


Thinking of you
Electrolux

Інструкція з експлуатації
Упутство за употребу
Lietošanas pamācība
Vartotojo vadovas
Прирачник за корисникот
Руководства пользователя
Kasutusjuhend
Пайдаланушы нұсқаулығы

Мікрохвильова піч
Микроталасна пеїница
Mikroviļņu krāsns
Mikrobandu krosnelē
Микробранова печка
Микроволновая печь
Mikrolaineahi
Микротолқынды пеш

EMM21150

Зміст

Інформація, яку слід прочитати, перш ніж користуватися мікрохвильовою піччю	4
Технічні дані	4
Інформація з техніки безпеки	5
– Перевірка придатності посуду для мікрохвильової печі	5
– Безпека продуктів	6
Техніка безпеки під час приготування в режимах гриля	7
Установка	8
– Підключення до електромережі	8
Рекомендації щодо застосування посуду та приладдя	9
– Розпакування	9
Інструкції з експлуатації мікрохвильової печі	10
– Назви та функції елементів	10
– Встановлення поворотного столика	10
– Панель керування	11
– Готування в мікрохвильовій печі	12
– Рекомендації щодо потужності	12
– Готування на грилі	13
– Готування за допомогою мікрохвильової печі та гриля	13
– Рекомендації щодо готування на грилі	14
– Рекомендації щодо готування за допомогою мікрохвильової печі та гриля	14
– Рівні потужності мікрохвильової печі та гриля	14
– Вказівки щодо розморожування за допомогою режиму  180Вт	15
– Поради із застосування мікрохвильової печі	16
– Догляд і чищення	17
– Чищення приладдя (поворотного столика та підставки)	17
– Чищення зсередини	17
– Догляд за корпусом	17
– Догляд і чищення (гриль)	17
Умови гарантії	18

Вітаємо вас із придбанням нової мікрохвильової печі!

Дякуємо, що обрали першокласний прилад виробництва компанії «Electrolux». Ми переконані, що ви пересвідчитесь у корисності нової мікрохвильової печі і вона вам суттєво допомагатиме. Як і з будь-якими іншими кухонними приладами, вивчення усіх нових функцій та можливостей займе певний час, але згодом ця мікрохвильова піч стане вашим незамінним помічником.

Інформація, яку слід прочитати, перш ніж користуватися мікрохвильовою піччю

Уважно і повністю прочитайте інструкцію з експлуатації та ретельно дотримуйтеся наведених рекомендацій. Інструкції підготовлені з метою того, щоб ви могли повною мірою скористатися перевагами мікрохвильової печі Electrolux. Важливо, щоб інструкція зберігалася з приладом для довідок на майбутнє. Якщо прилад буде проданий чи переданий іншій особі або якщо ви переїдете на інше місце, залишивши прилад, неодмінно подбайте про те, щоб передати цю інструкцію разом із приладом, аби новий власник міг дізнатися, як функціонує прилад, і ознайомитися з відповідними застереженнями.

Технічні дані

Загальні габарити	Вага 13,46 кг
	Об'єм 21 л
Ширина 485 мм	Джерело живлення 230В, 50 Гц
Глибина 422 мм	Запобіжник 10А
Висота 287 мм	
	Споживання енергії
Виміри камери	Мікрохвильова піч 1250 Вт
	Гриль 1000 Вт
Вага 335,8 мм	Вихідна потужність
Об'єм 314 мм	Мікрохвильова піч 800 Вт
Висота 206 мм	Гриль 1000 Вт

Важлива інформація з техніки безпеки.

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ДОВІДОК НА МАЙБУТНЄ

- Вбудовані захисні блокувальні вимикачі запобігають роботі мікрохвильової печі, якщо її дверцята відчинені.
 - Не псуйте їх і не намагайтеся вмикати піч із відчиненими дверцятами, бо це може призвести до викиду мікрохвильової енергії.
 - Не розливайте страви на поверхню прокладки дверцят і не давайте решткам м'якого засобу накопичуватися на ній. Інструкції щодо чищення див. у розділі «Догляд і чищення».
 - Особливо важливо стежити за тим, щоб дверцята зачинялися правильно, і запобігати ушкодженням (1) дверцят (викривлення), (2) завіс та замка (поломка або ненадійна робота), (3) прокладки дверцят та поверхні контакту з прокладкою.
- призначена для застосування у промислових або лабораторних умовах, а також для комерційних цілей. Застосування приладу не за призначенням призведе до втрати гарантії на нього.
- Не вмикайте піч, якщо вона порожня. Якщо вмикати піч, коли в ній не знаходяться продукти або вода, які поглинали б мікрохвильову енергію, це може призвести до пошкодження магнетронної трубки.
 - Не зберігайте цей прилад просто неба. Не користуйтеся цим приладом поблизу води.
 - Не намагайтеся сушити у мікрохвильовій печі одяг чи газети. Ці предмети можуть спалахнути.
 - Не використовуйте камеру печі для зберігання речей. Не залишайте папір, посуд або їжу у камері, коли ви не користуєтеся піччю.
 - Під час роботи приладу його доступні поверхні можуть нагріватися до високої температури.

УВАГА! У разі ушкодження дверцят, завіс/замка або прокладки дверцят мікрохвильовою піччю користуватися не можна, доки вона не буде відремонтована кваліфікованим майстром.

УВАГА! Здійснювати технічне обслуговування цієї печі чи модернізувати її небезпечно. Це може робити лише спеціально підготовлений персонал. У разі необхідності здійснення технічного обслуговування зв'яжіться з найближчим сервісним центром.

- У жодному разі не знімайте корпус, дверцята чи панель керування. Такі дії можуть призвести до того, що ви опинитеся під дією дуже високої напруги.
- Встановлюючи та розміщуючи цю піч, суворо дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі «Установка».
- Користуйтеся приладом виключно за його прямим призначенням, описаним у цій інструкції. Здійснюючи догляд за приладом, не застосовуйте їдкі хімічні речовини. Ця піч призначена для розігрівання, готування чи розморожування страв або продуктів. Вона не

УВАГА! У разі появи диму вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки і відчиніть дверцята, щоб загасити полум'я. Ніколи не використовуйте для цього воду.

УВАГА! Дозволяйте дітям чи німецьким людям користуватися мікрохвильовою піччю без нагляду лише у тому разі, якщо вони отримали необхідні інструкції і можуть користуватися нею у безпечний спосіб та усвідомлюють небезпеку неправильного користування нею.

Безпечний посуд

- Користуйтеся лише посудом, придатним для мікрохвильових печей.
- Скляний, керамічний та жаростійкий посуд зі скла переважно чудово підходить для використання у мікрохвильовій печі. Мікрохвильова енергія, як правило, не нагріває скляні та керамічні предмети, але такий посуд може стати гарячим через передачу тепла від страви до посуду. Виймаючи страви з печі, користуйтеся кухонними рукавицями.

Перевірка придатності посуду для мікрохвильової печі

- Посуд необхідно перевірити на придатність для використання у мікрохвильових печах.
- Поставте посуд у мікрохвильову піч разом зі склянкою, наполовину наповненою водою. Увімкніть нагрівання на значення **900 Вт (100%)** на одну хвилину. Якщо посуд нагрівся, ним користуватися не можна. Якщо він нагрівся лише трошки, ви можете користуватися ним для підігрівання страв, але готувати в ньому не можна. Якщо ж температура посуду залишилась кімнатною, такий посуд придатний для приготування в ньому страв у мікрохвильовій печі.
- Паперові серветки, вощений папір, паперові рушники, тарілки, чашки, картонні коробки, упаковка для зберігання в морозильнику та картонне пакування – дуже зручне начиння. Ніколи не ставте такі речі у мікрохвильову піч, якщо в них немає продуктів, які поглинали б енергію. Порушення цього правила може призвести до нагрівання до надто високої температури або займання.
- Переважна частина пластмасового посуду, чашок, місткостей для морозильників та пластмасового пакування може використовуватися в мікрохвильовій печі. Прочитайте інструкції виробника пластмасового посуду, щоб дізнатися, чи придатний він для мікрохвильової печі. Не користуйтеся пластмасовим посудом, якщо треба нагріти продукти з високим вмістом жиру чи цукру, оскільки вони розігріваються до високої температури, під дією якої деякі види пластмаси можуть розплавитися.
- Розігріваючи або готуючи страви в ємностях із пластмаси, паперу чи інших займистих матеріалів, не залишайте піч без нагляду і час від часу заглядайте в неї.
- Металевий посуд і посуд із металевим оздобленням не можна використовувати в мікрохвильовій печі, за винятком випадків, коли його рекомендують для такого використання.
- Посуд з вузькою шийкою, наприклад, пляшки, не придатний для приготування страв у мікрохвильовій печі.
- Знімаючи кришку чи відкриваючи посуд, зважайте на небезпеку опіків паром.

Ємності з фольги

Неглибокі ємності з фольги можна безпечно використовувати для підігрівання продуктів чи страв у мікрохвильовій печі, якщо дотримуватися нижченаведених правил.

1. Глибина ємностей із фольги не повинна перевищувати 3 см (1 1/4 дюйма).
2. Кришками з фольги користуватися не можна.
3. Ємності з фольги мають бути заповнені продуктами щонайменше на дві третини. Категорично забороняється використовувати у мікрохвильовій печі порожні ємності.
4. Ємності з фольги слід ставити в мікрохвильову піч подинці і так, щоб вони не торкалися її стінок. Якщо ваша піч оснащена металевим поворотним столиком або підставкою, ємність із фольги слід ставити на перевернуту догори дном жаротривку тарілку.
5. Ємності з фольги в жодному разі не можна повторно використовувати у мікрохвильовій печі.
6. Якщо мікрохвильова піч працювала понад 15 хвилин, то перш ніж вмикати її знову, дайте їй охолонути.
7. Під час роботи печі посуд і поворотний столик можуть нагріватися, тому, виймаючи їх з печі, будьте дуже обережні. Радимо робити це в кухонних рукавицях.
8. Пам'ятайте, що підігрівання або приготування страв у ємностях із алюмінієвої фольги може займати більше часу, ніж звичайно, тому, перш ніж подавати страву, переконайтеся в її готовності.

Безпека продуктів

- Не нагрівайте в мікрохвильовій печі продукти у консервних бляшанках. Перекладіть продукти у придатний посуд.
- У мікрохвильовій печі не можна смажити у фритюрі: оскільки температуру жиру неможливо контролювати, можуть виникнути небезпечні ситуації.
- Попкорн можна готувати в мікрохвильовій печі, але лише у спеціальній упаковці або посуді, призначеному спеціально для цього. Готуючи попкорн, у жодному разі не залишайте мікрохвильову піч без нагляду.

- Якщо ви готуєте продукти зі шкіркою, що не має отворів (пор), проколiть її, щоб запобігти накопиченню всередині пари і різкого розтріскування шкірки. Для прикладу: до продуктів, які необхідно проколювати, належать яблука, картопля, куряча печінка, яєчні жовтки.
- Вміст пляшечок та баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або струснути. Щоб уникнути опіків, обов'язково перевірте його температуру, перш ніж давати дитині.

УВАГА! Рідини та інші продукти не можна нагрівати у герметично закритому посуді, оскільки він може вибухнути.

УВАГА! Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може привести до вибухового закипання з запізненням, тому брати в руки посуд необхідно дуже обережно.

УВАГА! При нагріванні рідин, наприклад, супів, соусів та напоїв у мікрохвильовій печі їх температура може піднятися вище температури кипіння без ознак кипіння (бульбашок). Це може призвести до несподіваного витікання гарячої рідини через край. Щоб запобігти цьому, необхідно дотримуватися нижченаведених правил.

1. Не користуйтеся посудом із прямими стінками, який має вузьку шийку.
2. Не перегрівайте надміру.
3. Перш ніж ставити посуд з рідким вмістом у піч, перемішайте його вміст, а коли пройде половина часу нагрівання, перемішайте його знову.
4. По завершенні нагрівання дайте йому трохи постояти в печі, перемішайте вміст знову і лише потім обережно вийміть посуд з печі.

УВАГА! Деякі продукти (зокрема, цілі яйця) і герметично закритий посуд (наприклад закриті банки) є вибухонебезпечними, тому їх не можна нагрівати в мікрохвильовій печі. Інколи під час готування можуть вибухати і яйця, що готуються без шкаралупи. Завжди проколюйте жовток, а потім обов'язково накрийте яйце кришкою і почекайте одну хвилину, перш ніж її знімати.

Навколо дверцят може з'являтися пара, вони можуть запітніти, а під дверцятами під час приготування їжі можуть навіть з'являтися краплинки води - все це цілком нормально. Це є ознаками звичайної конденсації, викликані нагріванням продуктів, і не позначається негативно на безпеці користування піччю. Дверцята не призначені для того, щоб камера печі зачинялася герметично.

- Не крутіть поворотний столик силоміць рукою. Це може викликати несправність.
- Під час користуватися металевим посудом в печі зазвичай відбувається іскріння. Постійне іскріння може пошкодити прилад. Зупиніть виконання програми і перевірте посуд.
- Необхідно дбати про те, щоб вентиляційні отвори на верхній, задній, бічній та нижній поверхнях печі не були перекриті.

УВАГА! Не використовуйте цю піч в комерційних цілях. Вона призначена виключно для використання в домашніх умовах.

Техніка безпеки під час приготування в режимах гриля та комбінованих режимах.

1. Скляне оглядове віконце може розбитися, якщо на нього проллється вода під час приготування на грилі.
2. Обов'язково використовуйте кухонну рукавицю під час вкладання у піч або виймання посуду з продуктами чи стравами. Посуд у печі сильно нагрівається, тому будьте обережні, щоб не обпектись. Поворотний столик і металева підставка також сильно нагріваються, тому під час роботи з ними використовуйте кухонну рукавицю.
3. Не торкайтеся внутрішнього або зовнішнього оглядового віконця металевими об'єктами під час вкладання у піч або виймання з неї посуду з продуктами чи стравами. Внутрішня частина дверцят і печі сильно нагріваються, тому будьте обережні, стежачи за продуктами в печі.
4. Після використання не кладіть поворотний столик або посуд у холодну воду і не намагайтеся швидко охолодити їх будь-яким іншим чином.

5. Не кладіть жодні предмети на корпус. Верхня частина корпусу сильно нагрівається, тому будь-які речі, покладені на неї, можуть бути пошкоджені теплом.
6. Попередньо прогрівайте піч лише у разі використання функції гриля. Ніколи не робіть цього у разі використання режимів мікрохвильової печі або комбінованих режимів (мікрохвильова піч і гриль).

Увага! Коли прилад використовується в комбінованому режимі, діти можуть користуватися ним лише під наглядом дорослих, оскільки в такому режимі досягається висока температура.

Зберігайте цю інструкцію!

Установка.

1. Усуньте всі рекламні наліпки з дверцят.
2. Піч необхідно встановити на пласку рівну поверхню. Поверхня має бути достатньо міцною, щоб витримувати вагу (17 кг) печі та її вмісту. Щоб уникнути вібрацій та шуму під час роботи печі, вона має перебувати у стабільному положенні.
3. Тримайте піч подалі від джерел тепла і води. Вплив тепла та води на піч може призвести до зниження продуктивності її роботи та викликати несправність, тому подбайте про те, щоб піч була встановлена подалі від джерел тепла й води.
4. Не перекривайте вентиляційні отвори у верхній і бічних частинах корпусу та не ставте будь-які речі на мікрохвильову піч. Якщо вентиляційні отвори під час роботи печі будуть перекриті, піч може перегрітися і вийти з ладу. З вентиляційних отворів виходить гаряче повітря, тому їх не можна блокувати. Неприпустимо також, щоб між задньою стінкою печі та стіною позаду неї висіла фіранка.
5. Піч необхідно встановлювати якнайдалі від радіоприймачів і телевізорів. Ця піч відповідає вимогам ЄС щодо зниження дії радіоперешкод, але певні радіоперешкоди можуть виникнути, якщо піч розташована занадто близько до радіоприймача або телевізора, тому вона має стояти якнайдалі від них.
6. Якщо піч стоїть у кутку, відстань від неї до стін має складати щонайменше 10 см. Крім того, над мікрохвильовою піччю має бути щонайменше 10 см вільного простору.

ВАЖЛИВО! Піч можна встановлювати практично в будь-якому місці на кухні. Вона має стояти на пласкій рівній поверхні, вентиляційні отвори та нижня частина печі не повинні бути заблоковані (щоб повітря могло вільно циркулювати).

Підключення до електромережі

Піч постачається в комплекті зі шнуром і штепселем, розрахованими на електромережу з параметрами 230 В і 50 Гц та заземлену електричну розетку.

Заземлення дозволяє мінімізувати ризик у разі короткого замикання. Переконайтеся, що електропараметри печі відповідають параметрам електромережі.

Примітка. Якщо піч підключається до розетки за допомогою подовжувача, він має бути заземленим.

Заборонено користуватися цим приладом, якщо не забезпечено заземлення. Якщо у вас є сумніви щодо підключення печі до електромережі або якщо ви не впевнені, чи забезпечено заземлення, проконсультуйтеся з електриком.

Цей прилад повинен бути заземлений. Якщо прилад оснащено незнімним штепселем, який не підходить до розетки, необхідно його замінити. Таку заміну може здійснити виробник, майстер сервісного центру або інша особа, яка має відповідну кваліфікацію. Робити це самостійно небезпечно.

У разі пошкодження електричного кабелю представники виробника, його сервісних служб чи інша кваліфіковані особа мають замінити його. Робити це самостійно небезпечно.

Рекомендації щодо застосування посуду та приладдя

Для приготування страв у мікрохвильовій печі можна застосовувати різноманітний посуд і матеріали. Задля власної безпеки і щоб уникнути псування посуду та ушкодження печі, обирайте посуд і матеріали, придатні для відповідного методу готування. Наведений нижче перелік містить загальні рекомендації.

Матеріал	Посуд	Режим експлуатації		
		Мікрохвилі	Гриль	Комбінований режим
Кераміка та скло	Посуд Corning ware	ТАК	ТАК	ТАК
	Жаростійкий скляний посуд	ТАК*1	ТАК	ТАК*1
	Скляний посуд із металевим оздобленням	НІ	НІ	НІ
	Скло зі свинцевого кришталю	НІ	НІ	НІ
Порцеляна	Без металевих оздоблень	ТАК	ТАК	НІ
Гончарні вироби*2		ТАК	ТАК	ТАК
Пластмаса	Жаростійкий посуд для мікрохвильових печей	ТАК	НІ	НІ
	Пластикова упаковка	ТАК	НІ	НІ
Метал	Форма для випікання	НІ	ТАК	НІ
	Алюмінієва фольга*3	ТАК	ТАК	ТАК
Папір	Чашки, тарілки, рушники	ТАК	НІ	НІ
	Вощений папір	ТАК	НІ	НІ
Дерево		НІ	НІ	НІ
Приладдя	Решітка для гриля	НІ	ТАК	ТАК
	Поворотний столик	ТАК	ТАК	ТАК
	Підставка під поворотний столик	ТАК	ТАК	ТАК

ТАК: Посуд і приладдя, які можна використовувати

НІ: Посуд і приладдя, які не можна використовувати

*1 Якщо немає металевих оздоблень.

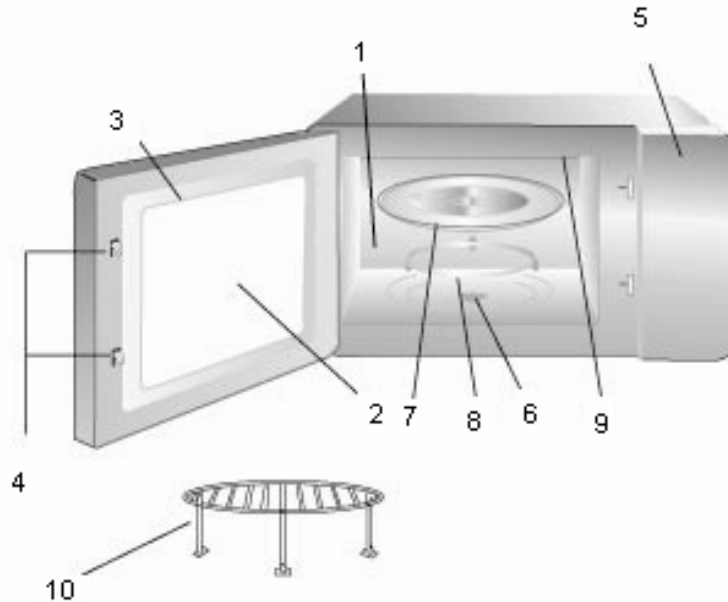
*2 Якщо полив не містить домішок металу.

*3 ПРИМІТКА. Застосовуйте алюмінієву фольгу лише для накривання, надмірне її застосування може призвести до іскріння.

Розпакування

Примітка. Розпаковуючи прилад, переконайтеся, що він не має дефектів. У разі виявлення дефектів або відсутності будь-яких елементів негайно повідомте про це торговельний заклад, де ви придбали прилад. Піч, її елементи та приладдя до неї можуть бути загорнуті у захисну плівку. У такому разі її слід зняти, перш ніж користуватися піччю. Не залишайте пакувальні матеріали у місцях, де їх можуть узяти діти, щоб гратися ними. Це може бути небезпечним.

Інструкції з експлуатації мікрохвильової печі



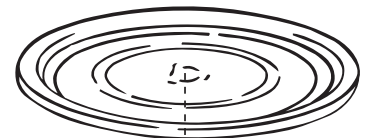
Назви та функції елементів

1. Відділення для приготування. Витирайте відділення начисто після користування піччю.
2. Вікно для спостереження. За стравою можна спостерігати під час роботи печі.
3. Дверцята духовки. Під час приготування страв дверцята завжди мають бути щільно зачинені.
4. Система фіксації та блокування.
5. Панель керування
6. Вал приводу для поворотного столика
7. Поворотний столик. Виготовлено із жаростійкого скла. Для приготування продукти у відповідній ємності потрібно покласти на цю тацю. Не використовуйте піч без поворотного столика.
8. Підставка під поворотний столик. У нижній частині камери для готування розмістіть підставку для поворотного столика.
9. Гриль.
10. Решітка для гриля.

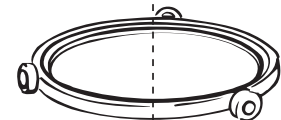
Встановлення поворотного столика

1. Поставте підставку для поворотного столика на дно камери.
2. Покладіть столик на підставку, як показано на малюнку. Переконайтеся, що втулка поворотного столика надійно прикріпилася до валу приводу для поворотного столика. **Ніколи не ставте поворотний столик догори дном.**
 - Під час приготування їжі як поворотний столик, так і підставка для нього завжди мають перебувати на своєму місці.
 - Усі продукти і посуд з продуктами необхідно завжди ставити на цей поворотний столик.
 - Поворотний столик обертається за годинниковою стрілкою і проти неї – це цілком нормально.

Поворотний столик



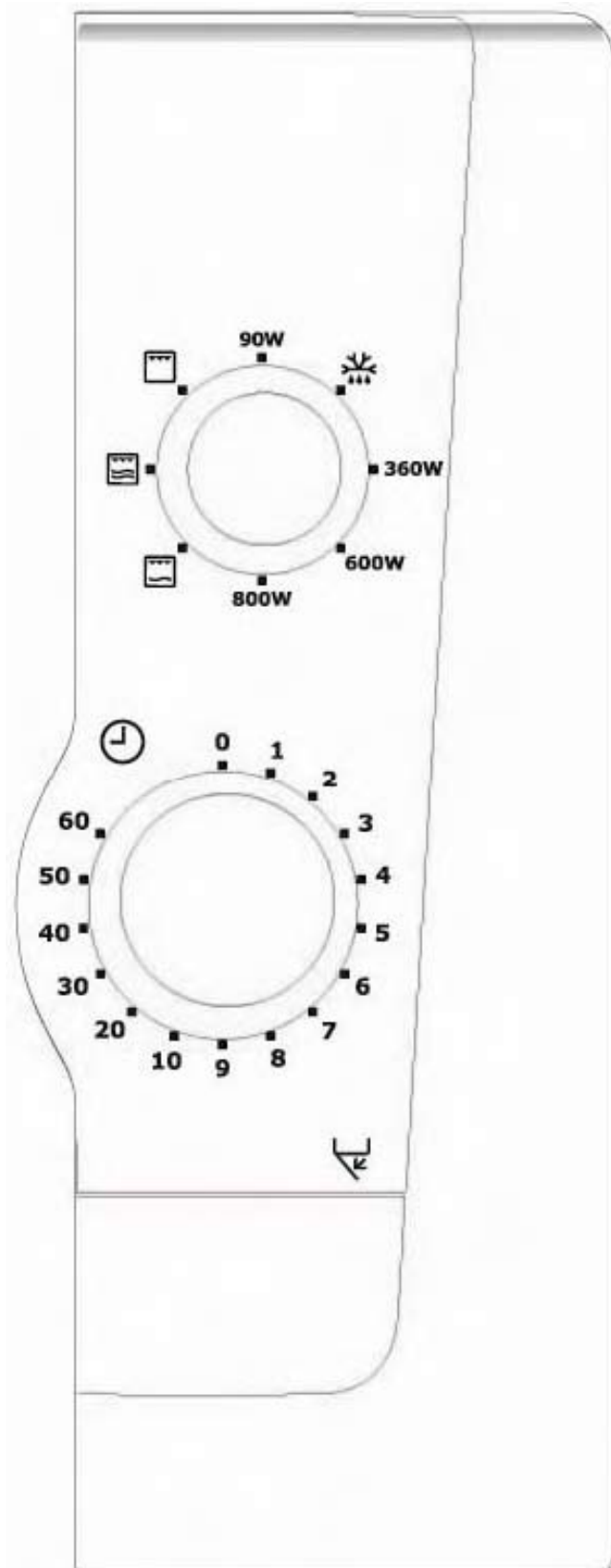
Роликовий люнет



Вал для поворотного столика



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Перемикач потужності

За допомогою цього перемикача виберіть рівень потужності, необхідний для приготування страви.

2. Таймер

Встановіть потрібний час готування. Приготування розпочнеться. Усі таймери з годинниковим механізмом працюють точніше, якщо спочатку завести їх на час, більший ніж бажаний, а потім повернути до потрібного часу.

ГОТУВАННЯ В МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

1. Відчиніть дверцята, поставте продукти чи страву на поворотний столик. Зачиніть дверцята.
2. Встановіть перемикач потужності на потрібний рівень. (Див. нижченаведену таблицю.)
3. Встановіть таймер на потрібний час.

Піч почне працювати.

Якщо потрібно, щоб піч працювала менше 2 хвилин, поверніть таймер на довший час, а потім встановіть на необхідний вам час. Щоб вимкнути піч під час робочого циклу, просто поверніть таймер на значення 0.

Примітка. Після використання переконайтеся, що таймер знаходиться в положенні 0, або перемикніть його на 0; в іншому разі піч продовжуватиме працювати.


Приклад. 20-хвилинне готування за потужності 600 Вт.

1. Поверніть перемикач потужності у положення 600 Вт.
2. Поверніть таймер на значення 20.
3. Піч автоматично розпочне 20-хвилинне готування за потужності 600 Вт.

Розігрівання приготованих охолоджених страв.

- Час готування, рекомендований виробником, слід розглядати лише як орієнтовний. Якщо після вказаного часу страва не приготувалася, поставте її знову в піч і продовжуйте розігрівати до готовності. Дійте подібним чином, як і у разі готування у звичайній духовці.
- Страви необхідно регулярно помішувати, особливо соуси та рагу.
- Дуже важливе значення має час відстоювання. Він є складовою процесу готування та потрібен для того, щоб температура стала однаковою в усьому об'ємі страви.

Рекомендації щодо потужності

Налаштування потужності	Рекомендоване застосування
90 Вт	Підтримка теплого стану; збереження страв у теплому стані
	Розморожування - для розморожування заморожених страв чи продуктів.
360 Вт	«Повільне» кип'ятіння; Завершення циклу приготування в деяких видах тушкування. Рагу та печені. Пудинги та сирні пироги.
600 Вт	Середня потужність; Прискорене розморожування та розігрівання для рагу та печені. Бісквіти та бісквітні пудинги Розігрівання; Розігрівання попередньо приготованих страв. Смаження великих шматків м'яса чи птиці.
800 Вт	Кип'ятіння або підігрівання рідин. Готування овочів. Розігрівання смажених страв.

Готування на грилі



Поставте поворотний столик на роликів люнет, що знаходиться на дні камери, після чого розмістіть страву чи продукти на металеву підставку. Цей спосіб ідеально придатний для готування на грилі м'яса, наприклад стейків, відбивних тощо. Пам'ятайте, що піч нагріється до високої температури.

1. Встановіть перемикач потужності у положення «Гриль».
2. Встановіть час готування, повернувши таймер на потрібний час. Готування розпочнеться автоматично.

Примітка. Після використання переконайтеся, що таймер знаходиться в положенні 0, або перемикніть його на 0; в іншому разі піч продовжуватиме працювати.

Примітка. Під час першого використання гриля ви можете відчутися запах диму або горілого – це нормально і не свідчить про несправність мікрохвильової печі. Щоб уникнути цієї проблеми, перед першим використанням гриля увімкніть його на 10 хвилин у пустій печі.

Приклад. 40-хвилинне готування на грилі

1. Поверніть перемикач потужності у положення  (Гриль).
2. Поверніть таймер на значення 40.
3. Піч автоматично розпочне 40-хвилинний робочий цикл режимі  (Гриль).



Готування за допомогою мікрохвильової печі та гриля

Поставте поворотний столик на роликів люнет, що знаходиться на дні камери, після чого розмістіть страву чи продукти на металеву підставку. Цей спосіб ідеально придатний для готування на грилі м'яса, наприклад стейків, відбивних тощо. Пам'ятайте, що піч нагріється до високої температури.

1. Встановіть перемикач потужності на потрібний рівень потужності мікрохвильової печі та гриля.
2. Встановіть час готування, повернувши таймер на потрібний час. Готування розпочнеться автоматично.

Примітка. Після використання переконайтеся, що таймер знаходиться в положенні 0, або перемикніть його на 0; в іншому разі піч продовжуватиме працювати.

Приклад. 30-хвилинне готування за потужності 360 Вт та на грилі

1. Поверніть перемикач потужності у положення  (Комбінований режим 2).
2. Поверніть таймер на значення 30.
3. Піч автоматично розпочне 30-хвилинний робочий цикл режимі  (Комбінований режим 2).

ПРИМІТКА.

Якщо відчинити дверцята під час процесу готування, піч автоматично вимкнеться. Для продовження готування зачиніть дверцята.

Після завершення циклу готування гриль та мікрохвильова піч вимкнуться та пролунає дзвінок.

У режимі мікрохвиль та гриля встановлений рівень потужності й час готування можна змінювати під час роботи мікрохвильової печі.

Рекомендації щодо готування на грилі

Усі продукти чи страви потрібно розміщувати на підставці для гриля, поклавши під неї тацю, у яку стікатимуть пролита рідина та соки. Це мінімізує забруднення та полегшить подальше чищення. Переверніть страву чи продукти після сплину половини часу готування.


Страва	КІЛ-СТЬ. (Вага)	Час готування	Особливі примітки
Грінка	2 скибки	4 – 5 хв.	
Грінка з сиром	4 скибки	6 – 7 хв.	4 – 5 хв. для підрум'янення грінки. 2 хв. для готування з начинкою

Рівні потужності мікрохвильової печі та гриля

Символ	Режим	Потужність мікрохвильової печі	Потужність гриля
	Гриль	0 Вт	1000 Вт
	Комбінований режим 1	180 Вт	600 Вт
	Комбінований режим 2	360 Вт	400 Вт

Рекомендації щодо розморожування за потужності 180 Вт.

Деякі продукти, зокрема, хліб і фрукти, можна успішно розморожувати вручну, застосовуючи налаштування потужності.

СТРАВИ/ ПРОДУКТИ	ПІДГОТОВКА		ВІДСТОЮВАННЯ (ТРИВАЛІСТЬ)
Хліб			
Невелика хлібина	Покладіть на підставку для мікрохвильової печі або на паперовий рушник. Переверніть, коли спливе половина часу розморожування.	8 – 10 хв.	10 – 15 хв.
Поріzana на скибки велика хлібина	Покладіть на підставку для мікрохвильової печі або на паперовий рушник. Переверніть, коли спливе половина часу розморожування.	10 – 13 хв.	10 хв.
2 скибки	Покладіть на паперовий рушник.	45 – 60 сек.	5 хв.
1 булочка	Покладіть на паперовий рушник.	45 – 60 сек.	5 хв.
2 булочки	Покладіть на паперовий рушник.	1–1½ хв.	5 хв.
Торти та випічка			
Печиво, 450 г	Вийміть з упаковки, покладіть на тарілку.	9 – 11 хв.	15 – 30 хв.
Сирний пиріг 450 г	Вийміть з упаковки, покладіть на тарілку.	9 – 11 хв.	15 – 30 хв.
Пиріг (напівфабрикат) 450 г	Вийміть з упаковки, покладіть на тарілку.	7 – 9 хв.	15 – 30 хв.
Кондитерські вироби, 450 г	Вийміть з упаковки, покладіть на тарілку.	7 – 9 хв.	15 – 30 хв.
Масло			
250 г (1 пачка)	Якщо масло загорнуте у фольгу, зніміть пакування і покладіть на тарілку	3 – 4 хв.	5 – 10 хв.
Фрукти			
225 г М'які ягоди	Покладіть одним шаром на мілке блюдо.	5 – 6 хв.	5 – 10 хв.
450 г М'які ягоди	Покладіть одним шаром на мілке блюдо.	7 – 8 хв.	5 – 10 хв.
Порційна страва			
400 г	Накрийте тарілкою або неопліхлорвініловою кулінарною плівкою. Розігрійте у мікрохвильовій печі з використанням 100% потужності (800 Вт) протягом 3 – 4 хвилин.	7 – 8 хв.	5 – 10 хв.
Овочі			
	Розморожувати овочі перед приготуванням необов'язково. Усі овочі можна розморожувати і готувати з використанням 100% потужності (800 Вт)		

Поради із застосування мікрохвильової печі

- Піч завжди має бути чистою – уникайте розливання і не забувайте чистити поверхню під склянню тацею та внутрішню поверхню дверцят.
- Готуючи в мікрохвильовій печі, бажано користуватися круглим або овальним посудом.
- Не використовуйте металевий посуд чи посуд із металевим оздобленням. Деякі види пластмаси можуть плавитися і деформуватися під дією гарячих страв чи продуктів.
- Готуючи, накривайте страви. Застосовуйте для цього скляні кришки, тарілки або жиронепроникний папір.
- Кондитерські вироби, хліб і тому подібне можна розморожувати безпосередньо у кошику для хліба або на паперовому рушнику.
- Розморожуючи заморожені продукти безпосередньо в упаковці, розкрийте її. Пакування, що містить метал або металеве оздоблення, не можна ставити в піч, якщо воно не рекомендоване для застосування в мікрохвильовій печі. Металеві скріпки та дроти необхідно усунути.
- Невеликі шматки алюмінієвої фольги можна використовувати в мікрохвильовій печі для накривання частин, які можуть легко підгоріти, наприклад, курячих ніжок.
- Продукти, які мають шкірку або скоринку (напр., картопля чи сосиски), необхідно проколоти виделкою. Не варіть яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути.
- Великі, товсті шматки кладіть ближче до краю посуду. Намагайтеся нарізати продукти на шматки однакового розміру. Завжди розміщуйте страви чи продукти у центрі печі.
- Страва готуватиметься рівномірно, якщо ви її кілька разів перемішаєте або перевернете.
- Щоб страва не зготувалася надмірно, завжди ставте таймер на менший час, ніж зазначено в рецепті. Чим більша вага чи об'єм страви, тим довше вона готується.
- Готуючи овочі, додавайте зовсім трохи води, або ж зовсім не додавайте воду.
- Солі та спецій додавайте менше, ніж за «звичайного» способу приготування.
- Приправи додавайте пізніше.
- Дайте страві «дійти» кілька хвилин після того, як піч перестала працювати. Завдяки цьому страва буде приготована повністю та рівномірно.
- Перш ніж подавати на стіл, обов'язково переконайтеся, що страва нагрілася по всьому об'єму.
- Виймаючи страву з печі, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями.

Підказки щодо застосування мікрохвильової печі

- **Розріджування меду**
Якщо у вас є баночка з медом, який кристалізувався, зніміть кришку, покладіть баночку до печі і ввімкніть її на середню потужність на 2 хвилини.
- **Розплавлення шоколаду**
Розламайте 100 г шоколаду на квадратні шматки, покладіть їх у чашу та нагрівайте за високої потужності впродовж 1-2 хвилин, добре перемішуючи.
- **Розм'якшування та розтоплення масла**
Щоб розтопити масло, ввімкніть піч на кілька секунд на високу потужність. Для розм'якшення масла краще використовувати низьку потужність.
- **Відсвіжування та підігрівання хліба**
Поставте хліб у піч, ввімкнувши її на кілька секунд на середню потужність.
- **Легке луцення часнику**
Прогрійте 3 або 4 зубки часнику при високій потужності впродовж 15 секунд. Стисніть з одного кінця – з іншого кінця з'явиться очищений зубок.
- **Приготування фруктових соків**
Цитрусові фрукти дадуть більше соку, якщо їх прогріти при високій потужності впродовж 15 секунд, перш ніж чавити сік.
- **Приготування каші**
Кашу можна легко приготувати безпосередньо в тарілці, і вам не доведеться мити липку каструлю. Дотримуйтеся рекомендацій виробників продуктів.

Догляд і чищення

Завжди підтримуйте піч чистою. Залишки їжі, що пролилася або розбризкала, притягують мікрохвильову енергію і підгорять. Це призводить до зниження ефективності роботи печі і появи неприємних запахів. Не намагайтеся самостійно змінювати або модифікувати конструкцію чи здійснювати ремонт будь-яких елементів печі. Ремонт має виконуватися тільки кваліфікованим майстром.

Перш ніж чистити піч, переконайтеся, що вона від'єднана від електроживлення.

Чищення приладдя (поворотного столика та підставки)

Чищення здійснюйте із застосуванням м'якого миючого засобу, попередньо вийнявши приладдя з камери. Обережно обходьтеся з поворотним столиком.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ. Внутрішня частина печі і столик значно нагріваються, тому не торкайтеся їх одразу після завершення роботи печі.

Чищення зсередини

Внутрішню частину печі слід завжди тримати чистою. Сліди від пролиття чи розбрикування страв потрібно негайно витирати. Залишки їжі на стінках, прокладках та поверхні дверцят поглинатимуть мікрохвильову енергію, що веде до зниження продуктивності роботи печі, і може пошкодити її камеру. Усувайте ці залишки за допомогою м'якого рідкого миючого засобу, теплої води і м'якої ганчірки.

АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ, ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОК, НАЯВНІ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ, ТА СТАЛЕВІ МОЧАЛКИ КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАСТОСОВУВАТИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ БУДЬ-ЯКОГО ЕЛЕМЕНТУ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ.

Щоб полегшити видалення залишків страви на стінках та інших елементах мікрохвильової печі, прокип'ятіть у ній склянку води впродовж 2-3 хвилин.

НІКОЛИ НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВИДАЛИТИ ЗАЛИШКИ СТРАВ З ПОВЕРХОНЬ ПЕЧІ НОЖЕМ АБО ІНШИМ НАЧИННЯМ.

Щоб позбавитися запахів усередині печі, прокип'ятіть у ній впродовж 5 хвилин чашку з водою, розчинивши в ній 2 столові ложки лимонного соку.

Догляд за корпусом

Миючи панель керування, тримайте дверцята печі відчиненими. У такий спосіб ви уникнете випадкового вмикання печі. Зовнішні поверхні печі слід мити за допомогою рідкого миючого засобу з водою, після чого їх необхідно промити чистою водою, щоб видалити залишки миючого засобу. Протріть корпус м'якою ганчіркою.

