ	56
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО	57
9. УСТАНОВЛЕННЯ	58
10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	60
11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА	60

ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

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

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.aeg.com/productregistration



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

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



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

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

1.1 Щоб запобігти травмуванню



УВАГА!

Не користуйтеся піччю, якщо вона пошкоджена чи несправна.

Перш ніж користуватися, перевірте:

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

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

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

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

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

1.2 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню



УВАГА!

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

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

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

Почистіть і поріжте зварені «в круту» яйця, перш ніж підігрівати їх у мікрохвильовій печі.

Щоб уникнути опіків, завжди перевіряйте температуру їжі і перемішуйте її, перш ніж подати.

Особливу увагу звертайте на температуру їжі та напоїв для немовлят, дітей та старших осіб.

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

1.3 Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми



УВАГА!

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! Забороняється використання дітям молодше 8 років без постійного нагляду дорослих.

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

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

Цей пристрій призначений для використання в

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

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

1.4 Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу. Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 10 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 10 А. Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм. Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

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

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

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

1.5 Щоб запобігти ураженню струмом

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

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

1.6 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

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

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

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

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

1.7 Щоб запобігти можливим опікам

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

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

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

1.8 Додаткові застереження

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

1.9 Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень

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

Щоб не пошкодити поворотний столик:

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

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі.

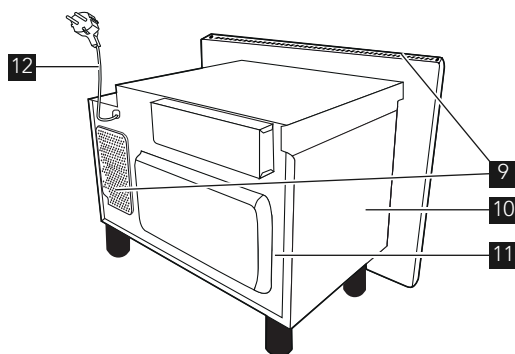
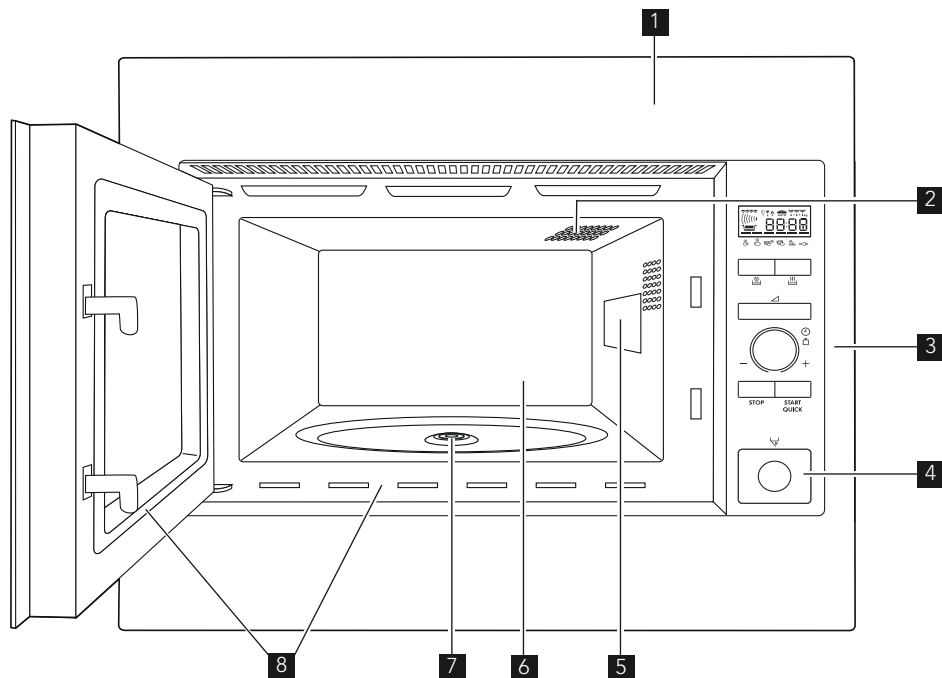


ВАЖЛИВО! Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика.

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

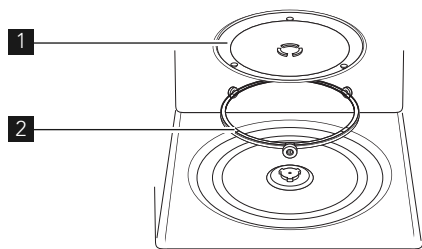
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

2.1 МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ



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

2.2 ДОДАТКИ



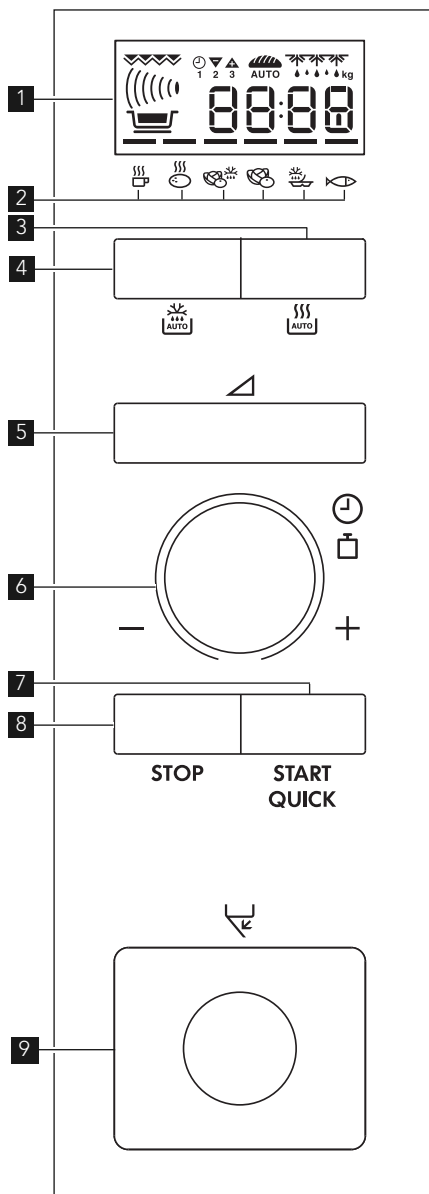
Перевірте наявність таких додатків:

- 1** Поворотний столик
- 2** Підставка поворотного столика

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

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

3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1 Індикатори на цифровому екрані

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

2 Індикатор режиму автоматичного готування

3 Кнопка режиму автоматичного готування

4 Кнопка автоматичного розморожування

5 Кнопка рівня потужності

6 Регулятор Таймер/Вага

7 Кнопка Start/Quick

8 Кнопка Stop

9 Кнопка відкриття дверцят

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 РЕЖИМ «ECON»

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

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

 Щоб скасувати режим Econ, настройте годинник.

4.2 ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 год.

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

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

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

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

1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: Econ.
3. Натисніть і утримуйте кнопку **START/QUICK** протягом 5 секунд. Піч

подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 

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

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

4.3 КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

Приклад: щоб виставити годинник на 11:45.

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

4.4 ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

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

4.5 КНОПКА STOP

Використовуйте кнопку **STOP**, щоб:

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

4.6 БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

Приклад: щоб увімкнути блокування від дітей.

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



-  Щоб зняти блокування від дітей, натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 5-и секунд, піч двічі

подасть звуковий сигнал і висвітлиться годинник. Блокування від дітей не можна увімкнути, якщо годинник не виставлено.

5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

5.1 КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

5.2 ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

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

5.3 ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Ваша піч має 6 рівнів потужності.

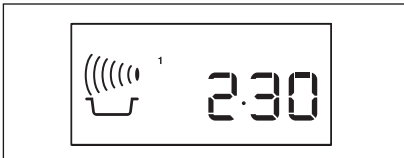
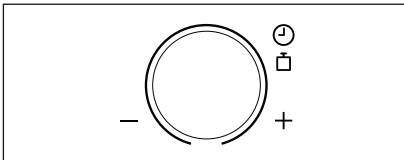
Рівень потужності	Пропонується використовувати
900 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).
630 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці,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

Вт = ВАТТ

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

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

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



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

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

3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.

4. Перевірте екран.



ВАЖЛИВО!

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

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

5.4 ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	20 хвилин	Мікрохвилі 630 Вт



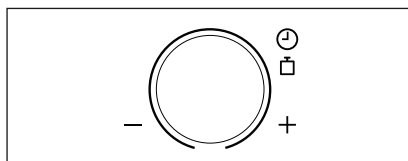
ВАЖЛИВО! Якщо ви готуєте на потужності 900 Вт довше стандартного часу, потужність автоматично зменшиться, щоб уникнути перегрівання. (Рівень потужності буде зменшено до 630 Вт.) Після зупинки на 90 секунд потужність 900 Вт можна ввімкнути знову.

5.5 ТАЙМЕР

Приклад: щоб виставити таймер на 7 хвилин.



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



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



3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



4. Перевірте екран:



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

5.6 ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

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

Швидкий запуск

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

Продовжити час готування

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



Ця функція недоступна під час режимів автоматичного готування та автоматичного розморожування.

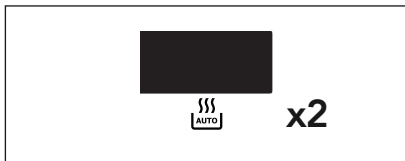
5.7 ПЛЮС ТА МІНУС

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

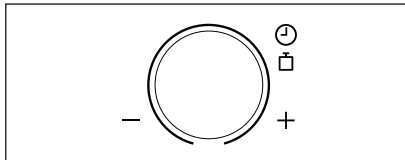
Приклад: щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі, добре розвареної.

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

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



1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ**.



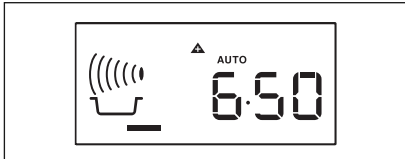
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітиться 0.3.



3. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз, щоб вибрати настройку **ПЛЮС** .



4. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



5. Перевірте екран.



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

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

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

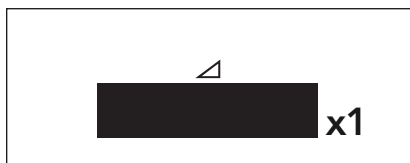
5.8 ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

Для режиму мікрохвилі можна
запланувати 3 (не більше) етапи
готування.

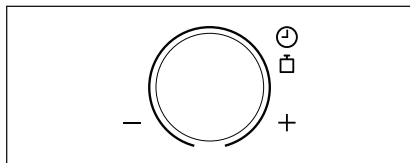
Приклад: Щоб готувати:

Етап 1: 5 хвилини 900 Вт

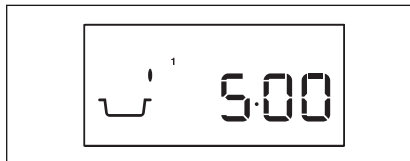
Етап 2: 16 хвилини 270 Вт



1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз.



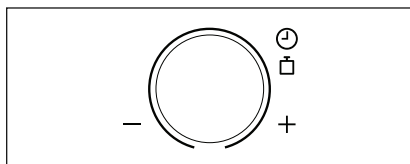
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 5.00.



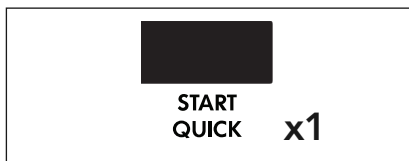
3. Перевірте екран.



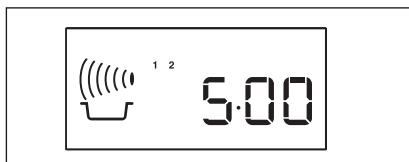
4. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 4 рази.



5. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 16.00.



6. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



7. Перевірте екран.

Піч готуватиме 5 хвилин на потужності 900 Вт, потім 16 хвилин на потужності 270 Вт.

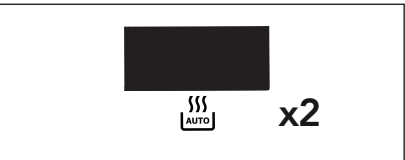
5.9 АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

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

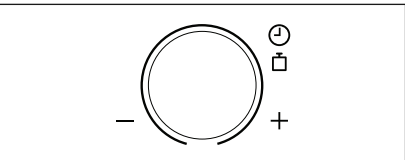
Продукти	Символ
Напій	
Варена картопля/Картопля в мундирах	
Заморожені овочі	

Приклад: Щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

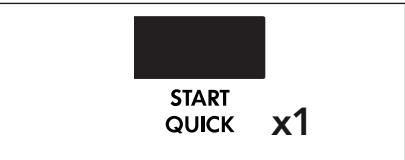
Продукти	Символ
Свіжі овочі	
Заморожена готова їжа	
Рибне філе в соусі	
М'ясо/Риба/Птиця	
Хліб	



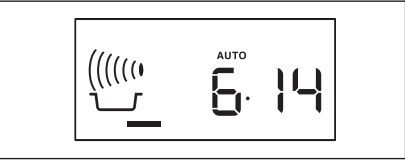
1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ**.



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



3. Натисніть кнопку **START/QUICK**.



4. Перевірте екран.

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

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

6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

6.1 ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/Кава) 	1-6 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	Поставте чашку на край поворотного столика.
Варена картопля і картопля в мундирах 	0,2-1,0 кг (100 г) Миска і кришка	 x2	Варена картопля: Почистіть картоплю і поріжте її на приблизно однакові шматки. Картопля в мундирах: Виберіть картоплини приблизно одного розміру і помийте їх. - Покладіть підготовану картоплю в миску. - Додайте необхідну кількість води (на 100г) приблизно 2 ст. л. і трохи солі. - Накрийте кришкою. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожені овочі 	0,1-0,8 кг (100 г) Миска і кришка	 x3	- Додайте 1 ст. л води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.) - Накрийте кришкою. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини. - Якщо заморожені овочі змерзли в шматок, готуйте в ручному режимі.
Свіжі овочі 	0,1-0,8 кг (100 г) Миска і кришка	 x4	- Поріжте на шматочки, наприклад, смужечками, кубиками чи скибочками. - Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду не потрібно.) - Накрийте кришкою. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожена готова їжа (можна перемішати) 	0,3-1,0 кг (100 г) Миска і кришка	 x5	- Перекладіть їжу на підходящий для використання у мікрохвильовій печі посуд. - Додайте трохи рідини, якщо так рекомендує виробник. - Накрийте кришкою. - Готуйте не накриваючи, якщо так радить виробник. - Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. - Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Рибне філе в соусі 	0,5 -1,5 кг ¹⁾ (100 г) Форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі	 x6	Див. рецепт «Рибне філе в соусі». ¹⁾ Загальна вага інгредієнтів.

6.2 ТАБЛИЦІ АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ

Автоматичне розморожування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця  (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	 x1	- Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. - Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. - Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. - Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини.  Не стосується тушок птиці.
Хліб   AUTO	0,1-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	 x2	- Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. - Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. - Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 5-15 хв., доки добре не відтане.

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

6.3 РЕЦЕПТИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ

Рибне філе в пікантному соусі			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
175 г	350 г	525 г	консервовані помідори (в'ялені)
50 г	100 г	150 г	кукурудза
5 г	10 г	15 г	соус чілі
15 г	30 г	45 г	цибуля (дрібно посічена)
1 ч. л.	1-2 ч. л.	2-3 ч. л.	червоний винний оцет
			гірчиця, чебрець і каєнський перець
250 г	500 г	750 г	рибне філе
			сіль

1. Змішайте інгредієнти для соусу.
2. Покладіть рибне філе у круглу форму для запікання тоншою частиною всередину і посоліть.
3. Намажте рибне філе соусом.
4. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі і готуйте в режимі автоматичне готування «Рибне філе в соусі».
5. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

Рибне філе в соусі карі			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
250 г	500 г	750 г	рибне філе
			сіль
50 г	100 г	150 г	банан (порізаний)
200 г	400 г	600 г	готовий соус карі

1. Покладіть рибне філе у круглу форму для запікання тоншою частиною всередину і посоліть.
2. Розкладіть банан і намажте все готовим соусом карі.
3. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі і готуйте в режимі автоматичне готування «Рибне філе в соусі».
4. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

6.4 ТАБЛИЦІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ

Підігрівання їжі та напоїв

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

¹⁾Охолоджене

Розморожування

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

Розморожування і готування

Продукти	Кількість -г-	Потужн ість Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистоюва- ння -хв.-
Рибне філе	300	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

Готування м'яса і риби

Продукти	Кількість -г-	Потужн ість Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистоюва- ння -хв.-
Печеня (свинина, телятина, баранина)	1000	630 Вт	34-38	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, переверніть через в середині процесу нагрівання	10
Ростбіф (середньої пропеченості)	1000	630 Вт	20-24	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, переверніть через в середині процесу нагрівання	10
Рибне філе	200	900 Вт	4-6	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, накрийте	3

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

7. ДОГЛЯД І МИТТЯ

УВАГА!