Можна також користуватися спреями для миття вікон та універсальними спреями для кухні. Не застосовуйте абразивні засоби, жорсткі мочалки та сильнодіючі хімічні засоби для чищення зовнішніх поверхонь печі. Щоб уникнути пошкодження робочих елементів, не допускайте потрапляння води до вентиляційних отворів.

Догляд і чищення (гриль)

Компоненти гриля можуть забруднитися бризками жиру або олії під час використання мікрохвильової печі. Зачекайте, доки камера не охолоне, і витріть розбрикану олію перед подальшим використанням печі. Плями на грилі можуть призводити до неприємних запахів і диму.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

Нижче наводяться умови гарантії, яку надає компанія «Electrolux» для першого набувача цього приладу.

1. Ця гарантія є дійсною протягом 24 місяців з моменту передачі приладу першому набувачеві, що повинно бути підтверджено рахунком-фактурою на придбаний товар чи іншими подібними документами. Гарантія не розповсюджується на прилад, якщо він використовується у комерційних цілях.
2. Гарантія розповсюджується на усі частини та елементи, які вийшли з ладу внаслідок дефектів, що виникли під час виготовлення чи через матеріали. Гарантія не розповсюджується на прилади, дефекти у яких чи незадовільна робота яких виникли внаслідок неправильної експлуатації, випадкового пошкодження, неправильної установки, несанкціонованої модифікації чи ремонтних робіт, використання у комерційних цілях або недотримання вимог та рекомендацій, наведених у цій інструкції. Гарантія не розповсюджується на такі компоненти, як лампочки, скляні та пластмасові елементи.
3. Якщо виникла необхідність гарантійного ремонту, покупець повинен повідомити про це у найближчий сервісний центр (СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР КОМПАНІЇ «ELECTROLUX» або іншим авторизованим представникам). КОМПАНІЯ «ELECTROLUX» залишає за собою право обумовлювати місце, де здійснюватиметься ремонт (наприклад, дома у власника приладу, на місці встановлення приладу або у сервісній майстерні компанії «ELECTROLUX»).
4. Гарантія чи безкоштовна заміна включає як роботу, так і матеріали.
5. Виконаний гарантійний ремонт не подовжує термін дії гарантії на прилад. Елементи, усунуті в ході гарантійного ремонту, стають власністю компанії «ELECTROLUX».
6. Ця гарантія не впливає на передбачені законом права, які має споживач.

Європейська гарантія

У разі переїзду з однієї країни до іншої в межах Європи гарантія на прилад зберігається за нижченаведених умов.

- Термін дії гарантії починається у той день, коли ви придбали прилад;
- Гарантія на прилад діє упродовж того самого періоду і тією самою мірою, що й гарантія на роботи та запчастини у вашій новій країні проживання на цю конкретну модель або модельний ряд;
- Ця гарантія надається вам і не може бути передана іншому користувачеві;
- Ваше нове місце проживання знаходиться в межах Європейського Економічного Співтовариства (ЄЕС) чи Європейської асоціації вільної торгівлі (ЄАВТ);
- Продукт встановлений і експлуатується відповідно до наших інструкцій, і використовується лише у домашніх умовах, тобто у звичайному домогосподарстві;
- Продукт встановлено згідно з відповідними нормами, які діють у вашій новій країні проживання.

Перш ніж переїжджати, зв'яжіться з представниками найближчого сервісного центру з наведеного нижче переліку та надайте контактні дані, пов'язані з новим місцем проживання. Сервісний центр подбає про те, щоб місцевий сервісний центр був проінформований про ваш переїзд та зміг допомогти вам і піклуватися вашим приладом.

Франція	Санліс (Senlis)	+33 (0) 3 44 62 20 13
Німеччина	Нюрнберг (Nürnberg)	+49 (0) 800 234 7378
Італія	Порденоне (Pordenone)	+39 (0) 800117511
Швеція	Стокгольм (Stockholm)	+46 (0) 20 78 77 50
Великобританія	Слау (Slough)	+44 (0) 1753 219898

Садржај

Пре употребе микроталасне пећнице	21
Технички подаци	21
Важна сигурносна упутства.	22
– Избор одговарајућег посуђа	22
– Безбедно поступање са храном	23
Упутства о безбедности приликом печења на роштиљу, комбиновани режими.	24
Чувајте ова упутства!	24
– Прикључивање на електричну мрежу	25
Водич за посуђе и прибор за пећницу	26
– Распакивање	26
Како да користите своју микроталасну пећницу	27
– Називи и функције делова	27
– Инсталација обртног постоља	27
– Командна табла	28
– Пећница почиње да пече.	29
– Пример: Да бисте пекли на 6000 W 20 минута	29
– Водич за подешавање снаге микроталаса	29
– Печење на роштиљу	30
– Печење помоћу микроталаса и роштиља	30
– Препоруке за печење на роштиљу	31
– Нивои јачине микроталасне пећнице и роштиља	31
– Препоруке за одмрзавање на ❄ 180 W	32
– Савети за коришћење микроталасне пећнице	33
– Нега и чишћење	34
– Чишћење прибора (обртно постоље и носач)	34
– Чишћење унутрашњости	34
– Чишћење спољашњости	35
– Одржавање и чишћење (роштиљ)	35
Гарантни услови	36

Честитамо вам на куповини нове микроталасне пећнице

Хвала вам што сте изабрали Electrolux производ. Сигурни смо да ће вам ваша нова микроталасна пећница бити веома корисна и од велике помоћи. Као и са свим новим кухињским уређајима, требаће вам мало времена да научите све нове функције и карактеристике, али временом ће вам ова пећница постати незаменљива.

Пре употребе микроталасне пећнице

Прочитајте пажљиво упутство и побрините се да следите дате препоруке, ова упутства су састављена да бисте извукли највећу добит из своје Electrolux микроталасне пећнице. Важно је да ово упутство за употребу сачувате са уређајем за будућу употребу. Уколико апарат продајете или дајете другом власнику, или уколико се селите и остављате апарат, увек новом власнику са уређајем предајте књижицу како би се он упознао са функционисањем уређаја и важним упозорењима.

Технички подаци

Укупне димензије	Тежина 13,46 кг
	Запремина 21 л
Ширина 485 мм	Извор напајања 230 В, 50 Гц
дубина 422 мм	осигурач 10А
висина 287 мм	
	Потрошња електричне енергије
Димензије унутрашњости	Микроталасна пећница 1250 Вт
	Грил 1000 Вт
Ширина 335,8 мм	Излазна снага
дубина 314 мм	Микроталасна пећница 800 Вт
висина 206 мм	Грил 1000 Вт

Важна сигурносна упутства.

ПРОЧИТАЈТЕ ПАЖЉИВО И САЧУВАЈТЕ ЗА БУДУЋУ УПОТРЕБУ

- Уграђено аутоматско безбедносно закључавање спречава рад пећнице када су врата отворена.
- Не играјте се са овим, и не покушавајте да ставите пећницу у функционално стање кад су врата отворена јер то може узроковати изложеност енергији микроталасне пећнице.
- Не дозволите да се просута храна или остаци средства за чишћење нагомилају на површинама за блокирање врата. Видите одељак „Чишћење и одржавање“ за упутства за чишћење.
- Нарочито је битно да се врата пећнице правилно затворе и да нема оштећења: (1) вратима (извитоперена), (2) шаркама и бравама (поломљене или необезбеђене), (3) заптивкама врата и заптивној површини.

НАПОМЕНА : Ако су врата, куке/браве или блокови за врата оштећени, микроталасна пећница не сме да се користи док квар не поправи овлашћени сервисер.

НАПОМЕНА : Опасно је за свакога осим за сервисно особље које је обучено у фабрици да сервисира или да врши подешавања на овој пећници. Обратите се најближем овлашћеном сервису уколико је потребно сервисирање.

- Не уклањајте спољну кутију, врата или команду таблу ни у ком случају. Тако се можете изложити веома високом напону.
- Инсталирајте или сместите ову пећницу само у складу са „упутствима за инсталацију“ која се налазе у овом приручнику.
- Користите уређај за оно за шта је намењен онако како је то у овом приручнику описано. Немојте користити корозивне хемикалије у овом уређају. Овај тип пећнице је специјално конструисан за загревање, кување и печење или одмрзавање хране. Није конструисан за индустријску или лабораторијску употребу, нити за комерцијалну употребу, јер би то могло да учини гаранцију неважећом.
- Не користите пећницу кад је празна. Уколико у њој нема хране или воде да апсорбују

микроталасну енергију, може се оштетити цев магнетрона.

- Не чувајте уређај напољу. Немојте користити овај производ близу воде.
- Не покушавајте да сушите одећу или новине у микроталасној пећници. Ови предмети се могу запалити.
- Не користите унутрашњост пећнице као складиште. Не остављајте производе од папира, посуђе за кување и печење, или храну у унутрашњем простору када се пећница не користи.
- Температура приступачних површина може да буде висока кад уређај ради.

НАПОМЕНА : Ако приметите дим, искључите уређај или утикач и оставите врата затворена да би се угасио пламен. Немојте никада користити воду.

НАПОМЕНА : Деца или болеснима дозволите да користе микроталасну пећницу без надзора само кад су адекватна упутства дата тако да деца или болесни могу да користе микроталасну пећницу на безбедан начин и да схвате опасности погрешне употребе.

Безбедност посуђа

- Користите само онај прибор који је подесан за употребу у микроталасној пећници.
- Већина прибора од стакла, керамике и стакла које је отпорно на топлоту је одлично за употребу у микроталасној пећници. Мада микроталасна енергија не загрева већину стаклених и керамичких предмета, ово посуђе може да се загреје услед преласка топлоте са хране на посуду. Препоручује се ношење заштитних рукавица за пећницу за вађење јела.

Избор одговарајућег посуђа

- Треба проверити да ли је прибор подесан за употребу у микроталасним пећницама.

- Ставите посуђе за кување у микроталасну пећницу заједно са чашом пуном воде. Загрејте на **(900 W)** (100%) један минут. Ако је посуда врела, не би је требало користити. Ако је посуда млака, можете је користити за подгревање, али не и за кување. Ако је посуда на собној температури, погодна је за кување у микроталасној пећници.
 - Папирне салвете, навоштени папир, папирни убриси, тањери, чаше, шољице, картонске кутије и картон и омотач за ледњак су сјајан прибор за полуприпремљену храну. Увек водите рачуна о томе да су посуде напуњене храном како би се апсорбовала енергија и тиме спречила могућност прегревања или паљења.
 - Многе пластичне посуде, чаше, кутије за замрзивач и пластични омотачи могу се користити у микроталасној пећници. Следите упутства произвођача кад користите пластику у пећници. Избегавајте коришћење пластичних посуда са храном која има висок садржај масти или шећера, јер ове намирнице достижу високе температуре и могу да истопе неке пластичне материјале.
 - Немојте остављати пећницу без надзора и с времена на време је проверите када подгревате или кувате храну у пластичним, папирним или другим запаљивим посудама.
 - Металне посуде или посуде са металним украсима не би требало користити у микроталасној пећници, осим ако нису посебно препоручене за микроталасну пећницу.
 - Посуде за суженим отворима, као што су боце, не би требало користити за кување у микроталасној пећници.
 - Будите обазриви када скидате поклопац за посуде како бисте избегли опекотине од паре.
4. Посуде од станиола треба користити засебно у микроталасној пећници и оне не смеју додиривати странице унутрашњости пећнице. Ако ваша пећница има металну обртну плочу или решетку за кување, посуду од станиола поставите на окренут тањир који се може користити у микроталасној пећници.
 5. Посуде од станиола никада немојте користити више пута у микроталасној пећници.
 6. Ако је микроталасна пећница коришћена 15 минута или дуже, пустите да се охлади пре него што је поново употребите.
 7. Посуда и обртно постоље могу да се загреју у току коришћења, па зато будите пажљиви када их вадите из пећнице. Препоручујемо вам да за вађење користите крпу или рукавицу за пећницу.
 8. Немојте заборавити када користите посуду од станиола да време подгревања или кувања може бити дуже него што сте навикли и увек водите рачуна о томе да храна буде врела пре служења.

Безбедно поступање са храном

- Немојте загревати храну у лименци у микроталасној пећници. Увек извадите храну у неку погодну посуду.
- У микроталасној пећници не сме се пржити у дубокој масноћи, зато што температура масноће не може да се контролише, па може доћи до опасних ситуација.
- У микроталасној пећници се могу припремати кокице, али само у специјалним паковањима или посудама, намењеним специјално за ту сврху. Ова операција печења не сме никада да буде без надзора.
- Прободите храну са непорозном кожицом или мембраном да бисте спречили образовање паре и прскање. Јабукe, кромпир, пилећа џигерица и жуманца јајета представљају примере хране коју треба прободити.
- Садржај боца за храњење и лончића са храном за бебе треба промешати или протрести, а температуру треба проверити пре конзумирања, како би се избегле опекотине.

Посуде од станиола

Плитке посуде од станиола могу се безбедно користити за подгревање хране у микроталасној пећници уз придржавање следећих правила:

1. Кутије од фолије не треба да су више од 3 цм дубоке.
2. Не смеју се користити поклопци од станиола.
3. Посуде од станиола морају бити напуњене храном најмање две трећине. Никако се не смеју користити празне посуде.

НАПОМЕНА : Течности или нека друга храна не смеју се загревати у херметички затвореним судовима пошто могу да експлодирају.

НАПОМЕНА : Загревање напитака у микроталасној пећници може изазвати закаслено еруптивно кључање, па се зато мора пазити приликом руковања посудом.

НАПОМЕНА : При загревању течности, нпр. супа, умака и напитака у микроталасној пећници, прегревање течности изнад тачке кључања може да се јави и без очигледног стварања мехурића. То може да доведе до тога да врела течност изненада искипи. Да би се спречила та могућност, треба предузети следеће кораке:

1. Избегавајте коришћење посуда са равним странама и уским грлима.
2. Немојте прегревати.
3. Промешајте течност пре стављања посуде у пећницу и поново на половини времена загревања.
4. После загревања, оставите посуду на кратко у пећници и поново промешајте пре пажљивог вађења посуде.

НАПОМЕНА : Неки производи као што су цела јаја и затворене посуде - на пример, затворене стаклене тегле - могу да експлодирају па не смеју да се загревају у овој пећници. Некада поширана могу да се распрсну у току кувања. Увек прободите жуманац јајета, затим ставите поклопац и оставите да одстоји један минут пре него што уклоните поклопац.

Сасвим је нормално да се пара испушта око врата, или да се на вратима појави замагљивање, или чак да се испод врата појаве капљице воде за време циклуса кувања. То је само појава кондензације од топлоте хране и она не утиче на безбедност Ваше пећнице. Није предвиђено да врата сасвим блокирају унутрашњост пећнице.

- Немојте на силу окретати обртно постоље руком. То може да проузрокује неисправан рад.
- Варничење у пећници за време коришћења микроталаса јавља се обично због употребе металног посуђа. Континуирано варничење, међутим, може да оштети пећницу. Зауставите одвијање програма и проверите посуђе.

- Треба водити рачуна о томе да се не блокирају вентилациони отвори који се налазе на горњој, задњој, доњој и бочним странама пећнице.

НАПОМЕНА : Немојте користити ову пећницу у комерцијалне сврхе. Ова пећница је намењена искључиво за употребу у домаћинству.

Упутства о безбедности приликом печења на роштиљу, комбиновани режими.

1. Прозор од стакла може да пукне ако се на њега проспе вода током печења на роштиљу.
2. Обавезно користите рукавицу за пећницу кад пуните и празните пећницу. Посуде у рерни могу да постану веома вреле па пазите да се не опечете. Обртно постоље и метални носач могу, такође, да постану веома врели па обавезно користите рукавицу за пећницу кад њима рукујете.
3. Не дирајте унутрашњу и спољашњу страну стакленог прозора са металним компонентама кад пуните или празните пећницу. Унутрашњост врата и пећница постају веома врели па водите рачуна о томе кад припремате храну у пећници.
4. Не стављајте обртно постоље или посуде у хладну воду и не покушавајте да их брзо охладите након употребе.
5. Не стављајте предмете на врх уређаја. Врх уређаја постаје веома врео, тако да се било шта на њему може оштетити од топлоте.
6. Претходно загрејте пећницу кад користите роштиљ, никад немојте користити микроталасни или комбиновани режим (микроталасни и роштиљ)

Напомена : Кад је уређај у комбинованом режиму, деца смеју да користе пећницу само под надзором одраслих због температуре која се производи.

Чувајте ова упутства!

Инсталација.

1. Скините све рекламне налепнице са врата.
2. Пећница треба да се постави на равној и стабилној површини. Површина мора да буде довољно јака да безбедно носи тежину (17 кг) пећнице и њен садржај. Да би се спречило стварање вибрација или буке, пећница мора да буде у стабилном положају.
3. Држите пећницу далеко од топлоте и воде. Излагање топлоти и води може да смањи ефикасност пећнице и да доведе до неисправности у раду, зато обавезно инсталирајте пећницу далеко од извора топлоте и воде.
4. Немојте да зачепите отворе за вентилацију на горњем делу и са стране кућишта и немојте да одлажете предмете на горњи део пећнице. Ако су отвори за вентилацију зачепљени у току рада, пећница може да се прегреје, а то може да доведе до неисправности у раду. Врућ ваздух излази из отвора за вентилацију, зато проверите да нису зачепљени и да се завесе не нађу између пећнице и задњег зида.
5. Поставите пећницу што је даље могуће од радија и телевизора. Ова пећница одговара ЕЕС захтевима за спречавање радио сметњи, али неке сметње се могу јавити уколико се пећница постави сувише близу радио-апарата или ТВ апарата, зато их треба држати што даље од ње.
6. Уколико се постави у неки угао, оставите слободан простор од најмање 10 цм од зидова и 10 цм изнад микроталасне пећнице.

ВАЖНО! Пећница може да се постави на скоро било које место у кухињи. Уверите се у то да је пећница постављена на равној, нивелисаној површини и да вентилациони отвори, као и површина испод пећнице нису блокирани (ради довољне вентилације).

Прикључивање на електричну мрежу

Пећница се испоручује са мрежним каблом и утикачем за 230 V, 50 Hz са прикључком за уземљење.

Уземљење смањује ризик уколико се догоди кратак спој. Проверите да ли напон пећнице одговара напону електричне инсталације.

Обратите пажњу! Уколико је пећница прикључена преко продужног кабла, проверите да ли је кабл уземљен.

Овај уређај не сме да се користи на струјном напајању које није уземљено. Обратите се електричару уколико нисте сигурни у погледу прикључивања пећнице на електричну мрежу или извођења заштитног уземљења.

Овај апарат мора бити уземљен. Уколико је уређај снабдевен утикачем чији се проводници не могу превезивати, па зато ваша утичница не може да се користи, онда утикач треба да замени произвођач или овлашћени сервисер или особа сличних квалификација како би се избегла опасност.

Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач или његова сервисна служба, или лица сличне квалификације, како би се избегла опасност.

Водич за посуђе и прибор за пећницу

За кување и печење у вашој микроталасној пећници могу се користити разноврсна посуђа и материјали. Зарад своје безбедности и да бисте избегли оштећење посуђа и пећнице, одаберите прикладан прибор и материјал за сваки начин печења.

Листа која следи је општи водич.

Материјал	Посуђе	Режим рада		
		Микроталаси	Роштиљ	Комбиновани
Керамика и стакло	Посуђе CorningWare	ДА	ДА	ДА
	Ватростално стаклено посуђе	ДА*1	ДА	ДА*1
	Стаклено посуђе са металним украсима	НЕ	НЕ	НЕ
	Кристално стакло са оловом	НЕ	НЕ	НЕ
Порцелан	Без металних украса	ДА	ДА	НЕ
Грнчарија*2		ДА	ДА	ДА
Пластика	Ватростално посуђе за микроталасну пећницу	ДА	НЕ	НЕ
	Пластични омот	ДА	НЕ	НЕ
Метал	Плех за печење	НЕ	ДА	НЕ
	Алуминијумска фолија*3	ДА	ДА	ДА
Папир	Шоље, тањери, убруси	ДА	НЕ	НЕ
	Воштани папир	ДА	НЕ	НЕ
Дрво		НЕ	НЕ	НЕ
Прибор	Полица за роштиљ	НЕ	ДА	ДА
	Обртно постоље	ДА	ДА	ДА
	Носач обртног постоља	ДА	ДА	ДА

ДА: Посуђе и прибор који се могу користити

НЕ: Посуђе и прибор које треба избегавати

*1 Само ако нема металних украса.

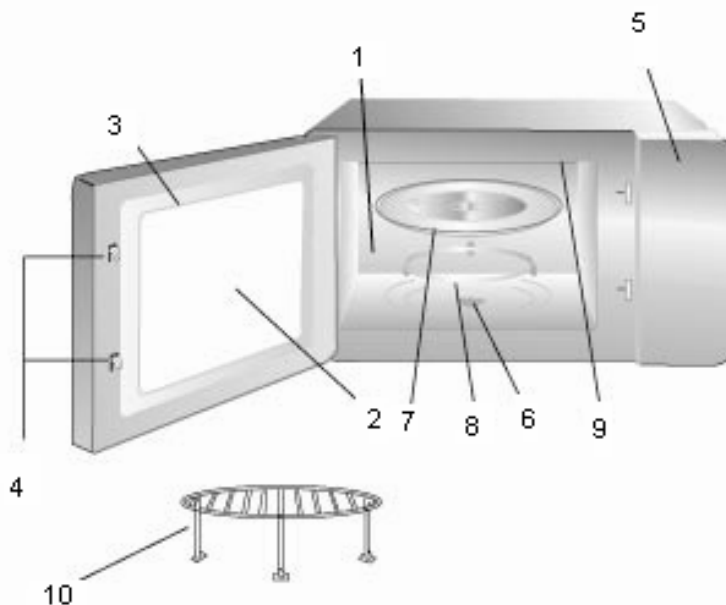
*2 Само ако нема глазуру која садржи метал.

*3 НАПОМЕНА: Употребљавајте алуминијумску фолију само за заштиту, прекомерно коришћење може да проузрокује варничење.

Распакивање

Пажња: Кад отпакујете пећницу, проверите да ли је производ неоштећен. Оштећења или недостајуће делове морате одмах пријавити продавцу. Пећница, делови пећнице или прибор могу бити умотани у заштитну фолију. У том случају морате уклонити ову фолију пре коришћења пећнице. Немојте остављати амбалажу тако да се деца могу њоме играти. То може да буде опасно.

Како да користите своју микроталасну пећницу



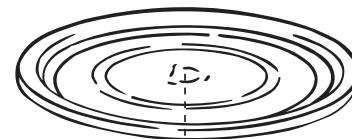
Називи и функције делова

1. Преграда за печење. Обришите преграду после кориштења пећнице.
2. Прозор за посматрање. Храна може да се провери док микроталасна пећница још увек ради.
3. Врата пећнице. Током печења врата морају увек да буду чврсто затворена.
4. Кукице за закључавање и безбедносни систем за блокирање.
5. Командна табла.
6. Погонско вратило за обртно постоље
7. Обртно постоље. Направљено од специјалног ватросталног стакла. Храна у одговарајућим посудама се поставља на ову тацну ради кувања. Не користите пећницу без обртног постоља.
8. Носач обртног постоља Поставите носач на дно коморе за кување тако да држи обртно постоље.
9. Роштиљ.
10. Полица за роштиљ

Инсталација обртног постоља

1. Поставите носач обртног постоља на дно отвора.
2. Поставите обртно постоље преко носача као што је приказано на слици. Обезбедите да центар обртног постоља буде добро причвршћен за осовину обртног постоља.
Никад обртно постоље не постављајте наопачке.
 - Обртно постоље и његов носач морате увек користити током кувања.
 - Сва храна и посуде са храном увек се морају поставити на ово обртно постоље за кување.
 - Ово обртно постоље се ротира у смеру казаљке на сату и у супротном смеру; то је нормално.

Обртно постоље



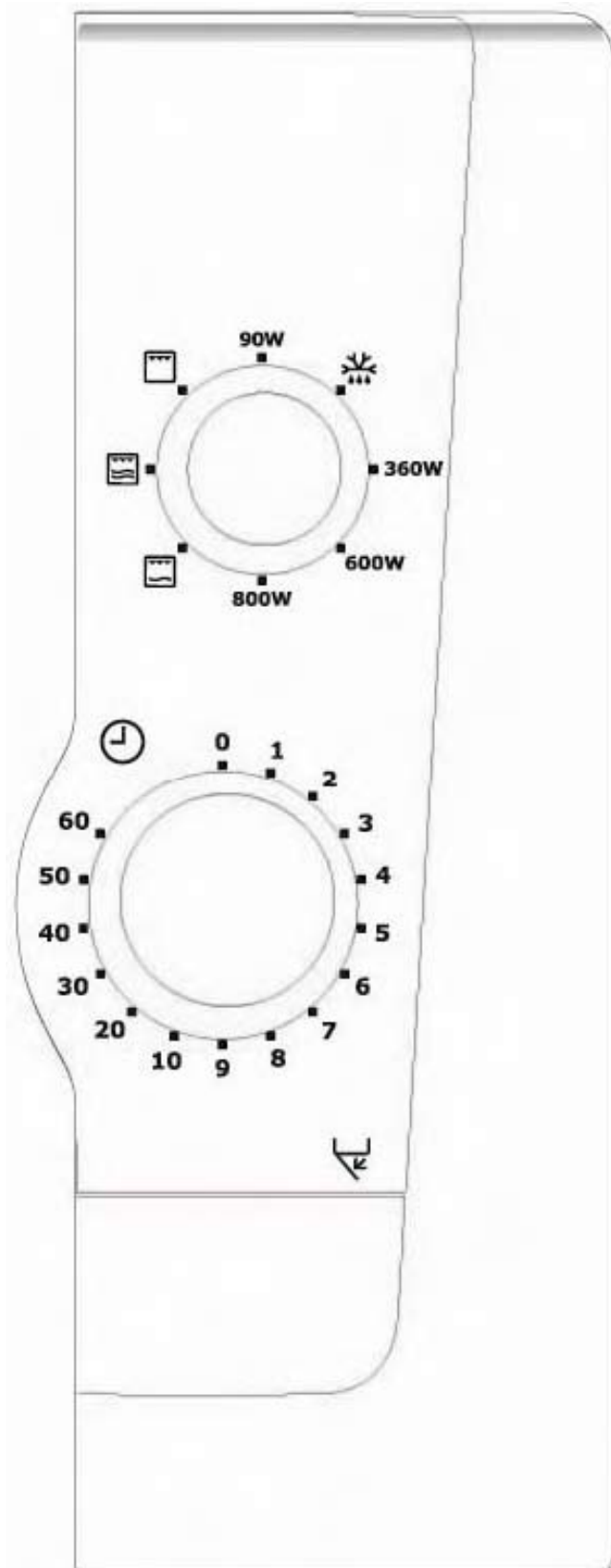
Врх цилиндра



Осовина обртног постоља



КОМАНДНА ТАБЛА



1. Бирач снаге

Подесите ово дугме да бисте одабрали тачан ниво температуре за храну коју желите да спремите.

2. Тајмер

Подесите жељено време кувања. Печење почиње. Сви тајмери на сату ће радити прецизније ако их навијете преко жељеног времена, па их вратите назад на жељено време.

КУВАЊЕ МИКРОТАЛАСИМА

1. Отворите врата, ставите храну на обртно постолоње. Затворите врата.
2. Подесите бирач снаге на жељени ниво јачине. (Погледајте табелу испод.)
3. Подесите тајмер на жељено време.

Пећница почиње да пече.

Кад печете краће од два минута, поставите тајмер на дужи период а затим вратите на жељено време.

Да бисте искључили пећницу током печења, једноставно окрените тајмер на 0.

Напомена: После употребе проверите да ли сте вратили тајмер на 0, јер ће пећница у супротном наставити да ради.


Пример: Да бисте пекли на 600 W 20 минута

1. Окрените термостат на 600 W.
2. Окрените тајмер на 20.
3. Пећница ће аутоматски да почне да пече 20 минута на 600 W.

Поновно загревање хране која је печена па охлађена

- Време печења назначено од стране произвођача хране треба да се користи само као оквир. Ако, након што је назначено време печења истекло, храна није врела, вратите је у пећницу и пеците док се не загреје. Готово исто онако као што бисте то урадили да печете у обичној пећници.
- Увек редовно мешајте храну, нарочито сосеве и запечена јела.
- Време печења у искљученој пећници је веома важно, оно је део процеса печења и омогућава да температура хране буде уједначена у свим деловима.

Водич за подешавање снаге микроталаса

Подешавање јачине	Предложена употреба
90 W	Одржавање топлоте; одржавање хране топлотом
	Одмрзавање; отапање залеђене хране.
360 W	Крчкање; довршавање циклуса кувања за нека крчкана меса. Запечена и динстана јела. Печени кремове или колачи са сиром.
600 W	Средње; брже одмрзавање и подгревање за запечена и динстана јела. Печење колача и бисквит пудинга Подгревање; подгревање хране која је спремљена раније. Печење комада меса и живине
800 W	Кување или подгревање течности. Кување поврћа. Претходно загревање јела која треба да се запеку.

Печење на роштиљу



Поставите обртно постоље на врх цилиндра на основи отвора пећнице и поставите храну на метални носач. Овај метод је идеалан за печење меса на роштиљу, нпр. одреска, котлета итд. Водите рачуна јер ће пећница бити врела.

1. Подесите бирач програма на печење на роштиљу.
2. Подесите време печења тако што ћете поставити тајмер на жељено време. Микроталасна пећница започиње са радом аутоматски.

Напомена: После употребе проверите да ли сте вратили тајмер на 0, јер ће пећница у супротном наставити да ради.

Напомена: Када први пут користите роштиљ можете да приметите дим или загорели мирис, што је нормално и није знак да је пећница неисправна. Да бисте избегли овај проблем, када први пут користите роштиљ, загрејте пећницу без хране 10 минута на роштиљу.

Пример: Да бисте пекли на роштиљу 40 минута

1. Окрените бирач програма на  (Роштиљ).
2. Окрените тајмер на 40.
3. Пећница ће аутоматски да почне да пече 40 минута на  (Роштиљ).



Печење помоћу микроталаса и роштиља

Поставите обртно постоље на врх цилиндра на основи отвора пећнице и поставите храну на метални носач. Овај метод је идеалан за печење меса на роштиљу, нпр. одреска, котлета итд. Водите рачуна јер ће пећница бити врела.

1. Подесите бирач програма на жељену јачину микроталаса и роштиља.
2. Подесите време печења тако што ћете поставити тајмер на жељено време. Микроталасна пећница започиње са радом аутоматски.

Напомена: После употребе проверите да ли сте вратили тајмер на 0, јер ће пећница у супротном наставити да ради.

Пример: Да бисте пекли на 360 W и користили роштиљ 30 минута

1. Окрените бирач програма на  (Комбиновано 2).
2. Окрените тајмер на 30.
3. Пећница ће аутоматски да почне да пече 30 минута на  (Комбиновано 2).

НАПОМЕНА:

Ако отворите врата током печења, пећница се искључује. Да бисте наставили са печењем, затворите врата. На крају циклуса печења, роштиљ и микроталасна пећница се искључују и оглашава се звоно.

У режиму микроталасне пећнице и роштиља, избрани програм и време печења могу да се промене док је пећница укључена.

Препоруке за печење на роштиљу

Сва храна треба да се стави на носач за роштиљ а посуда се ставља испод ради прикупљања просуте хране и сокова који цуре како би се пећница лакше очистила. Окрените сву храну на пола печења.


Храна	Количина (Тежина)	Време печења	Посебне напомене
Тост	2 кришке	4 – 5 мин.	
Сир на тосту	4 кришке	6 – 7 мин.	4 – 5 мин. за печење тоста. 2 мин. са надевом

Нивои јачине микроталасне пећнице и роштиља

Симбол	Подешавање	Јачина микроталасне пећнице	Јачина роштиља
	Роштиљ	0 W	1000 W
	(Комбиновано 1).	180 W	600 W
	(Комбиновано 2).	360 W	400 W

Препоруке за одмрзавање на 180 W

Нека храна, као што су хлеб и воће, може да се успешно одмрзне ручно без подешавања јачине температуре.

ХРАНА	ПРИПРЕМА		ВРЕМЕ СТАЈАЊА
Хлеб			
Мала векна	Ставите је на подлогу за печење у микроталасној пећници или на кухињски папир. Окрените на пола одмрзавања.	8 – 10 мин.	10 – 15 мин.
Велика векна исечена на кришке	Ставите је на подлогу за печење у микроталасној пећници или на кухињски папир. Окрените на пола одмрзавања.	10 – 13 мин.	10 min
2 кришке	Ставите на кухињски папир.	45 – 60 сек.	5 мин.
1 земичка	Ставите на кухињски папир.	45 – 60 сек.	5 мин.
2 земичке	Ставите на кухињски папир.	1 – 11/2 мин.	5 мин.
Колачи и пецива			
Торта, 450 г	Извадите из паковања, ставите на тањир.	9 – 11 мин.	15 – 30 мин.
Колач са сиром 450 г	Извадите из паковања, ставите на тањир.	9 – 11 мин.	15 – 30 мин.
Пита (печена) 450 г	Извадите из паковања, ставите на тањир.	7 – 9 мин.	15 – 30 мин.
Пециво 450 г	Извадите из паковања, ставите на тањир.	7 – 9 мин.	15 – 30 мин.
Маслац			
250 г (1 паковање)	Ако је умотано у фолију, извадите из паковања и ставите на тањир.	3 – 4 мин.	5 – 10 мин.
Воће			
225 г Меко бобичасто воће	Ставите га у једном слоју на плитки суд.	5 – 6 мин.	5 – 10 мин.
450 г Меко бобичасто воће	Ставите га у једном слоју на плитки суд.	7 – 8 мин.	5 – 10 мин.
Оброк у тањиру			
400 г	Поклопите тањиром или превлаком која није од пластике. За подгрејавање, укључите пећницу на 100% (700W) 3 – 4 минута.	7 – 8 мин.	5 – 10 мин.
Поврће			
	Није потребно одмрзавати поврће пре припреме. Сво поврће може да се одмрзне и пече на 100% (800 W)		

Савети за коришћење микроталасне пећнице

- Одржавајте пећницу увек чистом - пазите да се јело не пролије и немојте заборавити да очистите испод стакленог тањира и унутрашњост врата.
- По могућности користите округле или овалне посуде за пећницу са поклопцем када кувате у микроталасној пећници.
- Немојте користити металне посуде нити посуде са металним декорацијама. Одређени пластични материјали могу да се истопе или изобличе од вреле хране.
- Покријте јело када кувате. Користите стаклене поклопце, тањир или папир који је отпоран на масноће.
- Пецива, хлеб и томе слично могу да се одмрзну директно у корпи за хлеб или на папирном убрису.
- Ако се замрзнута храна загрева у својој амбалажи, онда амбалажа треба да се отвори. Амбалажа која садржи метал или металне украсе не сме да се користи уколико није назначено да је за употребу у микроталасној пећници. Скините металне копче и жичане спојнице.
- Мали комади алуминијумске фолије могу да се употребе за покривање делова, који могу лако да се препеку, као што су то пилећи батаци.
- Храну са опном или кожицом треба да прободете виљушком – нпр. кромпире и кобасице. Немојте кувати јаја у микроталасној пећници, јер она могу да експлодирају.
- Ставите велике, дебеле комаде до ивице посуде и покушајте да исечете намирнице на комаде једнаке величине. Ставите храну увек у средину пећнице.
- Храна ће бити равномерно печена ако је промешате или окренете неколико пута.
- Увек подесите краће време печења од оног које је назначено у рецепту да бисте избегли да се храна препече. Што је већа количина хране, то је дуже време кувања.
- За поврће користите мало или нимало воде.
- Користите мање соли и зачина него код „нормалног“ кувања.

- Зачините накнадно.
- Оставите неколико минута да јело одстоји пошто сте искључили пећницу да бисте осигурали постизање потпуних и равномерних резултата кувања.
- Пре сервирања, увек проверите да је храна сасвим врућа у свим деловима.
- Користите држаче за лонце или рукавице кад вадите посуде и јела из пећнице.

Савети за коришћење микроталасне пећнице

- **Омекшавање меда**
Уколико имате теглу са кристализованим медом, скините поклопац и ставите теглу у пећницу, подесите микроталасну пећницу на средњу снагу у трајању од 2 минута.
- **Топљење чоколаде**
Изломите 100 г чоколаде на коцке, ставите је у посуду и загрејте на јакој снази у трајању од 1-2 минута и добро промешајте.
- **Омекшавање или топљење маслаца**
За топљење треба неколико секунди на јакој температури. Омекшавање се најбоље постиже лагано на слабијој снази.
- **Освежавање или загревање хлеба**
Користите средњу јачину неколико секунди.
- **Једноставно љуштење белог лука**
Загрејте 3 или 4 чешња белог лука на јакој температури 15 секунди. Стисните га на једном крају док чен не искочи.
- **Воћни сок**
Из цитрусног воћа ћете исцедити више сока ако га загрејете на јакој температури 15 секунди пре цеђења.
- **Кување овсене каше**
Каша се лако припрема у посуду у којој се сервира и не остаје лепљива шерпа коју треба опрати. Пратите упутства произвођача хране.

Нега и чишћење

Пећница увек мора бити чиста. Остаци хране која се просула или прскала ће привући микроталасну енергију и загорети. Ово може умањити ефикасност пећнице и створити непријатне мирисе. Немојте покушавати да модификујете или подешавате или поправљате било који део пећнице. Поправке треба препустити искључиво квалификованом сервисеру.

Пре чишћења проверите да ли је пећница искључена са електричне мреже.

Чишћење прибора (обртно постоље и носач)

Када их извадите из отвора, очистите их благим детерџентом. Будите пажљиви са носачем обртног постоља.

УПОЗОРЕЊЕ: Унутрашњост пећнице и обртно постоље могу бити врели, па их немојте додиривати непосредно после коришћења.

Чишћење унутрашњости

Унутрашњост пећнице увек мора бити чиста. Одмах обришите остатке хране која се просула или прскала. Наслаге хране које остану на зидовима пећнице, заптивци врата и површини врата апсорбоваће микроталасну енергију, смањити ефикасност пећнице и евентуално оштетити унутрашњост пећнице. За уклањање наслага користите благи течни детерџент, млаку воду и меку, чисту крпу.

НИКАДА НЕМОЈТЕ КОРИСТИТИ АБРАЗИВНА СРЕДСТВА ЗА ЧИШЋЕЊЕ, КОМЕРЦИЈАЛНА СРЕДСТВА ЗА ЧИШЋЕЊЕ ПЕЋНИЦА ИЛИ ЧЕЛИЧНУ ЖИЦУ НА БИЛО КОМ ДЕЛУ МИКРОТАЛАСНЕ ПЕЋНИЦЕ.

Да бисте омекшали скорене наслаге, пустите чашу воде да кључа у микроталасној пећници у трајању од 2 или 3 минута.

НИКАД НЕ КОРИСТИТЕ НОЖ НИТИ БИЛО ШТА ОД ПРИБОРА ЗА УКЛАЊАЊЕ ОСТАКА СА ПОВРШИНА ПЕЋНИЦЕ.

Да бисте уклонили непријатне мирисе из унутрашњости пећнице, оставите чашу воде са 2 кашике лимуновог сока да кључа 5 минута.

Чишћење спољашњости

Отворите врата пећнице када чистите контролну таблу. Овако ћете спречити да се пећница случајно укључи. Спољне површине пећнице увек чистите благим течним детерџентом и водом, а затим их пребришите чистом водом да бисте уклонили вишак детерџента. Осушите меком крпом.

Можете користити и средства за чишћење прозора у спреју или вишенаменска средства за чишћење кухиње. Никада немојте користити абразивна средства за чишћење, сунђере за рибање или грубе хемикалије на спољним површинама пећнице. Да бисте спречили оштећивање радних делова, немојте допустити да вода продре у вентилационе отворе.

Одржавање и чишћење (роштиљ)

Елемент може да буде умрљан од масти или уља које прска док је пећница у употреби. Сачекајте да се унутрашњост пећнице охлади и обришите испрскано уље пре него што користите пећницу следећи пут. Мрље на роштиљу могу да узрокују непријатне мирисе и дим.

ГАРАНТНИ УСЛОВИ

Electrolux нуди следеће гаранције првом купцу овог уређаја:

1. Гаранција важи 24 месеца почевши од предаје уређаја првом купцу у малопродаји, за шта мора постојати потврда у виду рачуна или сличног документа. Ова гаранција не покрива комерцијалну употребу производа.
2. Гаранција покрива све делове или компоненте које се покваре због лошег квалитета израде или материјала. Гаранција не покрива уређаје код којих је до кварова или лошег рада дошло због погрешне употребе, случајно насталих оштећења, запостављања, погрешне инсталације, неовлашћеног модификовања или покушаја поправљања, комерцијалне употребе или неиспуњавања захтева и препорука наведених у књижици са упутствима. Ова гаранција не покрива делове као што су сијалице, стаклени делови који се могу вадити, или пластика.
3. Ако је потребно урадити поправке у гарантном року, купац мора о томе обавестити најближи сервис за купце (сервис компаније ELECTROLUX или овлашћеног представника). ELECTROLUX задржава право да одреди место поправке (нпр. дом купца, место на коме је уређај инсталиран радионицу компаније ELECTROLUX).
4. Гаранција или бесплатна замена уључују и рад и материјале.
5. Поправке извршене у гарантном року не продужавају важење гаранције за уређај. Делови који се изваде из уређаја код поправки у гарантном року остају власништво компаније ELECTROLUX.
6. Ова гаранција не утиче на законска права купца.

Европска гаранција


Ако се преселите у другу земљу у Европи, тада се и ваша гаранција сели са вама у ваш нови дом уз следеће одредбе:

- Гарантни рок важи од датума прве куповине производа
- Гаранција је иста за исти период и за исти утрошени рад и делове, у складу са правилима која важе у новој земљи за ову робну марку или врсту производа.
- Ова гаранција је везана за вас и не може се пренети на треће лице
- Ваш нови дом је у оквиру Европске заједнице (ЕЗ) или Европске зоне слободне трговине
- Производ је инсталиран и користи се у складу са нашим упутствима и користи се искључиво у некомерцијалне сврхе, тј. у нормалном домаћинству
- Производ је инсталиран узимајући у обзир прописе земље у коју сте се доселили

Пре него што се преселите, молимо вас да се обратите најближем центру за бригу о корисницима, наведеном у наставку, како бисте им дали детаље о свом новом дому. На тај начин ћете обезбедити то да локална сервисна организација буде свесна вашег пресељења и у могућности да се стара о вама и вашим уређајима.

Француска	Санлис	+33 (0) 3 44 62 20 13
Немачка	Нирнберг	+49 (0) 800 234 7378
Италија	Порденоне	+39 (0) 800117511
Шведска	Стокхолм	+46 (0) 20 78 77 50
Велика Британија	Слау	+44 (0) 1753 219898

Saturs

Pirms mikroviļņu krāsns izmantošanas	38
Patēriņa lielumi	38
Svarīgi drošības norādījumi.	39
– Ēdiena gatavošanas trauku piemērotības pārbaude	39
– Pārtikas drošība	40
Drošības norādes par gatavošanu ar grilu un kombinētajos režīmos.	41
Uzstādīšana	42
– Pievienošana elektrotīklam	42
Krāsns piederumu lietošanas pamācība	43
– Izsaiņošana	43
Kā darbināt mikroviļņu krāsni	44
– Detaļu nosaukumi un funkcijas	44
– Rotējošā paliktņa uzstādīšana	44
– Vadības panelis	45
– Atdzisušu ēdienu uzsildīšana	46
– Mikroviļņu jaudas iestatīšanas pamācība	46
– Gatavošana uz grila	47
– Gatavošanas ar mikroviļņiem un grilu	47
– Ieteikumi gatavošanai uz grila	48
– Mikroviļņu un grila jaudas līmeņi	48
– Atkausēšanas norādes, izmantojot  180 W	49
– Padomi par mikroviļņiem	50
– Mikroviļņu padomi	50
– Tīrīšana un kopšana	51
– Piederumu tīrīšana (pagriežamais paliktņis un atbalsts)	51
– Ierīces iekšpuses tīrīšana	51
– Ārpuses tīrīšana	51
– Kopšana un tīrīšana (grils)	51
GARANTIJAS NOSACĪJUMI	52

Sveicam ar jaunas mikroviļņu krāsns iegādi

Pateicamies, ka izvēlējāties Electrolux izstrādājumu. Mēs esam pārliecināti, ka jaunā mikroviļņu krāsns būs ļoti noderīga un palīdzēs jums gatavot. Tāpat kā ar jebkurai jaunai virtuves ierīcei, arī šai ir jāvelta laiks, lai apgūtu visas jaunās funkcijas un iespējas. Tomēr pēc kāda laika šī krāsns kļūs jums nepieciešama.

Pirms mikroviļņu krāsns izmantošanas

Rūpīgi izlasiet lietošanas pamācību un pārliecinieties, ka ievērojat visus norādītos ieteikumus. Šie norādījumi ir sagatavoti tā, lai jūs, izmantojot jauno Electrolux mikroviļņu krāsni, iegūtu vislabākos rezultātus. Ir svarīgi glabāt šo lietošanas instrukciju ierīces tuvumā, lai tā noderētu turpmākām uzziņām. Ja ierīce tiek pārdota vai atdota jaunam īpašniekam, vai ja pārceļaties uz citu mājokli, bet ierīci atstājat, pievienojiet tai šo lietošanas instrukciju, lai jaunais īpašnieks varētu iegūt informāciju par ierīces darbību un drošību.

Patēriņa lielumi

Kopējie izmēri	Svars 13,46 kg
	Tilpums 21 l
Platums 485 mm	Enerģijas avots 230V, 50 hz
Dziļums 422 mm	Drošinātājs 10A
Augstums 287 mm	
	Enerģijas patēriņš
Iekšējie izmēri	Mikroviļņu krāsns 1250w
	Grils 1000w
Platums 335,8 mm	Izdalītā jauda
Dziļums 314 mm	Mikroviļņu krāsns 800w
Augstums 206 mm	Grils 1000w

Svarīgi drošības norādījumi.

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

- Iebūvētie bloķējošie drošības slēdži nepieļauj mikroviļņu krāsns darbību, kad durvis nav aizvērtas.
- Nemēģiniet aizkavēt to darbību vai darbināt mikroviļņu krāsni brīdī, kad tās durvis nav aizvērtas, jo darbība, kad durvis ir vaļā, var pakļaut mikroviļņu enerģijas iedarbībai.
- Neļaujiet ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa atliekām uzkrāties uz durvju blīvējuma virsmas. Tīrīšanas norādījumi atrodami nodaļā „Tīrīšana un apkope”.
- Īpaša uzmanība jāpievērš tam, vai mikroviļņu krāsns durvis ir pareizi aizvērtas un nav bojātas: (1) durvis (deformētas), (2) viras un aizbīdņi (salauzti vai nedroši), (3) durvju blīves un blīvējuma virsma.
- enerģiju, var tikt bojāta magnetrona lampa.
- Neuzglabājiet šo ierīci ārpus telpām. Neizmantojiet šo ierīci ūdens tuvumā.
- Nemēģiniet žāvēt drēbes vai avīzes mikroviļņu krāsni. Šie priekšmeti var uzliesmot.
- Neizmantojiet krāsni uzglabāšanas nolūkiem. Neatstājiet papīra izstrādājumus, ēdiena gatavošanas piederumus vai ēdienu krāsni, kad to neizmantojat.
- Ierīces darbības laikā aizsniedzamo virsmu temperatūra var būt ļoti augsta.

UZMANĪBU. Ja durvis, eņģes/aizbīdņi vai durvju blīves ir bojāti, mikroviļņi var nedarboties, līdz bojājumus novērsīs autorizēts tehniskās apkopes personāls.

UZMANĪBU. Šis mikroviļņu krāsns tehniskā apkope vai remonts, ko neveic rūpnīcā apmācīts tehniskās apkopes personāls, ir bīstams. Ja ir nepieciešams šāds pakalpojums, sazinieties ar tuvāko kvalificētu tehniskās apkopes pakalpojumu sniedzēju.

- Nekad nenoņemiet ārējo korpusu, durvis vai vadības paneli. Šāda rīcība jūs var pakļaut ārkārtīgi augstam spriegumam.
- Novietojiet un uzstādiet šo krāsni tikai saskaņā ar šajā lietošanas pamācībā iekļautajām uzstādīšanas norādēm.
- Izmantojiet šo ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kas aprakstīts šajā pamācībā. Neizmantojiet kodīgas ķīmikālijas šajā ierīcē. Šī veida krāsns ir īpaši pielāgota ēdiena sildīšanai, gatavošanai vai atkausēšanai. Tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai vai izmantošanai laboratorijā, kā arī izmantošanai komerciālos nolūkos. Šādas izmantošanas rezultātā garantija nebūs derīga.
- Nedarbiniet tukšu krāsni. Ja nav ievietots ēdiens vai ūdens, kas varētu absorbēt mikroviļņu

UZMANĪBU. Ja ierīce izdala dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrības padeves un neveriet vaļā durvis, lai apslāpētu liesmas. Nekad neizmantojiet ūdeni.

UZMANĪBU. Bērniem vai nespējīgiem cilvēkiem atļaujiet lietot mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tikai tādā gadījumā, ja ir sniegti atbilstoši norādījumi, lai bērns vai nespējīgs cilvēks spētu izmantot krāsni drošā veidā un apzināties nepareizas lietošanas riskus.

Piederumu drošība

- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsni.
- Lielākā daļa stikla, stikla keramikas un siltumizturīgie trauki ir lieliski piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsni. Lai gan mikroviļņu enerģija neuzkarsēs lielāko daļu stikla un keramikas priekšmetu, šie piederumi var sakarst, jo karstums pāriet no ēdiena uz trauku. Trauku izņemšanai no krāsns ieteicams izmantot virtuves cimdus.

Ēdiena gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

- Piederumi jāpārbauda, lai pārliecinātos, ka tie piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsni.
- Ielejiet ēdiena gatavošanas traukā pusglāzi ūdens un ievietojiet to mikroviļņu krāsni.

Karsējiet, izmantojot režīmu (**900W**) (100%), vienu minūti. Ja ēdiena gatavošanas trauks pēc tam ir karsts, to nevajag izmantot. Ja tas ir tikai nedaudz silts, to var izmantot ēdiena uzsildīšanai, bet ne gatavošanai. Ja traukam ir istabas temperatūra, tas ir piemērots ēdiena gatavošanai ar mikroviļņiem.

- Papīra salvetes, cepamais papīrs, papīra dvieļi, šķīvji, krūzes, tetrapakas, saldēšanai izmantojamie trauki un kartons ir ļoti ērti piederumi. Vienmēr pārliecinieties, ka trauki ir piepildīti ar ēdienu, kas absorbē enerģiju, tādējādi novēršot pārkāršanas vai uzliesmošanas iespēju.
- Daudzus plastmasas traukus, krūzes, saldēšanai izmantojamus traukus un pārtikas plēvi var lietot mikroviļņu krāsnī. Ievērojiet ražotāja norādījumus attiecībā uz plastmasas lietošanu krāsnī. Izvairieties lietot plastmasas piederumus ar ēdienu, kas satur lielu tauku vai cukura daudzumu, jo šādi ēdieni sasniedz augstu temperatūru un var izkausēt dažus plastmasas izstrādājumus.
- Neatstājiet krāsni bez uzraudzības un, sildot vai gatavojot tajā ēdienu plastmasas, papīra vai cita veida viegli uzliesmojošos traukos, laiku pa laikam pārbaudiet tās darbību.
- Metāla piederumus un piederumus ar metāla rotājumiem nedrīkst lietot mikroviļņu krāsnī, ja vien tie nav īpaši ieteikti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Traukus ar šauru atveri, piemēram, pudeles, gatavošanai mikroviļņu krāsnī lietot nedrīkst.
- Noņemot no trauka vāku vai pārsegu, rīkojieties uzmanīgi, lai izvairītos no tvaika radītiem apdegumiem.

Folijas konteineri

Seklus folijas konteinerus var droši izmantot, lai uzsildītu ēdienu mikroviļņu krāsnī, ja tiek ievēroti šādi nosacījumi:

1. Folijas trauki nedrīkst būt dziļāki par 3 cm (1 1/4").
2. Nedrīkst izmantot folijas vākus.
3. Vismaz divām trešdaļām no folijas trauka jābūt piepildītām ar ēdienu. Nekad nedrīkst izmantot tukšus traukus.

4. Folijas konteineri mikroviļņu krāsnī lietojami atsevišķi, un tie nedrīkst saskarties ar krāsns sienīņām. Ja krāsnij ir metāla pagriežamais plaukts vai kulinārijas statnis, folijas trauks jānovieto uz otrādi apgriezta siltumizturīga šķīvja.
5. Folijas konteinerus nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī atkārtoti.
6. Ja mikroviļņu krāsns ir darbināts 15 minūtes vai ilgāk, pirms turpmākas lietošanas ļaujiet tai atdzist.
7. Trauks un pagriežamais plaukts lietošanas laikā var sakarst, tādēļ izņemiet tos no krāsns piesardzīgi. Šīs darbības veikšanai ieteicams izmantot virtuves cimdu vai drānu.
8. Atcerieties, ka, izmantojot alumīnija folijas konteinerus, ēdiena uzsildīšanas vai gatavošanas laiks var būt ilgāks nekā parasti. Pirms ēdiena pasniegšanas vienmēr pārliecinieties, vai tas ir pietiekami karsts.

Pārtikas drošība

- Nesildiet mikroviļņu krāsnī ēdienu skārda traukos. Vienmēr ievietojiet ēdienu piemērotos traukos.
- Mikroviļņu krāsnī necepiet ēdienus lielā eļļas daudzumā, jo taukvielu temperatūru nevar kontrolēt un var rasties bīstamas situācijas.
- Mikroviļņu krāsnī var pagatavot popkornu, bet tikai īpašos iepakojumos vai izmantojot piederumus, kas paredzēti īpaši šim nolūkam. Šādā gadījumā krāsni nekad nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Caurduriet ēdienus, kuriem nav porainas mizas vai apvalka, lai nepieļautu tvaika uzkrāšanos un pārsprāgšanu. Jācaurdur, piemēram, āboli, kartupeļi, vistas aknas un olas dzeltenumi.
- Barošanas pudelīšu saturs un mazu bērnu pārtikas burciņas ir jāapmaisa vai jāsakrata un pirms pasniegšanas jāpārbauda to temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.

UZMANĪBU. Šķidrumus un citus ēdienus nedrīkst karsēt cieši noslēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

UZMANĪBU. Dzērienu karsēšana mikroviļņos var radīt aizkavētu sprādzienveidīgu vārīšanos, tādēļ rīkojieties ar trauku ārkārtīgi uzmanīgi.

UZMANĪBU. Karsējot šķidrumus, piemēram, zupas, mērces un dzērienus, mikroviļņu krāsnī, šķidrums var uzkarst vairāk par vārīšanās punktu un burbuļi var nerasties. Tādējādi šķidrums var pēkšņi sākt vārīties un pārlīt pāri trauka malām. Lai novērstu šādu iespēju:

1. Neizmantojiet taisnmalu traukus ar šauriem kakliņiem.
2. Nepārvāriet šķidrumu.
3. Samaisiet šķidrumu pirms trauka ievietošanas krāsnī un samaisiet to vēlreiz, kad šķidrums ēdiens jau ir pusgatavs.
4. Pēc uzkaršanās ļaujiet traukam kādu brīdi palikt krāsnī, samaisiet vēlreiz un uzmanīgi izņemiet no krāsns.

UZMANĪBU. Daži produkti, piemēram, veselas olas, un cieši noslēgti trauki (slēgtas stikla burkas), var uzsprāgt, tādēļ šajā krāsnī tos karsēt nedrīkst. Dažkārt olas, kas tiek vārītas bez čaumalas, var uzsprāgt gatavošanas laikā. Vienmēr pārduriet olas dzeltenumu, pēc tam pārsedziet un atstājiet vienu minūti, pirms noņemat vāku.

Diezgan parasta parādība ir tvaiku izplatīšanās ap durvīm, durvju stikla aizsvīšana vai ūdens pilienu parādīšanās zem durvīm gatavošanas cikla laikā. Tā ir tikai kondensācija, kuru rada ēdiena karstums, un tas neietekmē krāsns drošību. Durvis nav paredzētas hermētiskai krāsns iekšpuses noslēgšanai.

- Nemēģiniet ar rokām pagriezt rotējošo paliktņi. Tas var izraisīt tā nepareizu darbību.
- Dzirksteļošanu krāsnī mikroviļņu darbības laikā parasti rada metāla piederumu izmantošana. Tomēr ilgstoša dzirksteļošana var bojāt ierīci. Apstādiniet programmu un pārbaudiet piederumu.
- Parūpējieties, lai netiktu nosprostotas ventilācijas atveres krāsns virspusē, aizmugurē, sānos un apakšpusē.

UZMANĪBU. Neizmantojiet šo krāsni komerciāliem nolūkiem. Šī krāsns paredzēta lietošanai tikai mājās.

Drošības norādes par gatavošanu ar grilu un kombinētajos režīmos.

1. Stikla lodziņš var saplīst, ja uz tā grilēšanas laikā uzlīst ūdens.
2. Izmantojiet virtuves cimdu, kad ieliekat vai izņemat traukus no krāsns. Trauki krāsnī stipri sakarst, tāpēc piesargieties un rīkojoties tā, lai neapdedzinātos. Rotējošais paliktņis un metāla restes arī ļoti sakarst, tāpēc izmantojiet virtuves cimdu, kad tiem pieskaraties.
3. Neaizskariet iekšējo vai ārējo krāsns lodziņu ar metāla piederumiem, kad ieliekat vai izņemat traukus no krāsns, Durvju un krāsns iekšpuse ļoti sakarst, tāpēc rīkojieties uzmanīgi ar ēdienu krāsnī.
4. Neievietojiet rotējošo paliktņi vai traukus aukstā ūdenī un nemēģiniet kā citādi tos strauji atdzesēt pēc lietošanas.
5. Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns virspuses. Krāsns virspuse ļoti sakarst, tāpēc viss, kas uz tās tiek novietots, var tikt bojāts.
6. Ja izmantojiet grilu, vispirms uzsildiet krāsni, nekad to nedariet, izmantojot mikroviļņu vai kombinētos režīmus (mikroviļņus un grilu).

UZMANĪBU. Kad ierīce tiek izmantota kombinētajā režīmā, bērni drīkst izmantot šo krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā, jo tiek radīta augsta temperatūra.

Ievērojiet šos norādījumus!

Uzstādīšana

1. Noņemiet no durvīm visas reklāmas uzlīmes.
2. Krāsns ir jāuzstāda uz līdzenas, horizontālas virsmas. Virsmai ir jābūt pietiekami izturīgai, lai noturētu cepeškrāsns un piederumu kopīgo svaru (17 kg). Lai nerastos vibrācija vai skaņa, mikroviļņu krāsnij jābūt novietotai stabili.
3. Neturiet krāsni karstuma vai ūdens tuvumā. Pakļaušana karstuma vai ūdens iedarbībai var samazināt krāsns efektivitāti un izraisīt krāsns nepareizu darbību, tāpēc pārliedcinieties, vai krāsns ir uzstādīta pietiekami tālu no karstuma un ūdens avotiem.
4. Nenosedziet ventilācijas atveres uz krāsns virspuses un sāniem, kā arī nenovietojiet nekādus priekšmetus uz krāsns virsmas. Ja krāsns darbības laikā ventilācijas atveres ir bloķētas, krāsns var pārkarst, kas var izraisīt ierīces darbības traucējumus. No ventilācijas atverēm plūst krasts gaiss, tādēļ nenosedziet tās un neļaujiet starp krāsns aizmuguri un sienu atrasties aizkariem.
5. Uzstādiet krāsni pēc iespējas tālāk no televizoriem un radioaparātiem. Šī mikroviļņu krāsns atbilst EEK prasībām par radioviļņu traucējumu slāpēšanu, taču gadījumā, ja krāsns novietota pārāk tuvu radioaparātam vai televizoram, var rasties traucējumi, tāpēc ieteicams ievērot pēc iespējas lielāku atstatumu.
6. Ja krāsns novietota stūrī, atstājiet vismaz 10 cm atstarpi no sienām un 10 cm atstarpi virs krāsns.

SVARĪGI! Krāsni var novietot gandrīz jebkurā virtuves vietā. Pārliedcinieties, vai krāsns novietota uz plakanas, līdzenas virsmas un tās ventilācijas atveres un apakša nav noseģta (lai nodrošinātu pietiekamu ventilāciju).

Pievienošana elektrotīklam

Krāsns tiek piegādāta komplektā ar strāvas vadu un kontaktdakšu 230 V un 50 Hz tīklam un iezemētai kontaktligzdai.

Zemējums samazina īssavienojuma izraisītos riskus. Pārbaudiet, vai elektrotīkla spriegums ir atbilstīgs.

N. B. Ja krāsns elektrotīklam pieslēgta, izmantojot pagarinātāju, tam jābūt iezemētam.

Ierīci nedrīkst izmantot, ja elektroapgādei nav zemējuma. Ja rodas šaubas par mājas elektrotīklu, sazinieties ar sertificētu elektriķi jautājumā par krāsns pieslēgšanu tīklam vai iezemējumu.

Ierīcei jābūt iezemētai. Ja ierīcei ir jūsu elektrotīkla rozetei nepiemērota kontaktdakšu, ražotāja pienākums ir to nomainīt. Šo pakalpojumu sniedz tehniskās apkopes pārstāvis vai citas kvalificētas personas, lai novērstu lietošanas risku.

Ja barošanas vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, tas jānomaina ražotājam, servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.

Krāsns piederumu lietošanas pamācība

Mikroviļņu krāsnī var izmantot dažādus piederumus un materiālus. Jūsu drošībai, kā arī lai nebojātu piederumus un krāsni, katrai ēdiena gatavošanas metodei izvēlieties piemērotus piederumus un materiālus. Turpmāk redzamais saraksts ir vispārīgs.

Materiāls	Piederumi	Darbības režīms		
		Mikroviļņi	Grīls	Kombinētais režīms
Keramika un stikls	Siltumizturīgi izstrādājumi	JĀ	JĀ	JĀ
	Siltumizturīgi stikla izstrādājumi	JĀ*1	JĀ	JĀ*1
	Stikla izstrādājumi ar metāla rotājumu	NĒ	NĒ	NĒ
	Svina kristāla glāzes	NĒ	NĒ	NĒ
Porcelāns	Bez metāla rotājuma	JĀ	JĀ	NĒ
Keramika*2		JĀ	JĀ	JĀ
Plastmasa	Mikroviļņu krāsns siltumizturīgi trauki	JĀ	NĒ	NĒ
	Pārtikas plēve	JĀ	NĒ	NĒ
Metāls	Cepešpanna	NĒ	JĀ	NĒ
	Alumīnija folija*3	JĀ	JĀ	JĀ
Papīrs	Krūzes, šķīvji, dvieļi	JĀ	NĒ	NĒ
	Cepamais papīrs	JĀ	NĒ	NĒ
Koks		NĒ	NĒ	NĒ
Piederumi	Grīla plaukts	NĒ	JĀ	JĀ
	Rotējošais paliktnis	JĀ	JĀ	JĀ
	Rotējošā paliktna turētājs	JĀ	JĀ	JĀ

JĀ: piederumi, kurus drīkst lietot.

NĒ: piederumi, kurus nedrīkst lietot.

*1 Tikai bez metāla apdares.

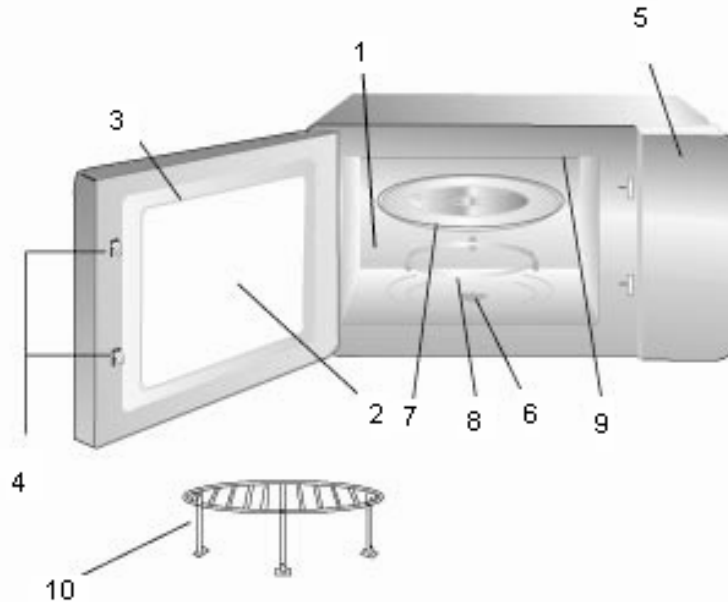
*2 Tikai bez metālu saturošas glazūras.

*3 PIEZĪME. Alumīnija foliju izmantojiet tikai pārklāšanai, jo liels tās daudzums var izraisīt dzirkstejošanu.

Izsaiņošana

N. B. Izsaiņojot krāsni, pārliecinieties, vai tā nav bojāta. Par bojājumiem vai jebkuru iztrūkstošu detaļu nekavējoties jāziņo tirgotājam. Krāsns, tās daļas vai piederumi var būt iesaiņoti aizsargfolijā. Šādā gadījumā pirms krāsna lietošanas šī folija jānoņem. Neatstājiet iesaiņojuma materiālu vietā, kur mazi bērni ar to varētu spēlēties. Tas var būt bīstami.

Kā darbināt mikroviļņu krāsni



Detalju nosaukumi un funkcijas

1. Gatavošanas nodalījums. Izslaukiet nodalījumu pēc katras krāsns lietošanas reizes.
2. Skata lodziņš. Mikroviļņu krāsns darbības laikā pārtiku var pārbaudīt.
3. Cepeškrāsns durvis. Gatavošanas laikā durvīm vienmēr jābūt cieši aizvērtām.
4. Sakabiniet āķi un drošības saslēgšanas sistēmu.
5. Vadības panelis.
6. Pagriežamā paliktņa pievada vārpsta.
7. Rotējošais paliktņis. Izgatavots no īpaša siltumizturīga stikla. Gatavošanai pārtika piemērotā traukā tiek novietota uz šī paliktņa. Neizmantojiet krāsni bez rotējošā paliktņa.
8. Rotējošā paliktņa turētājs. Rotējošā paliktņa atbalstam novietojiet paliktņi uz gatavošanas kameras grīdas.
9. Grils.
10. Grila plaukts.

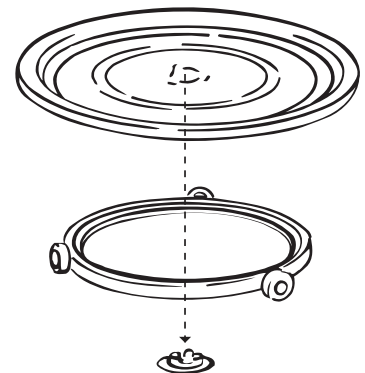
Rotējošā paliktņa uzstādīšana

1. Novietojiet rotējošā paliktņa turētāju uz krāsns dobuma pamatnes.
2. Novietojiet rotējošo paliktņi uz paliktņa turētāja virsmas, kā parādīts zīmējumā. Pārliecinieties, vai rotējošais paliktņis cieši nostiprināts uz rotējošā paliktņa ass. **Nekad neuzstādirotējošo paliktņi ar apakšu uz augšu.**
 - Gatavošanas laikā vienmēr jāizmanto gan rotējošais paliktņis, gan paliktņa turētājs.
 - Visi gatavošanai paredzētie ēdieni un ēdienu trauki vienmēr jānovieto uz rotējošā paliktņa.
 - Rotējošais paliktņis griežas pulksteņa rādītāju virzienā un pretēji pulksteņa rādītāju virzienam. Tas ir normāli.

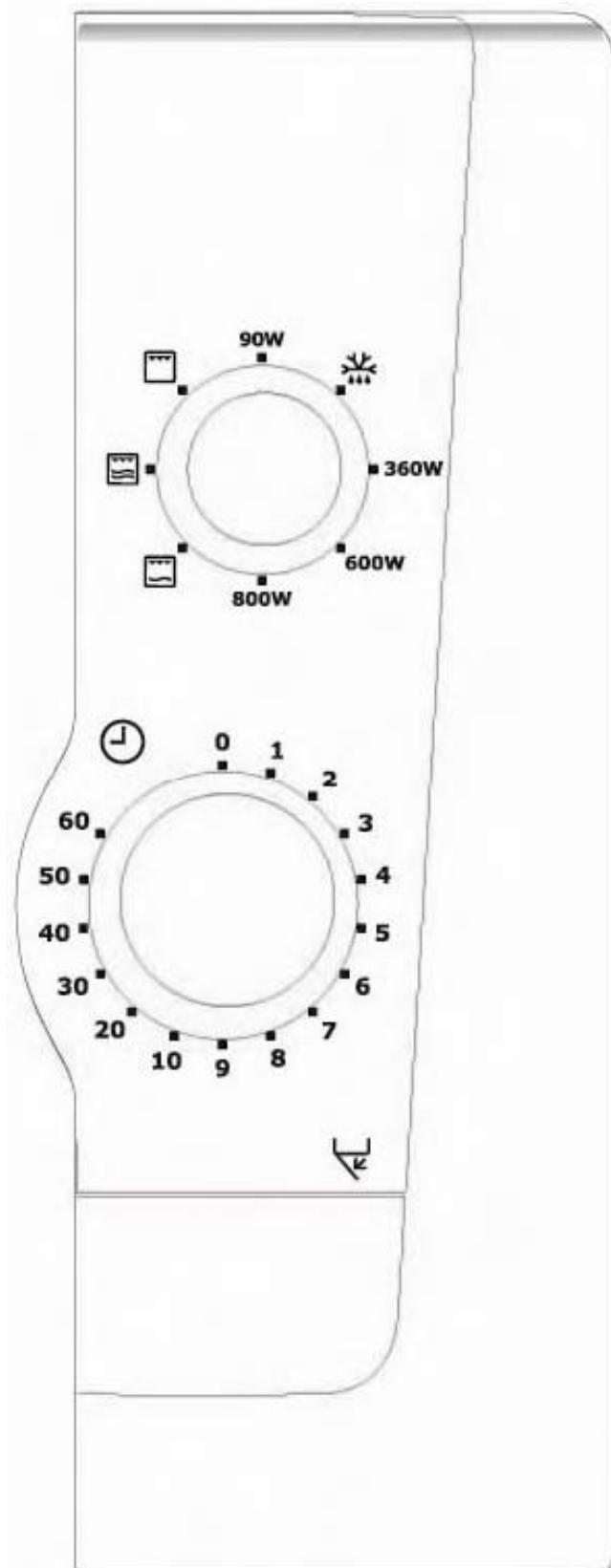
Rotējošais
paliktņis

Rullīša balsts

Rotējošā
paliktņa vārpsta



VADĪBAS PANELIS



1. Jaudas izvēles slēdzis

Ar šo regulatoru izvēlieties pārtikas gatavošanai nepieciešamo jaudu.

2. Taimeris

Iestatiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu. Sāksies gatavošana. Visi uzvelkamie taimerī darbosies precīzāk, ja tos vispirms uzvilksit virs vajadzīgā laika un pēc tam pagriezīsit atpakaļ.

ATAVOŠANA AR MIKROVIĻŅIEM

1. Atveriet krāsns durvis un novietojiet ēdienu uz rotējošā paliktņa. Aizveriet durvis.
2. Ar jaudas izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo jaudas līmeni (skatiet turpmāk redzamo tabulu).
3. Taimerim iestatiet vajadzīgo laiku.

Krāsns sāks gatavošanu.

Ja gatavošanas laiks ir mazāks par 2 minūtēm, pagrieziet taimera slēdzi pret lielāku un pēc tam atpakaļ uz vajadzīgo laika periodu. Lai izslēgtu krāsni gatavošanas laikā, vienkārši pagrieziet taimera slēdzi 0 pozīcijā.

Piezīme. Pēc izmantošanas pārliecinieties, vai taimera slēdzis atrodas 0 pozīcijā, jo pretējā gadījumā krāsns turpinās darboties.


Piemērs: lai 20 minūtes gatavotu ar 600 W

1. Pagrieziet jaudas izvēles slēdzi pret 600 W.
2. Pagrieziet taimeri līdz atzīmei 20.
3. Krāsns automātiski sāks gatavošanu 20 minūtes ar 600 W jaudu.

Atdzisušu ēdienu uzsildīšana

- Pārtikas ražotāju gatavošanas laiks jāizmanto tikai kā atsauce. Ja pēc noteiktā gatavošanas laika pārtika nav viscaur karsta, ielieciet to atpakaļ krāsnī un turpiniet sildīšanu līdz tā ir karsta. Rīkojieties tāpat kā jūs darītu, gatavojot tradicionālajā cepeškrāsnī.
- Vienmēr regulāri apmaisiet ēdienu, it īpaši mērces un sautējumus.
- Nostāvēšanās laiks ir ļoti svarīgs, tas ir daļa no gatavošanas procesa un vienlaikus ļauj temperatūrai ēdienā izlīdzināties.

Mikroviļņu jaudas iestatīšanas pamācība

Jaudas iestatījums	Ieteicamais izmantojums
90 W	Siltuma uzturēšanai; ēdiena siltuma uzturēšanai
	Atkausēšanai; sasaldētas pārtikas atkausēšanai.
360 W	Vārīšanai; dažu podiņā sautētu cepešu gatavošanas cikla pabeigšanai. Sautējumiem un sautētiem ēdieniem. Ceptiem olu krēmiem un biezpienmaizītēm.
600 W	Mērens režīms; ātrākai sacepumu un sautējumu atkausēšanai un uzsildīšanai. Kūku un biskvītkūku pudiņu cepšanai. Uzsildīšanai; iepriekš pagatavotu ēdienu uzsildīšanai. Gaļas un mājputnu cepešu cepšanai.
800 W	Šķidrumu vārīšanai vai uzsildīšanai. Dārzeņu gatavošanai. Apbrūnināšanas trauka uzsildīšanai.

Gatavošana uz grila



Novietojiet rotējošo paliktni uz dobumā ievietotā rullīša balsta un novietojiet pārtiku uz metāla plaukta. Šī metode ir piemērota gaļas, piemēram, steika, karbonādes utt. gatavošanai. Atcerieties, ka krāsns būs karsta.

1. Iestatiet jaudas izvēles slēdzi grilēšanas iestatījumā.
2. Iestatiet gatavošanas ilgumu, pagriežot taimerī pret vajadzīgo laiku. Mikroviļņu krāsns sāk darboties automātiski.

Piezīme. Pēc izmantošanas pārlicinieties, vai taimera slēdzis atrodas 0 pozīcijā, jo pretējā gadījumā krāsns turpinās darboties.

Piezīme. Grila pirmajā izmantošanas reizē var būt dūmi un deguma smaka. Tas ir normāli un nenozīmē, ka krāsns nav darba kārtībā. Lai izvairītos no šādas problēmas, grila pirmajā izmantošanas reizē 10 minūtes uzkarsējiet krāsni bez pārtikas, izmantojot grila funkciju.

Piemērs: gatavošana, izmantojot grilu, 40 minūtes

1. Pagrieziet jaudas izvēles slēdzi pret  (grils).
 2. Pagrieziet taimerī līdz atzīmei 40.
 3. Krāsns automātiski sāks gatavošanu 40 minūtes  (grila) režīmā.
-



Gatavošanas ar mikroviļņiem un grilu

Novietojiet rotējošo paliktni uz dobumā ievietotā rullīša balsta un novietojiet pārtiku uz metāla plaukta. Šī metode ir piemērota gaļas, piemēram, steika, karbonādes utt. gatavošanai. Atcerieties, ka krāsns būs karsta.

1. Jaudas izvēles slēdzi iestatiet pret vajadzīgo mikroviļņu jaudas un grila līmeni.
2. Iestatiet gatavošanas ilgumu, pagriežot taimerī pret vajadzīgo laiku. Mikroviļņu krāsns sāk darboties automātiski.

Piezīme. Pēc izmantošanas pārlicinieties, vai taimera slēdzis atrodas 0 pozīcijā, jo pretējā gadījumā krāsns turpinās darboties.

Piemērs: lai gatavotu ar 360 W jaudu un grilu 30 minūtes

1. Pagrieziet jaudas izvēles slēdzi pret  (2. kombinētais režīms).
 2. Pagrieziet taimerī līdz atzīmei 30.
 3. Krāsns automātiski sāks gatavošanu 30 minūtes  (2. kombinētajā režīmā).
-

PIEZĪME

Ja gatavošanas laikā atvērsit krāsns durvis, tā izslēgsies. Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durvis. Gatavošanas cikla beigās grils un mikroviļņi izslēdzas un atskan zvans.

Mikroviļņu un grila režīmā jaudas iestatījumu un gatavošanas ilgumu var mainīt, kamēr krāsns darbojas.

Ieteikumi gatavošanai uz grila

Visi ēdieni jānovieto uz grilēšanas plaukta un zem tā jānoliek dziļais šķīvvis, kas uztver visas ēdiena pīles vai sulas un samazina vajadzību tīrīt krāsni pēc gatavošanas. Gatavošanas laikā pagrieziet produktus par pusi apgrieziena.

Ēdiens	Daudz. (svars)	Gatavošanas laiks	Īpašas piezīmes
Grauzdiņš	2 šķēles	4 – 5 min	
Siera grauzdiņš	4 šķēles	6 – 7 min	4 – 5 min. grauzdēšanai 2 min garnējumam

Mikroviļņu un grila jaudas līmeņi

Apzīmējums	Iestatījums	Mikroviļņu jauda	Grila jauda
	Grils	0 W	1000 W
	1. kombinācija	180 W	600 W
	2. kombinācija	360 W	400 W

Ieteikumi atkausēšanai, izmantojot 180 W

Dažus pārtikas produktus, tādus kā maizi un augļus, var veiksmīgi atkausēt manuāli, izmantojot jaudas iestatījumu.