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

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

Зовнішня поверхня печі

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

Панель керування

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

Внутрішня поверхня печі

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

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

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

Поворотний столик і його підставка

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

Дверцята

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



ВАЖЛИВО!

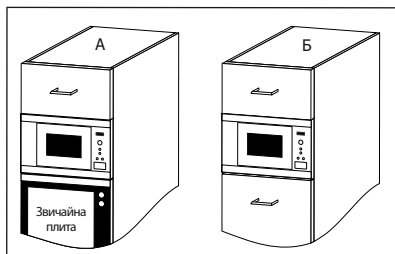
Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	- Запобіжники у блоці запобіжників працюють. - Не було збою електромережі. - Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	- Дверцята добре зачинені. - Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. - Ви натиснули кнопку START/QUICK.
Поворотний столик не обертається?	- Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. - Посуд не виходить за межі поворотного столика. - Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. - У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	- Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. - Зверніться до уповноваженого AEG сервіс-центр.
Внутрішнє освітлення не працює?	Зверніться до уповноваженого AEG сервіс-центр. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центру.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	- Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або - Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або - Встановіть більшу потужність.

9. УСТАНОВЛЕННЯ

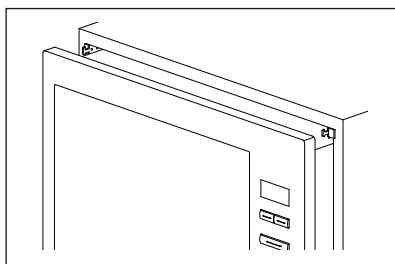
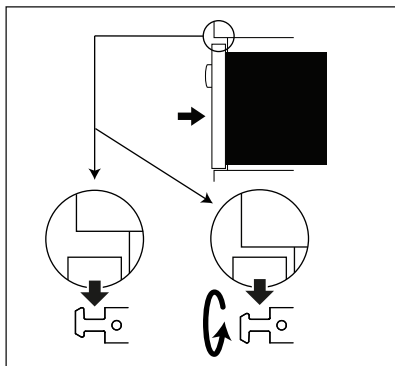
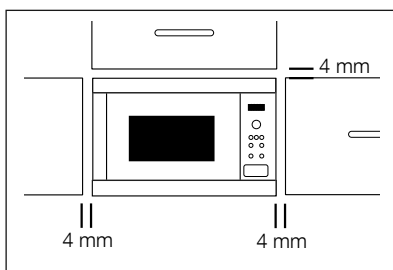
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А, Б, В і Г:



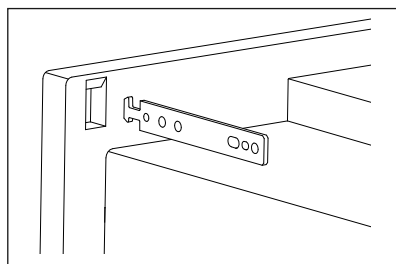
Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	560	550	450
Б	560	500	450

Габарити (мм)

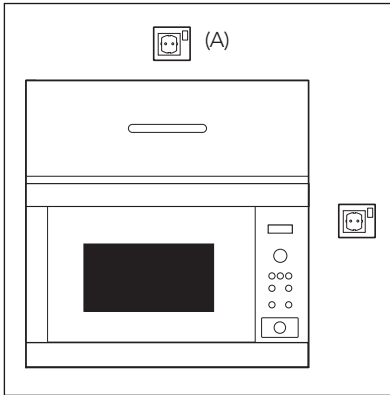
9.1 УСТАНОВЛЕННЯ ПРИБОРУ



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



9.2 ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ



- Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (A).
- Підключіть пристрій до окремої фази 230 В/ 50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузку до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (A) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

9.3 ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ



УВАГА!
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ
ЗАЗЕМЛЕНИЙ

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

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

10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	230 В, 50 Гц, однофазна
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму:	
Мікрохвилі	1,3 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі 900 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц ¹⁾ (Груп 2 / Класу В)
Зовнішні габарити:	МС2664Е 594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) ²⁾
Об'єм камери	26 літрів ²⁾
Поворотний столик	Ø 325 мм, скло
Вага	прибл. 19 кг
Лампа печі	25 Вт/240-250 В

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

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

ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

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

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

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	62
2. POPIS SPOTŘEBIČE	67
3. OVLÁDACÍ PANEL	69
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	70
5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY	72
6. TABULKY PROGRAMŮ	80
7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	85
8. CO DĚLAT KDYŽ	86
9. INSTALACE	87
10. TECHNICKÉ ÚDAJE	89
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ	89

PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

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

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.aeg.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

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

1.1 Zamezení možnosti zranění



VAROVÁNÍ!

Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji.

Před spuštěním zkontrolujte následující:

- a) Dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá.
- b) Závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné.
- c) Těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny.
- d) Ohřívací prostor a vnitřní strana dvířek: ujistěte se, že nejsou promáčknuté.
- e) Síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.

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

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

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

1.2 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



VAROVÁNÍ!

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

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

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

bez skořápek.

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

Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.

1.3 Zamezení nesprávnému použití dětmi



VAROVÁNÍ!

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

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

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

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

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

1.4 Zamezení nebezpečí požáru

Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár. Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 230 V, 50 Hz a minimálně 10 A pojistku v distribučním vedení nebo 10 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

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

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

1.5 Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

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

žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti. Sítový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny. Zjistěte, aby se sítový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

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

1.6 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

1.7 Zamezení možnosti vzniku popálenin

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

Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla.

Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nádívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

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

1.8 Další upozornění

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

1.9 Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

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

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.

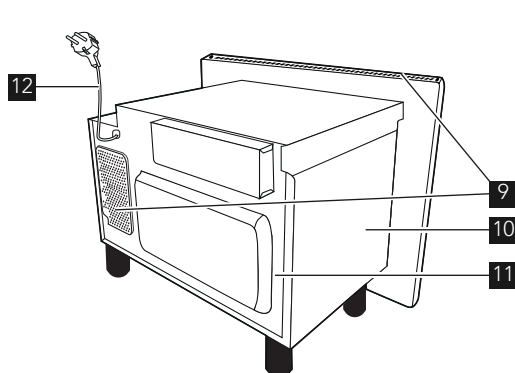
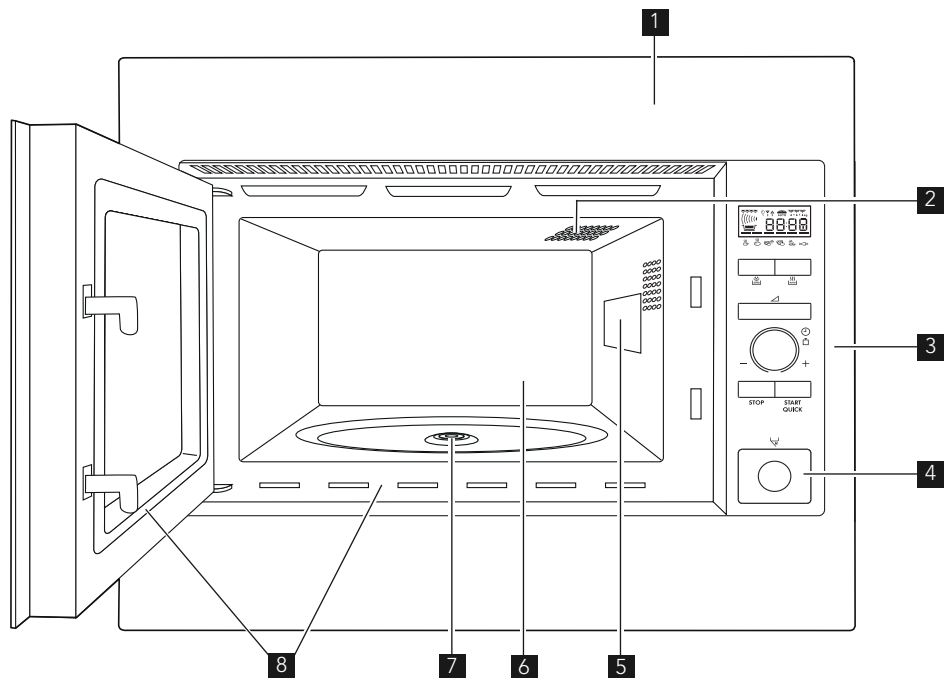


DŮLEŽITÉ! Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.

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

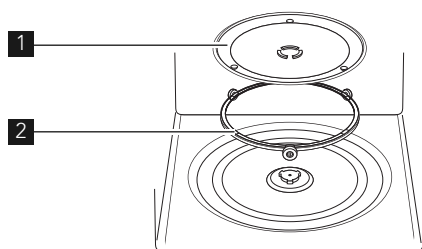
2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Mikrovlnná trouba



- 1 Přední panel
- 2 Osvětlení ohřívacího prostoru trouby
- 3 Ovládací panel
- 4 Tlačítko otevření dvířek
- 5 Kryt vlnovodu
- 6 Vnitřní prostor trouby
- 7 Těsnění
- 8 Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch
- 9 Větrací otvory
- 10 Vnější kryt
- 11 Zadní kryt
- 12 Napájecí kabel

2.2 Příslušenství



Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

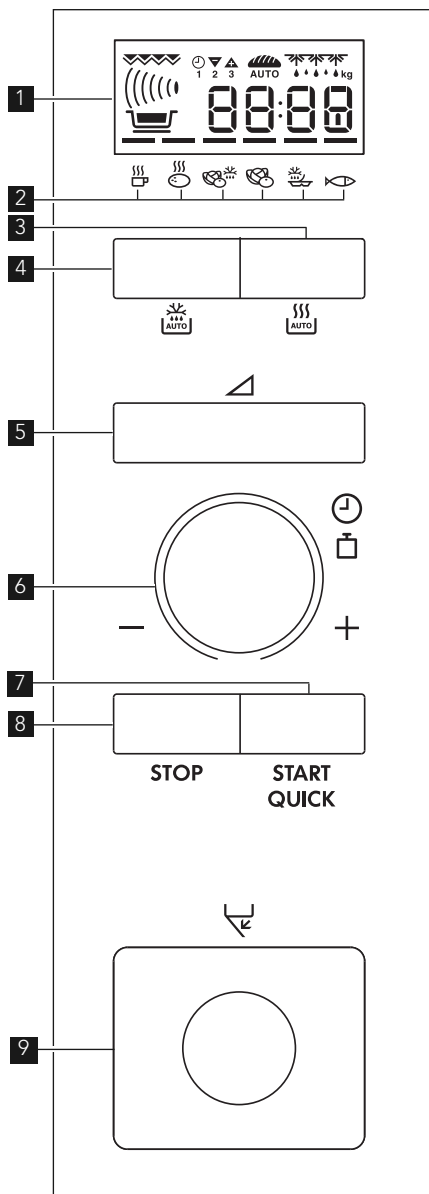
- 1** Otočný talíř
- 2** Unášecí podnos

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



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

3. OVLÁDACÍ PANEĽ



1 Indikátory digitálneho displeje

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

2 Indikátory funkce automatické vaření

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

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Režimu Econ

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

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

 Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

4.2 Nastavení hodin

Trouba má hodiny ve 12 hodinovém a 24 hodinovém režimu.

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

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

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

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

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

zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: .

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

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

4.3 Změna nastavení času

Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:45.

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

4.4 Chcete-li zrušit hodiny a nastavte režim Econ

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

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

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

4.5 Použití tlačítka STOP

Pomocí tlačítka **STOP** lze:

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

4.6 Dětská bezpečnostní pojistka

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

Příklad: Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

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



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

5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

5.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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

5.2 Rady pro mikrovlnné vaření

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

5.3 Mikrovlnné vaření

Trouba má 6 stupňů výkonu.

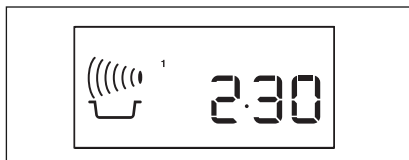
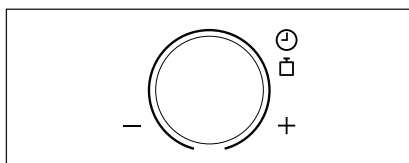
Nastavení výkonu	Doporučené použití
900 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).
630 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcované masa, dále choulostivějších jídel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

W = WATT

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

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

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



1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.

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

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

4. Zkontrolujte displej.



DŮLEŽITÉ!

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

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

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

5.4 Snížený stupeň výkonu

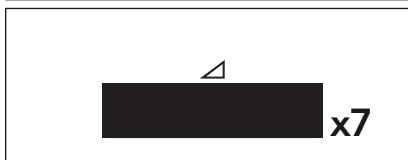
Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 900 W	20 minut	Mikrovlnné vaření 630 W



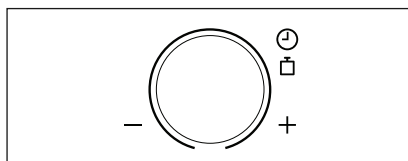
DŮLEŽITÉ! Pokud vaříte jídlo déle než po standardní dobu, avšak při výkonu 900 W, výkon trouby se automaticky sníží, aby se tak předešlo jejímu přehřátí. (Stupeň výkonu mikrovln se sníží na 630 W.) Po pozastavení na 90 sekund bude opět obnoven výkon 900 W.

5.5 Časovač

Příklad: Chcete nastavit časovač na 7 minut.



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



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



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



4. Zkontrolujte displej.



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

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

5.6 Přidání 30 sekund

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

Přímý start

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

Prodloužení doby vaření

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



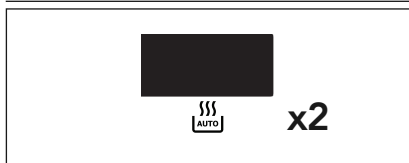
Tuto funkci nelze použít během režimu automatické vaření nebo automatické rozmrazování.

5.7 Plus a minus

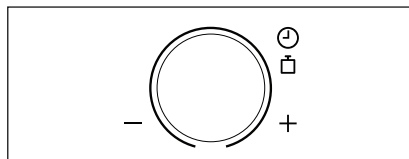
Funkce **PLUS**  a **MINUS**  umožňuje zvýšení nebo snížení doby vaření při použití automatických programů.

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

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.



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



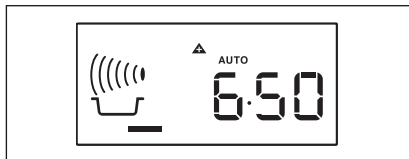
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.



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



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



5. Zkontrolujte displej.

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

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

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

5.8 Vícekrokové vaření

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence.

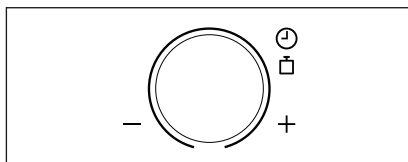
Příklad: Když chcete vařit:

Krok 1: 5 minuty 900 W

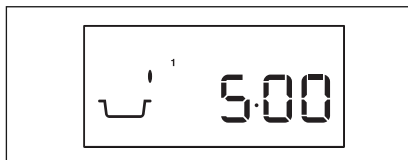
Krok 2: 16 minuty 270 W



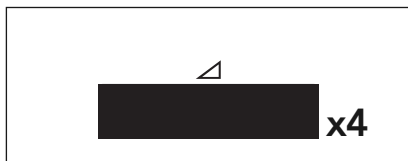
1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



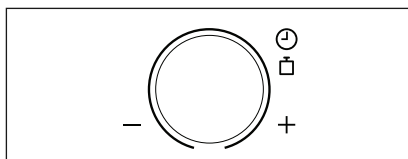
2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.



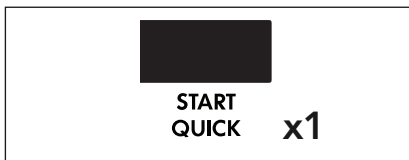
3. Zkontrolujte displej.