ĒDIENS	SAGATAVOŠANA		NOSTĀVĒŠANĀS LAIKS
Maize			
Mazs maizes klaiņš	Novietojiet uz mikroviļņiem piemērota plaukta vai papīra dvieļa. Kad puse no atkausēšanas laika pagājusi, apgrieziet otrādi.	8 – 10 min.	10 – 15 min.
Šķēlēs sagriezts liels maizes klaiņš	Novietojiet uz mikroviļņiem piemērota plaukta vai papīra dvieļa. Kad puse no atkausēšanas laika pagājusi, apgrieziet otrādi.	10 – 13 min.	10 min.
2 šķēles	Novietojiet uz papīra dvieļa.	45 – 60 s	5 min.
1 bulciņa	Novietojiet uz papīra dvieļa.	45 – 60 s	5 min.
2 bulciņas	Novietojiet uz papīra dvieļa.	1 – 1 1/2 min.	5 min.
Kūkas un konditorejas izstrādājumi			
Torte 450 g	Izņemiet no iesaiņojuma un novietojiet uz šķīvja.	9 – 11 min.	15 – 30 min.
Siera kūka 450 g	Izņemiet no iesaiņojuma un novietojiet uz šķīvja.	9 – 11 min.	15 – 30 min.
Pīrāgs (izcepts) 450 g	Izņemiet no iesaiņojuma un novietojiet uz šķīvja.	7 – 9 min.	15 – 30 min.
Konditorejas izstrādājumi 450 g	Izņemiet no iesaiņojuma un novietojiet uz šķīvja.	7 – 9 min.	15 – 30 min.
Sviests			
250 g (1 paciņa)	Ja ietīts folijā, izņemiet no iesaiņojuma un novietojiet uz šķīvja	3 – 4 min.	5 – 10 min.
Augļi			
250 g Mīkstas ogas	Novietojiet seklā šķīvī vienā kārtā.	5 – 6 min.	5 – 10 min.
450 g Mīkstas ogas	Novietojiet seklā šķīvī vienā kārtā.	7 – 8 min.	5 – 10 min.
Izgriezta gaļa			
400 g	Pārsedziet ar šķīvi vai ar pārtikas plēvi. Lai uzsildītu, ielieciet mikroviļņu krāsnī ar 100% jaudu (800 W) uz 3 – 4 minūtēm.	7 – 8 min	5 – 10 min.
Dārzeni			
	Pirms dārzeņu gatavošanas tos nevajag atkausēt. Visus dārzenus var atkausēt un gatavot ar 100% jaudu (800 W).		

Padomi par mikroviļņiem

- Vienmēr turiet krāsni tīru — izvairieties no pārtikas izšķakstīšanās un neaizmirsties iztīrīt zem stikla paplātes, kā arī krāsns iekšpusi.
- Gatavošanai mikroviļņu krāsnī ieteicamāk izmantot apaļus vai ovālus katlus ar vāku.
- Neizmantojiet metāla katlus vai katlus ar metāla rotājumu. Dažus plastmasas materiālus karstais ēdiens var izkausēt vai deformēt.
- Nosedziet ēdienu, kad gatavojat. Izmantojiet stikla vāku, šķīvi vai sviestpapīru.
- Konditorejas izstrādājumus, maizi un tamlīdzīgus izstrādājumus var atkausēt tieši maizes grozā vai uz papīra dvieļa.
- Ja saldēta pārtika tiek atkausēta iepakojumā, tad tas jāatver. Iesaņojumus, kas satur metālu vai metāla rotājumus, nedrīkst lietot, ja vien tie nav īpaši ieteikti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Noņemiet metāla skavas un stieples.
- Mazākus alumīnija folijas gabaliņus var izmantot, lai noklātu tādas ēdiena daļas, ko viegli var pārgatavot, piemēram, cāļa kājas.
- Ēdiens, kam ir miza vai apvalks, jāpārdur ar dakšiņu — piemēram, kartupeļi un cīsiņi. Nevāriet olas mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt.
- Lielus, biežus gabalus novietojiet tuvu katla sānam un centieties sagriezt ēdienu vienāda izmēra gabalos. Vienmēr novietojiet ēdienu krāsns vidū.
- Ēdiens būs vienmērīgi pagatavots, ja to apmaisīs vai dažas reizes apvērsīs.
- Vienmēr iestatiet mazāku gatavošanas laiku nekā minēts receptē, lai izvairītos no ēdiena pārgatavošanas. Jo lielāks ir ēdiena apjoms, jo ilgāks ir pagatavošanas laiks.
- Dāržeņiem izmantojiet nedaudz ūdens vai neizmantojiet ūdeni nemaz.
- Sāli un garšvielas izmantojiet mazāk nekā „parastai” gatavošanai.
- Ēdiena nostādināšana.
- Pēc tam, kad krāsns ir izslēgusies, ļaujiet ēdienam nostāvēties dažas minūtes, lai iegūtu pilnīgu un vienmērīgu gatavošanas rezultātu.
- Pirms pasniegšanas vienmēr pārliecinieties, vai ēdiens viscaur ir pietiekami karsts.
- Izņemot traukus un ēdienu no krāsns, lietojiet katlu turētājus vai cimdus.

Mikroviļņu padomi

- **Medus mīkstināšana**
Ja ir burka ar sacukurojušos medu, noņemiet vāciņu, ielieciet burku krāsnī un 2 minūtes apstrādājiet ar mērenu jaudu.
- **Šokolādes kausēšana**
Salauziet 100 g šokolādes kvadrātiņos, ievietojiet bļodā un 1-2 minūtes sildiet ar augstu jaudu un labi samaisiet.
- **Sviesta kausēšana vai mīkstināšana**
Kausēšanai nepieciešamas dažas sekundes ar lielu jaudu. Mīkstināšanu labāk veikt saudzīgāk un ar mazāku jaudu.
- **Atsvaidzināta jeb silta maize**
Izmantojiet vidēju jaudu dažas sekundes.
- **Viegla ķiploka nomizošana**
Karsējiet 3 vai 4 ķiploka daiviņas 15 sekundes ar lielu jaudu. Saspiediet daiviņu vienā galā, līdz tā izlec laukā.
- **Augļu sula**
Citrusaugļi dod vairāk sulas, ja pirms izspiešanas tie 15 sekundes tiek karsēti ar lielu jaudu.
- **Biezputras pagatavošana**
Putru viegli pagatavot pasniegšanas traukā, lai nebūtu jāmazgā lieki trauki. Ievērojiet ēdiena ražotāja ieteikumus.

Tīrīšana un kopšana

Krāsni jābūt tīrai. Ēdiena atliekas pievilks mikroviļņu enerģiju, kā rezultātā tās piedegs. Tas var samazināt krāsna efektivitāti un izraisīt nepatīkamas smakas. Nemēģiniet iejaukties nevienas mikroviļņu krāsna daļas darbībā un nemēģiniet tās labot. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts meistars.

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet krāsni no elektrotīkla.

Piederumu tīrīšana (pagriežamais paliktnis un atbalsts)

Pēc tam, kad esat izņēmuši tos no krāsna dobuma, tīriet ar saudzīgu tīrīšanas līdzekli. Ar rotējošā paliktņa turētāju rīkojieties uzmanīgi.

UZMANĪBU. Krāsns iekšpuse un rotējošais paliktnis kļūst ļoti karsti, tādēļ nepieskarieties tiem tūdaļ pēc lietošanas.

Ierīces iekšpuses tīrīšana

Vienmēr uzturiet krāsna iekšpusi tīru. Ēdiena šļakatas un atliekas notīriet nekavējoties. Ēdiena atliekas, kas atstātas uz krāsna sienām, durvju blīvēm un durvju virsmas, absorbēs mikroviļņu enerģiju, samazinās krāsna efektivitāti un, iespējams, bojā krāsna iekšieni. Lai iztīrītu atliekas, izmantojiet neitrālu, vieglu mazgāšanas līdzekli un mīkstu tīru lupatiņu.

NEKAD NEIZMANTOJIET ABRAZĪVUS TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS, RŪPNIECISKUS KRĀSNS TĪRĪTĀJUS VAI METĀLA SŪKĻUS, LAI TĪRĪTU MIKROVIĻŅU KRĀSNS DAĻAS.

Lai atmiešņētu grūti notīrāmas ēdiena atliekas, mikroviļņu krāsnī 2 vai 3 minūtes vāriet tasi ūdens.

LAI NO KRĀSNS IZTĪRĪTU ATLIEKAS, NEKAD NEIZMANTOJIET NAZI VAI CITUS PIEDERUMUS.

Lai likvidētu nepatīkamas smakas krāsna iekšienē, vāriet tajā 5 minūtes tasi ūdens, kurai pievienotas 2 tējkarotes citrona sulas.

Ārpuses tīrīšana

Tīrot vadības paneli, atveriet krāsna durvis. Šādi krāsns netiks nejauši ieslēgta. Krāsna ārpusē virsmas jātīra ar saudzīgu šķidrums tīrīšanas līdzekli un ūdeni, pēc tam tās jānomazgā ar tīru ūdeni, lai nepaliktu nekādas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nosusiniet ar mīkstu lupatu.

Var izmantot arī smidzināmus logu vai universālus virtuves tīrītājus. Nekad neizmantojiet abrazīvus tīrītājus, asus sūkļus vai kodīgas ķīmikālijas, lai notīrītu krāsna virsmas. Lai nebojātu krāsna detaļas, neļaujiet ūdenim iekļūt ventilācijas atverēs.

Kopšana un tīrīšana (grils)

Krāsns lietošanas laikā elements var nošļakstīties ar nelielu daudzumu eļļas vai tauku. Pagaidiet, līdz krāsns atdziest, un noslaukiet izšļakstījušos eļļu pirms nākamās krāsna izmantošanas reizes. Ēdiena vai šķidruma paliekas uz grila var radīt nepatīkamas smakas un dūmus.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Electrolux šīs ierīces pirmajam pircējam piedāvā šādu garantiju:

1. 24 mēnešu garantiju, ja ierīce tiek pārdota pirmajam mazumtirdzniecības pircējam, kas jāapliecina ar pirkuma rēķinu vai līdzīgu dokumentu. Garantija neattiecas uz izmantošanu komerciālos nolūkos.
2. Garantija attiecas uz visām detaļām vai komponentiem, kas sabojājas kļūdainas izgatavošanas vai bojāta materiāla dēļ. Garantija neattiecas uz ierīcēm, kuru bojājumus vai neapmierinošu sniegumu izraisījuši nepareiza lietošana, nejauša sabojāšana, nevērīga izturēšanās, kļūdaina uzstādīšana, neautorizēti pārveidošanas vai labošanas mēģinājumi, izmantošana komerciālos nolūkos vai arī šajā lietošanas pamācībā minēto prasību un ieteikumu neievērošana. Šī garantijas neattiecas uz tādām detaļām kā spuldzes, noņemami stikla trauki vai plastmasa.
3. Ja nepieciešams garantijas remonts, pircējam ir jāinformē tuvākais klientu apkalpošanas centrs (ELECTROLUX serviss vai autorizēts pārstāvis). ELECTROLUX patur tiesības noteikt remonta vietu (piem., pie pircēja mājās, uzstādīšanas vietā vai ELECTROLUX darbnīcā).
4. Garantija un bezmaksas noma ietver gan darbu, gan materiālus.
5. Remonts, kas veikts saskaņā ar garantijas noteikumiem, nepagarina ierīces garantijas periodu. Garantijas remonta laikā noņemtās detaļas kļūst par ELECTROLUX īpašumu.
6. Šī garantija neietekmē pircēja likumīgās tiesības.

Eiropas garantija

Ja jāpārceļas uz citu Eiropas valsti, tad garantija pārceļas kopā ar jums uz jaunajām mājām, ievērojot šādus ierobežojumus:

- garantija sākas preces iegādes dienā;
- garantija attiecas uz tādu pašu laika periodu un tādu pašu tehniskās apkopes, darba un rezerves daļu apjomu, kāds attiecībā uz šo zīmolu vai ierīču klāstu pastāv jaunajā izmantošanas valstī;
- šī garantija attiecas uz jums un to nevar nodot citam lietotājam;
- jūsu jaunajai dzīvesvietai jābūt Eiropas Kopienas (EK) vai Eiropas Brīvās tirdzniecības zonā;
- izstrādājumi jāuzstāda un jāizmanto atbilstoši mūsu norādījumiem un tikai mājās, t. i., parastā māsaimniecībā;
- produkts ir jāuzstāda, ievērojot jaunās valsts noteikumus.

Pirms pārceļšanās sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas centru, kas norādīts turpmāk, lai sniegtu detalizētu informāciju par jauno mājvietu. Tas nodrošinās, ka vietējā apkalpošanas organizācija zinās par jūsu pārceļšanos un spēs uzraudzīt jūs un jūsu ierīces.

Francija	Senlisa	+33 (0) 3 44 62 20 13
Vācija	Nirnberga	+49 (0) 800 234 7378
Itālija	Pordenone	+39 (0) 800117511
Zviedrija	Stokholma	+46 (0) 20 78 77 50
Lielbritānija	Sloga	+44 (0) 1753 219898

Turinys

Prieš mikrobangų krosnelės naudojimą	54
Techniniai duomenys	54
Saugos instrukcija	55
– Prikaistuvių tinkamumo patikra	55
– Saugūs maisto produktai	56
Įrengimas	58
– Prijungimas prie maitinimo tinklo	58
Mikrobangų krosnelės reikmenys ir priedai	59
– Išpakavimas	59
Kaip naudotis mikrobangų krosnele	60
– Dalių pavadinimai ir funkcijos	60
– Sukamojo pagrindo įdėjimas	60
– Valdymo skydelis	61
– Maisto gaminimas mikrobangomis	62
– Mikrobangų galios nustatymo principas	62
– Kepimas grilyje	62
– Gaminimas mikrobangomis ir griliu	63
– Rekomendacijos dėl kepimo grilyje	64
– Rekomendacijos dėl gaminimo mikrobangomis ir griliu	64
– Mikrobangų ir grilio galios lygiai	64
– Nurodymai, kaip atitirpinti naudojant  180 W galią	65
– Mikrobangų krosnelės naudojimo patarimai	66
– Priežiūra ir valymas	67
– Priedų (sukamojo pagrindo ir atramos) valymas	67
– Vidaus valymas	67
– Išorės valymas	67
– Priežiūra ir valymas (grilio)	67
Garantiniai įsipareigojimai	68

Sveikiname įsigijus naują mikrobangų krosnelę

Ačiū, kad pasirinkote šį „Electrolux“ gaminį. Mes įsitikinę, kad ši naujoji mikrobangų krosnelė jums bus labai naudinga ir labai padės ruošiant maistą. Kaip ir pradėjus naudoti kiekvieną naują virtuvės prietaisą, praeis šiek tiek laiko, kol išmoksite naudotis visomis naujomis funkcijomis ir savybėmis, bet laikui bėgant ši krosnelė taps nepakeičiama.

Prieš mikrobangų krosnelės naudojimą

Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir būtinai vadovaukitės visomis joje pateiktomis rekomendacijomis; ši instrukcija paruošta taip, kad galėtumėte pasinaudoti visais naujosios „Electrolux“ mikrobangų krosnelės privalumais. Svarbu išsaugoti šią instrukcijos knygelę kartu su prietaisu, kad vėliau galėtumėte ją pasinaudoti. Jeigu prietaisą parduosite ar perduosite kitam vartotojui, arba pakeisite gyvenamąją vietą, o prietaisą paliksite, visuomet būtinai palikite šią knygelę kartu su prietaisu, kad naujasis vartotojas taip pat galėtų išmokti naudoti šį prietaisą ir susipažintų su atitinkamais įspėjimais.

Techniniai duomenys

Bendrieji matmenys	Svoris 13,46 kg
	Talpa 21 l
Plotis 485 mm	Maitinimo šaltinis 230V, 50 hz
Gylis 422 mm	Saugiklis 10A
Aukštis 287 mm	
	Energijos sąnaudos
Ertmės matmenys	Mikrobangų krosnelė 1250w
	Grilis 1000w
Plotis 335,8 mm	Galios išvestis
Gylis 314 mm	Mikrobangų krosnelė 800w
Aukštis 206 mm	Grilis 1000w

Svarbūs nurodymai dėl saugos.

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE ATEIČIAI

- Integruoti saugaus blokavimo jungikliai neleidžia mikrobangų krosnei veikti, kai durelės atviros.
- Neeksperimentuokite su jais ir nemėginkite naudoti mikrobangų krosnelės, kai durelės atviros – gali pasklisti mikrobangų energija.
- Stebėkite, kad ant durelių tarpiklių paviršių nesikauptų maisto arba valiklio likučių. Kaip valyti prietaisą, žr. skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Itin svarbu, kad durelės būtų gerai uždarytos ir kad nebūtų pažeisti: (1) durelės (neperkreiptos), (2) lankstai ir skląščiai (nesulūžę ir gerai laikyti), (3) durelių tarpiklis ir sandarinamasis paviršius.
- Nedžiovinkite mikrobangų krosnelėje drabužių arba laikraščių. Jie gali užsiliepsnoti.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelės daiktų laikymui. Nepalikite popierinių daiktų, indų arba maisto kameroje, kai krosnelės nenaudojate.
- Veikiant įrenginiui liečiami paviršiai gali įkaisti.

[ISPĖJIMAS: Jeigu matote dūmus, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo tinklo. Neatidarykite durelių, kad nepasklistų liepsna. Jokiu būdu nenaudokite vandens.

[ISPĖJIMAS: Vaikams ir neįgaliems asmenims leiskite naudotis mikrobangų krosnele tik jei jie tinkamai apmokyti ir tik jei vaikas ar neįgalus asmuo sugeba saugiai naudotis mikrobangų prietaisu ir suvokia neteisingo naudojimosi keliamą pavojų.

[ISPĖJIMAS: Jeigu durelės, lankstai/ skląščiai arba sandarinamosios detalės pažeisti, negalima naudotis mikrobangų krosnele, kol jos nepataisys įgaliotas techninės priežiūros specialistas.

[ISPĖJIMAS: Šios krosnelės techninę priežiūrą ir reguliavimą atlikti pavojinga! Šiuos darbus gali atlikti tik gamintojo apmokyti techninės priežiūros specialistai. Jeigu reikia atlikti techninės priežiūros darbus, kreipkitės į artimiausią įgaliotą techninės priežiūros tarnybą.

- Jokiu būdu nenuimkite išorinio korpuso, durelių arba valdymo skydelio. Galite patirti itin aukštos įtampos smūgį.
- Krosnelę įrenkite ir statykite tik vadovaudamiesi šio vadovo įrengimo nurodymais.
- Prietaisą numatytai paskirčiai naudokite tik kaip aprašyta šioje instrukcijoje. Nenaudokite šiam prietaisui koroziją sukeliančių cheminių medžiagų. Šio tipo krosnelė skirta šildyti, gaminti ir atitirpinti maistą. Ji nėra skirta naudoti pramonėje, laboratorijoje arba komerciniais tikslais. Naudojant ne pagal paskirtį, panaikinama garantija.
- Neįjunkite tuščios mikrobangų krosnelės. Jeigu krosnelėje nėra maisto ar skysčio, sugeriančių mikrobangų energiją, gali būti pažeistas magnetrono vamzdis.
- Nelaikykite šio prietaiso lauke. Nenaudokite šio prietaiso šalia vandens.

Saugūs reikmenys

- Naudokite tik mikrobangų krosnei tinkamus reikmenis.
- Daugelį stiklo, stiklo keramikos ir atsparių karščiui stiklinių reikmenų galima puikiai naudoti mikrobangų krosnelėje. Mikrobangų energija daugelio stiklo ir stiklo keramikos gaminių nekaitina, tačiau jie gali įkaisti nuo juose esančio karšto maisto. Patiekalus iš krosnelės traukite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.

Virtuvės reikmenų tinkamumo patikra

- Prieš gamindami maistą, patikrinkite reikmenis, ar jie tinka naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Įpilkite į indą pusę stiklinės vandens ir įdėkite jį į mikrobangų krosnelę. Pakaitinkite (**900 W**) (100 %) galia vieną minutę. Jeigu indas įkaito, jo naudoti nepatartina. Jeigu indas vos šiltas, jį galite naudoti maisto šildymui, tačiau ne gaminimui. Jeigu indas tebėra kambario temperatūros, jį galite naudoti maisto gaminimui mikrobangomis.
- Popierinės servetėlės, vaškinis popierius, popieriniai rankšluosčiai, lėkštės, puodeliai, dėžutės, produktų šaldymo plėvelė ir kartonas yra itin patogūs reikmenys. Visuomet patikrinkite,

ar šiuose induose yra maisto, kuris sugertų energiją; taip šie reikmenys neįkais ir neužsidegs.

- Mikrobangų krosnelėje galima naudoti įvairius plastikinius indus, puodelius, produktų šaldymo dėžutes ir plastikines vyniojimo plėveles. Naudodami plastikinius reikmenis mikrobangų krosnelėje, vadovaukitės gamintojo nurodymais. Nenaudokite plastikinių reikmenų su maistu, kuriame yra daug riebalų arba cukraus, nes šie maisto produktai gali stipriai įkaisti ir išlydyti kai kurias plastmasas.
- Nepalikite krosnelės be priežiūros, retkarčiais pažiūrėkite, jeigu šildote ar gaminote maistą plastikinėse, popierinėse ar kitose degiose talpose.
- Mikrobangų krosnelėje negalima naudoti metalinių reikmenų ir reikmenų su metaline apdaila, jeigu jie nėra aiškiai skirti naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Mikrobangų krosnelėje negalima naudoti talpų su sumažinta anga, pvz., butelių.
- Atsargiai nuiminkite dangčius nuo talpų – išsiveržę garai gali apdegti.

Folijos indai

Seklius folijos indus galima saugiai naudoti maistui pašildyti mikrobangų krosnelėje, jei laikomasi šių reikalavimų:

1. Folijos indai neturi būti gilesni kaip 3 cm (1 1/4 col.).
2. Nenaudokite folijos dangtelių.
3. Ne mažiau kaip du trečdaliai folijos indo turi būti užpildyta maistu. Jokiu būdu nenaudokite tuščių folijos indų.
4. Folijos indus su maistu statykite į mikrobangų krosnelę vienus, jie neturi liesti prie sienelių. Jeigu Jūsų krosnelėje yra metalinis sukamasis padėklas arba grotelės, folijos indas statomas ant apverstos, atsparios mikrobangoms lėkštės.
5. Nenaudokite folijos indų maistui mikrobangų krosnelėje šildyti pakartotinai.
6. Jeigu mikrobangų krosnelė veikė 15 minučių ir daugiau, prieš naudodami dar kartą leiskite jai atvėsti.
7. Indas ir sukamasis padėklas naudojimo metu gali stipriai įkaisti; juos išiminkite iš mikrobangų

krosnelės itin atsargiai. Naudokite orkaitės šluostę arba pirštines.

8. Atkreipkite dėmesį, kad maistui pašildyti ar paruošti aliuminio plėvelės inde gali prireikti daugiau laiko, nei esate įpratę, tad prieš patiekdami maistą patikrinkite, ar jis sušilo.

Saugūs maisto produktai

- Nešildykite mikrobangų krosnelėje maisto konservų dėžutėje. Visuomet perdėkite maistą į tinkamą indą.
- Mikrobangų krosnelėje negalima stipriai kaitinti maisto riebaluose, nes riebalų temperatūros negalima kontroliuoti ir gali susidaryti pavojingos situacijos.
- Mikrobangų krosnelėje galima ruošti kukurūzų spragėsius, tačiau tik specialiuose šios paskirties pakuotėse ar induose. Gamindami spragėsius, niekada nepalikite krosnelės be priežiūros.
- Maisto produktus su nelaidžia odele ar lupena subadykite, kad po ja nesusikauptų garai ir gaminyje ar produkte nesprogtų. Subadyti reikia, pvz., obuolius, bulves, vištienos kepenėles ir kiaušinio trynius.
- Prieš šildydami, vaikiškus gėrimus buteliukuose ir maistelį stiklainėliuose, produktus sumaišykite arba suplakite; prieš maitindami visuomet patikrinkite maisto temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų.

[SPĖJIMAS: Skysčių ir kito maisto negalima šildyti sandariuose induose, nes jie gali sprogti.

[SPĖJIMAS: Mikrobangose pašildyti gėrimai gali staigiai užvirti vėliau; su indais su gėrimais elkitės itin atsargiai.

[SPĖJIMAS: Šildant skysčius (sriubas, padažus ir gėrimus) mikrobangų krosnelėje, jie gali įkaisti iki virimo temperatūros be matomų burbuliukų. Dėl šios priežasties karštas skystis gali staigiai užvirti. Šio pavojaus išvengsite taip:

1. Nenaudokite lygiasienių indų siaurais kaklais.
2. Neperkaitinkite.

3. Prieš statydami indą į mikrobangų krosnelę, skystį sumaišykite. Dar kartą sumaišykite praėjus pusei šildymo laiko.
4. Baigusis šildymo laikui, trumpam palikite skystį mikrobangų krosnelėje; dar kartą sumaišykite skystį, prieš atsargiai ištraukdami indą iš krosnelės.

[SPĖJIMAS: Kai kurie produktai (nesudaužyti kiaušiniai ir sandarūs indai, pvz., uždaryti stiklainiai) gali sprogti; jų kaitinti šioje mikrobangų krosnelėje negalima. Tam tikrais atvejais gali susprogti ir be lukšto gaminami kiaušiniai. Visuomet pradurkite trynį, tada uždenkite indą ir prieš atidarydami, leiskite indui pastovėti vieną minutę.

Visiškai normalu, kad maisto gamybos eigoje aplink dureles išsiveržia garų arba drelės aprasoją, ar po jomis atsiranda vandens lašelių. Tai tik nuo karščio kondensavęsis maiste esantis vanduo, šis reiškinys mikrobangų krosnelės saugumo neveikia. Drelės neturi uždaryti krosnelės kameros visiškai sandariai.

- Nesukite sukamojo padėklo per jėgą ranka. Galite sugadinti mechanizmą.
- Kibirkščių mikrobangų krosnelėje gali atsirasti naudojant metalinius indus. Dėl ilgalaikio kibirkščiavimo prietaisas gali sugesti. Sustabdykite programą ir patikrinkite indus.
- Stebėkite, kad nebūtų uždengta nė viena aušinimo anga, esanti ant krosnelės viršaus, galo, šonų arba dugno.

[SPĖJIMAS: Nenaudokite šios krosnelės komerciniais tikslais. Ji skirta tik naudojimui namuose.

Saugos instrukcijos, kai gaminimui naudojami grilio ar kombinuotas režimai.

1. Stiklas gali įskilti, jei gaminimo griliu metu ant jo bus užpiltas vanduo.
2. Dėdami maistą į mikrobangų krosnelę ir traukdami iš jos, mūvėkite karščiui atsparias pirštines. Indai mikrobangų krosnelėje gali stipriai įkaisti; būkite atsargūs, kad neapsidegintumėte. Sukamasis pagrindas ir metalinės grotelės irgi stipriai įkaista, tad elkitės su jais atsargiai.
3. Dėdami maistą į krosnelę ar traukdami iš jos, nepilieskite durelių stiklo vidaus ar išorės metaliniais daiktai. Durelių vidinė dalis ir kamera gali stipriai įkaisti, todėl būkite atsargūs, dėdami maistą į krosnelę.
4. Po naudojimo neikiškite sukamojo padėklo arba indų į šaltą vandenį, kad greičiau atvėstų.
5. Nedėkite daiktų ant korpuso viršaus. Korpuso viršus stipriai įkaista, tad ant jo esantys daiktai gali būti sugadinti.
6. Krosnelę įkaitinkite, jei naudositės tik griliu; niekada to nedarykite, jei gaminimui naudosite mikrobangų ar kombinuotą (mikrobangų ir grilio) režimą.

[spėjimas: Kai prietaisas yra naudojamas kombinuotu režimu, dėl generuojamos temperatūros vaikai mikrobangų krosnele naudotis gali tik su suaugusiųjų priežiūra.

Laikykitės šių nurodymų!

Įrengimas.

1. Nuimkite reklamines etiketes nuo durelių.
2. Statykite krosnelę ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Paviršius turi būti pakankamai stiprus, kad išlaikytų krosnelės (17 kg) ir turinio svorį. Kad nebūtų vibracijos ir prietaisas veiktų tyliai, krosnelė turi stovėti stabiliai.
3. Statykite krosnelę atokiau nuo šilumos šaltinių ir vandens. Karščio ir vandens poveikis gali sumažinti krosnelės našumą ir sutrikdyti jos veiklą, todėl statykite krosnelę atokiau nuo šilumos ir vandens šaltinių.
4. Neužkimškite aušinimo angų korpuso viršuje ir šonuose; nedėkite daiktų ant krosnelės viršaus. Jeigu veikimo metu užkimštos aušinimo nagos, krosnelė gali perkaisti ir sugesti. Per aušinimo angas šalinamas karštas oras. Stebėkite, kad jos nebūtų užkimštos ir kad tarp krosnelės ir galinės sienos nebūtų užuolaidų.
5. Krosnelę statykite kaip galima toliau nuo radijo imtuvų ir televizorių. Ši krosnelė atitinka EEB radijo bangų sąveikos slopinimo reikalavimus, tačiau jei krosnelė stovi per arti radijo imtuvo ar televizoriaus, tokia sąveika yra tikėtina. Todėl statykite mikrobangų krosnelę kuo toliau nuo radijo imtuvų ir televizorių.
6. Jeigu krosnelė pastatyta kampe, palikite ne mažiau 10 cm tarpus nuo sienų ir 10 cm nuo mikrobangų krosnelės viršaus.

SVARBU! Krosnelę virtuvėje galima statyti beveik visur. Pastatymo paviršius turi būti lygus ir stabilus, o visos aušinimo angos (taip pat ir ant krosnelės dugno) pakankamai ventiliacijai užtikrinti turi būti atviros.

Prijungimas prie maitinimo tinklo

Krosnelė tiekama su maitinimo laidu ir kištuku, skirtu 230 V, 50 Hz įžemintam elektros lizdai. Įžeminimas sumažina trumpojo jungimo keliamą pavojų. Patikrinkite, ar krosnelės įtampa atitinka namų elektros tinklo parametrus.

P.S. Jeigu krosnelę jungiate į elektros tinklą per ilgunimo laidą, patikrinkite, ar elektros lizdas ir ilginimo laidas yra įžeminti.

Šio prietaiso negalima jungti į neįžemintą elektros tinklą. Jeigu kyla abejonių dėl elektros įvado, į kurį jungsite krosnelę, arba dėl įžeminimo, kreipkitės į elektriką.

Šis prietaisas turi būti įžemintas. Jei šio prietaiso laidas yra su kištuku, kurio negalima nuimti, ir jis netinka jūsų elektros lizdai, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kiti kvalifikuoti asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, gamintojo klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.

Mikrobangų krosnelės reikmenys ir priedai

Maisto gaminimui mikrobangų krosnelėje galima naudoti įvairius reikmenis ir priedus. Asmeninės saugos sumetimais ir kad nebūtų pažeisti reikmenys bei pati krosnelė, kiekvienam maisto gamavimo metodui pasirinkite tinkamus reikmenis ir medžiagas.

Toliau pateikiame bendruosius nurodymus.

Medžiaga	Reikmenys	Veikimo režimas		
		Mikrobangų krosnelė	Grilis	Kombinacija
Keramika ir stiklas	Neduzūs indai	TAIP	TAIP	TAIP
	Karščiui atsparūs stikliniai indai	TAIP*1	TAIP	TAIP*1
	Stikliniai indai su metaline apdaila	NE	NE	NE
	Krištolas	NE	NE	NE
Porcelianas	Be metalo apdailos	TAIP	TAIP	NE
Keramika*2		TAIP	TAIP	TAIP
Plastikas	Atsparūs karščiui ir skirti mikrobangų krosnelėms	TAIP	NE	NE
	Plastikinė plėvelė	TAIP	NE	NE
Metalas	Kepimo skardos	NE	TAIP	NE
	Aliuminio plėvelė*3	TAIP	TAIP	TAIP
Popierius	Puodeliai, lėkštutės, rankšluosčiai	TAIP	NE	NE
	Vaškuotas popierius	TAIP	NE	NE
Mediena		NE	NE	NE
Priedai	Grilio grotelės	NE	TAIP	TAIP
	Sukamasis pagrindas	TAIP	TAIP	TAIP
	Sukamojo pagrindo atrama	TAIP	TAIP	TAIP

TAIP: Tinkami naudoti reikmenys ir priedai

NE: Reikmenys ir priedai, kurių reikia vengti

*1 Tik jeigu be metalinės apdailos.

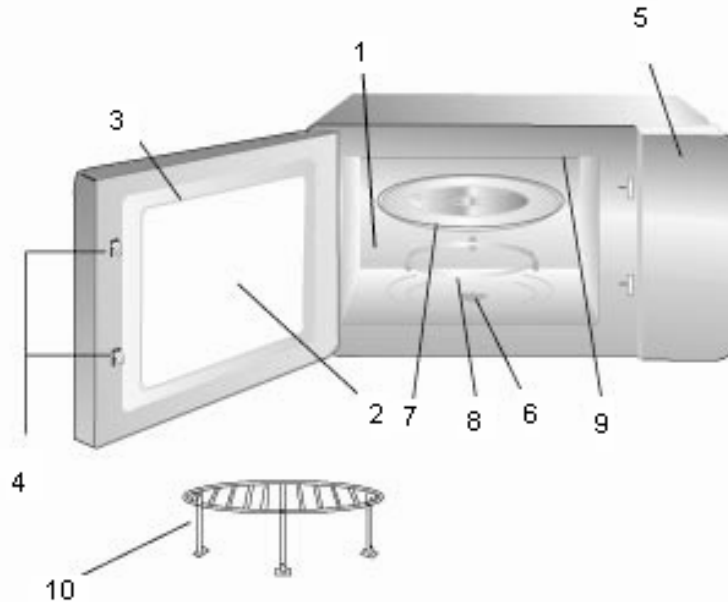
*2 Tik jeigu be glazūros, kurios sudėtyje yra metalo.

*3 PASTABA: Aliuminio plėvelę naudokite tik perdengimui, naudojant viršuje gali išskilti kibirkščių.

Išpakavimas

P.S. Išpakuodami krosnelę, apžiūrėkite ar ji neapgadinta Jeigu matote pažeidimų arba jeigu trūksta detalių, nedelsdami informuokite prietaisą pardavusią įmonę. Krosnelė, krosnelės dalys arba priedai gali būti įvynioti į apsauginę plėvelę. Tokiu atveju, prieš naudojimą būtinai pašalinkite šią plėvelę. Nepalikite pakotės medžiagų lengvai prieinamose vietose, kad su jomis nežaistų vaikai. Tai gali būti pavojinga.

Kaip naudotis mikrobangų krosnele



Dalių pavadinimai ir funkcijos

1. Kepimo kamera. Pasinaudoję krosnele, išvalykite kamerą.
2. Stebėjimo langelis. Mikrobangų krosnelėje kepamą maistą galima tikrinti.
3. Orkaitės durelės. Kepant durelės turi būti visada tvirtai uždarytos.
4. Kabliukas ir saugaus blokavimo sistema.
5. Valdymo skydelis.
6. Sukamojo pagrindo sukimo įtaisas
7. Sukamasis pagrindas. Pagamintas iš specialaus karščiui atsparaus stiklo. Maistas tinkamame inde kepimui dedamas ant šio pagrindo. Nenaudokite krosnelės be sukamojo pagrindo.
8. Sukamojo pagrindo atrama. Padėkite atramą ant maisto ruošimo kameros dugno sukamajam pagrindui prilaikyti.
9. Grilis.
10. Grilio grotelės.

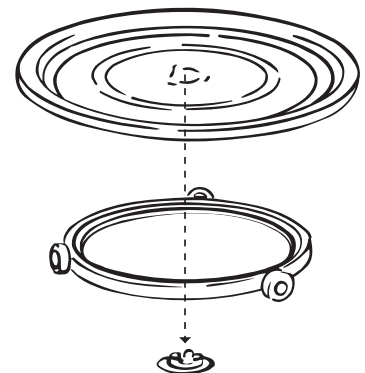
Sukamojo pagrindo įdėjimas

1. Padėkite sukamojo pagrindo atramą ant kameros dugno.
2. Sukamąjį pagrindą padėkite ant atramos, kaip parodyta schemeje. Patikrinkite, ar sukamojo pagrindo įvorė tinkamai uždėta ant pagrindo sukimo įtaiso. **Jokiu būdu nedėkite sukamojo pagrindo apversti.**
 - Gamindami maistą, visada naudokite ir pagrindo atramą, ir sukamąjį pagrindą.
 - Visą gaminamą maistą ir indus su maistu statykite ant šio sukamojo pagrindo.
 - Sukamasis pagrindas sukasi pagal laikrodžio rodyklę ir prieš; tai normalu.

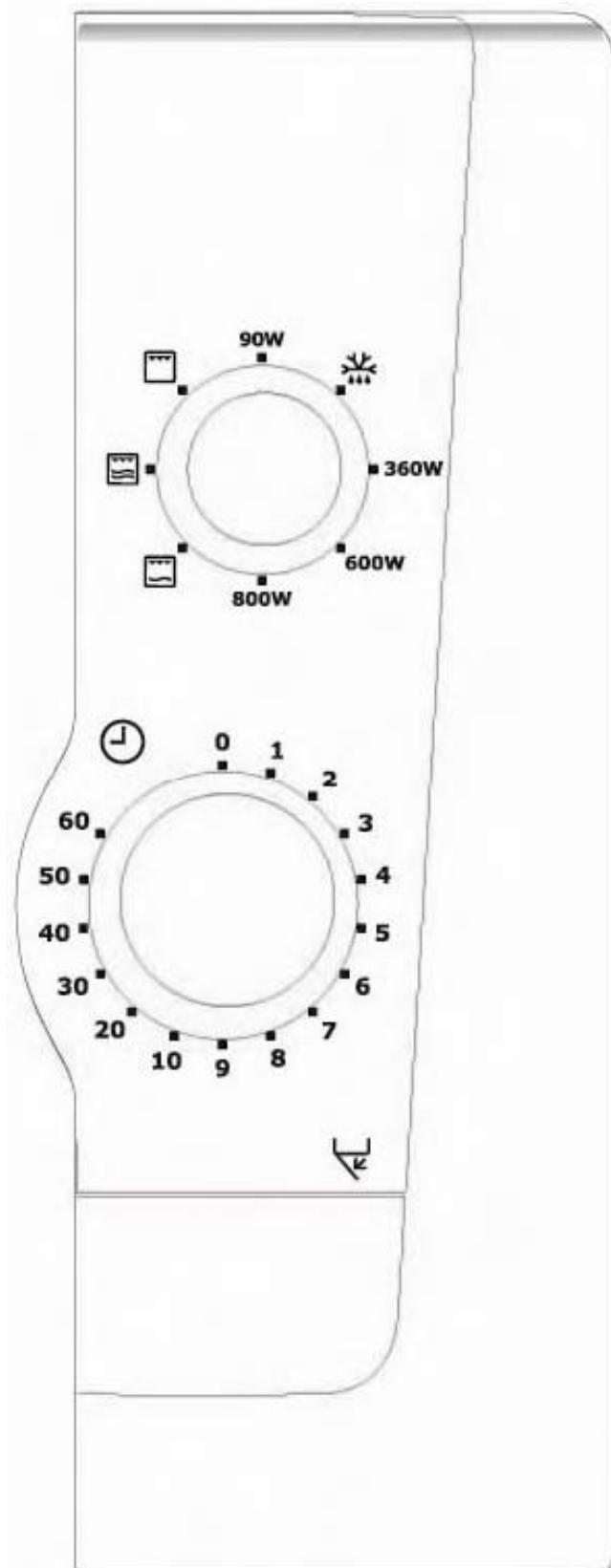
Sukamasis
pagrindas

Velenėlio
atrama

Sukamojo
pagrindo
sukimo įtaisas



VALDYMO SKYDELIS



1. Galios pasirinkimo rankenėlė

Šia rankenėle galite nustatyti reikiamą galios lygį maistui ruošti.

2. Laikmatis

Reikiamam kepimo laikui nustatyti. Gaminimas bus pradėtas automatiškai. Visos laikmačio nuostatos bus tikslesnės, jeigu rankenėlę pirma pasuksite už reikiamo laiko ribos, tuomet sugrąžinsite ties pageidaujama nuostata.

GAMINIMAS NAUDOJANT MIKROBANGAS

1. Atidarykite dureles; padėkite maistą ant sukamojo pagrindo. Uždarykite dureles.
2. Galios pasirinkimo rankenėle nustatykite reikiamą galios lygį. (Žr. toliau pateiktą lentelę.)
3. Nustatykite laikmačiu reikiamą laiką.

Krosnelė pradeda veikti.