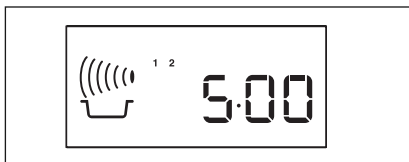
4. Stiskněte čtyřikrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.



5. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 16.00.



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



7. Zkontrolujte displej.

Trouba zahájí vaření po dobu 5 minut při výkonu 900 W a poté po dobu 16 minut při výkonu 270 W.

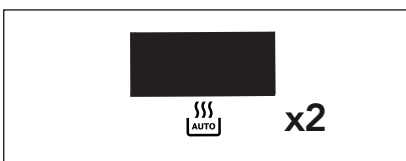
5.9 Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování

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

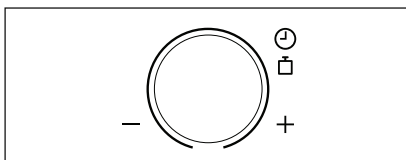
Pokrm	Symbol
Nápoj	
Vařené brambory/brambory ve slupce	
Mražená zelenina	

Food	Symbol
Čerstvá zelenina	
Hotové mražené pokrmy	
Rybí filety s omáčkou	
Maso/drůbež/ryby	
Chléb	

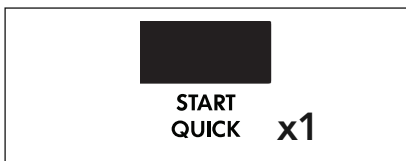
Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.



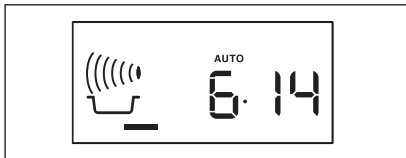
1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ**.



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



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



4. Zkontrolujte displej.

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

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

6. TABULKY PROGRAMŮ

6.1 Tabulky funkce automatického vaření

Automatické vaření	Hmotnost (interval)/ nádoby	Tlačítko	Postup
Nápoj (čaj/káva) 	1-6 šálky 1 šálek = 200 ml	 x1	Položte šálek k okraji otočného talíře.
Vařené brambory a brambory ve slupce 	0,2-1,0 kg (100 g) Miska a víko	 x2	Vařené brambory: Oloupejte brambory a nakrájejte je na kusy podobné velikosti. Brambory ve slupce: Vyberte brambory podobné velikosti a umyjte je. - Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do misky. - Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžíce a trochu soli. - Zakryjte víkem. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Mražená zelenina 	0,1-0,8 kg (100 g) Miska a víko	 x3	- Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) - Zakryjte víkem. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. Je-li zelenina přimražená k sobě, uvařte ji ručně.
Čerstvá zelenina 	0,1-0,8 kg (100 g) Miska a víko	 x4	- Nakrájejte ji na malé kousky, např. proužky, kostičky nebo plátky. - Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) - Zakryjte víkem. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.
Hotové mražené pokrmy (míchatelné) 	0,3-1,0 kg (100 g) Miska a víko	 x5	- Vložte pokrm do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. - Přidejte tekutinu, pokud to doporučuje výrobce. - Zakryjte víkem. - Vařte bez poklice, pokud je to uvedeno v pokynech výrobce. - Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. - Po dokončení vaření zamíchejte a odstavte na cca 2 minuty.
Rybí filety s omáčkou 	0,5-1,5 kg ¹⁾ (100 g) Gratinovací nádoba a potravinová fólie pro mikrovlnné trouby	 x6	Viz recepty na rybí filety s omáčkou.

¹⁾ Celková hmotnost přísad.

6.2 Tabulky funkce automatického rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež  (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0,2-1,0 kg (100 g) Plochá mísa	 x1	- Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. - Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. - Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení. - Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.  Není vhodné pro celou drůbež.
Chléb   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Plochá mísa	 x2	- Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. - Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. - Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.

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

6.3 Recepty pro automatické vaření

Rybí filety s pikantní omáčkou			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konzervovaná rajčata (bez šťávy)
50 g	100 g	150 g	kukuřice
5 g	10 g	15 g	chilli omáčka
15 g	30 g	45 g	cibule (nejemno nakrájená)
1 lžička	1-2 lžička	2-3 lžička	ocet z červeného vína
			hořčice, tymián a kajenský pepř
250 g	500 g	750 g	rybí filety
			sůl

1. Smíchejte přísady pro omáčku.
2. Vložte rybí filety do kulaté gratinovací nádoby tenkými konci směrem ke středu a osolte je.
3. Rozetřete omáčku na rybí filety.
4. Přikryjte pokrm potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a vařte v režimu pro automatické vaření „Rybí filety s omáčkou“.
5. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Rybí filety s kari omáčkou			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	rybí filety
			sůl
50 g	100 g	150 g	banán (nakrájený na kousky)
200 g	400 g	600 g	hotová kari omáčka

1. Vložte rybí filety do kulaté gratinovací nádoby tenkými konci směrem ke středu a osolte je.
2. Na rybí filety kousky banánu a rozetřete připravenou kari omáčku.
3. Přikryjte pokrm potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a vařte v režimu pro automatické vaření „Rybí filety s omáčkou“.
4. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

6.4 Tabulky vaření

Ohřívání pokrmů a nápojů

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

¹⁾z chlazeného

Rozmrazování

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

Rozmrazování a vaření

Pokrm	Množství -g-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Rybí filet	300	900 W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	900 W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

Vaření, grilování a pečení

Pokrm	Množství -g-	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí)	1000	630 W	34-38	Ochuťte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, otočte v polovině doby přípravy	10
Hovězí pečeně (středně propečená)	1000	630 W	20-24	Ochuťte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, otočte v polovině doby přípravy	10
Rybí filet	200	900 W	4-6	ochuťte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte	3

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

7. ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ



UPOZORNĚNÍ!

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

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

Vnější část trouby

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

Ovládací panel

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

Vnitřek trouby

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

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

Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

Otočný talíř a unášecí podnos

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

Dvířka

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



DŮLEŽITÉ!

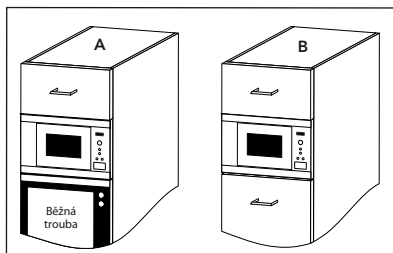
Neměli byste používat parní čistič.

8. CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky...
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	• Nefungují pojistky v pojistkové skříni. • Došlo k přerušení napájení. • Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	• Dvířka nejsou řádně zavřena. • Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. • Nebylo stisknuto tlačítko START/QUICK.
Otočný talíř se neotáčí?	• Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. • Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. • Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. • V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	• Izolujte spotřebič od pojistkové skříně. • Kontaktujte místní servisní AEG středisko.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	• Kontaktujte místní servisní AEG středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici AEG.
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	• Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo • Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně • Nastavte vyšší nastavení výkonu.

9. INSTALACE

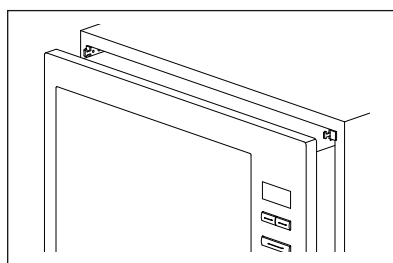
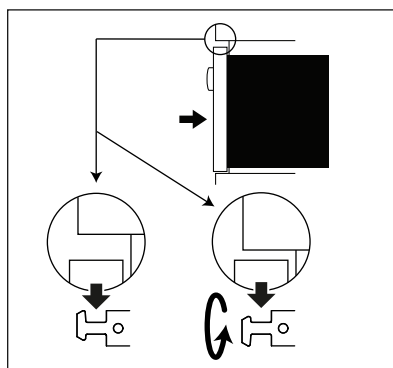
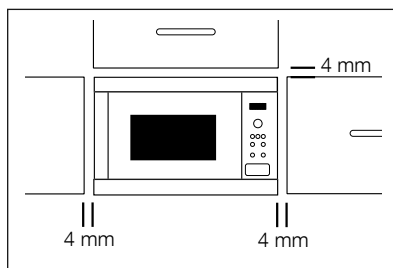
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



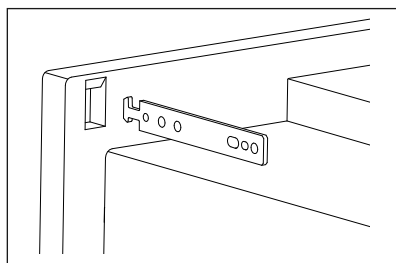
Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	560 x	550 x	450
B	560 x	500 x	450

Měření v (mm)

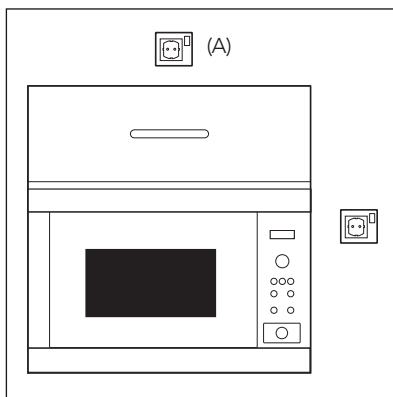
9.1 Instalace spotřebiče



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



9.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 10 A pojistku.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříňe, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

9.3 Elektrické připojení



UPOZORNĚNÍ!

TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT
UZEMNĚNO

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

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

10. TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	230 V, 50 Hz, jednofázové
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 10 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny 1,3 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny 900 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	MC2664E 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾
Objem trouby	26 litrů ²⁾
Otočný talíř	ø 325 mm, skleněný
Hmotnost	cca 19 kg
Osvětlení ohřívacího prostoru trouby	25 W/240-250 V

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

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

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

11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

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

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

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

TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS	91
2. PRIETAISO APŽVALGA	96
3. VALDYMO SKYDELIS	98
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI	99
5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS	101
6. PROGRAMŲ LENTELĖS	109
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	114
8. KĄ DARYTI, JEI	115
9. ĮRENGIMAS	116
10. SPECIFIKACIJOS	118
11. INFORMACIJA APIE POVEIKŲ APLINKAI	118

GERIAUSIEMS REZULTATAMS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.aeg.com



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.aeg.com/productregistration



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

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



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



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

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

1.1 Kaip nesusižaloti



ĮSPĖJIMAS!

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai.

Prieš naudodami, patikrinkite:

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

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

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

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

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

1.2 Kaip išvengti sprogo ir staiga užvirmo



ISPĖJIMAS!

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

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

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

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

Įtūrėkite, kad prie durelių nebūtų vaikų, kad jie netyčia nenusidegintų.

1.3 Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



ISPĖJIMAS!

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

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

Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą. Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvyne ir pusryčius teikiančiose įstaigose.

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

1.4 Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dėl per didelės galios ar per ilgą gaminimo galimą perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą. Elektros lizdas turi būti bet kada pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Turi būti tiekiamas 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį. Rekomenduojama šį prietaisą jungti prie atskiros grandinės. Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės lauke.

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

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

1.5 Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

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

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

1.6 Kaip išvengti sprogo ir staigaus užvirimo

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

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

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

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

1.7 Kaip išvengti nudegimo pavojaus

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūriškite, kad atidarydami talpyklą,

kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų.

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

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

1.8 Kiti įspėjimai

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

1.9 Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktų sklandžiai ir nesugestų

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįsiskiltų:

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

Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso.

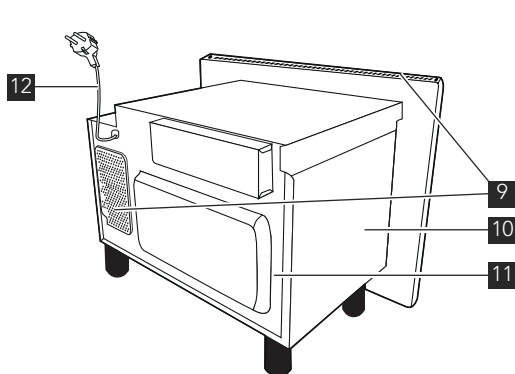
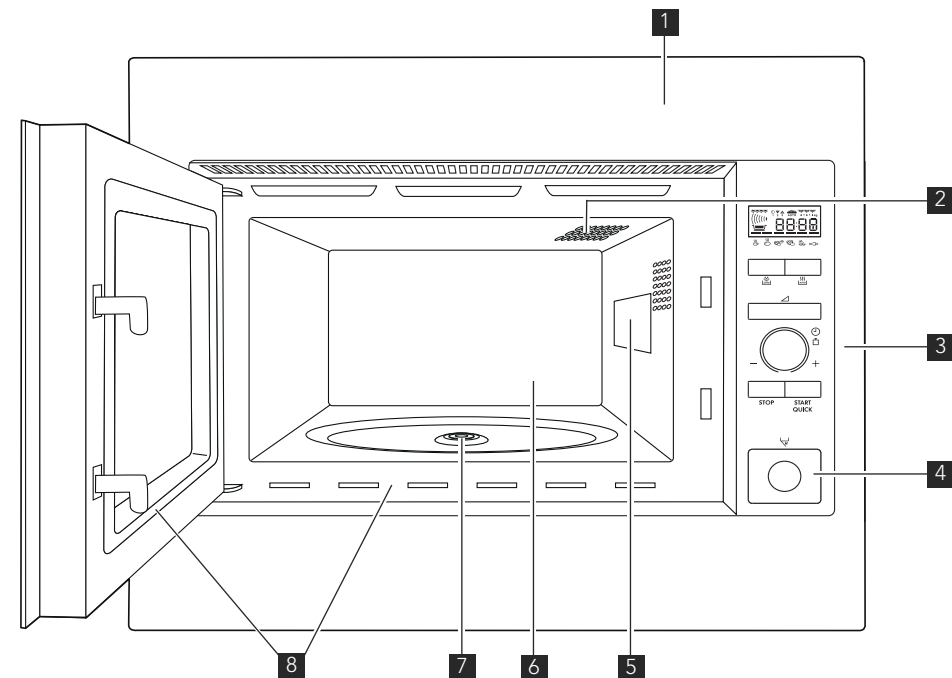


SVARBU! Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku.

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

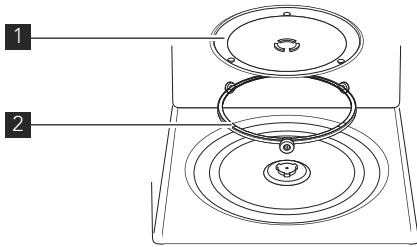
2. PRIETAISO APŽVALGA

2.1 Mikrobangų krosnelė



- 1 Priekio apdaila
- 2 Krosnelės lemputė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Durelių atidarymo mygtukas
- 5 Bangolaidžio dangtelis
- 6 Krosnelės vidus
- 7 Izoliacinis tarpiklis
- 8 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai
- 9 Vėdinimo angos
- 10 Išorinis gaubtas
- 11 Užpakalinis korpusas
- 12 Maitinimo laidas

2.2 Priedai



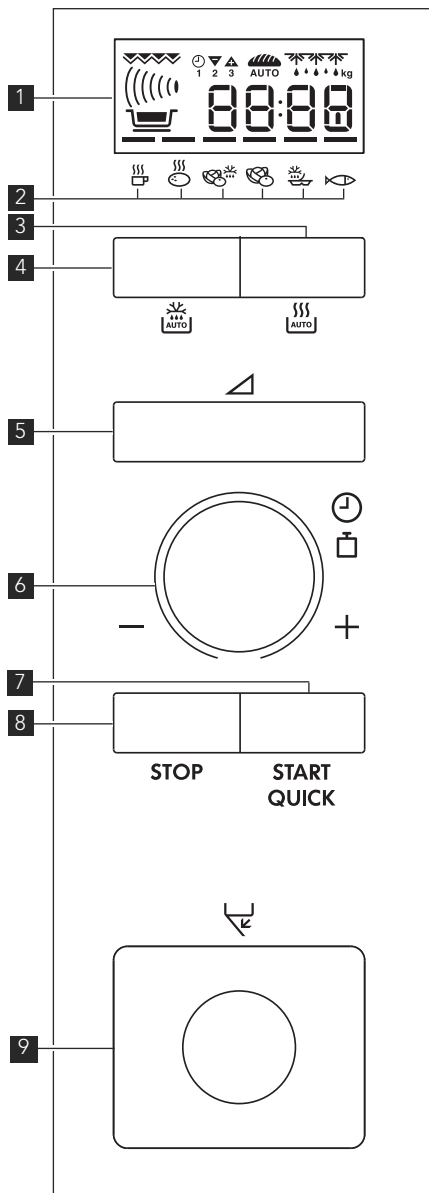
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
- 2 Sukamojo padėklo atrama

- Sukamojo padėklo atramą padėkite ant vidaus pagrindo.
- Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
- Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

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

3. VALDYMO SKYDELIS



- 1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai
 -  Mikrobangų krosnelė
 -  Laikrodis
 -  Gaminimo etapai
 -  Plusus/minus
 -  Automatinis duonos atšildymas
 -  Automatinis atšildymas
 -  Svoris
- 2 Automatinio gaminimo indikatoriai
- 3 Automatinio gaminimo mygtukas
- 4 Automatinio atšildymo mygtukas
- 5 Galios lygio mygtukas
- 6 Laikmačio/Svorio rankenėlė
- 7 Mygtukas Start/Quick
- 8 Mygtukas Stop
- 9 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Ekonominis režimas

Krosnelė yra nustatyta į ekonomišką režimą (Econ).