Jeigu gaminti reikia mažiau nei 2 minutes, laikmačio rankenėlę pasukite ties didesnio laiko reikšmė, o po to gražinkite ties reikiamo laiko nuostata. Norėdami išjungti veikiančią krosnelę, tiesiog pasukite laikmačio valdymo rankenėlę ties „0“.

Pastaba: Po naudojimo laikmačio rankenėlę gražinkite į „0“ padėtį, kitaip krosnelė veiks toliau.


Pavyzdys: Norint gaminti 20 minučių esant 600 W galios nuostatai

1. Pasukite galios nustatymo rankenėlę ties 600 W parinktimi.
2. Nustatykite laikmačio rankenėlę ties 20 minučių padėtimi.
3. Krosnelė bus įjungta automatiškai ir veiks 20 minučių esant 600 W galios nuostatai.

Pagamintų užšaldytų patiekalų atšildymas

- Maisto gamintojo nurodytas gaminimo laikas turi būti naudojamas tik kaip orientacinis. Jei praėjus nustatyta gaminimo trukmei maistas nėra karštas, gražinkite jį į krosnelę ir gaminkite toliau, kol maistas bus karštas. Gaminkite taip pat, lyg naudotumėte įprastą orkaitę.
- Reguliariai maišykite maistą, ypač padažus ir troškinius.
- Laikymo laikas yra labai svarbus, kadangi jis yra gaminimo proceso dalis ir leidžia susivienodinti temperatūrai pagamintame maiste.

Mikrobangų galios nustatymo principas

Galios nuostata	Rekomenduojama naudoti
90 W	Šilumos palaikymas; šilto maisto išlaikymas
	Atitirpinti; atšildyti užšaldytus maisto produktus.
360 W	Lėtai virti; baigti maisto gaminimo ciklą tam tikruose troškinimo puoduose. Troškiniams ir šutiniams. Keptiems kreminiams pyragėliams arba varškės tortams.
600 W	greitai atitirpinti ir pašildyti troškinius ir šutinius. Kepti pyragus ir skystos tešlos pudingus (biskvitus) Pašildyti, atšildyti gatavus maisto produktus. Mėsos ir paukštienos gabalų su kaulais kepimas
800 W	Virti arba pašildyti skysčius. Daržovėms virti. Pašildyti skrudinamus patiekalus.

Kepimas grilyje



Dėkite sukamąjį pagrindą ant velenėlio atramos, esančios ant kameros dugno, ir dėkite maistą ant metalinių grotelių. Šis gaminimo būdas idealiai tinka mėsai kepti grilyje, pavyzdžiui, kepsniams, žlégtainiams ir pan. Atminkite, kad krosnelė labai įkai.

1. Nustatykite galios pasirinkimo rankenėlę ties grilio nuostata.
2. Laikmačio rankenėle nustatykite reikiamą kepimo laiką. Mikrobangų krosnelė įjungiamą automatiškai.

Pastaba: Po naudojimo laikmačio rankenėlę gražinkite į „0“ padėtį, kitaip krosnelė veiks toliau.

Pastaba: Naudojant grilį pirmą kartą, gali kilti dūmų arba gali būti juntamas degėsių kvapas; tai normalu ir nėra krosnelės gedimo požymis. Norėdami išvengti šios problemos, naudodami grilį pirmą kartą, nustatykite grilio parinktį ir pakaitinkite krosnelę be maisto 10 minučių.

Pavyzdys: Norėdami gaminti grilyje 40 minučių

1. Nustatykite galios pasirinkimo rankenėlę ties padėtimi  (grilis).
2. Nustatykite laikmačio rankenėlę ties 40 minučių padėtimi.
3. Krosnelė automatiškai pradės veikti 40 minučių esant parinkčiai  (grilis).



Gaminimas mikrobangomis ir griliu

Dėkite sukamąjį pagrindą ant velenėlio atramos, esančios ant kameros dugno, ir dėkite maistą ant metalinių grotelių. Šis gaminimo būdas idealiai tinka mėsai kepti grilyje, pavyzdžiui, kepsniams, žlégtainiams ir pan. Atminkite, kad krosnelė labai įkai.

1. Nustatykite galios pasirinkimo rankenėlę ties pageidaujamu mikrobangų galios ir grilio lygiu.
2. Laikmačio rankenėle nustatykite reikiamą kepimo laiką. Mikrobangų krosnelė įjungiamą automatiškai.

Pastaba: Po naudojimo laikmačio rankenėlę gražinkite į „0“ padėtį, kitaip krosnelė veiks toliau.

Pavyzdys: Norėdami gaminti 30 minučių grilyje esant 360 W galios nuostatai

1. Nustatykite galios pasirinkimo rankenėlę ties padėtimi  (Kombi 2).
2. Nustatykite laikmačio rankenėlę ties 30 minučių padėtimi.
3. Krosnelė automatiškai pradės veikti 30 minučių esant parinkčiai  (Kombi 2).

PASTABA:

Atidarius dureles maisto gaminimo metu, krosnelė išsijungia. Programai tęsti, vėl uždarykite dureles. Baigusis maisto gaminimo ciklui, grilis ir mikrobangų krosnelė išsijungia ir pasigirsta skambutis.

Mikrobangų ir grilio režimu galima keisti galios nuostatą ir maisto gaminimo trukmę, kai mikrobangų krosnelė veikia.

Rekomendacijos dėl kepimo grilyje

Visas maistas turi būti sudėtas ant grilio grotelių, o po grotelėmis turi būti padėtas indas, skirtas surinkti iš maisto išvarvėjusius skysčius ar sultis; taip valymas sumažinamas iki minimumo. Praėjus pusei nustatyto gamtinimo laiko, maistą reikia apversti.

Maisto produktas	Kiekis (Svoris)	Maisto gaminimo laikas	Specialios pastabos
Skrebučiai	2 riekelės	4 – 5 min	
Skrebutis su sūriu	4 riekelės	6 – 7 min	4 – 5 min. skrudinimui. 2 min su įdaru

Mikrobangų ir grilio galios lygiai

Simbolis	Nuostata	Mikrobangų galia	Grilio galia
	Grilis	0 W	1 000 W
	Kombi 1	180 W	600 W
	Kombi 2	360 W	400 W

Atšildymo rekomendacijos naudojant 180 W galios nuostatą

Kai kurie maisto produktai, tokie kaip duona ir vaisiai, gali būti lengvai atitirpinti rankiniu būdu nustatant galios parametrus.

MAISTO PRODUKTAS	PARUOŠIMAS		LAIKYMO LAIKAS
Duona			
Maži kepalėliai	Išdėliokite ant mikrobangoms atsparios lentynos arba kepimo popieriaus. Praėjus pusei atšildymo laiko, apverskite.	8 – 10 min.	10 – 15 min.
Riekėmis supjaustyti dideli kepalai	Išdėliokite ant mikrobangoms atsparios lentynos arba kepimo popieriaus. Praėjus pusei atšildymo laiko, apverskite.	10 – 13 min.	10 min
2 riekelės	Padėkite ant kepimo popieriaus.	45 – 60 sek.	5 min.
1 bandelė	Padėkite ant kepimo popieriaus.	45 – 60 sek.	5 min.
2 bandelės	Padėkite ant kepimo popieriaus.	1 – 1 1/2 min.	5 min.
Pyragai ir tešlainiai			
Tortas 450 g	Ištraukite iš pakuotės, padėkite ant lėkštės.	9 – 11 min.	15 – 30 min.
Sūrio tortas 450 g	Ištraukite iš pakuotės, padėkite ant lėkštės.	9 – 11 min.	15 – 30 min.
Sluoksniuotas pyragas, 450 g (pagamintas) 450 g	Ištraukite iš pakuotės, padėkite ant lėkštės.	7 – 9 min.	15 – 30 min.
Tešlainiai 450 g	Ištraukite iš pakuotės, padėkite ant lėkštės.	7 – 9 min.	15 – 30 min.
Sviestas			
250 g (1 pakelis)	Jeigu suvyniotas į foliją, išvyniokite ir padėkite ant lėkštės	3 – 4 min.	5 – 10 min.
Vaisiai			
225 g Minkštos uogos	Vienu sluoksniu paskleiskite ant plokščio indo dugno.	5 – 6 min.	5 – 10 min.
450 g Minkštos uogos	Vienu sluoksniu paskleiskite ant plokščio indo dugno.	7 – 8 min.	5 – 10 min.
Patiekalas lėkštėje			
400 g	Uždenkite kita lėkšte arba ne polichlorviniline lipnia plėvele. Pašildymui kaitinkite mikrobangų krosnelę 100 % galia (800 W) 3 – 4 minutes.	7 – 8 min	5 – 10 min.
Daržovės			
	Prieš gaminimą daržovių atšildyti nebūtina. Visas daržoves galima troškinti ir virti 100 % galia (800 W)		

Mikrobangų krosnelės naudojimo patarimai

- Visada laikykite krosnelę švarią – stenkitės, kad maistas nesitaškytų, nepamirškite išvalyti po stikliniu padėklų ir durelių vidų.
- Maisto gaminimui mikrobangų krosnelėje geriau naudoti apvalias arba ovalias troškintuves.
- Nenaudokite metalinių ar metalu apdailintų troškintuvių. Kai kurios plastikinės medžiagos nuo karšto maisto gali ištirpti arba deformuotis.
- Gaminimo metu maistą uždenkite. Naudokite stiklinį dangtį, lėkštę arba kepimo popierių.
- Tešlainius, duoną ir pan. galima atitirpinti tiesiog duonos pintinėje arba ant popierinio rankšluosčio.
- Jeigu užšaldytą maistą atitirpinate supakuotą, pakuotę atidarykite. Negalima naudoti metalinių pakuočių ir pakuočių su metaline apdaila, jeigu jos nėra aiškiai skirtos naudoti mikrobangų krosnelėje. Nuimkite metalines spraudes ir laidinius veržtukus.
- Mažais aliuminio folijos gabalėliais galima uždengti maisto dalis, kurios gali greitai perkepti (vištienos blauzdeles).
- Maisto produktus su oda ar lupena (bulves, dešreles) reikia subadyti šakute. Nevirkite mikrobangų krosnelėje kiaušinių, nes jie gali sprogti.
- Didelius, storus gabalus dėkite prie troškintuvės krašto; stenkitės padalinti maistą lygiais gabaliukais. Maistą visuomet dėkite krosnelės viduryje.
- Maistas bus apdorotas tolygiai, jei kelis kartus jį apversite ar pamaišysite.
- Visuomet nustatykite trumpesnę laiką, nei nurodytas recepte – taip patiekalai nepervirs ar neperkeps. Kuo daugiau maisto, tuo ilgiau jį reikia apdoroti.
- Daržoves gaminkite be vandens arba su mažu kiekiu vandens.
- Naudokite mažiau druskos ir prieskonių, nei gamindami patiekalą „normaliu“ būdu.
- Pagardus dėkite, kai maistas bus gatavas.
- Išsijungus krosnei, palikite maistą joje kelias minutes, kad patiekalas visiškai ir nuosekliai apdorotas.
- Prieš paduodami į stalą patikrinkite, ar maistas karštas.
- Indus ir maistą iš krosnelės traukite puodkėlėmis arba karščiui atspariomis pirštinėmis.

Mikrobangų naudojimo patarimai

- **Medaus tirpinimas**
Jei turite susikristalizavusio medaus stiklainį, atidenkite jį ir, padėję stiklainį į krosnelę, įjunkite ją 2 minutėms vidutine galia.
- **Šokolado tirpinimas**
Sulaužykite 100 g šokolado kvadratėliais, suberkite į dubenį, 1–2 minutes pakaitinkite didele galia ir gerai išmaišykite.
- **Sviesto suminkštinimas arba tirpinimas**
Lydoma kelias sekundes didele galia. Minkštinti geriausia maža galia.
- **Duonos pašviežinimas arba pašildymas**
Kelias sekundes vidutine galia.
- **Kad geriau luptųsi česnakas**
Pakaitinkite 3–4 česnako skilteles 15 sekundžių didele galia. Paspauskite iš vieno galo, kad skiltelė išsprūstų iš luobos.
- **Vaisių sultys**
Iš citrusinių išspausite daugiau sulčių, jei prieš spaudimą pakaitinsite juos 15 sekundžių didele galia.
- **Košių virimas**
Košę paprasta išvirti serviravimo inde su nepriekapančiu dugnu. Vadovaukitės maisto produktų gamintojų rekomendacijomis.

Priežiūra ir valymas

Krosnelė turi būti visuomet švari. Maisto likučiai ir išsitaškę skysčiai nuo mikrobangų energijos prikeps. Dėl to gali sumažėti krosnelės našumas ir atsirasti nemalonių kvapų. Nemėginkite eksperimentuoti su krosnelės įtaisais; savarankiškai nereguluokite ir neremontuokite jokių mikrobangų krosnelės dalių. Remontą atlikti gali tik kvalifikuotas aptarnavimo meistras.

Prieš valydami atjunkite krosnelę nuo elektros tinklo.

Priedų valymas (sukamojo padėklo ir atramos)

Išėmę iš kameros, valykite juos švelniu plovikliu. Itin atsargiai elkitės su sukamojo padėklo atrama.

ĮSPĖJIMAS: krosnelės vidus ir sukamasis padėklas labai įkaista; nesilieskite prie jų iškart po naudojimo.

Vidaus valymas

Visada laikykite krosnelės vidų švarų. Nedelsiant išvalykite išsitaškusius skysčius ir maisto likučius. Ant krosnelės sienų, durelių tarpiklių ir durelių paviršiaus likę nešvarumai sugeria mikrobangų energiją bei sumažina krosnelės našumą. Prikepę nešvarumai gali pažeisti krosnelės vidaus paviršius. Likučiams pašalinti naudokite švelnų, skystą ploviklį, šiltą vandenį ir švelnų, švarų skudurėlį.

JOKIU BŪDU NEVALYKITE KROSNELĖS DALIŲ ŠVEITIMO PRIEMONĖMIS, PARDUOTUVĖSE ĮSIGYJAMAIŠ ORKAIČIŲ VALIKLIAIS ARBA METALO DROŽLIŲ ŠVEITIKLIAIS.

Priepusiams nuosėdoms išvalyti, pavirinkite mikrobangų krosnelėje puodelį vandens 2–3 minutes.

NUO KROSNELĖS PAVIRŠIAUS LIKUČIAMS PAŠALINTI NENAUDOKITE PEILIO AR KITO STALO ĮRANKIO.

Nemaloniems kvapams pašalinti, pavirinkite mikrobangų krosnelėje puodelį vandens su 2 arbatiniais šaukšteliais citrinos sulčių 5 minutes.

Išorės valymas

Valydami valdymo pultą, atidarykite krosnelės dureles. Taip užtikrinsite, kad valymo metu krosnelė netyčia neįsijungs. Krosnelės išorinius paviršius valykite vandeniu su švelniu skystu plovikliu, po to gryn vandeniu nuvalykite valiklio likučius. Nusausinkite minkšta šluoste.

Galite naudoti purškalus langams valyti ar kitus virtuvės valymo purškalus. Jokiu būdu nevalykite krosnelės išorinių paviršių abrazyviniais valikliais, švitrinėmis šluostėmis arba édžiomis cheminėmis medžiagomis. Kad nebūtų pažeistos darbinės dalys, neleiskite vandeniui patekti į aušinimo angas.

Priežiūra ir valymas (grilio)

Elementas gali būti dėmėtas nuo užtiškusių riebalų ar aliejaus krosnelės naudojimo metu. Palaukite, kol atvės krosnelės kamera, o tada nuvalykite riebalais aptašytas vietas. Dėl dėmių ant grilio elemento gali atsirasti nemalonūs kvapai ir dūmai.

GARANTIJOS SĄLYGOS

Pirmajam šio prietaiso savininkui „Electrolux“ siūlo šią garantiją:

1. Garantija galioja 24 mėnesius, skaičiuojant nuo prietaiso perdavimo pirkamajam pirkėjui; šis perdavimas turi būti patvirtintas pirkimo čekiu arba panašiu dokumentu. Garantija negalioja, jeigu prietaisas naudojamas komerciniais tikslais.
2. Garantija galioja visoms dalims arba sudedamosioms dalims, kurios gali sugesti dėl gamybos arba žaliavų defektų. Ši garantija negalioja prietaisams, kurių defektai arba prastas veikimas atsirado dėl netinkamo naudojimo, netyčinės žalos, nepriežiūros, netinkamo įrengimo, neįgaliotų gaminių pakeitimų arba mėginimo remontuoti, naudojimo komerciniais tikslais arba nesivadovaujant šioje instrukcijoje pateiktais reikalavimais ir rekomendacijomis. Ši garantija negalioja tokioms dalims kaip šviesos lemputės, išimami stiklo priedai arba plastikas.
3. Jeigu prireiktų garantinio remonto, pirkėjas privalo apie tai pranešti artimiausiam klientų aptarnavimo skyriui (ELECTROLUXtechninės priežiūros centrui arba įgaliojamam atstovui). ELECTROLUX pasilieka teisę pasirinkti remonto vietą (t.y. kliento namuose, įrengimo vietoje arba ELECTROLUX dirbtuvėse).
4. Garantija arba nemokamas pakeitimas galioja ir darbui, ir medžiagoms.
5. Atlikus remonto darbus pagal garantiją, prietaiso garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Dalys, pašalintos atliekant garantinį remontą, tampa ELECTROLUX nuosavybe.
6. Ši garantija nepanaikina įstatymo nustatytų pirkėjo teisių.

Europos garantija

Jums persikėlus iš vienos Europos šalies į kitą Europos šalį, prietaiso garantija keliauka kartu su jumis į naujuosius namus kaip šių sąlygų objektas:

- Garantijos laikotarpis skaičiuojamas nuo produkto pirkimo datos.
- Garantija taikoma tam pačiam laikotarpiui ir tokiai pačiai darbų bei dalių apimčiai, kaip tai galioja jūsų naujojoje šalyje šios rūšies arba kategorijos prietaisams
- Ši garantija priklauso jums ir jos negalima perduoti kitam vartotojui
- Jūsų naujieji namai yra Europos Bendrijoje (EB) arba Europos laisvos prekybos zonoje
- Šis gaminys sumontuotas ir naudojamas laikantis mūsų nurodymų ir naudojamas tik namuose, t. y., įprastame namų ūkyje
- Šis gaminys sumontuotas atsižvelgiant į naujos šalies teisinės nuostatas

Prieš persikraustydami, susisieki su artimiausiu klientų aptarnavimo centru vienu iš toliau pateiktų adresų, ir nurodite savo naujos gyvenamosios vietos adresą. Tuomet bus užtikrinta, kad vietos techninio aptarnavimo įstaiga žinos apie jūsų persikraustymą ir galės aptarnauti jus bei jūsų prietaisus.

Prancūzija	Senlis	+33 (0) 3 44 62 20 13
Vokietija	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italija	Pordenone	+39 (0) 800117511
Švedija	Stockholm	+46 (0) 20 78 77 50
Didžioji Britanija	Slough	+44 (0) 1753 219898

Содржина

Пред да почнете да ја користите микробрановата печка	70
Технички податоци	70
Безбедносни упатства	71
– Погодност за тестирање на садовите за готвење	71
– Безбедност на храната	72
Безбедносни упатства кога готвите на Скара	73
Монтажа	74
– Приклучување во електричната мрежа	74
Водич за приборот и садовите за готвење	75
– Распакување	75
Како да ракувате со вашата микробранова печка	76
– Име и функции на деловите	76
– Монтажа на тацна	76
– Контролна табла	77
– Готвење во микробранова печка	78
– Водич за подесување на јачина на микробрановите	78
– Готвење со скара	79
– Готвење со микробранови и скара	79
– Препораки за готвење со скара	80
– Препораки за готвење со микробранови и скара	80
– Нивоа на јачина на микробрановите и грејачот	80
– Упатства за одмрзнување кога користите 180 W ❄	81
– Совети за микробрановите	82
– Нега и чистење	83
– Чистење на садовите за готвење (тацна и држач за тацна)	83
– Чистење на внатрешноста	82
– Чистење на надворешноста	84
– Нега и чистење (Скара)	84
Услови од гаранцијата	85

Честитки за купувањето на Вашата нова микробранова печка

Ви благодариме што одбравте производ на Electrolux. Ние сме убедени дека Вашата нова микробранова печка ќе Ви биде од голема корист и од голема помош. Како и со сите кујнски апарати, ќе Ви треба време да ги научите сите нови функции и карактеристики, но со текот на времето, оваа печка ќе стане неопходен дел од Вашиот живот.

Пред да почнете да ја користите микробрановата печка

Прочитајте го внимателно упатството и осигурете се дека ги следите сите дадени препораки, овие упатства се направени за да можете да ја искористите најдобро што можете микробрановата печка на Electrolux. Многу е важно, ова упатство да остане заедно со уредот заради идна потреба. Доколку апаратот биде продаден или пренесен на друг сопственик, или се селите и го оставате уредот, внимавајте упатството секогаш да биде со апаратот за да може новиот сопственик да се запознае со функциите на апаратот и со важните предупредувања.

Технички податоци

Целосни димензии	Широчина 13,46 kg
	Зафатнина 21 l
Широчина 485 mm	Извор на енергија 230V, 50 Hz
Длабочина 422 mm	Осигурувач 10A
височина 287 mm	
	Потрошувачка на енергија
Димензии на внатрешноста на рерната	Микробранова печка 1250W
	Скара 1000W
Широчина 335,8 mm	Произведена енергија
Длабочина 314 mm	Микробранова печка 800W
височина 206 mm	Скара 1000W

Важни безбедносни упатства.

ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ЗА ВО ИДНИНА

- Вградените безбедносни прекинувачи на бравата спречуваат микробрановата печка да работи кога вратата е отворена
- Не чепкајте ги и не обидувајте се да ја пуштате печката да работи со отворена врата бидејќи така може да се изложите на микробранова енергија.
- Не дозволувајте истурена храна или остатоци од средства за чистење да се насоберат на површините за заптивање на вратата. Видете во делот Чистење и одржување за начинот на чистење.
- Особено е важно вратата на печката да се затвора правилно и да нема оштетувања на: (1) вратата (да не е искривена), (2) шарките и резињата (да не се скршени или несигурни), (3) заптивките на вратата и површината за заптивање.
- Не пуштајте ја печката да работи празна. Ако нема храна или вода да ја впијат микробрановата енергија, магнетронската цевка може да се оштети.
- Не чувајте го апаратот надвор. Не користете го близу до вода.
- Не обидувајте се да сушите алишта или весници во микробрановата печка. Тие може да се запалат.
- Не користете ја внатрешноста за чување предмети. Не оставајте хартија, прибор за готвење или храна во внатрешноста кога печката не се употребува.
- Температурата на достапните површини може да е висока кога работи апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Ако се оштетени вратата, шарките/резињата или заптивките на вратата, со брановата печка не смее да се работи додека не ја поправи овластен сервисер.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Опасно е за секого освен за фабрички обучените сервисери да ја поправа или да ја прилагодува печката. Јавете се на најблискиот овластен сервис ако е потребна поправка.

- Никогаш не вадете ги надворешното куќиште, вратата или контролната табла. Така може да се изложите на крајно висок напон.
- Наместете ја или ставете ја печката само во согласност со „Упатства за монтирање“ во овој прирачник.
- Користете го апаратот само за неговата намена, како што е опишано во овој прирачник. Не користете нагризувачки хемикалии во апаратот. Овој вид печка е посебно конструиран за загревање, готвење или одмрзнување храна. Не е конструиран за индустриска или лабораториска ниту за комерцијална употреба - со тоа се обезважува гаранцијата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Ако забележите чад, исклучете го апаратот или откачете го од струја и оставете ја вратата затворена за да се задуши евентуалниот пламен. Никогаш не гасете со вода.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : На децата и на беспомошните лица дозволете им да ја користат микробрановата печка, без надзор, кога им се дадени соодветни упатства со тоа што детето или беспомошното лице може да ја користи микробрановата печка на безбеден начин и да ги разбере сите опасности кои следат од несоодветното користење.

Безбедност на приборот

- Користете само прибор што е погоден за употреба во микробранова печка.
- Повеќето стаклени, стакло-керамички и огноотпорни стаклени садови се одлични за употреба во микробранова печка. Иако микробрановата енергија нема да ги загрее повеќето стаклени и керамички предмети, овие садови може да се вжештат бидејќи се пренесува топлина од храната. Се препорачува користење ракавици за вадење на сатовите.

Погодност за тестирање на садовите за готвење

- Приборот треба да се провери за да се осигурате дека е погоден за употреба во микробранова печка.
- Ставете го приборот во микробрановата печка заедно со чаша којашто е до половина полна со вода. Грејте го на (**900W**) (100%) една минута. Ако приборот е жежок, не треба да го користите. Ако е млак, можете да го користите за подгревање но не и за готвење. Ако приборот е со собна температура, тогаш е погоден за готвење во микробранова печка.
- Салветките, восочната хартија, хартиените крпи, садови, шолјите, картоните, фолија за замрзнувач и картоните се одличен и пригоден прибор. Секогаш бидете сигурни дека садовите се полни со храна за да апсорбира енергија и на тој начин да се избегне можноста од презагревање или палење.
- Многу пластични чинии, шолји, фолии за замрзнување и пластични фолии може да се користат во микробрановата печка. Следете ги упатствата на производителот кога користите пластика во печката. Избегнувајте користење на пластичен прибор со храна која содржи голем процент на мрснотии или шеќер затоа што оваа храна достигнува висока температура и може да стопи некој вид на пластика.
- Постојано надгледувајте ја печката, и од време на време погледнувајте кога подгревате или печете храна во пластични, хартиени или друг вид на запалливи садови.
- Металниот прибор и уредите со метална обвивка не треба да се користат во микробранова печка, освен ако не е посебно означено дека е за употреба во микробранова печка.
- Садовите кои имаат мал отвор, како на пример шише, не треба да се користат за готвење во микробрановата печка.
- Внимавајте кога го тргате поклопецот или капакот од чинијата за да избегнете изгореници од пареата.

Садови од фолија

Празни садови од фолија може со сигурност да се користат за загревање на храна во Вашата микробранова печка ако ги следите следниве правила:

1. Садовите од фолија не смеат да бидат длабоки повеќе од 3 см (1 1/4”).
2. Не смее да се користи капак од фолија.
3. Садовите од фолија мора да бидат барем две третини полни со храна. Празни садови не смеат никогаш да се користат.
4. Садовите од фолија треба да се користат самостојно во микробрановата печка и не смее да се дозволи допирање со страничните делови. Ако Вашата печка има метална тацна или држач за готвење садот од фолија треба да се постави врз превртена огноотпорна плоча.
5. Садовите од фолија не треба да се користат после првата употреба во микробранова печка.
6. Ако микробрановата печка се користела 15 минути или повеќе, оставете ја да олади пред повторно да ја користите.
7. Садот и тацната можат да се вжештат за време на користењето, внимавајте кога ги тргате од печката. Препорачливо е да користите крпа или ракавица кога го правите ова.
8. Запомнете дека кога користите сад од алуминиумска фолија времето на загревање или готвење може да е подолго од вообичаеното, секогаш бидете сигурни дека храната е жешка пред да ја послужите.

Безбедност на храната

- Не загревајте храна во конзерви во микробрановата печка. Секогаш извадете ја храната и ставете ја во погоден сад.
- Во микробрановата печка не треба да се пржи во маснотии бидејќи температурата на маснотиите не може да се контролира и може да дојде до опасни ситуации.
- Во микробрановата печка може да се прават пуканки, но само во специјална амбалажа или во садови конструирани посебно за таа намена. Правењето пуканки никогаш не смее да биде без надзор.
- Прободете ја храната со непропусни лушпи или опни за да спречите насобирање пареа и прскање. Јаболката, компирите, пилешкиот џигер и жолчките од јајца се пример за храна што треба да се прободете.

- Содржината на шишињата за бебиња и теглите со бебешка храна треба да се промешаат или протресат, а пред хранењето треба да се провери температурата за да се избегнат изгореници.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Течности и друга храна не смеат да се загреваат во херметички затворени садови бидејќи може да експлодираат.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Микробрановото загревање пијалаци може да предизвика одложено еруптивно зовривање, затоа мора да се внимава кога се ракува со садовите.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Кога во микробрановата печка се загреваат течности, на пр. супи, сосови и пијалаци, може да дојде до прегревање на течноста над точката на вриење без видливи меурчиња. Тоа може да доведе до ненадејно превривање на врелата течност. За да се спречи такво нешто, треба да се постапува на следниов начин:

1. Избегнувајте користење садови со прави сидови и тесни грла.
2. Не презагревајте.
3. Промешајте ја течноста пред да го ставите садот во печката и повторно околу половина време за загревање.
4. По загревањето, оставете ја да стои во печката кусо време, промешувајќи ја повторно пред да го извадите садот внимателно.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Некои производи како цели јајца и херметички затворени садови - на пр. затворени стаклени тегли - може да експлодираат и не смеат да се загреваат во оваа печка. Повремено може да се случи јајца што се варат без лушпа да експлодираат во текот на готвењето. Секогаш прободете ја жолчката, потоа покријте и оставете една минута пред да го тргнете поклопецот.

Сосема е нормално од околу вратата да излегува пареа, вратата да се замагли, дури и да се појават капки вода под вратата за време на готвењето. Тоа е обична кондензација од топлината на храната и не влијае врз безбедноста на печката. Вратата не е наменета да ја затвора печката херметички.

- Не вртете ја тацната со сила. Така може да се предизвика неправилна работа.
- Метални предмети во печката предизвикуваат искрењето за време на работата на микробрановите. Подолготрајно искрење може да го оштети апаратот. Сопрете ја програмата и проверете го садот.
- Треба да се внимава да не се попречат отворите за проветрување што се наоѓаат одозгора, одзади, отстрана и одоздола на печката.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Не ја користете печката за комерцијална употреба. Оваа печка е направена само за домашна употреба.

Безбедносни упатства кога се готви со скара и со комбинирани режими.

1. Стакленото прозорче може да пукне ако на него се истури вода за време на готвењето скара.
2. Секогаш користете ракавица кога ставате или вадите нешто од печката. Садовите се вжештуваат во печката, затоа внимавајте да не се изгорите. Тацната и металната решетка исто се вжештуваат затоа користете ракавица кога ракувате со нив.
3. Не допирајте го внатрешниот или надворешниот прозорец со метални делови кога ставате или вадите нешто. Внатрешноста на вратата и печката се вжештуваат, затоа внимавајте кога ја проверувате храната во печката.
4. Не ставајте ја тацната или садовите во студена вода и не обидувајте се да ги изладите брзо по употребата.

5. Не ставајте предмети врз печката. Горниот дел на печката се вжештува, па секој предмет што се наоѓа одозгора може да се оштети од топлината.
6. Предзагрејте ја печката само кога ја користите Скарата, никогаш кога користите микробранови или комбинирани режими (Микробранови и скара)

Предупредување: Кога апаратот се користи во комбиниран режим, деца треба да ја користат печката само под надзор на возрасни поради температурата што се произведува.

Чувајте ги овие упатства!

Монтажа.

1. Извадете ги налепниците од вратата.
2. Печката треба да се намести на рамна површина. Површината треба да биде доволно силна за да ја издржи тежината (17 кг) на печката, како и на содржината. За да избегнете создавање вибрации или бучава, печката мора да биде стабилна.
3. Печката треба да биде подалеку од топлина и вода. Изложеноста на топлина и вода може да ја намали ефикасноста на печката и да доведе до неисправности, затоа внимавајте да ја наместите печката подалеку од извори на топлина или вода.
4. Не блокирајте ги отворите за проветрување одозгора и од страните на куќиштето и не ставајте ништо одозгора на печката. Ако отворите за проветрување се блокирани за време на работата, печката може да се прегрее, а тоа може да доведе до неисправности. Од отворите излегува жешок воздух, затоа внимавајте да не ги попречите или да дозволите завеси да се најдат меѓу печката и ѕидот одзади.
5. Ставете ја печката колку е можно подалеку од радија и телевизори. Печката е во согласност со барањата на ЕЕК за придрушување на радио-пречките, но може да дојде до одредени пречки ако се стави преблизу до радио или телевизор, затоа држете ги што е можно подалеку.
6. Ако ја ставате во агол, оставете процеп од најмалку 10 см од ѕидовите и 15 см над микробрановата.

ВАЖНО! Печката може да се стави секаде во кујната. Внимавајте печката да биде на рамна површина и отворите, како и површините под печката, да не се блокирани (за доволно проветрување).

Приклучување во електрична мрежа

Печката се испорачува со гајтан за струја и приклучок за земјен приклучок за струја од 230 V, 50 Hz. Вземјувањето го намалува ризикот при кусите споеви. Проверете дали напонот на печката одговара на напонот на мрежата.

Ако печката се приклучува со продолжен кабел, проверете дали кабелот е земјен.

Апаратот не смее да се користи со невземјен приклучок за струја. Јавете се на електричар ако не сте сигурни во врска со електричното поврзување на печката или обезбедувањето земјување за напојувањето.

Уредот мора да биде заземјен. Ако апаратот има приклучник на гајтанот несоодветен за приклучокот за струја, него мора да го замени производителот, сервисот или слично квалификувано лице за да се избегнат опасности.

Доколку напојниот кабел се оштети, тој мора да биде заменет од страна на производителот или негов сервисен претставник или слични квалификувани лица, за да се избегне секаква опасност.

Водич за приборот и садите за готвење

За готвење во микробрановата печка може да користите разновидни садови и материјали. За ваша безбедност и за да се избегне оштетување на садите во печката, бирајте соодветни садови и материјали за секој начин на готвење.

Долниот список е општ водич.

Материјал	Садови	Начин на работа		
		Микробранови	Грејач	Комбинација
Керамика и стакло	Corning ware	ДА	ДА	ДА
	Огноотпорни стаклени садови	ДА*1	ДА	ДА*1
	Стаклени садови со метални украси	НЕ	НЕ	НЕ
	Оловно кристално стакло	НЕ	НЕ	НЕ
Порцелан	Без метал декорација	ДА	ДА	НЕ
Грнчарија*2		ДА	ДА	ДА
Пластика	Садови отпорни на топлина за во микробранова печка	ДА	НЕ	НЕ
	Пластични обвивки	ДА	НЕ	НЕ
Метал	Плех за печење	НЕ	ДА	НЕ
	Алуминиумска фолија*3	ДА	ДА	ДА
Хартија	Чаши, чинии, крпи	ДА	НЕ	НЕ
	Восочна хартија	ДА	НЕ	НЕ
Дрво		НЕ	НЕ	НЕ
Прибор	Подметнувач за скара	НЕ	ДА	ДА
	Тацна	ДА	ДА	ДА
	Држач за тацната	ДА	ДА	ДА

ДА: Прибор и садови што може да се користат избегнуваат

НЕ: Прибор и садови што треба да се

*1 Само ако немаат метална облога.

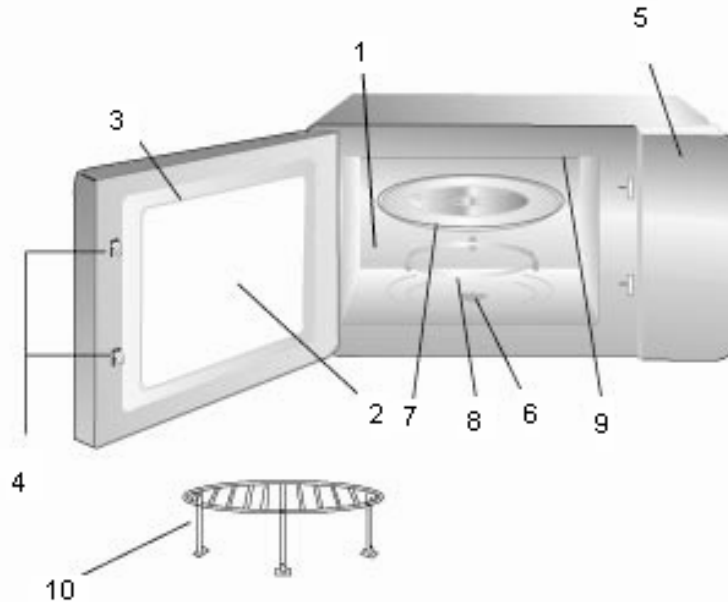
*2 Само ако глазурата не содржи метал,

*3 ЗАБЕЛЕШКА: Користете алуминиумска фолија само за заштита, прекумерната употреба може да предизвика искрење.

Распакување

Кога ќе ја отпакувате печката, проверете дали производот е оштетен. Во случај некој дел да е оштетен или да недостига мора веднаш да се пријави кај продавачот. Печката, делови од печката или приборот може да бидат завиткани во заштитна фолија. Ако е така, мора да ја тргнете оваа фолија пред да ја користите печката. Не го оставајте материјалот за пакување за да не може малите деца да си играат со него. Ова може да биде опасно.

Како да ракувате со вашата микробранова печка



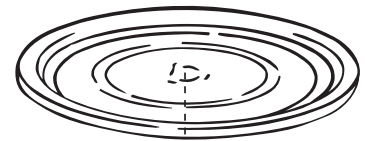
Име и функции на деловите

1. Дел за готвење. Исчистете го делот за готвење после користење на печката.
2. Прозорец за надгледување. Храната може да се проверува додека микробрановата печка работи.
3. Врата на рерната. Вратата мора секогаш да биде цврсто затворена кога печите.
4. Резе и систем на заклучување со безбедносни прекинувачи.
5. Контролна табла.
6. Погонска оска за тацната
7. Тацна. Направена од специјално огноотпорно стакло. Храната во соодветен сад се става на оваа плоча за готвење. Не користете ја печката без тацната.
8. Држач за тацната. Ставете го држачот на дното од одделот за готвење за да ја држи тацната.
9. Скара
10. Подметнувач за скара.

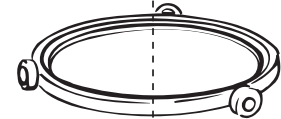
Монтажа на тацната

1. Ставете го држачот за тацна во дното на комората.
2. Ставете ја тацната над држачот за тацна како што е прикажано на дијаграмот. Проверете дали клинот за тацната безбедно влегол во погонската оска на тацната. **Никогаш не ја поставувајте тацната на обратната страна.**
 - Тацната и држачот за тацна мора секогаш да се користат за време на готвењето.
 - Храната и садовите со храна секогаш се ставаат врз тацната за готвење.
 - Тацната се движи во насока на часовникот и во обратна насока; ова е нормално.

Тацна



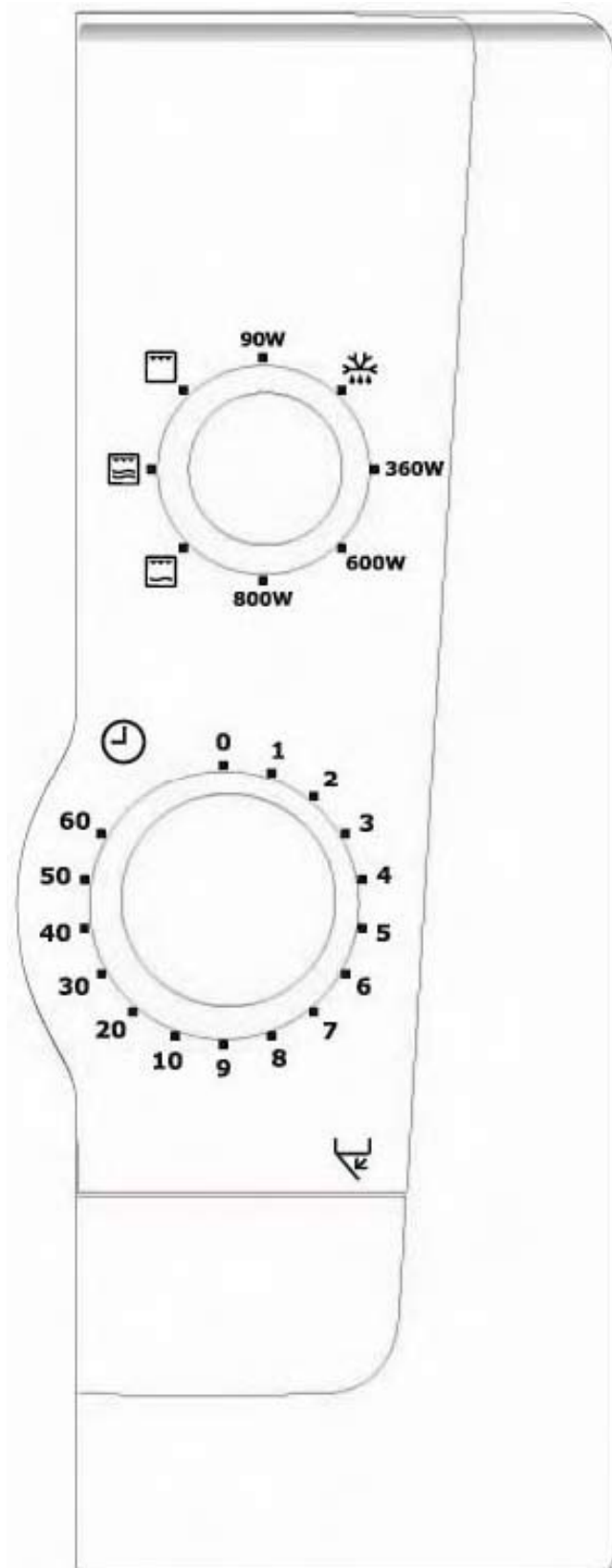
Движечки држач за тацна



Погонска оска на тацната



КОНТРОЛНА ТАБЛА



1. Тркалце за контролирање на јачината

Подесете го ова копче за да го одберете точното ниво на јачина за Вашата храна.

2. Тајмер

Подесете го посакуваното време на готвење. Готвењето ќе започне. Сите тајмери со часовник ќе работат поточно ако се премотат прво пред посакуваното време и потоа назад.

ГОТВЕЊЕ ВО МИКРОБРАНОВА ПЕЧКА

1. Отворете ја вратата, ставете храна на плочата. Затворете ја вратата.
2. Поставете ја јачината на саканата вредност. (Види табела долу.)
3. Поставете го тајмерот на саканото време за готвење.

Печката почнува да готви.

Кога готвите покусод од 2 минути, свртете го тајмерот на подолго време, а потоа вратете го на саканото време.
За да ја исклучите печката за време на готвењето, поставете го Тајмерот на 0.

Напомена: По употребата, вратете го тајмерот на 0, или печката ќе продолжи да работи.


Пример: За да готвите на 600 W за време од 20 минути

1. Ставете го тркалцето за контролирање на јачина на 600 W.
2. Ставете го тајмерот на 20.
3. Печката ќе започне автоматски со готвење за 20 минути на 600 W.

Повторно загревање на замрзната храна

- Времето за готвење наведено од производителот треба да се земе само како препорака. Ако јадењето не е жешко кога ќе помине наведеното време за готвење, вратете го во печката и продолжете да го готвите додека не стане жешко. На ист начин како што готвите во конвенционална печка.
- Секогаш редовно промешувајте ја храната, особено сосовите и касеролите (подварок).
- Времето за оставање е многу важно, тоа е дел од процесот на готвење и овозможува температурата да се изедначи во целото јадење.

Водич за подесување на јачина на микробрановите

Подесување на јачина	Препорачана употреба
90 W	Оддржување на топлина; Оддржување на топлина на храната
	Одмрзнување; Одмрзнување смрзната храна
360 W	Вриење; Завршување на готвењето кај некои печења. Касероли и манци. Потпечени кремове и торти со сирење.
600 W	Средна топлина; Побрзо одмрзнување и подгревање на касероли и чорби. Печење торти и слатки во калап. Подгревање; Подгревање готови јадења. Печење коленици и живина.
800 W	Зовривање или подгревање течности. Варење зеленчук. Подгревање на крцкав оброк.

Готвење со Скара



Ставете ја тацната над движечкиот држач за тацната на дното од комората и ставете ја храната на металната решетка. Овој метод е идеален за печење на месо на скара како на пример на бифтек, кременадли итн. Запомнете дека печката треба да биде жешка.

1. Поставете го тркалцето за контролирање на јачина на поставката Скара.
2. Поставете го времето на готвење со поставување на Тајмерот на посакуваното време. Микробрановата печка се стартува автоматски.

Напомена: По употребата, вратете го тајмерот на 0, или печката ќе продолжи да работи.

Напомена: Може да забележите чад или мирис на загорено кога ја користите скарата за прв пат, ова е нормално и не е знак дека печката не работи. За да го избегнете овој проблем, кога ја користите скарата за прв пат, загрејте ја печката без храна за време од 10 минути на скара.

Пример: За готвење на Скара за време од 40 минути

1. Ставете го тркалцето за контролирање на јачина на  (Скара).
2. Ставете го тајмерот на 40.
3. Печката ќе започне автоматски со готвење со времетраење од 40 минути на  (Скара).



Готвење со микробранови и скара

Ставете ја тацната над на движечкиот држач за тацната на дното од комората и ставете ја храната на металната решетка. Овој метод е идеален за печење на месо на скара како на пример на бифтек, кременадли итн. Запомнете дека печката треба да биде жешка.

1. Поставете го тркалцето за контролирање на јачина на посакуваната јачина на микробранови и ниво на скара.
2. Поставете го времето на готвење со поставување на Тајмерот на посакуваното време. Микробрановата печка се стартува автоматски.

Напомена: По употребата, вратете го тајмерот на 0, или печката ќе продолжи да работи.

Пример: За готвење на 360 W и Скара во времетраење од 30 минути

1. Ставете го тркалцето за контролирање на јачина на  (Режим 2).
2. Ставете го тајмерот на 30.
3. Печката ќе започне автоматски со готвење со времетраење од 30 минути на  (Режим 2).

ЗАБЕЛЕШКА:

Ако ја отворите вратата за време на готвењето, печката се исклучува. За да продолжите со готвењето, затворете ја вратата. На крајот на програмата, микробрановите се исклучуваат и се огласува звонче.

Во режимот на микробранови и скара, јачината и времето за готвење може да се менуваат додека работи печката.

Препораки за готвење со скара

Целата храна треба да биде поставена врз држачот за скара со чинија поставена одоздола за да ја собере истурената течност од храната или соковите за да се намали чистењето. Свртете ја храната на другата страна за време на готвењето.

Храна	количина. (Тежина)	Време на готвење	Посебни забелешки
Тост	2 Парчиња	4 – 5 мин	
Тост со сирење	4 Парчиња	6 – 7 мин	4 – 5 мин. за правење тост 2 мин. со прелив

Нивоа на јачина на микробрановите и грејачот

Знак	Нагодување	Микробранова моќност	Јачина на грејачот
	Грејач	0 W	1000 W
	Режим 1	180 W	600 W
	Режим 2	360 W	400 W

Препораки за одмрзнување со помош на 180 W

Некој вид на храна како на пример лебот и овошјето, може да бидат успешно одмрзнати рачно со помош на овој подесувач на јачина.

ХРАНА	ПОДГОТОВКА		ТРАЕЊЕ ВРЕМЕ
Леб			
Мал леб	Ставете го на држач отпорен на микробранови или кујнска хартија. Вртете го за време на одмрзнувањето.	8 – 10 мин.	10 – 15 мин.
Сечен голем леб	Ставете го на држач отпорен на микробранови или кујнска хартија. Вртете го за време на одмрзнувањето.	10 – 13 мин.	10 мин.
2 парчиња	Ставете го на кујнска хартија.	45 – 60 сек.	5 мин.
1 земичка	Ставете го на кујнска хартија.	45 – 60 сек.	5 мин.
2 земички	Ставете ги на кујнска хартија.	1 – 1 1/2 мин.	5 мин.
Колачи и торти			
Француска торта (Gateau) 450 g	Извадете ја од опаковката, ставете ја на чинија.	9 – 11 мин.	15 – 30 мин.
Торта со сирење 450 g	Извадете ја од опаковката, ставете ја на чинија.	9 – 11 мин.	15 – 30 мин.
Пита (печена) 450 g	Извадете ја од опаковката, ставете ја на чинија.	7 – 9 мин.	15 – 30 мин.
Торта 450 g	Извадете ја од опаковката, ставете ја на чинија.	7 – 9 мин.	15 – 30 мин.
Путер			
250 g (1 пакување)	Ако е завиткана во фолија, одвикајте ја и поставете ја на плочата	3 – 4 мин.	5 – 10 мин.
Овошје			
225 g Меки зрнести овошја	Ставете ги на едно ново во длабока чинија.	5 – 6 мин.	5 – 10 мин.
450 g Меки зрнести овошја	Ставете ги на едно ново во длабока чинија.	7 – 8 мин.	5 – 10 мин.
Оброк во чинија			
400 g	Покријте го со специјализирана залеплива хартија за чинии која не е напревена од ПВЦ Да ја загреете, ставете ја во микробранова печка на 100% (800 W) за 3 – 4 минути.	7 – 8 мин	5 – 10 мин.
Зеленчук			
	Нема потреба да се одмрзни пред готвење. Секој вид на зеленчук може да се одмрзни и готви на 100% (800 W)		

Препораки за микробрановите

- Печката секогаш да биде чиста - избегнувајте истурања и не заборавајте да исчистите под стаклената тацна и од внатрешната страна на вратата.
- Најдобро е да користите тркалезни или овални садови со капак кога готвите во микробрановата печка.
- Не користете метални или садови со метални украси. Некои пластични материјали може да се стопат или извиткаат од жешката храна.
- Покријте ја храната кога готвите. Користете стаклен капак, чинија или хартија отпорна на маснотиите.
- Пецива, леб и слично може да се одмрзнат директно во корпа за леб или на салфета.
- Ако смрзната храна се загрева во амбалажата, таа треба да се отвори. Не смее да се користи амбалажа што содржи метал или метални украси освен ако не е препорачана за употреба во микробранова печка. Извадете ги металните спојувалки и жиците.
- Мали парчиња алуминиумска фолија може да се користат за прекривање на деловите што лесно горат, на пр. пилешки нозе.
- Храната со лушпа или опна треба да се прободат со виљушка - на пр. компирите и колбасите. Не варете јајца во микробрановата печка, тие може да експлодираат.
- Ставајте ги големите, дебели парчиња кај работ на садот, и обидете се да ја исечете храната на делови со иста големина. Секогаш ставајте ја храната на средината на печката.
- Храната ќе се приготви рамномерно ако ја промешате или свртите неколкупати.
- Секогаш поставајте покусо време за готвење отколку што ви пишува во рецептите за да избегнете прекумерно готвење. Колку повеќе храна, толку подолго се готви.
- Користете малку или воопшто не користете вода за зеленчукот.
- Користете помалку сол и зачини отколку при „нормално“ готвење.
- Зачинете потоа.
- Дозволете неколку минути „време за оставање“ откако ќе се исклучи печката, за да овозможите целосни и рамномерни резултати на готвењето.
- Секогаш внимавајте храната да биде многу жешка пред да ја сервираате.
- Користете подметки или ракавици кога вадите садови и јадења од печката.

Совети за микробрановите

- **Топење мед**
Ако имате тегла мед што шеќердисал, тргнете го капакот и ставете ја теглата во печката, пуштете на средна јачина 2 минути.
- **Топење чоколадо**
Искршете 100 г чоколадо на коцкички, ставете во сад и пуштете на најсилно 1-2 минути, мешајте добро.
- **Омекнување или топење путер**
За топење се потребни неколку секунди на најсилно. Омекнувањето е најдобро да се прави полека, на мала јачина.
- **Освежување или топлење леб**
На средна јачина неколку секунди.
- **Лесно лупење лук**
Загрејте 3 или 4 чешниња лук на најсилно 15 секунди. Притиснете од едниот крај, лукот ќе излети од лушпата.
- **Овошен сок**
Цитронските овошја ќе дадат повеќе сок ако се загреат 15 секунди на најсилно пред цедењето.
- **Варење каши**
Каша и качамак се варат лесно во садот за послужување, така што не останува леплива тава за миење.

Нега и чистење

Печката треба секогаш да биде чиста. Остатокот од храна од прелевањето или прскањето ќе ја привлече микробрановата енергија и ќе изгоре. Ова може да ја намали работата на печката и да предизвика лош мирис. Не ја чепкајте или не правете никакви исправки или поправки на ниту еден дел од печката. Секоја поправка мора да ја врши само специјализиран техничар.

Осигурете се дека печката е исклучена од електрична енергија пред чистење.

Чистење на садовите за готвење (тацна и држач)

Чистете ги со благ детергент откако ќе ги тргнете од комората. Држачот за тацна треба внимателно да биде поставен.

ВНИМАНИЕ: Внатрешноста на печката и тацната може да станат многу жешки, затоа не ги допирајте одма после користењето.

Чистење на внатрешноста

Секогаш чувајте ја внатрешноста на печката чиста. Исчистете ги прелеаните и распрсканите остатоци од храна веднаш. Талогот кој сте дозволиле да остане на сидовите од печката, на затварањето на вратата и на површината на вратата ќе ја привлече микробрановата енергија, ќе ја намали работата на печката и можно е да ја оштети внатрешноста на печката. Користете благ, течен детергент, топла вода и мека, чиста крпа за да ги исчистите остатоците.

НИКОГАШ НЕ КОРИСТИТЕ АБРАЗИВНИ СРЕДСТВА, КОМЕРЦИЈАЛНИ СРЕДСТВА ЗА ЧИСТЕЊЕ НА ПЕЧКА ИЛИ ЧЕЛИЧНИ ЖИЦИ ЗА МИЕЊЕ НА САДОВИ ЗА ЧИСТЕЊЕ НА ДЕЛОВИТЕ ОД МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА.

За полесно да ги исчистите остатоците кои се тешки за чистење, сварете вода во шолја во микробрановата печка за време од 2 или 3 минути.

НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ НОЖ ИЛИ ДРУГ ПРЕДМЕТ ЗА ДА ГИ ТРГНЕТЕ НАСЛАГИТЕ ОД ПОВРШИНАТА НА ПЕЧКАТА.

За да ја тргнете миризбата од внатрешноста на печката, варете шолја со вода со две мали лажици од лимон сок за време од 5 минути.

Чистење на надворешноста

Отворете ја вратата на печката кога ја чистите контролната табла. Ова ќе спречи печката да биде вклучена ненамерно. Треба да ја исчистите надворешната површина на печката со благ течен детергент и вода и потоа да избришете со чиста вода за да го исчистите преостанатиот детергент. Исушете ја со мека крпа.

Средство за чистење на прозорец или средство за чистење на кујна исто така може да се користи. Никогаш не користете абразивни средства, жици за чистење или тешки хемикалии за надворешната површина на вашата печка. За да го избегнете оштетувањето на деловите, не дозволувајте вода да протече во отворите за вентилација.

Нега и чистење (скара)

Елементот може да биде извалкан со распрксани мрснотии или масло додека печката се користи. Почекајте додека комората се олади и избришете ги заостанатите мрснотии пред претходно користење на печката. Дамките на скарата може да предизвикаат непријатна миризба и чад.

УСЛОВИ ОД ГАРАНЦИЈАТА

Electrolux ја нуди следнава гаранција за првиот купувач на овој апарат:

1. Гаранцијата е валидна во период од 24 месеци почнувајќи од моментот кога апаратот е предаден на првиот купувач, мора да биде потврдена со фактура или сличен документ. Гаранцијата не покрива комерцијална употреба.
2. Гаранцијата ги покрива сите делови кои не работат заради грешка во изработката или погрешен материјал. Гаранцијата не ги покрива апаратите кога дефектот или слабата работа се заради злоупотреба, случајна оштета, небрежност, погрешна монтажа, неовластена модификација или обид за поправка, комерцијална употреба или неселедење на условите и препораките кои се дадени во ова упатство. Оваа гаранција не ги покрива деловите како сијалица, стаклото кое се вади или пластиката.
3. Во случај да поправка е неопходна и истата е под гаранција, купувачот треба да ја информира најблиската услужна канцеларија (СЕРВИСЕРОТили овластениот агент на Electrolux). ELECTROLUX го задржува правото да го договори местото на поправка (односно местото на живеење на купувачот, местото на монтажа илиПРОДАВНИЦАТА НА Electrolux).
4. Гаранцијата за бесплатна замена вклучува работна рака и материјали.
5. Поправките кои се вклучени во гаранцијата не го зголемуваат периодот на гаранција на апаратот. Деловите кои се извадени за време на поправките во текот на гарантниот период стануваат сопствеништво на ELECTROLUX.
6. Оваа гаранција не ги засегнува законските права на купувачот.

Европска гаранција


Ако се преселите во друга земја во Европа, во тој случај и Вашата гаранција се сели со Вас во Вашиот нов дом и е подложна на следниве услови:

- Оваа гаранција започнува од датумот кога сте го купиле производот
- Гаранцијата е за истот период и се однесува на деловите од апаратот и на работната рака како и во новата земја каде се користи овој бренд или производи
- Гаранцијата важи само за Вас и не може да биде пренесена на друг корисник
- Вашиот нов дом е во границите на Европската Заедница (ЕЗ) или Европска Слободна Трговска Асоцијација
- Производот е монтиран и се користи во согласност со упатството и се користи само во домашни услови, т.е. во секое нормално домаќинство
- Производот се монтира во согласност со законите на Вашата нова земја

Пред вашата преселба, ме молиме да го контактирате најблискиот центар за грижа на корисници, којшто е наведен подолу, за да им дадете информации за Вашиот нов дом. Тие ќе се осигураат дека локалниот сервис ќе дознае за Вашата преселба и ќе може да се грижи за вашите апарати.

Франција	Сенли	+33 (0) 3 44 62 20 13
Германија	Нимберг	+49 (0) 800 234 7378
Италија	Пордедоне	+39 (0) 800117511
Шведска	Стокхолм	+46 (0) 20 78 77 50
Велика Британија	Слоу	+44 (0) 1753 219898

Оглавление

Перед началом эксплуатации микроволновой печи	87
Технические данные	87
Указания по безопасности	88
– Проверка пригодности посуды для микроволновой печи	89
– Меры безопасности при приготовлении пищи	90
Инструкции по технике безопасности при приготовлении в режиме гриля	91
Установка	92
– Подключение к электросети	92
Справочник по применению посуды и принадлежностей для микроволновой печи	93
– Распаковка	94
Эксплуатация микроволновой печи	95
– Названия и функции компонентов печи	95
– Установка вращающегося поддона	95
– Панель управления	96
– Приготовление в микроволновой печи	97
– Справочник по выбору мощности микроволновой обработки	97
– Приготовление на гриле	98
– Приготовление с помощью микроволн и гриля	98
– Рекомендации по приготовлению на гриле	99
– Рекомендации по приготовлению с помощью микроволн и гриля	99
– Уровни мощности при приготовлении с помощью микроволн и гриля	99
– Указания по размораживанию в режиме  180 Вт	100
– Советы по использованию микроволновой печи	100
– Уход и очистка	101
– Чистка принадлежностей (вращающегося поддона и подставки)	102
– Чистка внутренних поверхностей	102
– Чистка наружной поверхности	103
– Уход и очистка (гриль)	103
Условия гарантии	104

Поздравляем с приобретением новой микроволновой печи

Благодарим за выбор продукта компании Electrolux. Мы убеждены, что Ваша новая микроволновая печь окажется Вам крайне полезной и нужной. Как это часто бывает со всеми кухонными приборами, на знакомство с новыми функциями и преимуществами данного прибора может потребоваться время, но затем эта печь станет Вашим незаменимым помощником.

Перед началом эксплуатации микроволновой печи

Тщательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и следуйте приведенным в ней рекомендациям. Настоящая инструкция была составлена для того, чтобы Вы могли наилучшим образом воспользоваться возможностями своей новой микроволновой печи Electrolux. Очень важно сохранить настоящую инструкцию, чтобы ею можно было воспользоваться и в будущем. В случае продажи или передачи прибора другому лицу или в случае, если Вы переезжаете на новое место, оставляя прибор новому хозяину, обязательно приложите к прибору настоящую инструкцию, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами использования прибора и соответствующими предостережениями.

Технические данные

Габаритные размеры	Вес 13,46 кг
	Объем 21 л
Ширина 485 мм	Источник питания 230 В, 50 Гц
Глубина 422 мм	Предохранитель 10А
Высота 287 мм	
	Потребляемая мощность
Размеры внутренней камеры	Микроволновая печь 1250 Вт
	Гриль 1000 Вт
Ширина 335,8 мм	Выходная мощность
Глубина 314 мм	Микроволновая печь 800 Вт
Высота 206 мм	Гриль 1000 Вт

Важные сведения по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Встроенные блокировочные замки предотвращают включение микроволновой печи, если открыта дверца.
- Не повреждайте их и не пытайтесь эксплуатировать печь с открытой дверцей, так как при работе с открытой дверцей Вы подвергаетесь опасному воздействию СВЧ-излучения.
- Следите за тем, чтобы на уплотняющих поверхностях двери не накапливались остатки пищи или моющего средства. Раздел “Уход и очистка” содержит указания по очистке прибора.
- Особенно важно, чтобы дверца печи плотно закрывалась, а следующие элементы не имели повреждений: (1) дверца (не деформирована), (2) петли и защелки (не повреждены и надежно закрываются), (3) дверное уплотнение и уплотняющие поверхности.

ВНИМАНИЕ! Если дверца, петли/защелки или дверное уплотнение повреждены, микроволновой печью пользоваться нельзя, пока она не будет отремонтирована специалистом из авторизованного сервисного центра.

ВНИМАНИЕ! Ремонт и техническое обслуживание этой печи, выполненные кем-либо кроме квалифицированных специалистов сервисного центра, могут привести к опасным последствиям. В случае необходимости ремонта обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

- Ни в коем случае не снимайте внешний кожух прибора, его дверцу или панель управления. Подобные действия могут привести к поражению электрическим током очень высокого напряжения.
- Установка и размещение данной печи должны осуществляться только в соответствии с инструкциями по установке, изложенными в настоящем руководстве.
- Используйте прибор только в тех целях, которые перечислены в настоящем руководстве. Запрещается использование

едких химических средства для чистки данного прибора. Этот тип печи предназначен исключительно для разогревания, приготовления или размораживания продуктов. Данная печь не предназначена для промышленного, лабораторного использования или использования в коммерческих целях. Такое применение влечет за собой аннулирование прав на гарантийное обслуживание.

- Не включайте печь, если она пуста. Включение печи при отсутствии в камере продуктов или воды, способных поглощать СВЧ энергию, может привести к повреждению магнетронной трубки.
- Не храните прибор на улице. Не используйте данное изделие вблизи воды.
- Не пытайтесь сушить одежду или газеты в микроволновой печи. Они могут загореться.
- Не используйте внутреннюю камеру в целях хранения. Не оставляйте в камере предметы из бумаги, кухонные принадлежности или продукты питания, когда печь не используется.
- Во время работы температура наружной поверхности прибора может значительно повышаться.

ВНИМАНИЕ! При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания. Ни в коем случае не используйте воду.

ВНИМАНИЕ! Детям или недееспособным лицам пользоваться микроволновой печью без присмотра можно только в том случае, если они получили все необходимые инструкции, могут безопасно пользоваться микроволновой печью и представляют себе последствия неправильного применения прибора.

Безопасное использование посуды

- Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновой печи.

- Большинство посуды из стекла, стеклокерамики и жаропрочного стекла идеально подходит для использования в микроволновой печи. Хотя СВЧ-волны не нагревают большинство изделий из стекла и керамики, посуда из этих материалов может оказаться горячей за счет передачи тепла от разогретой пищи. При доставании блюда из печи рекомендуется использовать прихватку.

Проверка пригодности посуды для микроволновой печи

- Посуду необходимо проверить на предмет пригодности ее использования для приготовления пищи в микроволновой печи.
- Поставьте посуду в микроволновую печь вместе со стаканом, наполовину наполненным водой. Включите печь на максимальную мощность (**900 Вт**) (100%) на одну минуту. Если посуда горячая на ощупь, то использовать ее для приготовления пищи в микроволновой печи нельзя. Если она лишь слегка теплая, то ее можно использовать для разогрева пищи, но не для приготовления. Если посуда сохранила комнатную температуру, она подходит для приготовления продуктов в микроволновой печи.
- Бумажные салфетки, вощеная бумага, бумажные полотенца, тарелки, чашки, картонные коробки, обертка для замораживания продуктов и картон – все эти предметы очень удобны в использовании. Всегда проверяйте, есть ли в контейнере продукт, способный поглощать энергию, во избежание возможного перегрева или возгорания.
- Большинство пластиковых тарелок, чашек, контейнеров для замораживания, а также упаковочных материалов можно использовать в микроволновой печи. При использовании пластиковой посуды в микроволновой печи соблюдайте инструкции ее производителя. Старайтесь не использовать пластиковую посуду для продуктов с высоким содержанием жира или сахара, поскольку такие продукты достигают высоких температур при нагревании и могут расплавить посуду.
- При разогревании или приготовлении пищи в пластмассовой, бумажной или другой легковоспламеняющейся посуде не оставляйте

печь без присмотра и периодически ее проверяйте.

- Запрещается пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим ободком для приготовления пищи в микроволновой печи, кроме той, которая специально рекомендована производителем для этих целей.
- Не рекомендуется использовать в микроволновой печи посуду с зауженными отверстиями, например, бутылки.
- Будьте осторожны, снимая крышки с посуды: можно обжечься паром.

Контейнеры из фольги

Неглубокие контейнеры из фольги можно с безопасностью использовать для разогрева продуктов в микроволновой печи при условии соблюдения следующих правил:

1. Глубина контейнеров из фольги не должна превышать 3 см.
2. Запрещается использовать фольгу для накрывания емкостей с пищей.
3. Контейнеры из фольги должны быть наполнены пищей как минимум на две трети. Запрещается использовать пустые контейнеры.
4. Контейнеры из фольги нужно ставить в печь по одному и следить, чтобы они не касались стенок печи. Если у печи есть металлический вращающийся поддон или подставка, контейнер из фольги следует ставить на перевернутую жаростойкую тарелку.
5. Повторно использовать контейнер из фольги в микроволновой печи нельзя.
6. Если приготовление в микроволновой печи длилось 15 минут или более, то перед следующим использованием надо дать ей остыть.
7. При приготовлении блюд в печи контейнер и вращающийся поддон могут сильно нагреваться, поэтому будьте очень осторожны, вынимая их из печи. Рекомендуется пользоваться для этой цели кухонной прихваткой или рукавицей.

8. Помните, что при использовании контейнера из алюминиевой фольги может понадобиться больше времени для разогрева или приготовления, чем обычно. Поэтому обязательно проверьте, хорошо ли нагрелось блюдо, перед тем как подавать его на стол.

Меры безопасности при приготовлении пищи

- Не разогревайте в микроволновой печи продукты прямо в консервных банках. Всегда перекладывайте продукты в подходящий контейнер.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления во фритюре: температуру жира контролировать невозможно и это может привести к опасным ситуациям.
- В микроволновой печи можно готовить попкорн, но только в специальной упаковке или предназначенной для этого посуде. При приготовлении попкорна не оставляйте печь без присмотра.
- Во избежание сильного давления пара и взрыва необходимо прокалывать продукты с плотной кожурой или оболочкой. В числе таких продуктов – яблоки, картофель, куриная печень и яичные желтки.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

ВНИМАНИЕ! Жидкости и другие продукты в запечатанных контейнерах разогревать нельзя, поскольку они могут взорваться.

ВНИМАНИЕ! Разогрев в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию, поэтому контейнер следует доставать из печи с особой осторожностью.

ВНИМАНИЕ! При разогреве в микроволновой печи жидких продуктов, например, супов, соусов и напитков, имейте в виду, что закипание жидкости может произойти без видимых признаков кипения (т.е. без образования пузырьков на поверхности жидкого продукта). Это может привести к внезапному закипанию жидкости и ее переливу через край емкости. Во избежание этого необходимо поступать следующим образом:

1. Старайтесь не использовать емкости с ровными стенками и узким горлышком.
2. Не перегревайте продукты.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как поставить ее в печь, а затем еще раз – по истечении половины времени разогревания.
4. После нагревания дайте жидкости постоять еще немного в печи и, перемешав еще раз, осторожно доставайте.

ВНИМАНИЕ! Такие продукты, как целые яйца и герметично закрытые емкости, например, закрытые стеклянные банки, могут лопнуть или взорваться, поэтому их нельзя разогревать в данной микроволновой печи. Иногда при приготовлении могут взрываться яйца-пашот. Всегда прокалывайте желток и накрывайте крышкой. По окончании приготовления дайте постоять одну минуту, а затем снимайте крышку.

Во время приготовления по краям дверцы может выделяться пар, а на дверце может оседать влага. Это нормально. Нормально также, если в процессе приготовления из-под дверцы просачиваются капли воды. Это обычный конденсат, появляющийся в результате нагревания пищи и не влияющий на эффективность работы микроволновой печи. Дверь не рассчитана на обеспечение герметичности внутренней камеры печи.

- Не приводите в движение вращающийся поддон вручную. Это может привести к неисправности.
- Искрение во время работы микроволновой печи обычно происходит из-за использования металлической посуды. Продолжительное искрение может привести к выходу прибора из строя. Остановите выполнение программы и проверьте посуду.
- Необходимо следить за тем, чтобы вентиляционные отверстия, расположенные сверху, сзади, по бокам и внизу печи, не были закрыты.

ВНИМАНИЕ! Не используйте данную микроволновую печь в коммерческих целях. Она предназначена только для домашнего использования.

Инструкции по технике безопасности при приготовлении в режиме гриля и комбинированных режимах.

1. Стекло смотрового окна может треснуть, если пролить на него воду во время приготовления в режиме гриля.
2. Обязательно пользуйтесь прихваткой, помещая и доставая продукты из печи. Посуда сильно нагревается в печи, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься. Вращающийся поддон и металлическая подставка также сильно нагреваются, поэтому во время работы с ними пользуйтесь прихваткой.
3. Не касайтесь внутреннего или внешнего смотрового окна металлическими предметами, когда загружаете продукты в печь или их вынимаете. Внутренняя часть двери и камера печи сильно нагреваются, поэтому будьте осторожны при проверке продуктов в печи.
4. Не кладите вращающийся поддон или посуду в холодную воду и не пытайтесь их быстро охладить после использования.
5. Не кладите предметы сверху на корпус печи. Верхняя часть корпуса сильно нагревается. Воздействие тепла может повредить поставленные сверху предметы.
6. Предварительное нагревание печи требуется только при использовании функции гриль. Не нужно прогревать печь при использовании режима микроволн или комбинированных режимов (микроволны и гриль).

Внимание! Когда прибор используется в комбинированном режиме, детям можно им пользоваться только под присмотром взрослых, поскольку он нагревается.

Сохраните данную инструкцию!

Установка

1. Снимите с дверцы все рекламные этикетки.
2. Печь следует устанавливать на плоской ровной поверхности. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы безопасно выдержать вес печи (17 кг) и ее содержимого. Печь должна стоять устойчиво во избежание возникновения вибрации или шума.
3. Не устанавливайте печь вблизи источников тепла и воды. Хранение вблизи таких источников может снизить эффективность работы печи и привести к ее неисправности, поэтому позаботьтесь о том, чтобы печь была установлена на удалении от них.
4. Не закрывайте вентиляционные отверстия в верхней части камеры и не кладите какие-либо предметы сверху на корпус печи. При блокировке вентиляционных отверстий во время эксплуатации печь может перегреться и выйти из строя. Горячий воздух выходит через вентиляционные отверстия, поэтому не перекрывайте их и не допускайте, чтобы между печью и стеной оказывалась занавеска.
5. Ставьте печь как можно дальше от радиоприемников и телевизоров. Несмотря на то, что данная печь соответствует требованиям ЕЭС по подавлению радиопомех, будучи расположенной на близком от них расстоянии, она может оказывать помехи их работе. Располагайте их как можно дальше друг от друга.
6. Если печь размещается в углу, оставьте зазор не менее 10 см от каждой стены и 10 см над микроволновой печью.

ЭТО ВАЖНО! Печь можно ставить практически в любом месте на кухне. Убедитесь, что печь установлена на плоской ровной поверхности, а вентиляционные отверстия и поверхность под печью не закрыты (нет препятствий для достаточной вентиляции).

Подключение к электросети

Печь укомплектована шнуром питания и вилкой для включения в заземленную розетку 230 В, 50 Гц.

Заземление снижает опасность поражения током в случае короткого замыкания. Проверьте, чтобы напряжение печи соответствовало напряжению электросети.

Внимание: если печь подключена к электросети через удлинительный шнур, убедитесь, что шнур заземлен.

Данный прибор нельзя подключать к незаземленному источнику питания. Если у вас есть сомнения относительно подключения печи к электросети или обеспечения ее заземления, обратитесь к электрику.

Данный прибор должен быть заземлен. Если данный прибор снабжен неразборной вилкой, которая не подходит к розетке, вилка должна быть заменена изготовителем, специалистом авторизованного сервисного центра или специалистом с равнозначной квалификацией во избежание несчастного случая.

В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, специалистом авторизованного сервисного центра или специалистом с равнозначной квалификацией.

Справочник по применению посуды и принадлежностей для микроволновой печи

Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать разнообразную посуду из разных материалов. В целях безопасности и во избежание повреждения посуды и микроволновой печи всегда выбирайте посуду из материала, подходящего для конкретного способа приготовления.

Ниже приведены общие указания.

Материал	Посуда	Режим работы		
		Режим микроволновой обработки	Гриль	Комбинированное приготовление
Керамика и стекло	Посуда из увиолевого стекла	ДА	ДА	ДА
	Посуда из жаростойкого стекла	ДА*1	ДА	ДА*1
	Стеклопосуда с металлической отделкой	НЕТ	НЕТ	НЕТ
	Хрусталь	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Фарфор	Без металлической отделки	ДА	ДА	НЕТ
Керамика*2		ДА	ДА	ДА
Пластмасса	Жаростойкая посуда для микроволновой печи	ДА	НЕТ	НЕТ
	Пищевая пленка	ДА	НЕТ	НЕТ
Металл	Противень для выпекания	НЕТ	ДА	НЕТ
	Алюминиевая фольга*3	ДА	ДА	ДА
Бумага	Чашки, тарелки, полотенца	ДА	НЕТ	НЕТ
	Вощеная бумага	ДА	НЕТ	НЕТ
Дерево		НЕТ	НЕТ	НЕТ
Принадлежности	Подставка для гриля	НЕТ	ДА	ДА
	Вращающийся поддон	ДА	ДА	ДА
	Подставка вращающегося поддона	ДА	ДА	ДА

ДА: такая посуда и принадлежности пригодны для использования.

НЕТ: такая посуда и принадлежности не подходят для использования.

*1 Только в случае отсутствия металлической окантовки.

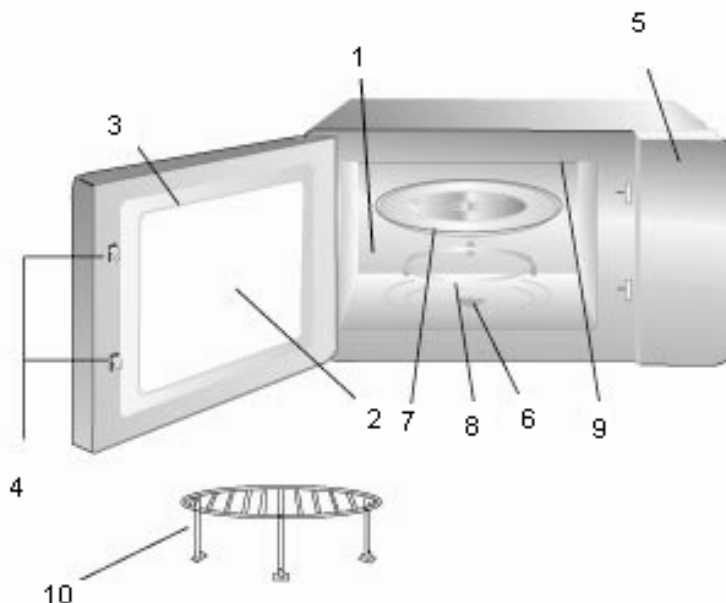
*2 Только в случае отсутствия глазури, в состав которой входит металл.

*3 ПРИМЕЧАНИЕ: используйте алюминиевую фольгу только в качестве защитного экрана. Избыточное применение может вызвать искрение.

Распаковка

Внимание: при распаковывании печи проверьте, не повреждена ли она. В случае обнаружения повреждений или неполной комплектации необходимо немедленно обратиться в магазин, в котором был приобретен прибор. Печь, детали печи или принадлежности могут быть завернуты в защитную пленку. В таком случае обязательно удалите эту пленку перед началом эксплуатации печи. Не оставляйте упаковочный материал без присмотра и не позволяйте маленьким детям играть с ним. Это может представлять опасность.

Эксплуатация микроволновой печи



Названия и функции компонентов печи

1. Камера для приготовления пищи. После использования печи протрите внутреннюю камеру, удалив загрязнения.
2. Смотровое окно. Процесс приготовления можно контролировать во время работы микроволновой печи.
3. Дверца печи. Во время приготовления дверца всегда должна быть плотно закрыта.
4. Защелка дверцы и защитная блокировочная система.
5. Панель управления.
6. Поворотная ось вращающегося поддона.
7. Вращающийся поддон. Изготовлен из особого жаростойкого стекла. Служит для размещения продуктов в соответствующей посуде для их приготовления. Не используйте печь без вращающегося поддона.
8. Подставка вращающегося поддона. Поместите подставку на дно внутренней камеры печи для установки вращающегося подноса.
9. Нагревательный элемент гриля.
10. Подставка для гриля.

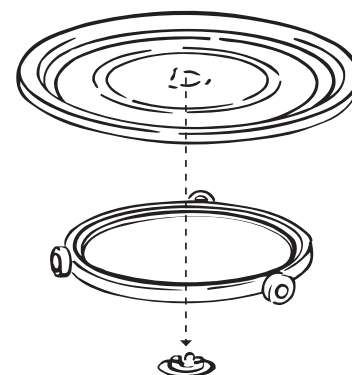
Установка вращающегося поддона

1. Поместите вращающуюся подставку на дно камеры.
2. Поместите вращающийся поддон сверху на вращающуюся подставку, как показано на рисунке. Проверьте, чтобы центр вращающегося поддона был надежно зафиксирован на оси вращения. **Никогда не устанавливайте вращающийся поддон в перевернутом положении.**
 - Во время приготовления вращающийся поддон и подставка всегда должны быть в печи.
 - При приготовлении продукты и контейнеры с продуктами необходимо всегда ставить на вращающийся поддон.
 - Поддон вращается как по часовой стрелке, так и против нее; это нормально.