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

i Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

4.2 Laikrodžio nustatymas

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

Pvz.: norėdami nustatyti 11:30 (12 val. laikrodis).

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3 Laiko reguliavimas, kai laikrodis jau nustatytas

Pvz.: nustatykite 11:45.

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

4.4 Norėdami atšaukti laikrodis ir Econ režimas

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

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



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

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

4.5 Sustabdymo mygtuko **STOP** naudojimas

Naudokite sustabdymo mygtuką **STOP**, kad:

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

4.6 Vaiko saugos užraktas

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

Pvz.: nustatykite vaiko saugos užraktą.

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



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

Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.

5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

5.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

Indai	Saugūs naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija/folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Skrudinimo indai	✓	Visada laikykitės gamintojo instrukcijų. Neviršykite nurodytos šildymo trukmės. Būkite labai atsargūs, nes šie indai itin įkaista.
Porcelianiniai ir keraminiai indai	✓ / ✗	Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis.
Stikliniai indai, pvz., „Pyrex“	✓	Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga įkaitę jie gali sudužti ar įskilti.
Metalas	✗	Mikrobangų krosnelėje nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes jie ims kibirkščiuoti, o tai gali sukelti gaisrą.
Plastikas/polistirolas, pvz., greitojo maisto talpyklos	✓	Tokias talpyklas reikia naudoti atsargiai, nes esant aukštai temperatūrai jie gali iškrypti, išsilydyti ar pakeisti spalvą.
Maistinė plėvelė	✓	Neturi liestis su maistu ir turi būti pradurta, kad išeitų garai.
Šaldymo/kepimo maišeliai	✓	Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištirpti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.
Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinis popierius	✓	Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.
Šiaudinės ir medinės talpyklos	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras.

5.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

5.3 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Krosnelė turi 6 galios lygius.

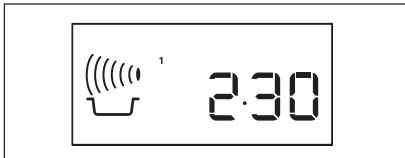
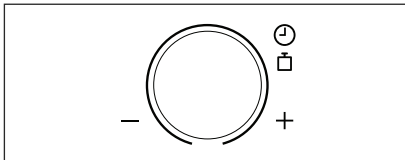
Galios parametras	Siūloma naudoti
900 W/ DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan).
630 W	Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustačius šį žemesnį parametą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose.
450 W	Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, (pvz., jautienos patiekalams), patariama naudoti šį galios parametą, kad mėsa išliktų minkšta.
270 W/ ATŠILDYMAS	Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametą, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti.
90 W	Lengvai atšildyti, (pvz., kreminiam pyragui ar tešlai).
0 W	Skirta palaikyti/virtuviniam laikmačiui.

W = VATAS

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

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

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



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

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

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

4. Ekrane bus rodoma.



SVARBU!

Jei nepasirinktas galios lygis, automatiškai nustatoma 900 W/ DIDE LIS.

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

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

5.4 Sumažintas galios lygis

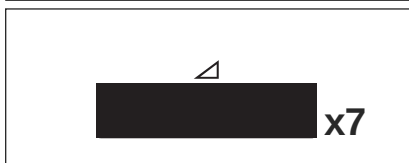
Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W



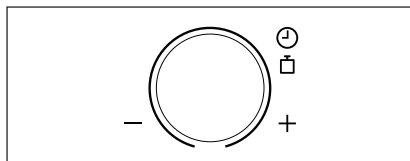
SVARBU! Jei kepsite maistą įprastą laiką pasirinkę tik 900 W galią, krosnelės galia bus automatiškai sumažinta, kad neperkaistų. (Mikrobangų krosnelės lygis bus sumažintas iki 630 W.) Sustabdžius 90 sekundžių, galima iš naujo nustatyti 900 W.

5.5 Virtuvinis laikmatis

Pvz.: Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.



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



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



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



4. Ekrane bus rodoma.



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

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

5.6 Pridėkite 30 sekundžių

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

Tiesioginis paleidimas

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

Gaminimo laiko pailginimas

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



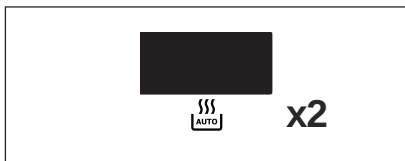
Šios funkcijos negalite naudoti automatinio gaminimo ar automatinio atšildymo režimais.

5.7 Plus ir minus

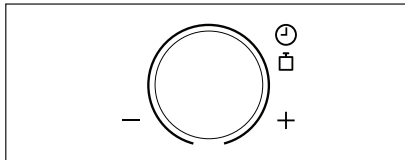
PLUS ir **MINUS** leidžia sumažinti arba padidinti gaminimo laiką, naudojant automatinės programos.

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

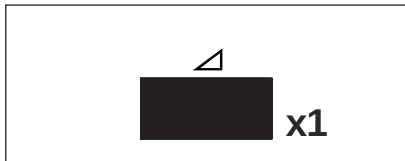
Pvz.: Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.



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



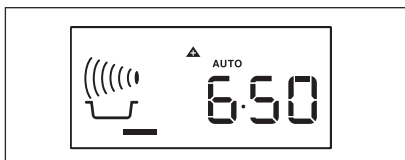
2. Sukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.



3. Vieną kartą paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką, kad pasirinktumėte **PLUS** nustatymą.



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



5. Ekrane bus rodoma.



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

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

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

5.8 Gaminimas keliais etapais

Naudojantis mikrobangomis galima
užprogramuoti iki 3 etapų (daugiausia).

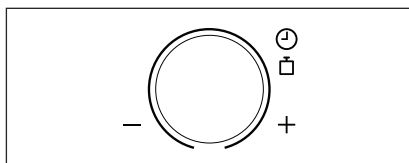
Pvz.: jei norite gaminti:

1 etapas: 5 minutės 900 W

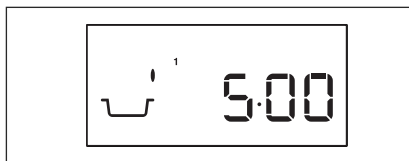
2 etapas: 16 minutės 270 W



1. Vieną kartą paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.



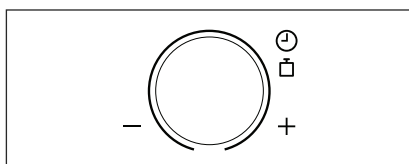
2. Įveskite norimą laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 5.00.



3. Ekrane bus rodoma.



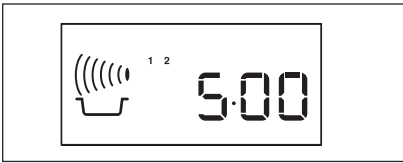
4. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 4 kartus.



5. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 16.00.



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



7. Ekrane bus rodoma.

Krosnelė gamins 5 minutes esant 900 W galiai, o tada 16 minučių esant 270 W galiai.

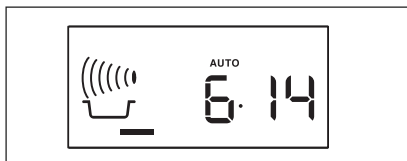
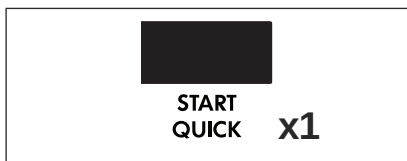
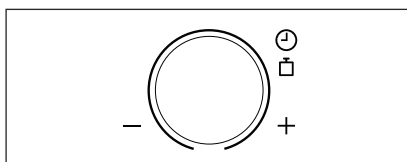
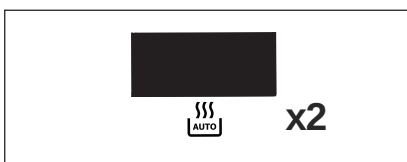
5.9 Automatinis gaminimas ir automatinis atšildymas

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

Maistas	Simbolis
Gėrimas	
Virtos/neluptos bulvės	
Šaldytos daržovės	

Maistas	Simbolis
Šviežios daržovės	
Šaldyti patiekalai	
Įtvies filė su padažu	
Mėsa/žuvis/paukštiena	
Duona	

Pvz.: pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.



1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Sukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/QUICK**.
4. Ekrane bus rodoma.

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

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

6. PROGRAMŲ LENTELĖS

6.1 Automatinio gaminimo lentelės

Automatinis gaminimas	Svoris (Didinimo Vienetas/ Reikmenys)	Mygtukas	Procedūra
Gėrimas (arbata/kava) 	1–6 puodeliai 1 puodelis=200 ml	 x1	Padėkite puodelį ant sukamojo padėklo krašto.
Virtos ir neluotos bulvės 	0,2–1,0 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x2	Virtos bulvės: nuskusite bulves ir supjaustykite panašaus dydžio gabalėliais. Neluotos bulvės: pasirinkite panašaus dydžio bulves ir jas nuplaukite. - Sudėkite virtas arba neluotas bulves į dubenį. - Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos. - Uždenkite dangčiu. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.
Šaldytos daržovės 	0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x3	100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) - Uždenkite dangčiu. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. Jei šaldytos daržovės sulipusios, šildykite jas neautomatiniu būdu.
Šviežios daržovės 	0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x4	- Supjaustykite mažais gabalėliais, pvz., juostelėmis, kubeliais ar griežinėliais. 100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) - Uždenkite dangčiu. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.
Šaldyti patiekalai (maišomi) 	0,3–1,0 kg (100 g) Dubuo su dangčiu	 x5	- Sudėkite maistą į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą. - Įpilkite šiek tiek skysčio, jei rekomenduoja gamintojas. - Uždenkite dangčiu. - Šildykite be dangčio, jei taip nurodyta gamintojo. - Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. - Baigę gaminti, pamaišykite ir palikite pastovėti maždaug 2 min.
Žuvies filė su padažu 	0,5–1,5 kg ¹⁾ (100 g) Keptuvas ir mikrobangų krosnelės maistinė plėvelė	 x6	Įr. „Žuvies filė su padažu“ receptus. ¹⁾ Bendras sudedamųjų dalių svoris.

6.2 Automatinio atšildymo lentelės

Automatinis atšildymas	Svoris (didinimo vienetų)/reikmenys	Mygtukas	Eiga
Mėsa/žuvis/paukštiena  (Neišdarinėta žuvis, kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės)	0,2–1,0 kg (100 g) Kepimo indas I	 x1	- Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. - Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. - Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. - Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.  Netinka neišdorotai paukštienai.
Duona 	0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas	 x2	- Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. - Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. - Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.

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

6.3 Automatinio gaminimo receptai

Žuvies filė su pikantišku padažu			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	konservuotų pomidorų (nusausintų)
50 g	100 g	150 g	kukurūzų
5 g	10 g	15 g	aitriųjų paprikų padažo
15 g	30 g	45 g	svogūno (smulkiai supjaustyto)
1 arbat. š.	1-2 arbat. š.	2-3 arbat. š.	raudono vyno acto
			garstyčių, čiobrelių ir aitriosios paprikos
250 g	500 g	750 g	žuvies filė
			druskos

1. Sumaišykite sudedamąsias padažo dalis.
2. Sudėkite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
3. Užpilkite ant žuvies filė padažo.
4. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinktą automatinis gaminimas, „Žuvies filė su padažu“.
5. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

Žuvies filė su kario padažu			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	žuvies filė
			druskos
50 g	100 g	150 g	banano (supjaustyto)
200 g	400 g	600 g	pagaminto kario padažo

1. Sudėkite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
2. Išdėliokite ant žuvies filė banano griežinėlius ir užpilkite pagaminto kario padažo.
3. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinktą automatinis gaminimas, „Žuvies filė su padažu“.
4. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

6.4 Gaminimo lentelės

Maisto ir gėrimų šildymas

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

¹⁾atvėsinto

Atšildymas ir gaminimas

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

Atšildymas ir gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Palaikymo laikas -min.-
Žuvies filė	300	900 W	9-11	uždenkite	2
Vienos lėkštės patiekalas	400	900 W	8-10	uždenkite, po 6 minučių pamaišykite	2

Mėsos ir žuvies gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -min.-	Būdas	Palaikymo laikas -min.-
Kepsniai (kiauliena, veršiena, aviena)	1000	630 W	34-38	Pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į negilų kepimo indą, apverskite praėjus pusei kepimo laiko.	10
Jautienos kepsnys (vidutiniškai iškeptas)	1000	630 W	20-24	Pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į negilų kepimo indą, apverskite praėjus pusei kepimo laiko.	10
Žuvies filė	200	900 W	4-6	pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į kepimo indą, uždenkite	3

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

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



PERSPĖJIMAS!

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

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

Krosnelės išorė

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

Valdymo skydelis

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

Krosnelės vidus

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

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

Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

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

Durelės

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



SVARBU!

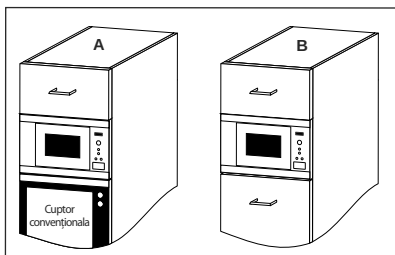
Negalima naudoti garinio valiklio.

8. KĄ DARYTI, JEI

Problema	Patikrinkite, ar...
Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai?	• Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. • Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. • Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia mikrobangų režimas?	• Durelės uždarytos tinkamai. • Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. • Paspauštas gaminimo mygtukas START/QUICK.
Sukamasis padėklas nesisuka?	• Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. • Indai telpa ant sukamojo padėklo. • Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukis. • Ertmėje po sukamuojų padėklų nieko nėra.
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	• Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. • Kreipkitės į vietinį AEG aptarnavimo centrą.
Neveikia vidaus apšvietimas?	• Kreipkitės į vietinį AEG aptarnavimo centrą. Vidaus apšvietimo lempuotę gali pakeisti tik išmokyti aptarnavimo AEG centro technikai.
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	• Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). • Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. • Nustatykite didesnę galios parametą.