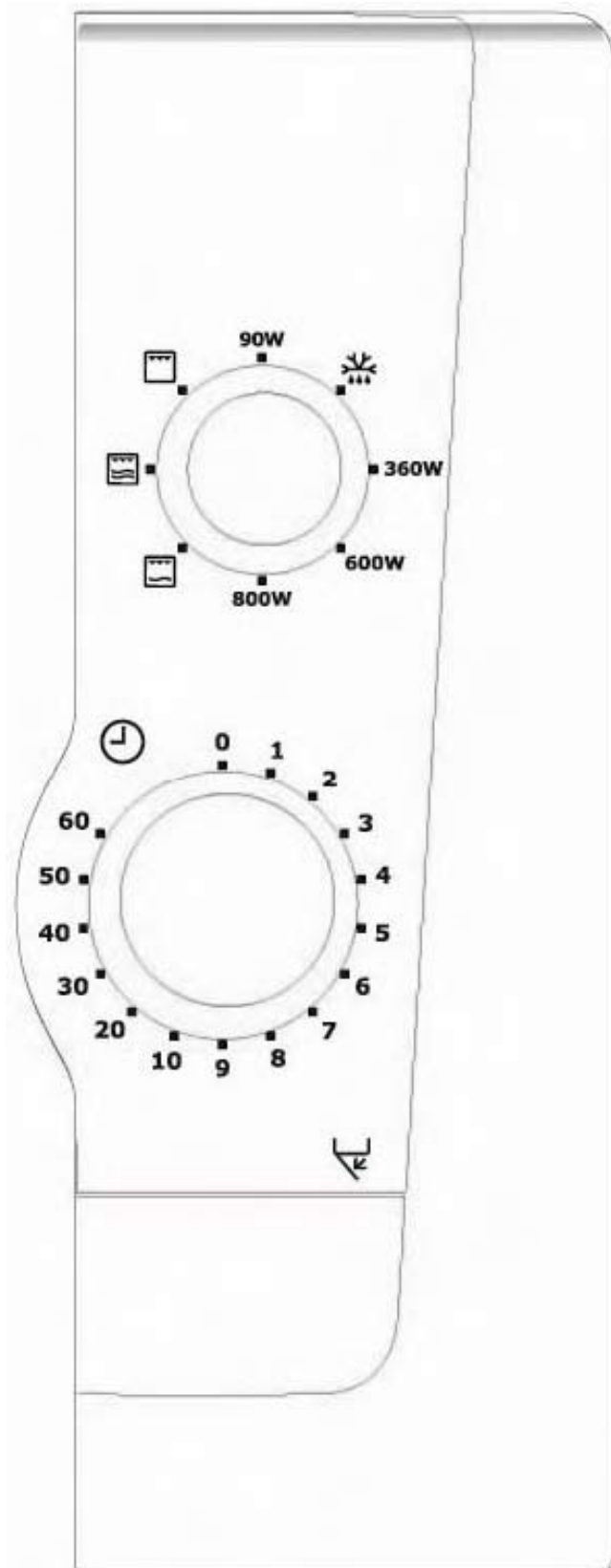
Вращающийся поддон

Роликовая подставка

Ось вращения



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка выбора мощности

Вращая эту ручку, задайте уровень мощности для приготовления нужного Вам блюда.

2. Таймер

Задайте желаемое время приготовления. Начнется приготовление. При использовании таймеров на основе пружинного привода можно добиться большей точности, если повернуть ручку дальше нужной отметки, а затем вернуть ее назад.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Откройте дверцу и поместите продукт на вращающийся поддон. Закройте дверцу.
2. Установите ручку выбора мощности на нужный уровень (см. таблицу ниже).
3. Установите таймер, выбрав необходимое время приготовления.

Печь начнет работать.

Если необходимо, чтобы печь работала менее двух минут, поверните таймер на более длительное время, а затем верните его к необходимому значению времени.

Чтобы выключить печь во время приготовления, просто установите таймер в положение "0".

Примечание. После использования не забудьте вернуть таймер в положение "0", иначе печь продолжит работу.


Пример: Приготовление на мощности 600 Вт в течение 20 минут.

1. Установите ручку выбора мощности в положение "600 Вт".
2. Установите таймер на 20 минут.
3. Печь автоматически начнет приготовление на мощности 600 Вт и завершит работу через 20 минут.

Разогрев замороженных полуфабрикатов

- При приготовлении таких блюд указанное производителем время приготовления является ориентировочным. Если по истечении времени приготовления, указанного производителем, продукт недостаточно прогрет, продолжайте его приготовление до полной готовности, как если бы Вы готовили это блюдо в обычном духовом шкафу.
- Регулярно помешивайте блюдо, особенно при приготовлении соусов и рагу.
- Очень важно соблюдать время выдержки, которое является частью процесса приготовления и способствует равномерному распространению температуры внутри блюда.

Справочник по выбору мощности микроволновой обработки

Уровень мощности	Рекомендованное использование
90 Вт	Поддержание в теплом состоянии: сохранение блюд в подогретом состоянии.
	Размораживание: размораживание замороженных продуктов.
360 Вт	"Приготовление на медленном огне"; завершение цикла приготовления некоторых блюд в горшочке. Запеканки и рагу. Выпечка изделий из заварного теста или сырных тортов (чизкейков).
600 Вт	Средняя мощность: более быстрое размораживание и разогрев запеканок и рагу. Выпекание тортов и бисквитов. Разогрев: разогрев приготовленных блюд. Жарка кусков мяса и птицы.
800 Вт	Кипячение или разогрев жидких продуктов. Приготовление овощей. Предварительный нагрев блюда перед обжариванием.

Приготовление на гриле



Поставьте вращающийся поддон на роликовую подставку на дне внутренней камеры и поместите продукты на металлическую подставку. Этот метод приготовления идеально подходит для приготовления мяса на гриле, напр., стейков, отбивных и т.д. Для этого метода требуется высокая температура обработки продуктов.

1. Установите ручку выбора мощности в режим гриля.
2. Выберите время приготовления, повернув ручку таймера на нужную отметку времени. Микроволновая печь включится автоматически.

Примечание. После использования не забудьте вернуть таймер в положение “0”, иначе печь продолжит работу.

Примечание. При первом использовании гриля может появиться дым или неприятный запах. Это нормально и не является признаком поломки печи. Чтобы это не стало помехой, перед первым использованием гриля прогрейте печь без продуктов в течение 10 минут.

Пример: Приготовление на гриле в течение 40 минут.

1. Установите ручку выбора мощности в положение  “Гриль”.
 2. Установите таймер на 40 минут.
 3. Печь автоматически начнет приготовление в режиме  “Гриль” и завершит работу через 40 минут.
-



Приготовление с помощью микроволн и гриля

Поставьте вращающийся поддон на роликовую подставку на дне внутренней камеры и поместите продукты на металлическую подставку. Этот метод приготовления идеально подходит для приготовления мяса на гриле, напр., стейков, отбивных и т.д. Для этого метода требуется высокая температура обработки продуктов.

1. Выберите уровень мощности микроволновой обработки и гриля при помощи ручки выбора мощности.
2. Выберите время приготовления, повернув ручку таймера на нужную отметку времени. Микроволновая печь включится автоматически.

Примечание. После использования не забудьте вернуть таймер в положение “0”, иначе печь продолжит работу.

Пример: Приготовление на мощности 360 Вт и на гриле в течение 30 минут.

1. Установите ручку выбора мощности в положение  “Комби 2”.
 2. Установите таймер на 30 минут.
 3. Печь автоматически начнет приготовление в режиме  “Комби 2” и завершит работу через 30 минут.
-

ПРИМЕЧАНИЕ

При открывании дверцы во время приготовления печь отключается. Для возобновления приготовления закройте дверцу. В конце цикла приготовления работа гриля и СВЧ-обработка прекратится и прозвучит звуковой сигнал.

В режиме комбинированной работы СВЧ-волн и гриля уровень мощности и время приготовления можно изменять, не выключая микроволновую печь.

Рекомендации по приготовления на гриле

Для облегчения мытья при помещении любых продуктов на подставку для гриля следует подкладывать под нее тарелку для сбора стекающего жира и соков. По истечении половины времени приготовления переверните готовящиеся продукты.


Продукты	КО-ВО (Вес)	Время приготовления	Примечания
Тосты	2 кусочка	4 – 5 мин	
Сыр с тостами	4 кусочка	6 – 7 мин	4 – 5 мин для приготовления тостов 2 мин для сыра

Уровни мощности при приготовлении с помощью микроволн и гриля

Символ	Параметры	Мощность микроволн	Мощность гриля
	Гриль	0 Вт	1000 Вт
	Комби 1	180 Вт	600 Вт
	Комби 2	360 Вт	400 Вт

Рекомендации по размораживанию на мощности 180 Вт

Некоторые продукты, такие как хлеб и фрукты, можно успешно размораживать, выбирая данный уровень мощности печи.

ПРОДУКТЫ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ		ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ
Хлеб			
Небольшая буханка	Положите на подставку, пригодную для использования в микроволновой печи, или на кулинарную бумагу. Переверните по истечении половины времени размораживания.	8 – 10 мин	10 – 15 мин
Нарезанная большая буханка	Положите на подставку, пригодную для использования в микроволновой печи, или на кулинарную бумагу. Переверните по истечении половины времени размораживания.	10 – 13 мин	10 мин
2 кусочка	Положите на кулинарную бумагу.	45 – 60 сек	5 мин
1 булочка	Положите на кулинарную бумагу.	45 – 60 сек	5 мин
2 булочки	Положите на кулинарную бумагу.	1 – 1,5 мин	5 мин
Пироги и выпечка			
Пирожные 450 г	Снимите упаковку, положите на тарелку.	9 – 11 мин	15 – 30 мин
Сырный торт (чизкейк) 450 г	Снимите упаковку, положите на тарелку.	9 – 11 мин	15 – 30 мин
Пирог (готовый) 450 г	Снимите упаковку, положите на тарелку.	7 – 9 мин	15 – 30 мин
Выпечка 450 г	Снимите упаковку, положите на тарелку.	7 – 9 мин	15 – 30 мин
Сливочное масло			
250 г (1 пачка)	Если завернуто в фольгу, распакуйте и положите на тарелку.	3 – 4 мин	5 – 10 мин
Фрукты			
225 г Мягкие ягоды	Положите в один слой на неглубокую тарелку.	5 – 6 мин	5 – 10 мин
450 г Мягкие ягоды	Положите в один слой на неглубокую тарелку.	7 – 8 мин	5 – 10 мин
Готовая порция			
400 г	Накройте тарелкой или пленкой для пищевых продуктов (не ПВХ). Чтобы разогреть, включите печь на 3 – 4 минуты на максимальную мощность (800 Вт).	7 – 8 мин	5 – 10 мин
Овощи			
	Овощи перед приготовлением размораживать необязательно. Все овощи можно размораживать и готовить на максимальной мощности (800 Вт).		

Советы по использованию микроволновой печи

- Всегда держите печь в чистоте: старайтесь не проливать пищу и не забывайте протирать под вращающимся стеклянным поддоном, а также внутреннюю сторону дверцы.
- При приготовлении в микроволновой печи желательно использовать круглые или овальные емкости с крышкой.
- Не используйте металлическую посуду или посуду с металлическим орнаментом. Некоторые виды пластмасс могут плавиться и деформироваться под воздействием разогретой пищи.
- Во время приготовления накрывайте пищу. Используйте для этого стеклянную крышку, тарелку или пергаментную бумагу.
- Выпечку, хлеб и подобные продукты можно размораживать прямо в корзине для хлеба или на бумажном полотенце.
- Если замороженные продукты предстоит разогреть прямо в их упаковке, ее необходимо вскрыть. Упаковку из металла или с металлическими элементами использовать в микроволновой печи нельзя, за исключением случаев, когда она специально рекомендована для использования в микроволновой печи. Снимите металлические зажимы и проволоку.
- Маленькие кусочки алюминиевой фольги можно использовать, чтобы накрыть те части, которые легко могут перегреться, такие как кончики куриных ножек.
- Продукты с кожицей или пленкой, например, картофель и сосиски, перед приготовлением следует проколоть вилкой. Не варите в микроволновой печи яйца, так как они могут взорваться.
- Кладите крупные толстые куски ближе к краю посуды и старайтесь нарезать продукт на равные по размеру куски. Всегда ставьте блюдо по центру печи.
- Блюдо будет приготовлено равномерно, если его регулярно помешивать или переворачивать.
- Во избежание переваривания или пережаривания устанавливайте время приготовления блюда чуть меньше, чем указано в рецепте. Чем больше вес продукта, тем дольше он готовится.
- Овощи готовьте с небольшим количеством воды или без воды вообще.

- Используйте меньше соли и специй, чем при обычном приготовлении.
- Приправляйте блюдо после приготовления.
- Дайте блюду постоять несколько минут в печи после ее выключения, чтобы блюдо дошло до готовности.
- Перед подачей на стол всегда проверяйте, полностью ли прогрелось блюдо.
- При извлечении горячих блюд из печи пользуйтесь прихваткой.

Рекомендации по использованию микроволновой печи

• Расплавление меда

Если у вас есть банка засахарившегося меда, снимите крышку, поставьте банку в печь и разогревайте в течение двух минут на среднем уровне мощности.

• Растапливание шоколада

Разломайте 100 г шоколада на квадратики, положите в чашку, разогрейте на максимальной мощности в течение 1-2 минут и хорошо перемешайте.

• Размягчение или растапливание масла

Для того чтобы растопить масло, понадобится лишь несколько секунд работы печи на максимальной мощности. Размягчение же масла лучше проводить более мягко на низком уровне мощности.

• Разогрев или придание свежести хлебу

Включите печь на среднем уровне мощности на несколько секунд.

• Быстрая очистка чеснока

Разогрейте 3-4 зубчика чеснока на высокой мощности в течение 15 секунд. Затем сожмите зубчик с одного конца, чтобы он выскочил из шелухи.

• Фруктовый сок

Цитрусовые фрукты дадут больше сока, если перед выжиманием нагреть их на высокой мощности в течение 15 секунд.

• Приготовление каши

Кашу легко приготовить в той посуде, в которой она будет подана на стол, избежав необходимости отмывать кастрюлю после приготовления. Следуйте указаниям производителя продукта.

Уход и очистка

Печь всегда должна содержаться в чистоте. Воздействие микроволнового излучения на остатки пищи или пролитой жидкости может привести к возгоранию. Это может снизить эффективность работы печи и вызвать неприятные запахи. Не пытайтесь самостоятельно отрегулировать или отремонтировать какие-либо элементы печи. Ремонт должен производиться только квалифицированным мастером сервисного центра.

Перед чисткой убедитесь, что печь отключена от электросети.

Чистка принадлежностей (вращающегося поддона и подставки)

Выньте принадлежности из камеры печи и вымойте их мягким моющим средством. Проявляйте осторожность в обращении с подставкой вращающегося поддона.

ВНИМАНИЕ: Внутренняя поверхность печи и вращающийся поддон сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним сразу после использования печи.

Чистка внутренних поверхностей

Всегда содержите внутреннюю камеру печи в чистоте. Сразу же вытирайте пролитую и разбрызгавшуюся жидкость. Загрязнения, оставшиеся на стенках печи, дверцы и ее уплотнении, будут поглощать микроволновую энергию, что снизит эффективность работы печи и может привести к повреждению камеры. Для удаления загрязнений используйте мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и мягкую чистую тряпку.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННЫХ ПЕЧЕЙ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

Чтобы размочить сильно засохшие загрязнения, прокипятите в микроволновой печи чашку воды в течение двух-трех минут.

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ НОЖАМИ ИЛИ КАКИМИ-ЛИБО ДРУГИМИ ПРИБОРАМИ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЗАГРЯЗНЕНИЙ С ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.

Чтобы устранить неприятные запахи в печи, прокипятите чашку воды с добавлением двух столовых ложек лимонного сока в течение пяти минут.

Чистка наружной поверхности

При чистке панели управления откройте дверцу. Это предотвратит случайное включение печи. Вымойте внешние поверхности печи водой с мягким жидким моющим средством, а затем промойте чистой водой, чтобы удалить остатки моющего средства и протрите насухо мягкой тряпкой.

Также можно использовать моющие средства-спреи для окон и универсальные моющие средства-спреи для кухни. Никогда не пользуйтесь для чистки наружной поверхности печи абразивными чистящими средствами, чистящими губками или агрессивными химическими средствами. Чтобы избежать повреждения рабочих поверхностей прибора, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Уход и очистка (гриль)

Брызги жира или масла во время работы печи могут приводить к образованию пятен на нагревательном элементе. Дайте внутренней камере печи остыть и вытрите все брызги до следующего использования печи. Загрязнение деталей гриля могут приводить к неприятным запахам и дыму.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Компания Electrolux предоставляет первоначальному приобретателю прибора следующую гарантию:

1. Настоящая гарантия действительна в течение 24 месяцев с момента приобретения прибора первоначальным приобретателем. Факт приобретения должен быть подтвержден чеком или аналогичным документом. Настоящая гарантия не распространяется на случаи, когда прибор используется в коммерческих целях.
2. Настоящая гарантия распространяется на все детали и компоненты, вышедшие из строя по причине брака, допущенного в процессе изготовления прибора или дефектов материалов. Гарантия не распространяется на приборы, причиной неисправности или неудовлетворительного качества работы которых стала неправильная эксплуатация, случайные повреждения, отсутствие ухода, неквалифицированная установка, несанкционированная модификация или попытки ремонта, использование в коммерческих целях или несоблюдение требований и рекомендаций, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации. Гарантия не распространяется на такие детали, как лампы, съемную стеклянную посуду или пластмассовые элементы.
3. В случае необходимости гарантийного ремонта потребитель обязан обратиться в ближайший к нему сервисный центр (в службу ремонта компании ELECTROLUX' или авторизованный сервисный центр). Компания ELECTROLUX оставляет за собой право оговорить место ремонта, (например, место проживания потребителя, место установки или мастерская компании ELECTROLUX).
4. Гарантия или бесплатная замена включает как работу, так и материалы.
5. Выполненный по гарантии ремонт не продлевает действие гарантийного срока прибора. Детали, изъятые в ходе гарантийного ремонта, являются собственностью компании ELECTROLUX.
6. Данные условия гарантии не влияют на права, которые принадлежат потребителю в соответствии с действующим законодательством.

Европейская гарантия


В случае Вашего переезда в другую страну Европы гарантия будет продолжать действовать на Вашем новом месте жительства с учетом следующих оговорок:

- Гарантия на прибор начинает действовать с даты первичного приобретения изделия пользователем.
- Гарантия действует в течение того же срока и в тех же пределах, относящихся к изготовлению и деталям, какие установлены в новой стране Вашего проживания для данной марки или ряда изделий.
- Настоящая гарантия распространяется на Вас и не может быть передана другому потребителю.
- Ваше новое место проживания при этом должно быть расположено в пределах Европейского Содружества (ЕС) или Европейской зоны свободной торговли.
- Изделие установлено и используется в соответствии с инструкциями производителя и исключительно в домашних условиях, т.е. в обычном домашнем пользовании.
- Изделие установлено с соблюдением с нормами, действующими в месте Вашего нового места проживания.

Перед переездом просим Вас связаться с ближайшим сервисным центром из списка ниже и уведомить его о своем новом месте проживания. Таким образом местный центр обслуживания будет осведомлен о Вашем переезде и сможет позаботиться о Вас и Ваших приборах.

Франция	Сенли	+33 (0) 3 44 62 20 13
Германия	Нюрнберг	+49 (0) 800 234 7378
Италия	Порденоне	+39 (0) 800117511
Швеция	Стокгольм	+46 (0) 20 78 77 50
Великобритания	Слау	+44 (0) 1753 219898

Sisukord

Enne mikrolaineahju kasutamist	106
Tehnilised andmed	106
Ohutusjuhised	107
– Keedunõude sobilikkuse testimine	107
– Toidu ohutus	108
Ohutusjuhised grilliga küpsetamisel	109
Paigaldamine	110
– Ühendamine vooluvõrku	110
Ahjus kasutatavate nõude ja tarvikute juhised	111
– Lahtipakkimine	111
Mikrolaineahju kasutamine	112
– Osade nimetused ja funktsioonid	112
– Pöördaluse paigaldamine	112
– Juhtpaneel	113
– Mikrolainega küpsetamine	114
– Mikrolaine võimsusseadete juhised	114
– Grilliga küpsetamine	115
– Mikrolaine ja grilliga küpsetamine	115
– Nõuanded grilliga küpsetamiseks	116
– Nõuanded mikrolaine ja grilliga küpsetamiseks	116
– Mikrolaine ja grilli võimsusastmed	116
– Sulatamise juhised funktsiooniga  180W	117
– Mikrolaineahju näpunäited	118
– Puhastus ja hooldus	119
– Lisatarvikute puhastamine (pöördalus ja tugi)	119
– Sisemuse puhastamine	119
– Välispinna puhastamine	119
– Puhastus ja hooldus (grill)	119
Garantiitingimused	120

Palju õnne uue mikrolaineahju ostmise puhul!

Täname teid Electroluxi toote valimise eest. Uuest mikrolaineahjust on teile kindlasti palju abi ja see muudab teie elu palju hõlpsamaks. Nagu iga kodumasina puhul, vajate veidi aega seadme funktsioonide ja omadustega tutvumiseks, kuid ajapikku muutub ahi teie jaoks asendamatuks.

Enne mikrolaineahju kasutamist

Lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ja veenduge, et te järgite selles olevaid soovitusi. See juhend aitab teil oma uut Electroluxi mikrolaineahju kõige paremini kasutada. Väga oluline on hoida see juhend tulevikutarbeks alles. Kui seade peaks omanikku vahetama või kui te kolite ning jätate seadme maha, veenduge alati, et juhend jääb seadmega, et uus omanik saaks teavet masina töötamise ja oluliste hoiatuste kohta.

Tehnilised andmed

Üldmõõtmed	Kaal 13,46 kg
	Maht 21 l
Laius 485 mm	Toiteallikas 230v, 50 hz
Sügavus 422 mm	Kaitse 10A
Kõrgus 287 mm	
	Tarbitav võimsus
Ahjuõõne mõõtmed	Mikrolaineahi 1250w
	Grill 1000w
Laius 335,8 mm	Väljundvõimsus
Sügavus 314 mm	Mikrolaineahi 800w
Kõrgus 206 mm	Grill 1000w

Olulised ohutusjuhised

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE ALLES

- Sisseehitatud turvamehhanism takistab mikrolaineahju töötamast lahtise uksega.
- Ärge seda muutke ega ärge proovige lahtise uksega seadet kasutada, kuna mikrolaineahju kasutamine lahtise uksega võib põhjustada mikrolaine kiirguse.
- Ärge laske toidupritsmetel või puhastusvahendi jääkidel uksetihendile ega sulgemispindadele koguneda. Puhastamise kohta leiате teavet jaotises Puhastus ja hooldus.
- Eriti oluline on jälgida, et ahjuuks oleks korrektselt suletud ja ei esineks kahjustusi (1) uktsel (kaardus), (2) hingedel ja linkidel (katki või logisevad), (3) ukse tihendil ja selle vastaspinnal.
- Ärge proovige mikrolaineahjus kuivatada riideid või ajalehti. Need võivad süttida.
- Ärge kasutage ahjuõõnt asjade hoidmiseks. Ärge jätke ahjuõõnde paberist esemeid, toidunõusid ega toitu, kui te seadet ei kasuta.
- Seadme töötamise ajal võib juurdepääsetavate pindade temperatuur olla kõrge.

HOIATUS Kui märkate suitsu, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks uks kinni. Ärge kunagi kasutage vett.

HOIATUS Lapsed ja oskusteta isikud tohivad mikrolaineahju iseseisvalt kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ning nad suudavad seadet kasutada turvaliselt ja mõistavad, et selle ebaõige kasutamine on ohtlik.

HOIATUS Kui uks, hinged/lingid või ukse tihendid on rikutud, ei tohi mikrolaineahju kasutada, kuni teenindustöötaja on selle ära parandanud.

HOIATUS Seadme hooldamine või seadistamine tootja poolt koolitamata isikute poolt on ohtlik. Kui seade vajab hooldamist, siis võtke ühendust lähima volitatud esindajaga.

- Ärge mitte mingil juhul eemaldage väliskorpust, ust või juhtpaneeli. Selle tulemusel võite sattuda kõrgepinge mõjuvälja.
- Paigaldage see mikrolaineahi vastavalt käesolevas juhendis olevatele paigaldusjuhiste.
- Kasutage seadet ainult käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud eesmärgil. Ärge kasutage seadmes söövitavaid kemikaale. See ahi on mõeldud spetsiaalselt toidu soojendamiseks, valmistamiseks ja sulatamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks tööstuslikul, laboratoorsel ega kaubanduslikul eesmärgil, kuna see muudab garantii kehtetuks.
- Ärge pange tühja ahju tööle. Kui ahjus pole vett või toitu, mis neelaks mikrolaineenergiat, võib magnetronitoru kahjustuda.
- Ärge kasutage seadet välitingimustes. Ärge kasutage seadet vee lähedal.

Toidunõude ohutus

- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõusid.
- Enamik klaasist, klaaskeraamilisi ja kuumakindlaid klaasnõusid on ideaalsed mikrolaineahjus kasutamiseks. Kuigi mikrolaineenergia ei soojenda enamikke klaasist ja keraamilisi nõusid, muutuvad nõud siiski kuumaks neile kuumast toidust ülekantud energia tõttu. Toidunõude käsitlemisel on soovituslik kasutada pajalappe.

Keedunõude sobilikkuse testimine

- Toidunõusid tuleb testida selleks, et määrata nende sobivus mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Asetage keedunõu mikrolaineahju koos poole klaasi veega. Kuumutage võimsusel (**900 W**) (100%) 1 minut. Kui keedunõu on kuum, ei tohiks seda kasutada. Kui see on soe, siis võite seda kasutada soojendamiseks, kuid mitte toidu valmistamiseks. Kui nõu on toatemperatuuril, on see sobiv ka mikrolaineahjus toidu valmistamiseks.
- Pabersalvrätikud, vahapaber, pabertaldrikud, -tassid, kartongist nõud ja külmikukile on kõik käepärased ja mugavad vahendid. Veenduge,

et nõud oleksid energia neeldumiseks toiduga täidetud, sest nii väldite ülekuumenemist ja võimalikku süttimist.

- Mikrolaineahjus võib kasutada paljusid plastnõusid, -tasse, -külmikunõusid ja toidukilet. Plastikmaterjalide kasutamisel mikrolaineahjus järgige tootja juhiseid. Vältige plastiknõude kasutamist rasva- või suhkrurikaste toiduainete puhul, kuna nende roogade temperatuur tõuseb palju kõrgemale ja võib plastikut sulatada.
- Ärge jätke töötavat ahju järelevalveta; juhul kui toit valmib süttimisohtlikus nõus (plastik, paber või muu süttiv materjal), heitke aegajalt pilk ahju.
- Metallist või metallservaga nõusid tohib mikrolaineahjus kasutada vaid juhul, kui need on spetsiaalselt mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Samuti ei tohi mikrolaineahjus kasutada kitsa avaga nõusid, näiteks pudeleid.
- Olge ettevaatlik kaane eemaldamisel, väljuv aur võib põletada.

Fooliumist nõud

Madalaid fooliumist anumaid võib mikrolaineahjus toidu soojendamiseks kasutada eeldusel, et peetakse kinni järgmistest reeglitest.

1. Fooliumnõude sügavus ei tohi ületada 3 cm.
2. Fooliumkaasi ei tohi kasutada.
3. Fooliumist nõud peavad olema vähemalt 2/3 ulatuses toitu täis. Tühje nõusid ei tohi kunagi kasutada.
4. Korraga võib mikrolaineahju panna ainult ühe fooliumnõu ning see ei tohi puutuda vastu ahju seinu. Kui teie ahjul on metallist pöördalus või küpsetusrest, siis tuleb fooliumist anum asetada tagurpidi ahjukindlale taldrikule.
5. Sama fooliumnõud ei tohi mikrolaineahjus mitu korda kasutada.
6. Kui mikrolaineahju on kasutatud 15 minutit või kauem, laske sellel enne järgnevat kasutamist maha jahtuda.

7. Anum ja pöördalus võivad kasutamise käigus kuumaks muutuda, olge nende eemaldamisel ettevaatlik. Selleks on soovitatav kasutada pajalappi.

8. Alumiiniumist fooliumnõu kasutamisel võivad soojendus- ja küpsetusajad olla pikemad kui tavaliselt. Kontrollige alati, kas toit on enne serveerimist ühtlaselt kuum.

Toidu ohutus

- Ärge kuumutage mikrolaineahjus toidukonserve. Tõstke toit alati sobivasse nõusse.
- Mikrolaineahjus ei tohi toitu frittida, sest rasvaine temperatuuri ei saa kontrollida ning seetõttu võib tekkida ohuolukord.
- Popkorni võib mikrolaineahjus valmistada, kuid ainult spetsiaalses pakendis või selleks ettenähtud nõus. Seejuures ei tohi ahju kunagi järelevalveta jätta.
- Torgake mittepoorse pinna või kihiga toidu sisse augud, et see ei saaks koguneva auru tõttu lõhkeda. Sellisteks toiduaineteks on näiteks õunad, kartulid, kanamaks ja munakollased.
- Laste lutipudelite ja toidupurkide sisu tuleb raputada või segada ning temperatuuri tuleb põletuste vältimiseks enne tarbimist mõõta.

HOIATUS Vedelikke ega muid toite ei tohi suletud nõudes kuumutada, sest need võivad lõhkeda.

HOIATUS Mikrolaineahjus vedelike kuumutamisel võib ilmned viivitusega keemist, seega tuleb anuma käsitlemisel väga ettevaatlik olla.

HOIATUS Vedelike (nt supid, kastmed ja joogid) mikrolaineahjus kuumutamisel võib vedelik kuumeneda üle keemispunkti, ilma et vedelik mullitama hakkaks. Sellele võib järgneda kuuma vedeliku äkiline ülekeemine. Selle vältimiseks toimige järgmiselt.

1. Vältige kitsa kaela ja püstiste külgedega nõude kasutamist.
2. Ärge kuumutage üle.

3. Segage vedelikku enne kui asetate anuma ahju ja veel kord kui kuumutamine on poole peal.
4. Pärast kuumutamist jätke anum hetkeks ahju ja segage veelkord enne ettevaatlikku eemaldamist.

HOIATUS Mõned toidud ja tooted, näiteks terved munad ja suletud nõud (nt suletud klaaspurgid) võivad lõhkeda ning neid ei tohi seetõttu ahjus kuumutada. Mõnikord võivad kooreta munad keetmise ajal lõhkeda. Alati torgake munakollane läbi, katke kinni ja laske sellel enne kaane eemaldamist vähemalt ühe minuti seista.

On täiesti tavaline, et ukse vahelt tuleb või uksele sadestub auru või ukse alumise äärele ilmuvad toidu valmistamise ajal veetilgad. See on lihtsalt kuumast toidust tekkiv kondensatsioon ega ohusta ahju. Uks ei ole mõeldud ahju hermeetiliseks sulgemiseks.

- Ärge püüdke pöördalust ise käega pöörlema panna. See võib põhjustada seadme rikke.
- Seadme kasutamisel tekkiva kaarleegi põhjuseks on enamasti metallist toidunõud. Pidev kaarleek võib põhjustada seadme rikke. Peatage programm ja kontrollige nõusid.
- Hoolitseda tuleb ka selle eest, et õhusavad seadme peal, taga, külgedel ja põhja all ei oleks tõkestatud.

HOIATUS Ärge kasutage ahju kaubanduslikel eesmärkidel. See ahi on mõeldud ainult koduseks kasutuseks.

Ohutusjuhised grilli või kombineeritud režiimidega toidu valmistamisel.

1. Kui grillimise ajal satub klaasaknale vett, võib see puruneda.
2. Veenduge, et kasutate ahju täitmisel ja tühjendamisel pajalappi. Nõud lähevad ahjus väga kuumaks, seega olge äärmiselt ettevaatlik. Ka pöördalus ja metallrest lähevad väga kuumaks; seetõttu kasutage ka nende käsitlemisel kindlasti pajalappe.
3. Ärge puudutage mikrolaineahju vaateakna sise- või välispinda metallesemetega, kui te toitu ahju panete või sealt välja võtate. Ukse ja ahju sisepinnad muutuvad väga tuliseks, seega olge ahjus oleva roa käsitlemisel ettevaatlikud.
4. Ärge asetage pöördalust või anumaid külma vette ega proovige neid kohe pärast kasutamist kiirelt maha jahutada.
5. Ärge asetage esemeid korpuse peale. Korpuse pealmine osa muutub väga kuumaks ja võib kahjustada sinna peale pandud esemeid.
6. Eelsoojendage ahju ainult siis, kui kasutate grillrežiimi, mitte kunagi siis, kui kasutate mikrolaine- või kombineeritud režiime (mikrolaine ja grill).

Hoiatus Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimis, peaksid lapsed tekkiva kuumuse tõttu seadet kasutada vaid vanemate järelevalve all.

Hoidke see kasutusjuhend alles!

Paigaldamine

1. Eemaldage ükselt kõik reklaamkleebised.
2. Paigaldage mikrolaineahi siledale, ühetasasele pinnale. Pind peab olema piisavalt tugev, et vastu pidada ahju ja selle sisu kaalule (17 kg). Vibratsiooni ja müra tekkimise võimaluse vältimiseks peab ahi olema stabiilses asendis.
3. Hoidke ahi eemal kuumusest ja veest. Kokkupuutumine kuumuse ja veega võib vähendada ahju efektiivsust ja viia seadme tõrkeni, seega tuleb ahi paigutada eemale vee- ja kuumaalikutest.
4. Ärge blokeerige ahju peal ja külgedel olevaid ventilatsioonivõlvikuid ja ärge asetage ahju peale mingeid esemeid. Juhul, kui kasutuse ajal on ventilatsioonivõlvikud blokeeritud, võib ahi üle kuumeneda ja see võib omakorda viia rikkeni. Kuum õhk väljub õhutusavade kaudu, seega ei tohi neid blokeerida või jätta ahju ja seina vahele kardinat.
5. Asetage ahi võimalikult kaugemale televiisorist ja raadiost. Käesolev ahi vastab EMÜ nõuetele raadiosignaali segamise summutamise osas, kuid väikest segamist võib esineda, kui raadio või televiisor on liiga lähedal, seega hoidke neid seadmest võimalikult kaugel.
6. Juhul kui seade paigaldatakse nurka, peab mikrolaineahju vahe seinte ja laega olema vähemalt 10 cm.

NB! Mikrolaineahju võib köögis paigaldada peaaegu igasse kohta. Veenduge, et ahi oleks tasasel, loodis pinnal ja et õhuavad pinnal ning seame põhjal ei oleks blokeeritud (piisava ventilatsiooni tagamiseks).

Ühendamine vooluvõrku

Selle ahju juurde kuuluvad toitejuhe ja pistik, kasutamiseks 230 V, 50 Hz maandatud elektrikontaktiga.

Maandus minimeerib lühise tekkimisega kaasnevat riski. Kontrollige, et ahju pinget vastaks elektrivõrgu omale.

NB! Kui ahi on ühendatud pikendusjuhtme abil, siis peab ka pikendusjuhtmel olema maandus.

Seda seadet ei tohi ühendada ilma maanduseta elektrikontakti. Kui te pole kindel ahju elektrilise ühenduse suhtes või maanduse olemasolus, siis võtke ühendust elektrikuga.

See seade peab olema maandatud. Juhul kui seadmel pole eemaldatavat pistikut ja olemasolev pistik ei sobi kokku pistikupesaga, laske see välja vahetada tootja, volitatud esindaja või sarnaselt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohte.

Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud esindaja või sarnaselt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohte.

Ahjus kasutatavate nõude ja tarvikute juhised

Mikrolaineahjus võib söögitegemisel kasutada erinevaid nõusid ja materjale. Ohutuse huvides ja vältimaks nõude ning seadme kahjustamist, tuleks iga toiduvalmistusmeetodi puhul kasutada ainult sobivaid nõusid.

Allpool toodud juhised on üldised.

Materjal	Toidunõud	Töörežiim		
		Mikrolaine	Grill	Kombinatsioon
Keraamika ja klaas	Keraamilised ahjunõud	JAH	JAH	JAH
	Kuumakindlad klaasnõud	JAH*1	JAH	JAH*1
	Metallkaunistustega klaasnõud	EI	EI	EI
	Pliikristall	EI	EI	EI
Portselan	Ilma metallkaunistusteta	JAH	JAH	EI
Savinõud*2		JAH	JAH	JAH
Plastik	Mikrolaineahju kuumakindlad nõud	JAH	EI	EI
	Plastikkile	JAH	EI	EI
Metall	Küpsetuspann	EI	JAH	EI
	Alumiiniumfoolium*3	JAH	JAH	JAH
Paber	Tassid, taldrikud, salvrätid	JAH	EI	EI
	Vahapaber	JAH	EI	EI
Puit		EI	EI	EI
Tarvikud	Grillrest	EI	JAH	JAH
	Pöördalus	JAH	JAH	JAH
	Pöördaluse tugi	JAH	JAH	JAH

JAH: nõud ja lisatarvikud, mida võib kasutada

EI: nõud ja lisatarvikud, mida tuleks vältida

*1 Ainult siis, kui sellel pole metallist serva.

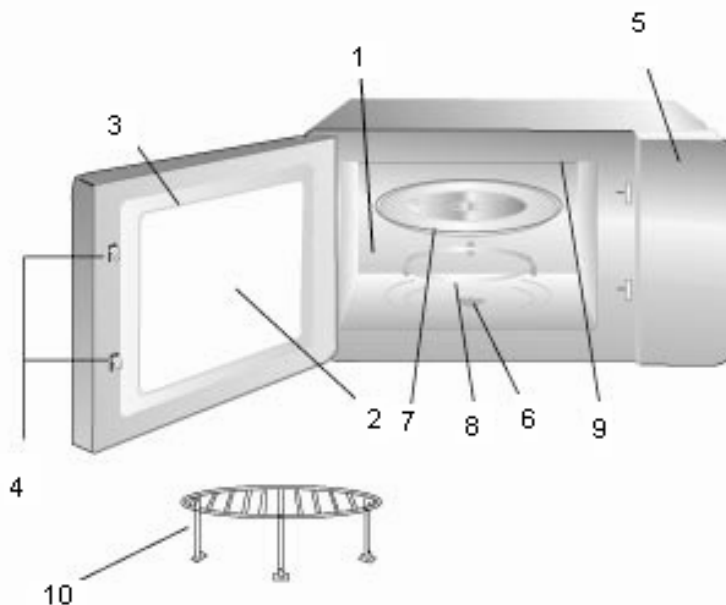
*2 Ainult siis, kui glasuur ei sisalda metalli.

*3 MÄRKUS: kasutage alumiiniumfooliumi ainult kaitse-eesmärgil, ülekasutus võib põhjustada kaarleeki.

Lahtipakkimine

NB! Kui pakite ahju lahti, siis kontrollige, et sellel poleks vigastusi. Kahjustustest või puuduvatest osadest tuleb müüjat koheselt teavitada. Ahi, selle osad või lisatarvikud võivad olla pakitud kaitsekilesse. Sellisel juhul tuleb kile enne ahju kasutamist eemaldada. Ärge jätke pakkematerjali väikestele lastele mängimiseks. See võib olla ohtlik.

Mikrolaineahju kasutamine



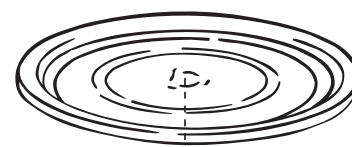
Osade nimetused ja funktsioonid

1. Küpsetuskamber. Pühkige kamber pärast ahju kasutamist puhtaks.
2. Vaateaken. Toitu saab jälgida mikrolaineahju töötamise ajal.
3. Ahjuuks. Toidu valmistamise ajal peab uks korralikult kinni olema.
4. Käepide ja turvalukustus.
5. Juhtpaneel.
6. Pöördaluse ajami võll.
7. Pöördalus. Tehtud spetsiaalsest kuumakindlast klaasist. Valmistamiseks pannakse toit sobivas nõus sellele alusele. Ärge kasutage seadet ilma pöördaluseta.
8. Pöördaluse tugi. Asetage tugi küpsetuskambri põhjale, et see toetaks pöördalust.
9. Grill.
10. Grillrest.