9. ĮRENGIMAS

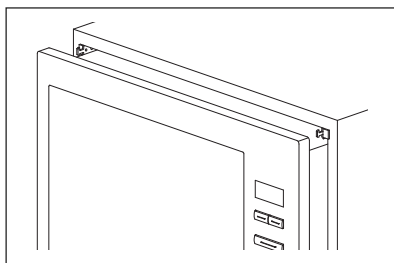
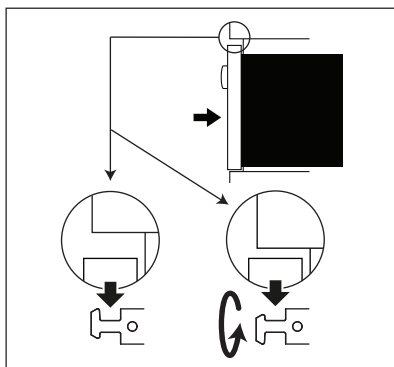
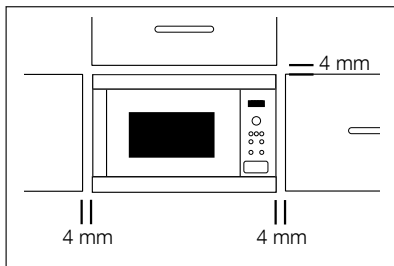
Mikrobangų krosnelę galima įrengti A arba B padėtimis:



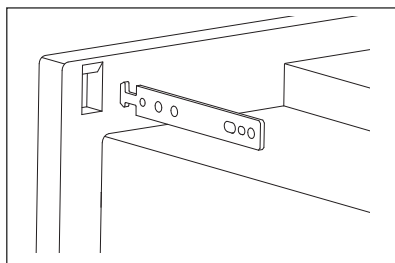
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Matmenys (mm)

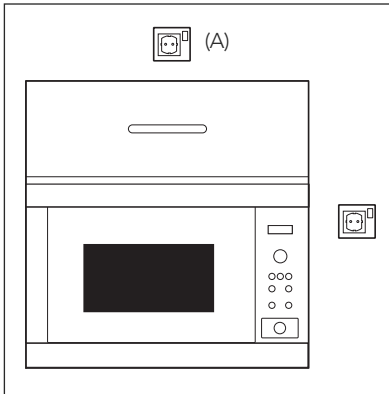
9.1 Prietaiso įrengimas



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



9.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.

9.3 Elektrinės jungtys



ĮSPĖJIMAS!

ŠĮ PRIETAISĄ REIKIĄ ĮŽEMINTI

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

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

10. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	230 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia:	
Mikrobangos	1,3 kW
Išsinamoji galia:	Mikrobangos 900 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	MC2664E 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) ²⁾
Krosnelės talpa	26 litrų ²⁾
Sukamasis padėklas	Ø 325 mm stiklas
Svoris	maždaug 19 kg
Krosnelės lemputė	25 W / 240–250 V

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

²⁾ Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį. Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

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

SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

11. INFORMACIJA APIE POVEIKĄ APLINKAI

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

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

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

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	120
2. PRODUCT DESCRIPTION	125
3. CONTROL PANEL.....	127
4. BEFORE FIRST USE.....	128
5. OPERATION	130
6. PROGRAMME CHARTS	138
7. CARE AND CLEANING	143
8. TROUBLESHOOTING.....	144
9. INSTALLATION	145
10. TECHNICAL INFORMATION.....	147
11. ENVIRONMENT CONCERNS	147

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION



IMPORTANT! IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

1.1 To avoid the possibility of injury



WARNING!

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning.

Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.

- d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care and cleaning". Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by AEG to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised AEG service agent.

1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



WARNING!

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

1.3 To avoid the misuse by children



WARNING!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff

kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised AEG service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised AEG service agent.

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

- Stir liquid prior to heating/reheating.
- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

1.7 To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

1.8 Other warnings

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

1.9 To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do

not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

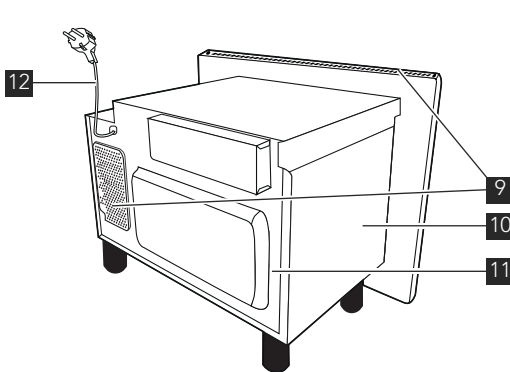
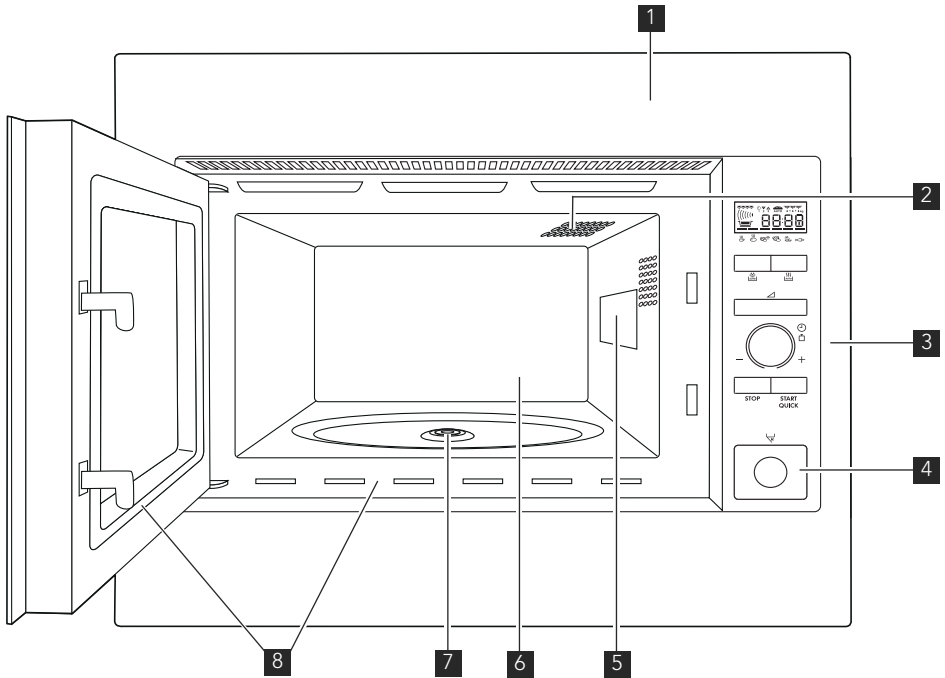


IMPORTANT! If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

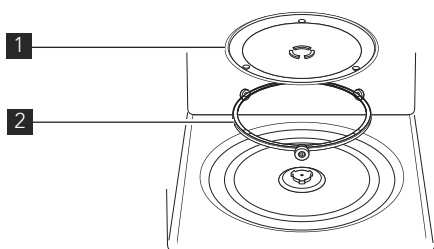
2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 Microwave Oven



- 1 Front trim
- 2 Oven lamp
- 3 Control panel
- 4 Door opening button
- 5 Waveguide cover
- 6 Oven cavity
- 7 Seal packing
- 8 Door seals and sealing surfaces
- 9 Ventilation openings
- 10 Outer cover
- 11 Rear cabinet
- 12 Power supply cord

2.2 Accessories

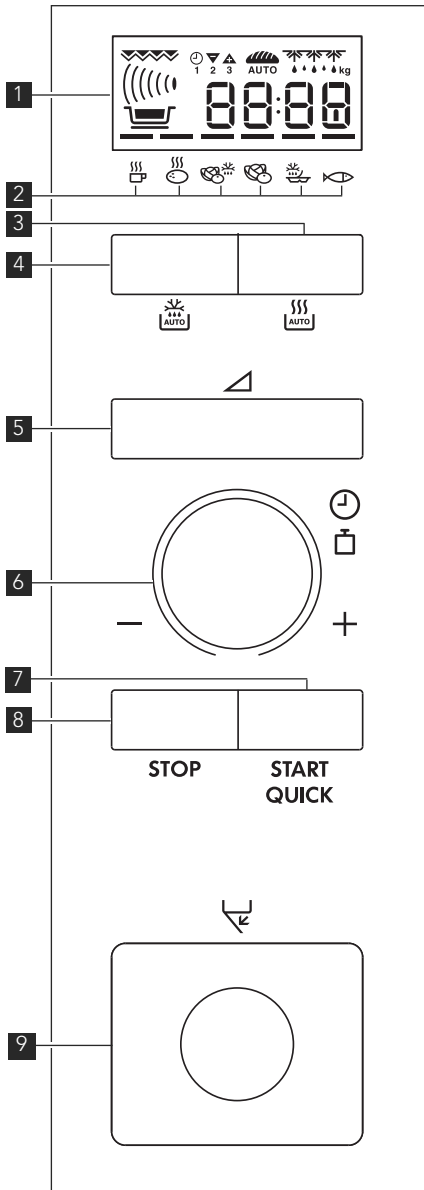


Check to make sure the following accessories are provided:

- 1** Turntable
- 2** Turntable support
 - Place the turntable support on the floor of the cavity.
 - Then place the turntable on the turntable support.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

i When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised AEG service agent.

3. CONTROL PANEL



1 Digital display indicators



Microwave



Clock



Cooking stages



Plus/Minus



Auto defrost bread



Auto defrost



Weight

2 Auto cook indicators

3 Auto cook button

4 Auto defrost button

5 Power level button

6 Timer/Weight knob

7 Start/Quick button

8 Stop button

9 Door open button

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Econ mode

The oven is set in energy save mode (Econ).

1. Plug in the oven.
2. The display will show: Econ.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

 To cancel Econ mode, set the clock.

4.2 Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.

Example: To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
5. Press the **START/QUICK** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
6. Press the **START/QUICK** button.
7. Check the display: 
8. Close the door.

 You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

Example: To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 

4. Press the **START/QUICK** button. The display will show: 

5. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
6. Press the **START/QUICK** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
7. Press the **START/QUICK** button.
8. Check the display: 
9. Close the door.

 You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

4.3 Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45.

1. Open the door.
 2. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
- (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/QUICK** button again.)
3. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
 4. Press the **START/QUICK** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
 5. Press the **START/QUICK** button.
 6. Check the display: 

4.4 To cancel the clock and set Econ mode

1. Open the door.
 2. Press and hold the **START/QUICK** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
- (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/QUICK** button again.)

3. Press the **STOP** button.
4. The display will show: Econ.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

4.5 Using the STOP button

Use the **STOP** button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking, press once.
3. Cancel a programme during cooking, press twice.

4.6 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the **STOP** button for 5 seconds.
2. The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed:

LOC

- i** To cancel the child safety lock, press and hold the **STOP** button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed.
Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

5. OPERATION

5.1 Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturer's instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	Should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

5.2 Microwave cooking advice

Microwave cooking advice	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages).  IMPORTANT! Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

Power setting	Suggested use
900 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
630 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
90 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

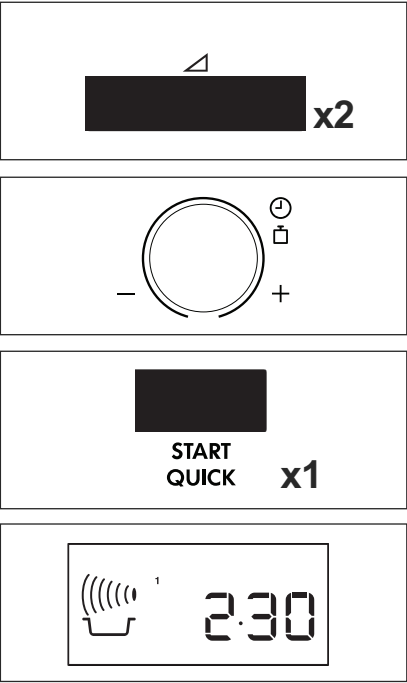
W = WATT

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

power.

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave



1. Press the **POWER LEVEL** button twice.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.
3. Press the **START/QUICK** button.
4. Check the display.



IMPORTANT!

If the power level is not selected, 900 W/HIGH is automatically set.

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/QUICK** button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** button once.

- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the **POWER LEVEL** button.
- To cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

5.4 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	20 minutes	Microwave 630 W

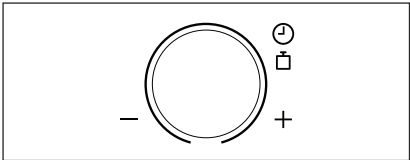
 **IMPORTANT!** If you cook the food over the standard time using 900 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating (the microwave power level will be reduced to 630 W). After pausing for 90 seconds, 900 W power can be reset.

5.5 Kitchen timer

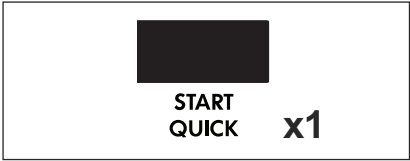
Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.



1. Press the **POWER LEVEL** button 7 times.



2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the **START/QUICK** button.



4. Check the display.

 To pause the timer, press the **STOP** button. To resume the timer press **START/QUICK**, to exit press **STOP** again.

5.6 Add 30 seconds

The **START/QUICK** button allows you to operate the two following functions:

Direct Start

You can directly start cooking on 900 W/ HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/QUICK** button.

5.7 Plus and minus

The **PLUS**  and **MINUS**  function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

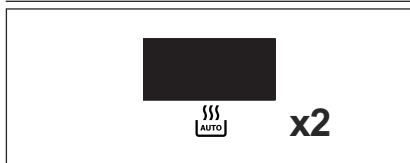
Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

Extend the cooking time

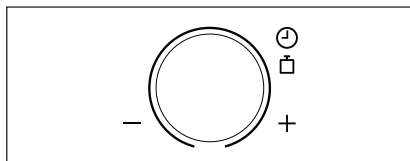
You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.

 You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use **MINUS** . Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use **PLUS** .



1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



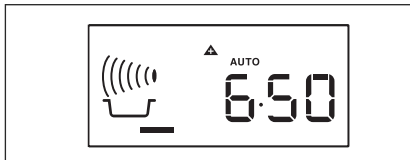
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.



3. Press the **POWER LEVEL** button once to select the **PLUS**  adjustment.



4. Press the **START/QUICK** button.



5. Check the display.

 To cancel **PLUS/MINUS**, press the **POWER LEVEL** button 3 times.
If you select **PLUS**, the display will show .

If you select **MINUS**, the display will show .

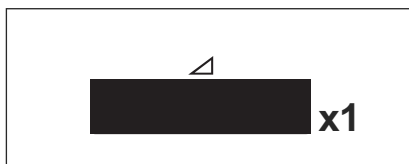
5.8 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed.

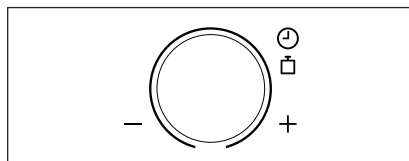
Example: To cook:

Stage 1: 5 minutes 900 W

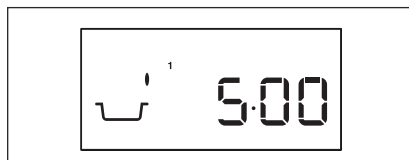
Stage 2: 16 minutes 270 W



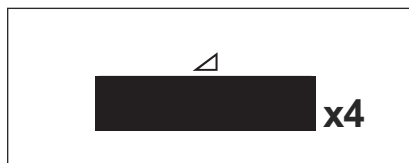
1. Press the **POWER LEVEL** button once.



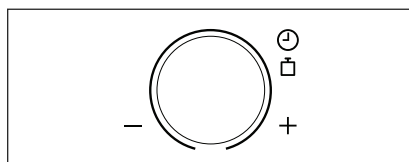
2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.



3. Check the display.



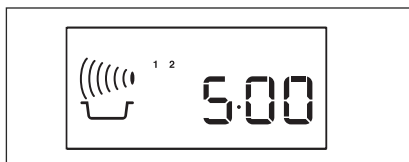
4. Press the **POWER LEVEL** button 4 times.



5. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 16.00 is displayed.



6. Press the **START/QUICK** button.



7. Check the display.

The oven will begin to cook for 5 minutes at 900 W and then for 16 minutes on 270 W.

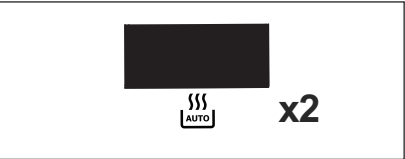
5.9 Auto cook and auto defrost

Auto cook and auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 auto cook and 2 auto defrost menus.

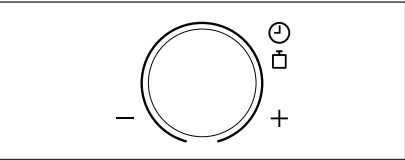
Food	Symbol
Beverage	
Boiled potatoes/ Jacket potatoes	
Frozen vegetables	

Food	Symbol
Fresh vegetables	
Frozen ready meals	
Fish fillet with sauce	
Meat/fish/poultry	
Bread	

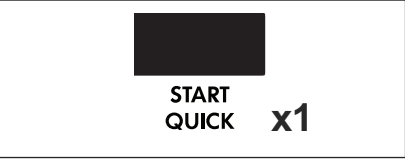
Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.



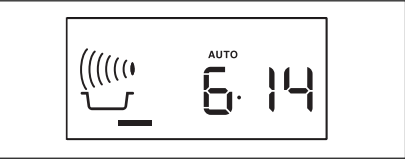
1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.



3. Press the **START/QUICK** button.



4. Check the display.

i When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/QUICK** button. At the end of the auto cook/auto defrost time, the programme will automatically stop.

The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

6. PROGRAMME CHARTS

6.1 Auto cook chart

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-6 cups 1 cup = 200 ml	 x1	Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes 	0.2-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them. - Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. - Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt. - Cover with lid. - When the audible bell sounds, stir and re-cover. - After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen vegetables 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	 x3	- Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). - Cover with lid. - When the audible bell sounds, stir and re-cover. - After cooking, stand approx. 2 min. If frozen vegetables are compacted together, cook manually.
Fresh vegetables 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	 x4	- Cut into small pieces, e.g. strips, cubes or slices. - Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). - Cover with lid. - When the audible bell sounds, stir and re-cover. - After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen ready meals (stirrable) 	0.3-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x5	- Transfer meal to suitable microwave-proof dish. - Add some liquid if recommended by the manufacturer. - Cover with lid. - Cook without cover if the manufacturer instructs. - When the audible bell sounds, stir and re-cover. - After cooking, stir and stand for approx. 2 min.
Fish fillet with sauce 	0.5-1.5 kg ¹⁾ (100 g) Gratin dish and microwave cling film	 x6	See recipes for 'Fish fillet with sauce'. ¹⁾ Total weight of all ingredients.

6.2 Auto defrost chart

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry 	0.2-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x1	- Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. - When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. - After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. - Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.  Not suitable for whole poultry.
Bread  	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x2	- Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. - When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. - After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

- Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.
- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- After Microwave mode the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.

6.3 Recipes for auto cook

Fish fillet with piquant sauce			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
175 g	350 g	525 g	canned tomatoes, drained
50 g	100 g	150 g	corn
5 g	10 g	15 g	chilli sauce
15 g	30 g	45 g	onion, finely chopped
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	red wine vinegar
			mustard, thyme and cayenne pepper
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt

- 1. Mix ingredients for the sauce.
- 2. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
- 3. Spread the sauce on the fish fillet.
- 4. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, "Fish fillet with sauce".
- 5. After cooking, stand for approx. 2 min.

Fish fillet with curry sauce			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt
50 g	100 g	150 g	banana, sliced
200 g	400 g	600 g	ready-made curry sauce

- 1. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
- 2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
- 3. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, "Fish fillet with sauce".
- 4. After cooking, stand for approx. 2 min.

6.4 Cooking charts

Heating food and drink

Food/drink	Quantity -g/ml-	Power Level	Time -Min-	Method
Milk, 1 cup	150	900 W	1	do not cover
Water, 1 cup	150	900 W	2	do not cover
6 cups	900	900 W	8-10	do not cover
1 bowl	1000	900 W	9-11	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	900 W	4-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew	200	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	200	900 W	2-3	cover, stir halfway through cooking
	500	900 W	3-5	
Meat, 1 slice ¹⁾	200	900 W	3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet ¹⁾	200	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice	150	450 W	½-1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	450 W	½-1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter ¹⁾	50	900 W	½	cover
Melting chocolate	100	450 W	3-4	stir occasionally

¹⁾from chilled

Defrosting

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

Defrosting and cooking

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	900 W	9-11	cover	2
One plate meal	400	900 W	8-10	cover, stir after 6 minutes	2

Cooking meat and fish

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	630 W	34-38	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Roast beef (medium)	1000	630 W	20-24	season to taste, place in a flan dish, turn over halfway through cooking	10
Fish fillet	200	900 W	4-6	season to taste, place in a flan dish, cover	3



The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

7. CARE AND CLEANING

CAUTION!

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to deactivate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



IMPORTANT!

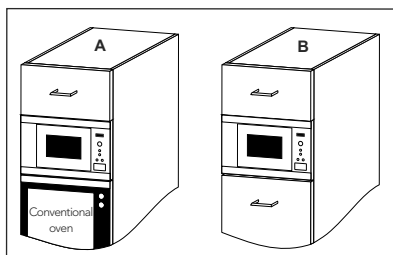
A steam cleaner should not be used.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The START/QUICK button has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised AEG service agent.
The interior light is not working?	• Call your local AEG service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained AEG service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.

9. INSTALLATION

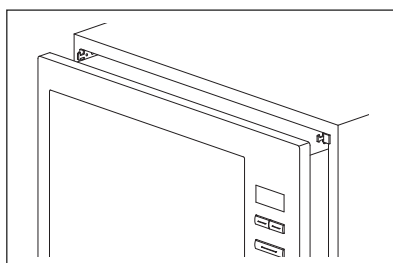
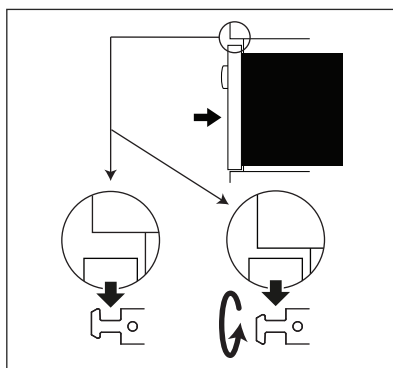
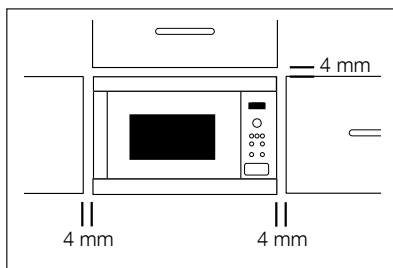
The microwave can be fitted in position A or B:



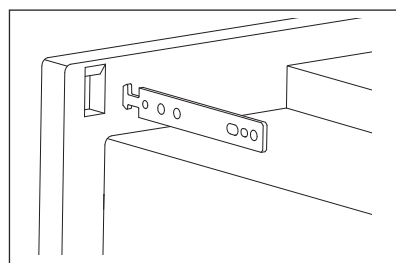
Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Measurements in (mm)

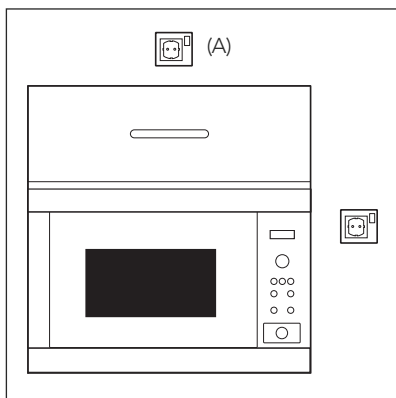
9.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



9.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

9.3 Electrical connections



WARNING!

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local AEG service agent.

10. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	1.3 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	MC2664E	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Oven Capacity		26 litres ²⁾
Turntable		ø 325 mm, glass
Weight		approx. 19 kg
Oven lamp		25 W/240-250 V

- 1) This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
- 2) Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol  .
Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol  with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

МАЗМҰНЫ

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	149
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ	155
3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ	157
4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА	158
5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ	160
6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ	168
7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	173
8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ	174
9. ОРНАТУ	175
10. СИПАТТАМАЛАР	177
11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ	177

КЕРЕМЕТ НӘТИЖЕЛЕР ҮШІН

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

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.aeg.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.aeg.com/productregistration



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.aeg.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

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



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат



Жалпылама ақпарат және кеңестер



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Алдын ала ескертусіз өзгертіледі.

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ



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

Егер жылытылып жатқан тамақтан түтін шыға бастаса, ЕСІКТІ АШПАҢЫЗ. Пешті өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз да, тамақтан түтін шығу тоқтағанша күтіңіз. Тамақтан түтін шығып жатқанда есікті ашу өртке себепші болуы мүмкін. Тек микротолқында қауіпсіз ыдыстар мен аспаптарды пайдаланыңыз. Бір реттік пластмасса, қағаз немесе басқа да тұтанғыш материалдан жасалған тамақ ыдыстарын пайдаланған кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланғаннан кейін, толқын бағыттағышты, пеш қуысын, айналмалы дискіні және айналмалы диск тірегі тазалаңыз. Олар таза және майсыз болуы керек. Жинақталып қалған май шамадан тыс қызып, түтіндене бастауы немесе тұтануы мүмкін.

1.1 Жарақаттану қаупін болдырмау үшін



ЕСКЕРТУ!

Пеш зақымданған болса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны пайдаланбаңыз.

Пайдаланар алдында төмендегілерді тексеріңіз:

- а) Есік:** есіктің дұрыс жабылатынына және оның қате тураланбағанына немесе майыспағанына көз жеткізіңіз.
- б) Топсалар мен есіктің қауіпсіздік ілгектері:** олардың сынбағанына немесе босап кетпегеніне көз жеткізіңіз.

в) Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.

г) Пеш қуысында немесе есікте: майысқан жерлердің жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

д) Қуат сымы мен ашасы: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.

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

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

Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз. Қуат сымын қандай да бір ыстық немесе өткір беттер, мысалы, пештің арт жағындағы үстіңгі бөлікте орналасқан ыстық ауа желдеткіш аймағы арқылы өткізбеңіз. Пештің шамын өз бетіңізше ауыстыруға немесе Қызмет көрсету орталығы тиісті рұқсат бермеген кісіге ауыстырт-уға әрекеттенбеңіз. Пештің шамы жанбай қалса, дилермен кеңесіңіз немесе жергілікті AEG Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1.2 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін



ЕСКЕРТУ!

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

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

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

Күйіп қалмау үшін, әрдайым тамақты дастарханға қояр алдында температурасын тексеріп, араластырыңыз және сәбилерге, балаларға немесе үлкендерге берілетін тамақ пен сусынның температурасына ерекше назар аударыңыз.

Тазалар алдында олардың ыстық емес екеніне көз жеткізіп алыңыз.

1.3 Балалар қате пайдаланбау үшін



ЕСКЕРТУ!

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

Егер құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар берілген болса, тиісті бақылау болған жағдайда және төнетін қауіп-қатерлер түсінікті болса, 8 және одан жоғары жастағы балалар, физикалық жұмысқа қабілеттілігі, сезу немесе ақыл қабілеті кем немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін, оларды қадағалаған жөн. 8 және одан төмен жастағы балалар құрылғыны қадағалаусыз тазаламауы және күтім жасамауы керек.

Шағын толқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Тағамды немесе киімді кептіру және жылытқы, шәрке, губка, дымқыл маталар мен осыған ұқсас заттарды қыздыру жарақаттануға немесе өрт шығуына әкелу қаупі бар.

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

Құрал 2000 метрден жоғары биіктікте қолдануға арналмаған.

1.4 Өрт шығу қаупін болдырмау үшін

Пайдалану кезінде микротолқынды пешті қараусыз қалдырмаған жөн. Тым жоғары қуат деңгейлері немесе тым ұзақ тамақ пісіру уақыты тамақты шамадан тыс қыздырып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін. Төтенше жағдайда оңай ажыратылу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы керек. Абыз ас 230 В, 50 Гц, ең аласа деңгей 10 тарату сызықтың, немесе ең аласа деңгей 10 тарату автоматты ажыратқыш майысқақ келуге керек. Осы құрылғыға ғана ток беретін бөлек розетканы пайдалануға кеңес беріледі. Пешті далада сақтауға немесе пайдалануға болмайды.

Пештің немесе желдеткіш тесіктерінің жанына тұтанғыш материалдар қоймаңыз. Желдеткіш тесіктерінің жолдарын бөгемеңіз. Тамақтан және тамақ орамдарынан барлық металл тығыздағыштарды, бұралған сымдарды, т.б. алып тастаңыз. Металл беттерінде электр доғасының пайда болуы өртке себепші болуы мүмкін. Микротолқынды пешті терең ыдыста май қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Температураны басқару мүмкін болмайды және май тұтануы мүмкін. Попкорн жасау үшін, тек арнайы микротолқынды попкорн жасағыштарды пайдаланыңыз. Пештің ішінде тамақ немесе кез келген басқа заттарды сақтамаңыз. Пештің тиісті түрде жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізу үшін, пешті қосқаннан кейін параметрлерді тексеріңіз. Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы тиісті ұсыныстарды қараңыз. Пешті есік ашық тұрғанда пайдаланбаңыз немесе есіктің қауіпсіздік ілгектерін қандай да бір жолмен өзгертпеңіз. Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттерінің арасында бір зат болса, пешті пайдаланбаңыз.

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

1.5 Ток соғу қаупін болдырмау үшін

Ешбір жағдайда сыртқы корпусын алып тастаушы болмаңыз. Есік құлпының саңылауларына немесе желдеткіш саңылауларына қандай да бір заттар тегіп алушы немесе енгізуші болмаңыз. Төгілген жағдайда, пешті дереу өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз да, жергілікті Қызмет көрсету AEG орталығына хабарласыңыз.

Егер бұл құрылғының қуат сымы зақымдansa, оны арнайы сыммен ауыстыру керек. Оны Қызмет көрсету орталығының өкілетті AEG маманы ауыстыруы керек.

1.6 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін

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

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

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

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

1.7 Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін

Күйіп қалмау үшін, тамақты шығарып алғанда таба тұтқаларын немесе пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Бұға күйіп қалмау үшін, ыдыстарды, попкорн жасағыштарды, пеште пісіру дорбаларын, т.б. әрдайым беттен және қолдардан алыс ұстап ашыңыз.

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

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

1.8 Басқа ескертулер

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

1.9 Пештің ақаусыз жұмысын қамтамасыз ету және зақымдарды болдырмау үшін

Пешті еш уақытта бос күйде жұмыс істетпеңіз. Бұл пешке зақым келтіруі мүмкін. Қызартып қуыратын ыдыс

немесе өздігінен қызатын материал пайдаланған кезде, айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі температура кернеуінен зақымданбау үшін, оның астына әрдайым қыш табақ сияқты қызу өткізбейтін оқшаулағыш зат қойыңыз. Табақтың нұсқауларында көрсетілген алдын ала ысыту уақытынан асырмауы керек. Микротолқындарды шағылыстыратын және электр доғасын тудыруы мүмкін металл аспаптар қолданбаңыз. Пешке қаңылтыр қалбырлар салмаңыз. Тек осы пешке арналған айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін қолданыңыз. Пешті айналмалы дисксіз пайдаланбаңыз.

Айналмалы диск сынбау үшін:

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

Жұмыс істеп тұрған кезде, сыртқы корпусына ешқандай зат қоймаңыз.

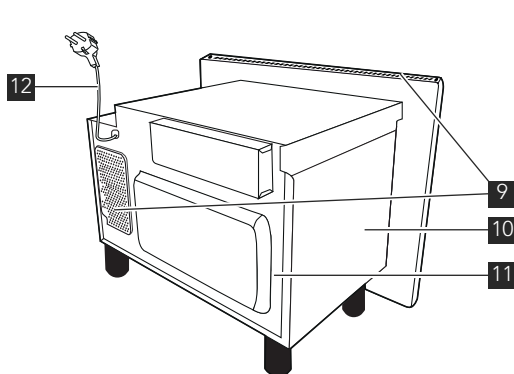
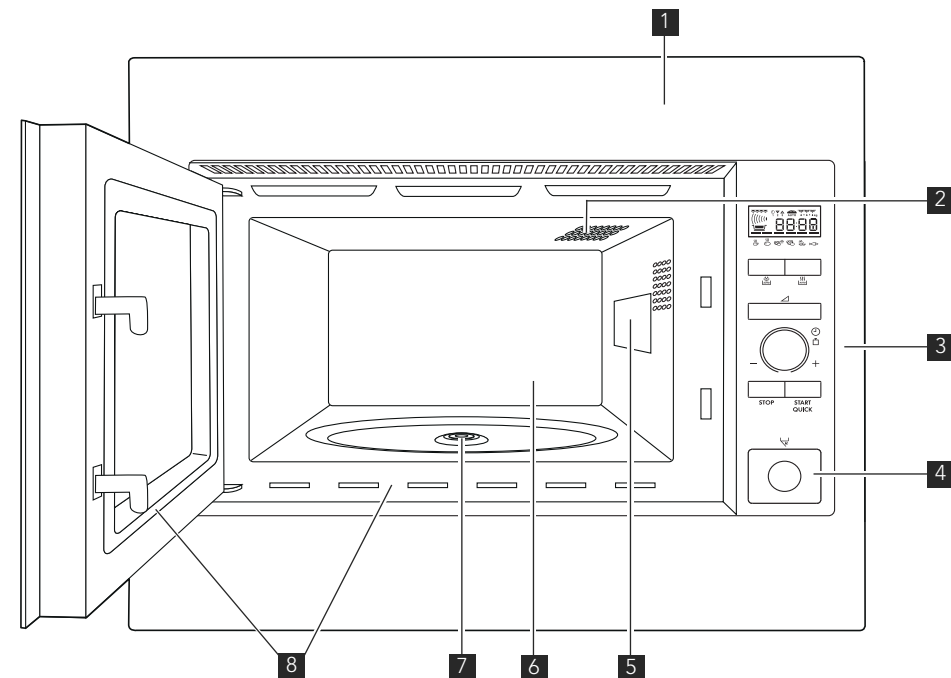


МАҢЫЗДЫ! Егер пешті қалай жалғау керектігіне сенімді болмасаңыз, өкілетті, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

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

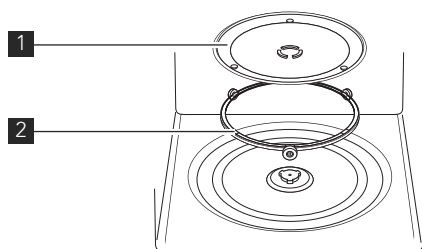
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ

2.1 МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ



- 1 Алдыңғы мандайшасы
- 2 Пеш шамы
- 3 Басқару панелі
- 4 Есікті ашу түймесі
- 5 Толқын бағыттағыш қақпағы
- 6 Пеш қуысы
- 7 Тығыздағыш орамы
- 8 Есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері
- 9 Желдеткіш саңылаулары
- 10 Сыртқы қақпағы
- 11 Артқы корпусы
- 12 Қуат сымы

2.2 КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ



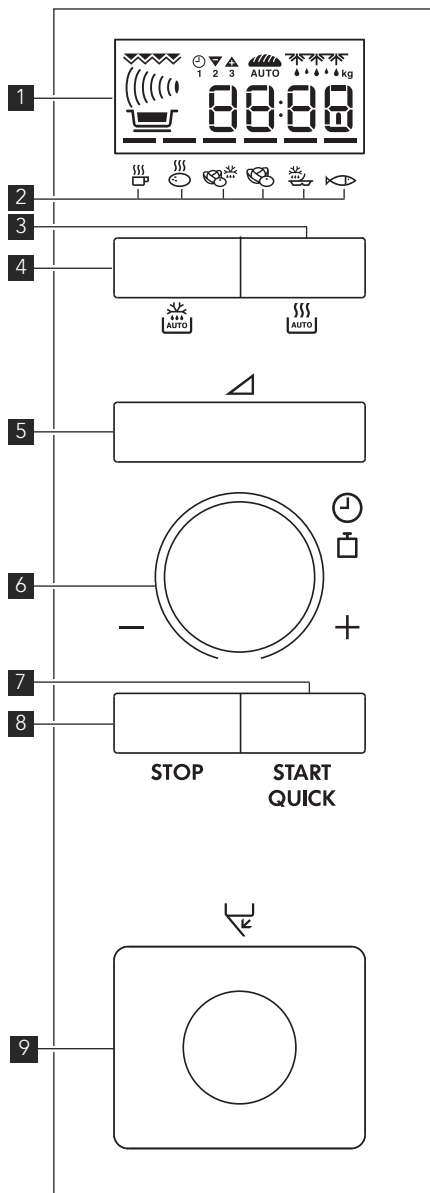
Мына керек-жарақтардың берілгеніне көз жеткізіңіз:

- 1** Айналмалы диск
- 2** Айналмалы диск тірегі

- Ойнатқыштың тірегін қуыстың еденіне қойыңыз.
- Содан кейін, айналмалы дискінің айналмалы диск тірегіне орналастырыңыз.
- Айналмалы диск зақымданбау үшін, табақтар немесе ыдыстар пештен алынғанда айналмалы дискінің жиегіне тигізбей көтерілуін қамтамасыз етіңіз.

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

3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



- 1** Сандық дисплей индикаторлары
 -  Микротолқын
 -  Сағат
 -  Пісіру сатылары
 -  Плюс/Минус
 -  Нанды автоматты түрде жібіту
 -  Автоматты түрде мұзды еріту
 -  Салмақ
- 2** Автоматты түрде пісіру индикаторлары
- 3** Автоматты түрде пісіру түймесі
- 4** Автоматты түрде мұзды еріту түймесі
- 5** Қуат деңгейі түймесі
- 6** Таймер/Салмақ тұтқасы
- 7** Start/Quick түймесі
- 8** Stop түймесі
- 9** Есікті ашу түймесі

4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

4.1 ECON РЕЖИМИ

Пеш «энергияны үнемдеу» режиміне (Econ) орнатылады.

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

i Econ режимін ажырату үшін сағатты орнатыңыз.

4.2 САҒАТТЫ ОРНАТУ

Пеште 12 және 24 сағаттық пішім бар.
Мысалы: Сағатты 11:30 (12 сағаттық пішім) мәніне орнату үшін.

1. Есікті ашыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
3. **START/QUICK** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 

4. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
5. **START/QUICK** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
6. **START/QUICK** түймесін басыңыз.
7. Дисплейді тексеріңіз: 
8. Есікті жабыңыз.

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

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

1. Есікті ашыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.

3. **START/QUICK** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 

4. **START/QUICK** түймесін басыңыз. Дисплейде келесі жазу көрінеді:

5. Сағатты реттеу үшін  **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.

6. **START/QUICK** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.

7. **START/QUICK** түймесін басыңыз.

8. Дисплейді тексеріңіз: 
9. Есікті жабыңыз

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

4.3 САҒАТ ОРНАТЫЛҒАН КЕЗДЕ УАҚЫТТЫ РЕТТЕУ

Мысалы: Сағат уақытын 11:45 етіп орнату үшін.

1. Есікті ашыңыз.
2. **START/QUICK** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 

(Сағатты 24 сағаттық пішімге өзгерткіңіз келсе, **START/QUICK** түймесін қайта басыңыз.)

3. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
4. **START/QUICK** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
5. **START/QUICK** түймесін басыңыз.
6. Дисплейді тексеріңіз: 

4.4 DA BISTE OTKAZALI SAT I PODESITE ECON REZIM

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

4.5 STOP ТҮЙМЕСІН ПАЙДАЛАНУ

STOP түймесін мыналар үшін пайдаланыңыз:

1. Бағдарламалау кезінде қатені өшіру.
2. Тамақ пісіру кезінде пешті уақытша **STOP** үшін, бір рет басыңыз.
3. Тамақ пісіру кезінде бағдарламадан бас тарту үшін, екі рет басыңыз.

4.6 БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ ҚҰЛПЫ

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

Мысалы: Балалардан қорғау құлпын орнату үшін.

1. **STOP** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз.

2. Пеш екі рет дыбыстық сигнал беріп, дисплейде «LOC» деген жазу көрсетіледі: 



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

5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ

5.1 МИКРОТОЛҚЫНДА ҚАУІПСІЗ ПІСІРУ ЫДЫСТАРЫ

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

5.2 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕС

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

5.3 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ

Пеште 6 қуат деңгейі бар.

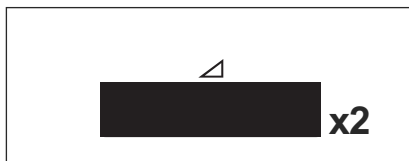
Қуат параметрі	Ұсынылатын қолданыс
900 Вт/ ЖОҒАРЫ	Жылдам пісіру немесе қайта ысыту үшін, (мысалы, сорпа, пісірмелер, консервіленген тағам, ыстық сусындар, көкөністер, балық, т.б. үшін қолданылады).
630 Вт	Ет қуыру, ет орамасы және табаққа салынатын тағамдар сияқты ұзақ пісетін тамақтар пісіру үшін, сондай-ақ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

Вт = BATT

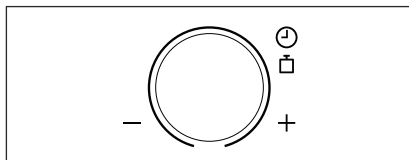
Пешті 90 минутқа дейін бағдарламалауға болады. Пісіру уақытының енгізу бірлігі – 15 секундтан бес минутқа дейін. Ол, кестеде көрсетілгендей, пісіру уақытының жалпы ұзақтығына байланысты.

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

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



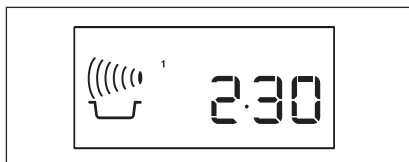
1. **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.



2. Дисплейде 2.30 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.



3. **START/QUICK** түймесін басыңыз.



4. Дисплейді тексеріңіз.



МАҢЫЗДЫ!

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

- Пісіру барысында есік ашылған кезде, сандық дисплейдегі пісіру уақыты автоматты түрде тоқтайды. Есік жабылып, **START/QUICK** түймесі басылғанда, пісіру уақыты қайтадан кері санала бастайды.
- Пісіру барысында уақыт деңгейін білгіңіз келсе, **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.

- Пісіру кезінде **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұрау арқылы пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға болады.
- Пісіру барысында қуат түймесін бюасу арқылы **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** өзгертуіңізге болады.
- Тамақ пісіру кезінде бағдарламадан бас тарту үшін, **STOP** түймесін екі рет басыңыз.

5.4 ТӨМЕНДЕТІЛГЕН ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ

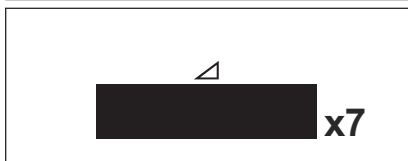
Пісіру режимі	Стандартты уақыт	Төмендетілген қуат деңгейі
Микротолқын 900 Вт	20 минут	Микротолқын 630 Вт



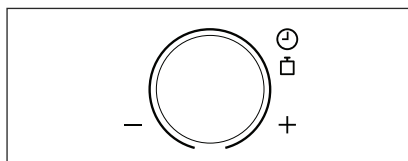
МАҢЫЗДЫ! Егер тамақты тек бір пісіру режимінде стандартты уақыттан асырып пісірсеңіз, пеш тым қатты қызып кетпеу үшін оның қуаты автоматты түрде төмендейді. (Микротолқын қуаты төмендетіледі немесе гриль қыздыру элементі жанып-өше бастайды.) 90 секунд кідірістен кейін, толық қуаты қалпына келуі мүмкін.

5.5 АС ҮЙ ТАЙМЕРІ

Мысалы: Ас үй таймерін 7 минутқа орнату үшін.



1. **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 7 рет басыңыз.



2. Дисплейде 7.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.



3. **START/QUICK** түймесін басыңыз.



4. Дисплейді тексеріңіз.



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

5.6 30 СЕКУНД ҚОСУ

START/QUICK түймесі төмендегі екі функцияны басқаруға мүмкіндік береді.

Тікелей бастау

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

5.7 ПЛЮС ЖӘНЕ МИНУС

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

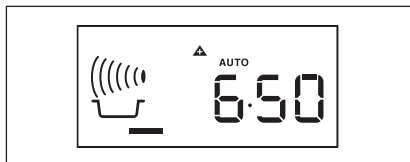
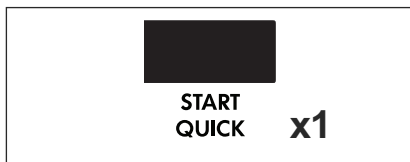
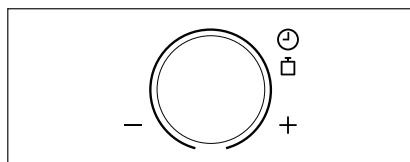
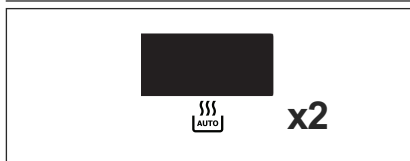
Мысалы: 0,3 кг қайнаған картоп пісіру үшін жақсы.

Пісіру уақытын ұзарту

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

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

Егер піскен, бірақ әлі қатты боп тұратын қайнаған картоп керек болса, **МИНУС** түймесін қолданыңыз . Оның орнына, қайнаған картоп жұмсақ болуы керек болса, **ПЛЮС** түймесін қолданыңыз .



1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ

түймесін екі рет басу арқылы қажетті мәзірді таңдаңыз.

2. ТАЙМЕР/САЛМАҚ тұтқасын

дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.

3. ПЛЮС реттеуін таңдау үшін, ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ түймесін бір рет басыңыз.

4. START/QUICK түймесін басыңыз.

5. Дисплейді тексеріңіз.



ПЛЮС/МИНУС режимінен бас тарту үшін, **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 3 рет басыңыз. Егер **ПЛЮС** түймесін таңдасаңыз, дисплейде көрсетіледі.

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

5.8 БІРНЕШЕ КЕЗЕКПЕН ПІСІРУ

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

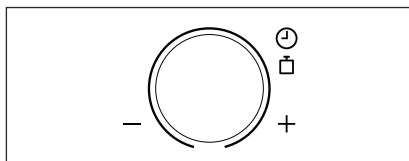
Мысалы: Пісіру үшін:

1-саты: 5 минут 900 W

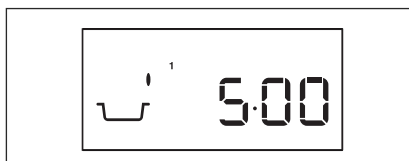
2-саты: 16 минут 270 W



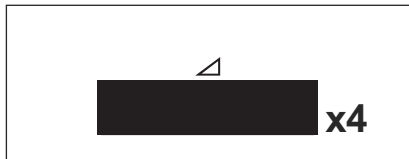
1. **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.



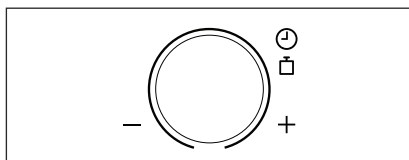
2. Дисплейде 5.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті уақытты енгізіңіз.



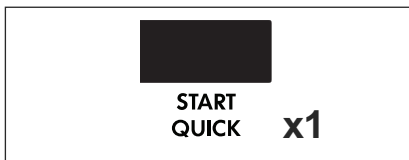
3. Дисплейді тексеріңіз.



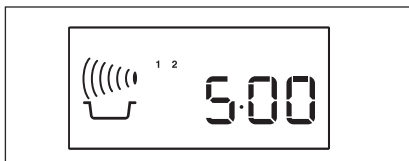
4. **ҚҰАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.



5. Дисплейде 16.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті пісіру уақытын енгізіңіз.



6. **START/QUICK** түймесін басыңыз.



7. Дисплейді тексеріңіз.

Пеш 5 минут 900 Вт қуатпен пісіре бастайды, содан кейін 16 минут 270 Вт тек гриль режимінде пісіреді.

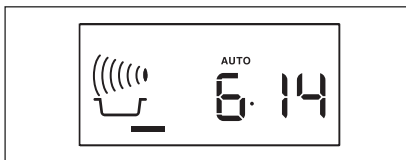
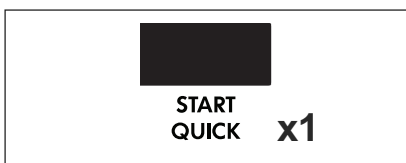
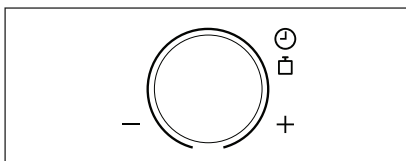
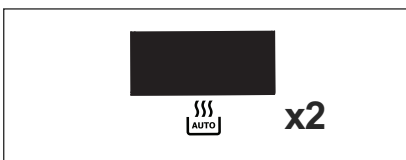
5.9 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ МҰЗДЫ ЕРІТУ ӘРЕКЕТІ

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

Тамақ	Белгі
Сусын	
Қайнаған картоп/ мундирлі картоп	
Қатулы көкөністер	

Тамақ	Белгі
Жас көкөністер	
Қатулы дайын астар	
Балықтың сүбесі тұздықпен	
Ет/балық/құс еті	
Нан	

Мысалы: 0,3 кг қайнаған картоп пісіру үшін.



1. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ түймесін екі рет басу арқылы қажетті мәзірді таңдаңыз.

2. ТАЙМЕР/САЛМАҚ тұтқасын дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.

3. START/QUICK түймесін басыңыз.

4. Дисплейді тексеріңіз.

i Әрекет қажет болғанда (мысалы, тамақты аудару үшін), пеш тоқтап, қоңырау дыбыстарын шығарады, ал қалған пісіру уақыты мен индикатор дисплейде жыпылықтап тұрады. Пісіруді жалғастыру үшін, **START/QUICK** түймесін басыңыз. автоматты түрде пісіру/мұзды еріту

уақытының соңында, бағдарлама автоматты түрде тоқтайды. Қоңырау дыбысы шығып, пісіру белгісі жыпылықтайды. 1 минут өтіп, еске салғыш дыбыстық сигнал берілгеннен кейін, дисплейде күн уақыты көрсетіледі.

6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ

6.1 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ ЕРІТУ ДИАГРАММАЛАРЫ

Автоматты түрде пісіру	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
Сусын (Шай/кофе) 	1-6 кесе 1 кесе=200 мл	 x1	Кесені айналмалы дискінің жиегіне қарай қойыңыз.
Қайнаған және мундирлі картоп 	0,2-1,0 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x2	Қайнаған картоптар: Картоптарды аршып, оларды. мундирлі картоп етіп тураңыз: Көлемдері бірдей картоптарды таңдап алып, жуыңыз. - Қайнаған немесе мундирлі картоптарды ыдысқа салыңыз. - Қажетті мөлшерде су (100 г үшін), шамамен 2 ас қасық және кішкене тұз қосыңыз. - Қақпақпен жабыңыз. - Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. - Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Қатулы көкөністер 	0,1-0,8 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x3	1 су үшін 100 г және тұзды, сияқты үсте- (Үшін ешқандай қосымша судың саңырауқұлақтарын керек жияды.) - Жапқышпен бас. - Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. - Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз. қатулы көкөністер бір жұмылса, пісіреді.
Жас көкөністер 	0,1-0,8 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x4	- Жас тілімдерде ой-, айталық айғыз, текшелер немесе тілімдер. 1 су үшін 100 г және тұзды, сияқты үсте- (Үшін ешқандай қосымша судың саңырауқұлақтарын керек жияды.) - Жапқышпен бас. - Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. - Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Қатулы дайын ас (бұлға- үшін) 	0,3-1,0 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	 x5	- Ас лайық табаққа. - Біреудің сұйықтығын үсте ұсын жаса. - Жапқышпен бас. - Қашан қоңыраудың есті- дыбыстары, бұлға- және бас. - Қоңырау дыбысы шыққанда, аударыңыз. - Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Балықтың сүбесі тұздықпен 	0,5-1,5 кг ¹⁾ (100 г) Табақ және микротолқын фильмді қымтады	 x6	«Балықтың сүбесі тұздықпен» бөліміндегі рецептілерді қараңыз.

¹⁾ Барлық азық-түліктердің жалпы салмағы.

6.2 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ МҰЗДЫ ЕРІТУ ДИАГРАММАЛАРЫ

Автоматты түрде мұзды еріту	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
Ет/балық/құс еті 	0,2-1,0 кг (100 г) Кастард табағы	 x1	• Тамақты кастард табағына салып, айналмалы дискінің ортасына қойыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударып, орнын ауыстырыңыз да, бөліңіз. Жұқа жерлері мен жылы тұстарын алюминий фольгамен қаптаңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 15-45 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз. • Ет фаршы: Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударыңыз. Мүмкін болса, мұзы еріген бөліктерін шығарып алыңыз.  Бүтін құс етіне жарамайды.
Нан 	0,1-1,0 кг (100 г) Кастард табағы	 x2	• Айналмалы дискінің ортасындағы кастард табағына жаймалап салыңыз. 1,0 кг болса, тікелей айналмалы дискінің үстіне жаймалап салыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, аударып, орнын ауыстырыңыз да, мұзы еріген тілімдерді шығарып алыңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 5-15 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз.

- Салқындатылған тамақтар 5 °C-тан бастап пісіріледі, мұздатылған тамақтар -18 °C-тан бастап пісіріледі.
- Тек тамақтың салмағын енгізіңіз. Ыдыстың салмағын енгізбеңіз.
- Салмағы «Автоматты түрде пісіру және мұзды еріту» диаграммаларында берілген салмақтан/мөлшерден тамаққа қолмен жұмыс істету режимін қолданыңыз.
- Түпкілікті температура бастапқы температураға байланысты әртүрлі болады. Пісіргеннен кейін, тамақтың жаңа пісіп, ыстық боп тұрғанын тексеріңіз.
- Micro (Микротолқын) режимдерінен кейін, салқындату желдеткіші қосылуы мүмкін.
- Стейктер мен котлеттер бір қабат етіп мұздатылуы керек.
- Фарш жұқа пішінді етіп мұздатылуы керек.
- Аударғаннан кейін, мұзы еріген бөліктерді кішкене, жалпақ алюминий фольгамен ораңыз.
- Құс етін мұзы ерітіле салысымен дереу өңдеген жөн.

6.3 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН РЕЦЕПТІЛЕР

Балықтың сүбесі тұздықпен			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
175 г	350 г	525 г	қызанақтарды
50 г	100 г	150 г	дәні
5 г	10 г	15 г	қызыл тұздығы
15 г	30 г	45 г	пиязы (ұсақ сынық)
1 ш. қас	1-2 ш. қас	2-3 ш. қас	қызыл түстің
			шарабының сірке суі, және
250 г	500 г	750 г	балығының сүбесі
			тұз

1. Ингредиенттерді тұздық үшін бұлға-.
2. Орналастыр- балықтың сүбесін домалақ табақта жіңішке адақтармен ара бағыт орталықтың және тұзбен.
3. Тұздықты балықтың сүбесінде таратып жібер-.
4. Жапқыш пешпен фильмді қымтады және бас автоматты түрде пісіру пісіреді, "балықтың сүбесі тұздықпен".
5. Кейін, жақын тұр-. 2 мин.

Балықтың сүбесі ыстық тұздықпен			
0.5 кг	1.0 кг	1.5 кг	
250 г	500 г	750 г	балығының сүбесі тұз
			тұз
50 г	100 г	150 г	ойыл (жіңішке лімдермен)
200 г	400 г	600 г	дайын тұздығы

1. Орналастыр- балықтың сүбесін домалақ gratin табақта жіңішке адақтармен ара бағыт орталықтың және тұзбен.
2. және дайын алқындыр- тұздығын балықтың сүбесінде таратып жібер-.
3. Жапқыш пешпен фильмді қымтады және бас автоматты түрде пісіру пісіреді, "балықтың сүбесі тұздықпен".
4. Кейін, жақын тұр-. 2 мин

6.4 ПІСІРУ ДИАГРАММАЛАРЫ

Тамақ пен сусындарды ысыту

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

¹⁾салқын күйден бастап

Мұзды еріту

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

Мұзды еріту және пісіру

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Балық жон еті	300	900 W	9-11	жабын	2
Бір табақ тамақ	400	900 W	8-10	үстін жауып, 6 минуттан кейін араластырыңыз	2

Пісіру, қақтау және қуыру

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Қуырмалар (шошқа, сиыр, қой еті)	1000	630 W	34-38	Дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, терең емес бәліш табағына қосып, өзірлеудің жарты уақыты өткенде аударыңыз.	10
Ростбиф (орташа)	1000	630 W	20-24	Дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, терең емес бәліш табағына қосып, өзірлеудің жарты уақыты өткенде аударыңыз.	10
Балықтың сүбесі	200	900 W	4-6	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, жабын	3



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

7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, БУМЕН
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, АБРАЗИВТІ,
ҚАТТЫ, КЕЗ КЕЛГЕН ҚҰРАМЫНДА
НАТРИЙ ГИДРОКСИДІ БАР
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ НЕМЕСЕ
ТАЗАРТҚЫШ ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ
ЕШҚАНДАЙ БӨЛІГІНЕ
ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

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

Пештің сырты

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

Басқару панелі

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

Пештің іші

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

сүртіңіз. Толқын бағыттағыш қақпағын
алмаңыз.

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

Пештің ішіне аэрозоль тазалағыштар
қолданбаңыз.

Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі

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

Есік

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



МАҢЫЗДЫ!

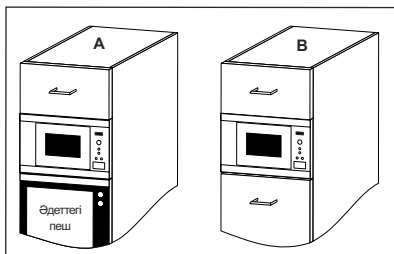
Бумен тазалағышты қолданбаған
жөн.

8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ

Мәселе	Мыналарды тексеріңіз...
Микротолқынды құрылғы дұрыс жұмыс істемей тұр ма?	- Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғыштар жұмыс істеп тұр. - Электр қуаты сөнген жоқ. - Егер сақтандырғыштар атылып кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
Микротолқын режимі жұмыс істемей тұр ма?	- Есіктер дұрыс жабылған. - Есік тығыздағыштары мен олардың беттері таза. START/QUICK түймесі басылған.
Айналмалы диск айналмай тұр ма?	- Айналмалы диск тірегі жетекке дұрыс жалғанған. - Пештің құралдары айналмалы дисктің шектерінен аспайды. - Тамақ айналмалы дискінің жиегінен асып, оның айналуына кедергі келтіріп тұрған жоқ. - Айналмалы дискінің астындағы шұқырда ештеңе жоқ.
Микротолқын өшпей тұр ма?	- Құрылғыны сақтандырғыштар блогынан оқшаулаңыз. - Жергілікті Қызмет көрсету AEG орталығына хабарласыңыз.
Ішкі жарық жұмыс істемей тұр ма?	Жергілікті Қызмет көрсету AEG орталығына хабарласыңыз. Ішкі шам лампасын тек даярлықтан өткен білікті Қызмет көрсету бөлімінің AEG техник мамандары ауыстыра алады.
Тамақ бұрынғыдан да ұзақ уақыт ысытылып, пісірілме?	- Ұзағырақ пісіру уақытын (екі есе мөлшер = екі есе дерлік уақыт) немесе, - Егер тамақ әдеттегіден суық боп тұрса, қауық-ауық бұрыңыз немесе аударыңыз, не болмаса, - Жоғарырақ қуат параметрін орнатыңыз.

9. ОРНАТУ

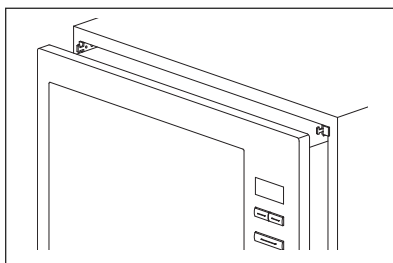
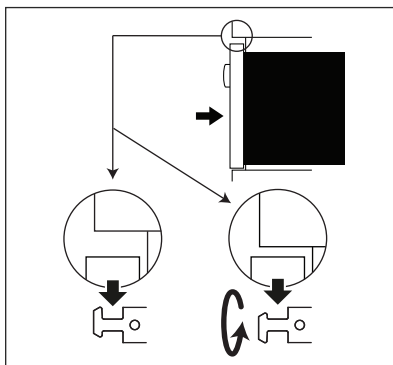
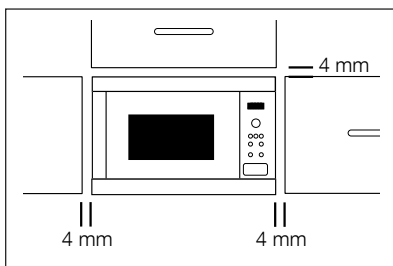
Микротолқынды пешті А немесе В позициясына орналастыруға болады:



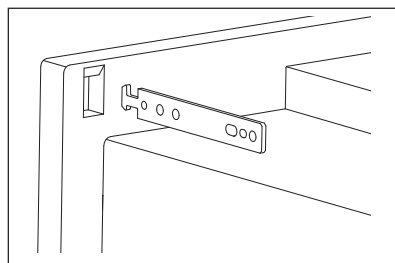
Орналасу	Орынның өлшемі		
	Е	Қ	Б
A	560	x 550	x 450
B	560	x 500	x 450

Өлшемдер (мм)

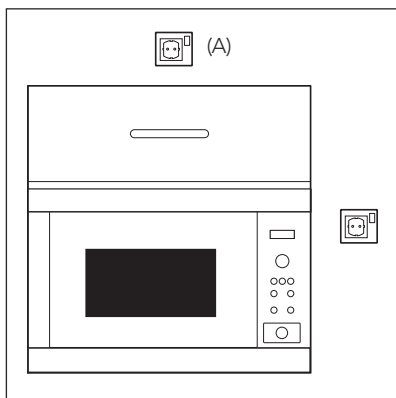
9.1 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАТУ



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



9.2 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚҰАТ КӨЗІНЕ ЖАЛҒАУ



- Төтенше жағдайда оңай ажырату мүмкін болу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы тиіс. Не болмаса, сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, бекітілген сым жолына орнатылған қосқыш арқылы пешті қуат көзінен ажырату мүмкіндігі болуы тиіс.
- Розетка шкафтың артында болмауы тиіс.
- Ең дұрысы – шкафтың үстіне орналастырған жөн. (А) суретін қараңыз.
- Құрылғыны бір фазалы 230 В/50 Гц айнымалы ток көзіне дұрыс орнатылған, жерге қосылған розетка арқылы жалғаңыз. Ұямен болуға керек 10 А.
- Қуат сымын тек электр маманы ауыстыра алады.
- Орнатар алдында, құрылғы орнатылып жатқанда (А) нүктесіне жалғау оңай болу үшін, қуат сымынан бір жіп байлап қойыңыз.
- Құрылғыны биік қабырғалы шкафқа кіргізген кезде, қуат сымын жаншушы БОЛМАҢЫЗ.
- Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз.

9.3 ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСТАРЫ



ЕСКЕРТУ! БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ ҚОСЫЛУЫ КЕРЕК

Бұл сақтық шарасы қолданылмаған жағдайда, өндіруші ешқандай жауапкершілікті қабылдамайды.

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

10. СИПАТТАМАЛАР

Айнымалы ток желісінің кернеуі	230 В, 50 Гц, бір фаза
Тарату сызық / автоматты ажыратқыш	Ең аласа деңгей 10 тарату
Айнымалы ток қуаты қажет:	
Микротолқын	1,3 кВт
Шығаратын қуаты:	Микротолқын 900 Вт (IEC 60705)
Микротолқын жиілігі	2450 МГц ¹⁾ (2-топ/В сыныбы)
Сыртқы өлшемдері:	МС2664Е 594 мм (Е) x 459 мм (Б) x 404 мм (Қ)
Ішкі өлшемдері	342 мм (Е) x 207 мм (Б) x 368 мм (Қ) ²⁾
Пештің сыйымдылығы	26 литр ²⁾
Айналмалы диск	Ø 325 мм, әйнек
Салмақ	шамамен 19 кг
Пеш шамы	25 Вт/240-250 В

- 1) Бұл өнім EN55011 Еуропалық стандартының талабына сай. Бұл стандартқа сәйкес, бұл өнім В сыныпты жабдығының 2-тобы ретінде сыныпталған. 2-топ жабдықтың тамақты қызумен өңдеуі үшін электромагниттік радиация түрінде әдейі радиожиілік энергиясын шығаратынын білдіреді. В сыныпты жабдық дегеніміз жабдық үйде пайдалануға жарамды екенін білдіреді.

- 2) Ішкі сыйымдылығы ең үлкен өнім, қалыңдығы мен биіктігін өлшеу арқылы есептеп шығарылады. Тамақ сақтауға болатын нақты сыйымдылығы азырақ болады.

Бұл пеш 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС, 2009/125/ЕС және 2011/65/EU

Директиваларының талаптарына сай.

СИПАТТАМАЛАР ҮЗДІКСІЗ ДАМУДЫҢ БІР БӨЛІГІ РЕТІНДЕ ЕСКЕРТУСЗ
ӨЗГЕРТІЛЕДІ

11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

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

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

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

www.aeg.com/shop



TINS-B027URR1



perfekt in form und funktion