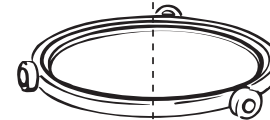
Pöördaluse paigaldamine

1. Asetage pöördaluse tugi ahjuõhne põhja.
2. Asetage pöördalus toe peale nii, nagu joonisel näidatud. Veenduge, et toe rumm oleks korralikult võlli küljes kinni. **Pöördalust ei tohi panna tagurpidi.**
 - Nii pöördalus kui ka selle tugi peavad toidu valmistamise ajal alati kasutuses olema.
 - Kõik toidud ja anumad tuleb valmistamise ajaks panna pöördalusele.
 - Pöördalus liigub nii päri- kui ka vastupäeva; see on normaalne.

Pöördalus



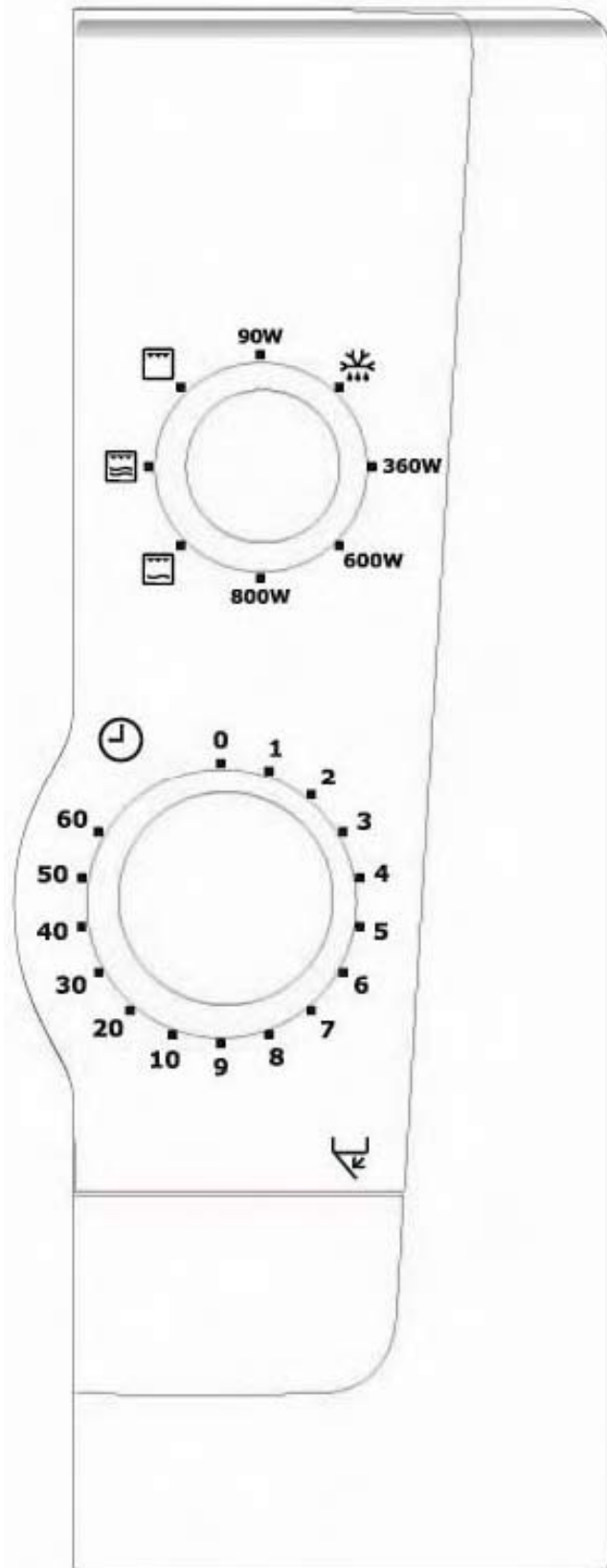
Rullikutega tugi



Pöördaluse võll



JUHTPANEEL



1. Võimsuse valikunupp

Kasutage seda nuppu roa jaoks õige võimsuse valimiseks.

2. Taimer

Valige sobiv küpsetusaeg. Küpsetamine algab. Taimeri reguleerimine on täpsem, kui seda esmalt veidi üle soovitud ajaseade ja seejärel tagasi keerata.

MIKROLAINEAHJUS KÜPSETAMINE

1. Avage uks, asetage toit pöördalusele. Sulgege uks.
2. Keerake võimsuse valikunupp soovitud võimsustasemele (vt allolevat tabelit).
3. Keerake taimer soovitud küpsetusajale.

Ahi alustab küpsetamist.

Kui küpsetamine võtab vähem kui 2 minutit, siis keerake taimer pikema aja peale ja siis vähendage aega.

Ahju väljalülitamiseks küpsetamise ajal keerake taimer nulli.

Märkus: Pärast kasutamist keerake taimer kindlasti nulli, muidu jääb ahi tööle.


Näide: küpsetamine võimsusel 600 W 20 minutit

1. Keerake võimsuse valikunupp asendisse 600 W.
 2. Keerake taimer 20 minutile.
 3. Ahi hakkab automaatselt küpsetama võimsusel 600 W, kestusega 20 minutit.
-

Külmutatud valmistoitude ülessoojendamine

- Toidutootja küpsetusaega tuleks võtta ainult soovitusena. Kui roog pole aja möödumisel tuline, siis pange see ahju tagasi ja jätkake küpsetamist, kuni see on. Sarnasel viisil, nagu küpsetaksite tavalise ahjuga.
- Alati segage toitu regulaarselt, seda eriti kastmete ja vormiroogade puhul.
- Seismisaeg on väga oluline, see on osa küpsetamistoimingust ning annab toidule ühtlase temperatuuri.

Mikrolaine võimsusseadete juhised

Võimsuse seade	Soovitav kasutusviis
90 W	Soojas hoidmine. Toitude soojas hoidmine.
	Sulatamine. Külmutatud toidu sulatamine.
360 W	Tasane keetmine. Osade pajapraadide küpsetustsükli lõpetamine. Vormiroad ja hautised. Küpsetatud pudingid või kohupiimakoogid.
600 W	Keskmine. Vormiroogade ja hautiste kiirem sulatamine ja ülessoojendamine. Kookide ja keekside küpsetamine. Soojendamine. Valmis roogade ülessoojendamine. Liha- ja linnulihatükkide küpsetamine.
800 W	Vedelike keetmine või soojendamine. Köögiviljade küpsetamine. Pruunistusnõu eelsoojendamine.

Grilliga küpsetamine



Asetage pöördalus ahjuõõne põhjas olevale rullikutega toele ja toit metallrestile. See on ideaalne viis, et küpsetada lihatükke, nagu praelõigud, karbonaadid jne. Ärge unustage, et ahi läheb kuumaks.

1. Keerake võimsuse valikunupp grilli asendisse.
2. Määrake taimerit soovitud ajaseadele keerates küpsetusaeg. Mikrolaineahi käivitub automaatselt.

Märkus. Pärast kasutamist keerake taimer kindlasti nulli, muidu jääb ahi tööle.

Märkus. Grilli esmakordsel kasutamisel võite märgata suitsu või tunda kõrbelõhna. See on normaalne ning ei tähenda, et ahi on rikkis. Selle probleemi vältimiseks kuumutage grilli esmakordsel kasutamisel ahju 10 minutit ilma toiduta.

Näide: grilliga küpsetamine 40 minutit

1. Keerake võimsuse valikunupp asendisse  (Grill).
2. Keerake taimer 40 minutile.
3. Ahi hakkab automaatselt küpsetama kestusega 40 minutit funktsiooniga  (Grill).



Mikrolaine ja grilliga küpsetamine

Asetage pöördalus ahjuõõne põhjas olevale rullikutega toele ja toit metallrestile. See on ideaalne viis, et küpsetada lihatükke, nagu praelõigud, karbonaadid jne. Ärge unustage, et ahi läheb kuumaks.

1. Keerake võimsuse valikunupp soovitud mikrolaine võimsuse ja grilli taseme asendisse.
2. Määrake taimerit soovitud ajaseadele keerates küpsetusaeg. Mikrolaineahi käivitub automaatselt.

Märkus. Pärast kasutamist keerake taimer kindlasti nulli, muidu jääb ahi tööle.

Näide: küpsetamine kombinatsiooniga 360 W ja grill 30 minutit

1. Keerake võimsuse valikunupp asendisse  (Kombi 2).
2. Keerake taimer 30 minutile.
3. Ahi hakkab automaatselt küpsetama kestusega 30 minutit funktsiooniga  (Kombi 2).

MÄRKUS.

Kui avate ukse toidu küpsetamise ajal, lülitub ahi välja. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks. Küpsetustsükli lõpus lülituvad grill ja mikrolaine välja ning kõlab kell.

Mikrolaine ja grilli režiimis saab võimsust ja küpsetusaega muuta ka mikrolaineahju töötamise ajal.

Nõuanded grilliga küpsetamiseks

Grillrestile asetatavate roogade all peaks olema alus, mis püüab kinni toidujäätmed ja tilkuvad mahlad, et oleks vähem puhastamist. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel.


Toit	Kogus (kaal)	Küpsetusaeg	Erimärkused
Röstleib/-sai	2 viilu	4–5 min	
Juustuga röstleib/-sai	4 viilu	6–7 min	4–5 min röstimiseks. 2 min koos juustuga

Mikrolaine ja grilli võimsusastmed

Sümbol	Seade	Mikrolaine võimsus	Grilli võimsus
	Grill	0 W	1000 W
	Kombi 1	180 W	600 W
	Kombi 2	360 W	400 W

Sulatamise juhised funktsiooniga 180W

Leiba, puuvilju jm toiduaineid saab võimsusseadet kasutades üsna hõlpsalt käsitsi sulatada.

TOIDUAINE	ETTEVALMISTUS		SEISMIS-AEG
Leib/sai			
Väike päts	Asetage mikrolaineahju restile või köögipaberile. Pöörake poole sulatusaja möödudes.	8–10 min	10–15 min
Suur viilutatud päts	Asetage mikrolaineahju restile või köögipaberile. Pöörake poole sulatusaja möödudes.	10–13 min	10 min
2 viilu	Asetage köögipaberile.	45–60 sek	5 min
1 saiake	Asetage köögipaberile.	45–60 sek	5 min
2 saiakest	Asetage köögipaberile.	1–1½ min	5 min
Koogid ja küpsetised			
Kreemikook 450 g	Eemaldage pakendist, asetage taldrikule.	9–11 min	15–30 min
Kohupiimakook 450 g	Eemaldage pakendist, asetage taldrikule.	9–11 min	15–30 min
Pirukas (küpsetatud) 450 g	Eemaldage pakendist, asetage taldrikule.	7–9 min	15–30 min
Küpsetised 450 g	Eemaldage pakendist, asetage taldrikule.	7–9 min	15–30 min
Või			
250 g (1 pakk)	Kui fooliumis, eemaldage pakendist ja asetage taldrikule.	3–4 min	5–10 min
Puuviljad			
225 g Pehmed marjad	Asetage madalale alusele ühes kihis.	5–6 min	5–10 min
450 g Pehmed marjad	Asetage madalale alusele ühes kihis.	7–8 min	5–10 min
Road taldrikul			
400 g	Katke taldriku või mitte-PVC-st toidukilega. Soojendamiseks keerake mikrolaineahi 3–4 minutiks täisvõimsusele 100% (800 W).	7–8 min	5–10 min
Köögiviljad			
	Köögivilju ei pea enne valmistamist sulatama. Kõiki köögivilju võib sulatada ja valmistada täisvõimsusel 100% (800 W)		

Mikrolaineahju näpunäited

- Hoidke ahi alati puhas – vältige toidu üleajamist ja ärge unustage puhastada pöördaluse alt ja ukse siseküljelt.
- Soovituslik on mikrolaineahjus kasutada ümmargusi või ovaalseid kaanega haudepotte.
- Ärge kasutage metallist või metalliga kaunistatud haudepotte. Osad plastikud võivad kuuma toiduga kokkupuutumisel koolduda või sulada.
- Valmistamise ajaks katke toit kinni. Kasutage klaasist kaant, taldrikut või kúpsetuspaberit.
- Taignat, leiba jms võib sulatada otse leivakorvis või salvrätikul.
- Juhul kui toitu soojendatakse pakendis, tuleb pakend avada. Metallist või metalldekoratsioone sisaldav pakend tuleb eemaldada juhul, kui see pole spetsiaalselt mikrolaineahju jaoks mõeldud. Eemaldage kõik metallist klambrid ja traadid.
- Väikseid fooliumitükke võib kasutada kergesti ülekúpsetatavate osade (kanakoivad) katmiseks.
- Koore või nahaga toiduained tuleb kahvliga augustada (näiteks kartulid ja vorstid). Ärge keetke mikrolaineahjus mune, kuna need võivad lõhkeda.
- Asetage suuremad, paksemad tükid haudepoti serva ja püüdke toit ühesuurusteks tükkideks lõigata. Asetage toiduained alati ahju keskele.
- Toit valmib palju ühtlasemalt, kui seda aeg-ajalt segate või pöörate.
- Ülekúpsetamise vältimiseks kasutage alati retseptis ettenähtust ajast lühemat aega. Mida suurem kogus toitu, seda rohkem kulub aega.
- Köögiviljade puhul kasutage vähe vett või üldse mitte.
- Kasutage vähem soola ja maitseaineid kui tavalisel toiduvalmistamisel.
- Maitsestage hiljem.
- Mõneminutiline seismisaeg pärast ahju väljalülitamist tagab ühtlasemalt valminud roa.
- Enne serveerimist kontrollige alati, kas toit on läbinisti soojenenud.
- Nõude ja toiduainete võtmisel ahjust kasutage alati pajalappe.

Mikrolaineahju nõuanded

- **Mee pehmemdamine**
Kui mesi on kristallistunud, võtke meepurgilt kaas ära, asetage purk ahju ja soojendage mett mikrolainete abil 2 minutit.
- **Šokolaadi sulatamine**
Murdke 100 g šokolaadi ruutudeks, asetage kaussi ja kuumutage täisvõimsusel 1-2 minutit ning segage korralikult.
- **Või pehmemdamine või sulatamine**
Sulatamine võtab täisvõimsusel mõne sekundi. Pehmemdamiseks tuleks kasutada madalat võimsust.
- **Leiva värskendamine või soojendamine**
Kasutage keskmist võimsust mõne sekundi jooksul.
- **Küüslaugu koorimise lihtsustamine**
Kuumutage 3 või 4 küüslaugu küünt täisvõimsusel 15 sekundit. Pigistage ühest otsast, kuni küüs välja tuleb.
- **Puuviljamahl**
Tsitrusviljadest saab rohkem mahla kätte, kui neid soojendatakse enne pressimist täisvõimsusel 15 sekundit.
- **Pudru valmistamine**
Putru on lihtne valmistada serveerimisnõus, vältides nii poti pesemist. Järgige tootja sellekohaseid soovitusi.

Puhastus ja hooldus

Ahi peab alati puhas olema. Mahaloksunud toidujäägid ja pritsmed neelavad mikrolaineenergiat ning võivad pinnale kinni kõrbed. See võib vähendada ahju tõhusust ja põhjustada halba lõhna. Ärge püüdke mikrolaineahju ühtki osa iseseisvalt remontida ega muuta. Remonti peaks teostama ainult volitatud hooldustehnik.

Veenduge, et ahju toitejuhe oleks enne ahju puhastamist seinast välja tõmmatud.

Lisatarvikute puhastamine (pöördalus ja tugi)

Eemaldage need ahjust ja puhastage õrnatoimelise puhastusainega. Pöördaluse käsitlemisel tuleb ettevaatlik olla.

ETTEVAATUST! Ahju sisemus ja pöördalus muutuvad väga kuumaks, seega ei tasu neid kohe pärast kasutamist puudutada.

Sisemuse puhastamine

Hoidke ahju sisemus alati puhtana. Pühkige mahaläinud toit ja pritsmed koheselt ära. Ahju seintele, uksetihendile ja -pinnale jäänud toidujäägid neelavad mikrolaineenergiat, vähendavad ahju tõhusust ja võivad kahjustada ahju sisemust. Saasta puhastamiseks kasutage õrnatoimelist vedelat puhastusainet, sooja vett ja pehmet puhast lappi.

ÄRGE KUNAGI KASUTAGE MIKROLAINEAHJU MIS TAHES OSADE PUHASTAMISEL ABRASIIVSEID PUHASTUSVAHENDEID, AHJUPUHASTUSVAHENDEID EGA TERASKÄSNA.

Kinnijäänud jääkide eemaldamiseks keetke mikrolaineahjus tassitäit vett 2–3 minutit.

ÄRGE KUNAGI KASUTAGE AHJUPINDADELT JÄÄKIDE EEMALDAMISEKS NUGA VÕI MUID RIISTU.

Ahju sisemusest lõhnade eemaldamiseks keetke seal 5 minutit tassitäit vett 2 supilusikatäie sidrunimahlaga.

Välispinna puhastamine

Avage juhtpaneeli puhastamise ajaks ahjuuks. Nii ei hakka ahi kogemata tööle. Ahju välispindu tuleb puhastada õrnatoimelise puhastusaine ja veega ning seejärel pühkida ahju puhta niiske lapiga üleliigse puhastusaine eemaldamiseks. Kuivatage pehme lapiga.

Puhastamiseks sobivad ka pihustatavad aknapuhastusvahendid või universaalsed pihustatavad köögi puhastusvahendid. Ärge kunagi kasutage ahju välispindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusaineid, küürimiskäsna või tugevatoimelisi kemikaale. Seadme tööosade kahjustumise vältimiseks ärge laske veel ventilatsioonivadmesse immitseda.

Puhastus ja hooldus (grill)

Elemendile võib ahju kasutamise ajal sattuda rasva või õli. Oodake ahjuõhne jahtumiseni ja pühkige õlipritsmed ära enne järjekordset ahju kasutamist. Grillile jäänud ained võivad põhjustada ebameeldivat lõhna ja suitsu.

GARANTIITINGIMUSED

Electrolux annab seadmele järgmise garantii, mis kehtib seadme esimese ostja jaoks.

1. Garantii kehtib 24 kuud alates seadme ostmisest ja üleandmisest esimesele jaeostjale, mida tuleb tõendada ostuarve vms dokumendiga. Garantii ei hõlma äriotstarbel kasutatavaid seadmeid.
2. Garantii hõlmab kõiki osasid ja komponente, mille rike tuleneb valmistamise või materjali veast. Garantii ei hõlma seadmeid, mille viga või omaduste halvenemine on tingitud väärkasutusest, õnnetusest, hooletusest, väärast paigaldusest, kooskõlastamata modifitseerimisest või ebaõnnestunud remondist, ärikasutusest või kasutusjuhendis olevate nõuete ja soovitude eiramisest. Käesolev garantii ei hõlma hõõglampe, väljavõetavaid klaasnõusid, plastosi jms osi.
3. Kui tekib vajadus garantiiremondi järele, pöörduge lähimasse hoolduskeskusse (ELECTROLUXi hoolduskeskus või volitatud esindaja). ELECTROLUX jätab endale õiguse määrata remondikoht (nt kliendi kodu, kasutuskoht või ELECTROLUXi töökoda).
4. Garantii ja tasuta asendamine hõlmab nii tööjõudu kui materjale.
5. Garantiikorras tehtud remonttööd ei pikenda seadme garantiiaega. Garantiiremondi käigus seadmest eemaldatud osade omandiõigus siirdub ELECTROLUXILE.
6. Käesolev garantii ei tühistata ostja seadustest tulenevaid õigusi.

Euroopa garantii

Teise riiki kolimisel siirduvad teie garantiijärgsed õigused koos teiega järgmistel tingimustel:

- Garantii algab toote ostmise kuupäevast.
- Garantii jääb kehtima samaks perioodiks ning samasuguse töö ja osade ulatuses nagu see kehtib teie uues elukohariigis antud mudeli või tooteseeria puhul.
- See garantii kehtib ainult teile ega ole võõrandatav.
- Teie uus elukoht asub Euroopa Ühenduses (EÜ) või Euroopa vabakaubandusleppe riigis.
- Toode paigaldatakse ja seda kasutatakse vastavalt meie juhistele ning ainult tavalisel kodusel otstarbel.
- Toode paigaldatakse teie uues asukohariigis kehtivaid nõudeid järgides.

Enne kolimist võtke palun ühendust lähima klienditeeninduskeskusega (loetletud all) ning teavitage neid oma uuest kodust. Seejärel teavitavad nad kohalikku teenindusorganisatsiooni teie kolimisest, et nad saaksid teie ja teie seadmete eest hoolt kanda.

Prantsusmaa	Senlis	+33 (0) 3 44 62 20 13
Saksamaa	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Itaalia	Pordenone	+39 (0) 800117511
Rootsi	Stockholm	+46 (0) 20 78 77 50
Ühendkuningriik	Slough	+44 (0) 1753 219898

Мазмұны

Микротолқынды пешті пайдаланбас бұрын	122
Техникалық сипаттама	122
Қауіпсіздік нұсқаулары	123
– Ыдыс-аяқтың жарамдылығын тексеру	123
– Тағамның қауіпсіздігі	124
Тағамды гриль режимінде, аралас режимде пісіру жөніндегі қауіпсіздік нұсқаулары	125
Орнату	127
– Электр желісіне жалғау	127
Пештің жабдығы мен керек-жарақтары бойынша нұсқаулық	128
– Қораптан шығару	128
Микротолқынды пешті іске қосу	129
– Бөлшектерінің атауы мен функциясы	129
– Бұрылмалы табақты орнату	129
– Басқару панелі	130
– Микротолқынды пеште пісіру	131
– Микротолқынды пештің қуатын орнату бойынша нұсқаулық	131
– Гриль режимінде тамақ пісіру	132
– Микротолқын мен гриль режимінде пісіру	132
– Гриль режимінде тамақ пісіру бойынша ұсыныстама	133
– Микротолқын мен гриль режимінде пісіру бойынша ұсыныстама	133
– Микротолқын мен грильдің қуат деңгейлері	133
– Еріту нұсқауларын қолдану ☼ 180Вт	134
– Микротолқынды пешке қатысты кеңестер	135
– Күтім және тазалау	136
– Керек жарақтарды (бұрылмалы тұрғы мен тіреуіш) тазалау	136
– Пештің ішін тазалау	136
– Пештің сыртын тазалау	137
– Күтім және тазалау (Гриль)	137
Кепілдік шарттары	138

Жаңа микротолқынды пешті сатып алуыңызбен ҚҰТТЫҚТАЙМЫЗ.

Electrolux компаниясының өнімін таңдағаныңызға рахмет. Жаңа микротолқынды пешіңіздің сіз үшін аса пайдалы болып, көп көмек жасайтынына біз сенімдіміз. Ас үйдің барлық жаңа аспаптары сияқты, осы пештің де барлық жаңа функциялары мен мүмкіндіктерін үйрену үшін біраз уақыт керек, бірақ уақыт өте келе ол сіз үшін аса қажетті затқа айналады.

Микротолқынды пешті пайдаланбас бұрын

Қолдану нұсқаулығын зейін қойып оқыңыз да, берілген ұсыныстамаларды орындаңыз, бұл нұсқаулар жаңа Electrolux микротолқынды пешіңізді барынша пайдаға асыру үшін дайындалған. Бұл нұсқаулық кітапшаны болашақта қарау үшін құрылғымен бірге сақтап қоюдың маңызы аса зор. Құрылғы сатылса не басқа пайдаланушыға берілсе не өзіңіз көшіп, құрылғыны қалдырсаңыз, оның жаңа иесі құрылғының функциялары мен оған қатысты ескертулерден хабардар болу үшін осы кітапшаны құрылғымен бірге қалдырудың маңызы зор.

Техникалық деректер

Сыртқы өлшемдері	Салмақ 13,46 кг
	Көлемі 21 л
Ені 485 мм	Қорек көзі 230 В, 50 Гц
Тереңдігі 422 мм	Сақтандырғыш 10А
Биіктігі 287 мм	
	Қуат тұтынуы
Ішінің өлшемдері	Микротолқынды пеш 1250 Вт
	Гриль 1000 Вт
Ені 335,8 мм	Қуаты шығысы
Тереңдігі 314 мм	Микротолқынды пеш 800 Вт
Биіктігі 206 мм	Гриль 1000 Вт

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулар.

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ДА, БОЛАШАҚТА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

- Кіріктірілген қорғаныс құрсауының ажыратқышы микротолқынды пештің есігі ашық тұрғанда, оның жұмыс істеуіне жол бермейді.
- Оларға тиіспеңіз, және пештің есігі ашық тұрғанда, оны жұмысқа қосуға әрекет жасамаңыз, себебі микротолқынды қуаттың әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.
- Есіктің тығыздағыш беткі қабаттарына тағамның шашырауына немесе тазартқыш зат қалдығының жиналуына жол бермеңіз. Тазалау бойынша нұсқауларды Тазалау және күтім ұстау тарауынан қараңыз.
- Пештің есігінің дұрыс жабылуының және төмендегілерге зақым келмеуінің ерекше маңызы бар: (1) есік (жапырылған), (2) топсалар мен ысырмалар (сынған немесе осал), (3) есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беткі қабаттар.

ЕСКЕРТУ : Егер есік, топсалар/ысырмалар немесе есік тығыздағыштары зақымданған болса, микротолқынды пешті уәкілетті техникалық маман жөндегенше, оны жұмысқа қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ : Өндірісте оқып-үйренген қызмет көрсетуші мамандардан басқа адамдар үшін осы пешті жөндеу немесе өлденеге бейімдеу қатерлі болады. Егер оны жөндеу қажет болса, жақын жердегі уәкілетті қызмет орнының өкіліне хабарласыңыз.

- Сыртқы корпусын, есігін немесе басқару панелін ешқашан да ағытып алмаңыз. Себебі асқын кернеудің қатерлі әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.
- Осы пешті тек осы нұсқаулықта берілген “орнату жөніндегі нұсқауларға” сәйкес орнатыңыз немесе орналастырыңыз.
- Құрылғыны осы нұсқаулықта суреттелген мақсатта ғана пайдаланыңыз. Құрылғы ішінде жеміргіш химиялық заттарды пайдаланбаңыз. Пештің бұл түрі тағамды жылыту, пісіру немесе жібіту үшін арнайы жасалған. Пеш өнеркәсіпте немесе зертханада пайдалану үшін немесе

коммерциялық мақсатта пайдалану үшін жасалмаған, себебі бұл кепілдікті заңды күшінен айырады.

- Бос тұрған пешті жұмысқа қоспаңыз. Пеш ішінде микротолқын қуатын сіңіретін тағам немесе су болмаса, магнетронды түтік бүлінуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны далада сақтамаңыз. Бұл құрылғыны судың жанында пайдаланбаңыз.
- Микротолқынды пештің ішінде киім-кешекті немесе газеттерді кептіруге әрекет жасамаңыз. Мұндай заттар тұтануы мүмкін.
- Пештің ішін зат сақтау үшін пайдаланбаңыз. Іске қосылмай тұрған пештің ішіне қағаз заттарды, ас үй жабдығын немесе тағамды қалдырмаңыз.
- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде оның беткі қабаттарының температурасы өте жоғары болуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ : Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз, ал жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз. Суды ешқашан пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ : Балалар немесе мүгедек адамдар микротолқынды пешті қауіпсіз жолмен пайдалана алатын және дұрыс қолданбаудың қатерін түсінетін етіп, оларға тиісінше нұсқаулар берілген жағдайда ғана, ересектердің қадағалауынсыз олардың микротолқынды пешті пайдалануына рұқсат беріңіз.

Жабдықтың қауіпсіздігі

- Тек микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамды жабдықты ғана пайдаланыңыз.
- Шыны, шыны керамикалық және отқа төзімді шыны ыдыс-аяқтың көпшілігі микротолқынды пеште пайдалануға тамаша жарайды. Микротолқын қуаты шыны мен керамикадан жасалған заттардың көпшілігін қыздырмағанымен де, тағамның қызуы ыдысқа

берілетін болғандықтан, бұл ыдыс-аяқ ысып кетуі мүмкін. Табақтарды пештен алған кезде қолғап киген жөн.

Ас пісіретін ыдыстың жарамдылығын тексеру

- Ыдыс-аяқтың микротолқынды пештерде пайдалану үшін жарамдылығын тексеру қажет.
- Ас пісіретін ыдысты микротолқынды пештің ішіне жартылай су құйылған стаканмен қатар қойыңыз. (900 Вт) бойынша (100%) бір минут қыздырыңыз. Ысып кеткен ыдысты пайдаланбау керек. Сәл ғана жылыған ыдысты асты жылыту үшін пайдалануға болады, бірақ тағам пісіру үшін қолдануға болмайды. Егер ыдыс бөлме температурасында болса, демек, ол тамақ пісіруге жарайды.
- Қағаз сүрткіштер, балауызды қағаз, қағаз сүлгілер, тарелкелер, шыныаяқтар, картон қораптар, мұздатылған заттардың орауыштары және тығыз қағаз тамаша ыдыс болып табылады. Ыдыс қатты қызып немесе тұтанып кетпес үшін оның ішіне қуатты сіңіретін тамақ салынғанын әрдайым тексеріп отырыңыз.
- Көптеген пластик ыдыс-аяқты, тостақтарды, мұздатқыш сауыттар мен пластик орауыштарды микротолқынды пеште пайдалануға болады. Микротолқынды пеште пластик ыдыстарды пайдаланған кезде өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. Аса майлы немесе қанты көп тағам салынған пластик ыдысты пайдаланудан сақтаныңыз, себебі, мұндай тағамдар аса қатты ысиды да, кейбір пластик ыдысты ерітіп жіберуі ықтимал.
- Тағамды пластик, қағаз ыдыста немесе басқа да тұтанғыш сауытта қыздырған немесе пісірген кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз, және оны мезгіл-мезгіл байқап отырыңыз.
- Микротолқынды пеште қолдануға болатындығы арнайы көрсетілмеген металл ыдыс-аяқ пен металл ернеулі ыдыс-аяқты микротолқынды пеште қолдануға болмайды.
- Шөлмек сияқты аузы тар сауыттарды микротолқынды пеште тамақ пісіру үшін пайдаланбау керек.
- Ыдыстың қақпағын ашқан кезде буға күйіп қалмас үшін абай болыңыз.

Қаңылтыр сауыттар

Төмендегі ережелерді ұстана отырып, жұқа қаңылтыр қағаздан жасалған таяз ыдыстарды микротолқынды пеште тағамды жылыту үшін қауіпсіз пайдалануға болады:

1. Қаңылтыр қағаздан жасалған сауыттардың тереңдігі 3 см-ден (1 1/4") аспауға тиіс.
2. Қаңылтыр қақпақты пайдалануға болмайды.
3. Қаңылтыр қағаздан жасалған ыдыста кем дегенде үштен екі бөлігіне дейін тағам болуы керек. Бос ыдысты ешқашан да пайдалануға болмайды.
4. Қаңылтыр қағаздан жасалған сауыттар тек микротолқынды пештің ішінде ғана пайдаланылуға тиіс және жан-жағына ештеңе тигізуге болмайды. Егер пештің металдан жасалған бұрылмалы тұрғысы немесе тамақ пісіретін сәресі болса, қаңылтыр қағаз сауытты жоғары қараған отқа төзімді табаққа салу керек.
5. Микротолқынды пеште бір рет қолданылған қаңылтыр сауыттарды ешқашан екінші рет пайдалануға болмайды.
6. 15 минут не одан да көп уақыт іске қосылып тұрған микротолқынды пешті қайта пайдаланбас бұрын суытып алу қажет.
7. Ыдыс пен бұрылмалы тұрғы пайдалану барысында қатты ысып кетуі мүмкін, оларды пештен алғанда аса абай болыңыз. Оларды пештен алған кезде шүберекпен ұстаған немесе қолғап киген жөн.
8. Алюминий қаңылтырдан жасалған сауытты пайдаланған кезде, тағамды жылыту не пісіру үшін әдеттегіден де көбірек уақыт кететінін ұмытпаңыз, сондай-ақ тағамды дастарқанға ыстықтай тартыңыз.

Тағам қауіпсіздігі

- Микротолқынды пеште тағамды кәстрөлге салып қыздырмаңыз. Тағамды әрқашан да қолайлы ыдысқа аударып салыңыз.
- Микротолқынды пеште тағамды ыстық майға қуыруға болмайды, себебі майдың температурасын бақылау мүмкін болмағандықтан қатерлі жағдайлар орын алуы ықтимал.

- Микротолқынды пеште попкорнды қуыруға болады, бірақ тек осы мақсатқа арналған қапшықтарда немесе ыдыста қуыру керек. Оны қуырған кезде пешті қараусыз қалдыруға болмайды.
- Бу түзіліп және жарылмас үшін қабығы немесе қауашағы қатты тағамның қабығын тесіңіз. Мысалы, алма, картоп, балапан бауыры және жұмыртқаның сарысы сияқты тағамды тесу керек.
- Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

ЕСКЕРТУ : Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

ЕСКЕРТУ : Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде олар біраз уақыттан кейін тасып кетуі мүмкін, сондықтан ыдысты ұстаған кезде сақ болу керек.

ЕСКЕРТУ : Микротолқынды пеште сұйық тағамды, мысалы, сорпа, тұздық пен сусындарды қыздырған кезде, сұйық тағам көпіршіп қайнамастан-ақ қайнау нүктесінен аса қызып кетуі мүмкін. Бұндай жағдайда тағам кенет тасып төгілуі мүмкін. Мұндай жағдай болмас үшін төмендегі қадамдарды жасау керек:

1. Тар мойынды тік қабырғалы ыдысты пайдаланбауға тырысыңыз.
2. Қатты қыздырып жібермеңіз.
3. Ыдысты пешке қоярдың алдында және қыздырудың орта тұсында сұйық тамақты араластырыңыз.
4. Қыздырғаннан кейін пештің ішінде шамалы уақыт қалдырыңыз да, ыдысты абайлап алардан бұрын тағы араластырыңыз.

ЕСКЕРТУ : Бүтін жұмыртқа және бекітілген сауыттар сияқты кейбір өнімдер - мысалы, бекітілген қалбырлар жарылып кетуі мүмкін, сондықтан да оларды бұл пеште қыздыруға болмайды. Кей жағдайда

қабығы аршылған жұмыртқа да пісіру барысында жарылып кетуі мүмкін. **Әрқашан сарысын тесіңіз, содан кейін қақпақпен жабыңыз да, қақпақты ашардан бұрын бір минут қоя тұрыңыз.**

Тамақты пісіру барысында есіктің маңынан бу шығуы, немесе есіктің булануы немесе тіпті есіктің астыңғы жағында су тамшылары пайда болуы қалыпты жағдай. Бұл тағам қызуынан пайда болатын конденсат және оның пештің қауіпсіз жұмыс жасауына еш зияны жоқ. Есік пештің ішін түгел тығыздап тастауға тиіс емес.

- Бұрылмалы тұрғыны қолмен бұрам деп күш салмаңыз. Бұл оның бұзылуына әкелуі мүмкін.
- Микротолқын жұмыс істеп жатқанда пештің ішінде ұшқын шығуы әдетте металл ыдыс-аяқты қолданғаннан пайда болады. Алайда жиі ұшқындай беру, құрылғыға нұқсанкелтіреді. Бағдарламаны тоқтатыңыз да, ыдысты тексеріңіз.
- Пештің үстіңгі, артқы жағында, бүйірі мен түбінде орналасқан желдеткіш саңылаулар бітеліп қалмас үшін абай болу керек.

ЕСКЕРТУ : Бұл пешті коммерциялық мақсаттарда пайдаланбаңыз. Бұл пеш тек тұрмыста пайдалану үшін жасалған.

Тағамды гриль режимінде, аралас режимде пісіру жөніндегі қауіпсіздік нұсқаулары

1. Егер гриль режимінде тамақ пісірген кезде пештің шыны терезесіне су шашырса ол сынып кетуі мүмкін.
2. Пешке тағам салғанда және алғанда міндетті түрде арнайы қолғап киіңіз. Ыдыстар пештің ішінде қатты ысып кетуі мүмкін, сондықтан күйіп қалудан сақтаныңыз. Бұрылмалы табақ пен металл сөре де қатты ысып кетеді, сондықтан оларды ұстағанда міндетті түрде арнайы қолғап киіңіз.
3. Пешке тағам салғанда және алғанда пештің терезесінің ішкі жағына немесе сыртқы жағына металл заттарды тигізбеңіз. Есіктің ішкі жағы мен пештің іші қатты ысып кетеді, сондықтан пештегі тағамды қараған кезде абай болыңыз.

4. Бұрылмалы табақ пен сауыттарды пайдаланып болған бетте суық суға салмаңыз немесе дереу суытуға тырыспаңыз.
5. Пештің үстіне ешқандай зат қоймаңыз пештің үстіңгі жағы қатты ысып кетеді, сондықтан оның үстіне қойылған зат ыстықтан бүлінуі мүмкін.
6. Пешті тек гриль режимін пайдаланар алдында ғана алдын ала қыздырыңыз, ал микротолқынды немесе аралас режимдерді (микротолқын мен гриль) пайдаланғанда алдын ала қыздырмаңыз.

Ескерту : Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, температурасы аса жоғары болатындықтан, балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Қауіпсіздік жөніндегі осы нұсқауларды сақтаңыз!

Орнату.

1. Есіктегі қандай да бір жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
2. Пешті жазық, тегіс жерге орнату керек. Орнатылатын беткі қабат пештің салмағын (17 кг) және оның ішіндегісін көтере алатындай мықты болуға тиіс. Дірілдеу немесе шуылдау мүмкіндігін болдырмас үшін пеш орнықты жерде тұруға тиіс.
3. Пешті от пен судан алыс ұстаңыз. От пен судың әсеріне ұшыраса, пештің жұмыс сапасы нашарлап, бұзылуы мүмкін, сондықтан оны от пен су көздерінен алыс орнатыңыз.
4. Пештің корпусының үстіңгі және бүйір жақтарындағы желдеткіш саңылауларды бітеп тастамаңыз, сондай-ақ оның үстіне ешқандай зат қоймаңыз. Егер пеш жұмыс істеп тұрғанда желдеткіш саңылаулар бітеліп қалса, пеш қызып кетіп, бұзылуы мүмкін. Желдеткіш саңылаулардан ыстық ауа шығады, сондықтан оларды қалқаламаңыз, және пеш пен артқы қабырғаның арасында қалқалайтын зат болуына жол бермеңіз.
5. Пешті мүмкіндігінше радиоқабылдағыш пен теледидардан алыс жерге қойыңыз. Бұл пеш радиобөгеуілдерді басуға қатысты ЕЕС талаптарына сай келеді, алайда оны радиоқабылдағышқа немесе теледидарға тым жақын орналастырса, шамалы бөгеуіл пайда болуы мүмкін, сондықтан оларды мүмкіндігінше бөлек ұстаңыз.
6. Егер бұрышқа орналастырсаңыз, қабырғамен арада кем дегенде 10 см және микротолқынды пештің үстінен 10 см бос орын қалдырыңыз.

МАҢЫЗДЫ! Пешті ас үйдегі кез келген жерге орналастыруға болады. Пешті жазық әрі тегіс бетке орналастырыңыз және пештің астыңғы бетінің желдеткіш саңылауларының (жеткілікті түрде желдетілуі үшін) бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.

Электр тоғына қосу

Пеш 230 В, 50 Гц, жерге қосылған розеткаға арналған қорек сымымен және ашасымен бірге жеткізіледі.

Жерге қосу қысқа тұйықталудың орын алу қатерін барынша азайтады. Пеш кернеуінің қорек көзіне сәйкес келетінін тексеріңіз.

Ескерім. Егер пеш розеткаға ұзартқыш сым арқылы жалғанған болса, сымның жерге қосылуын қамтамасыз етіңіз.

Бұл құрылғы жерге қосылған қорғанысы жоқ қорек көзінде пайдаланылмауға тиіс. Егер пештің электр желісіне жалғануына немесе қорек көзінің жерге қосылған қорғаныспен қамтамасыз етілгеніне қатысты күмәніңіз болса, электрші маманға хабарласыңыз.

Бұл құрылғы жерге қосылуға тиіс. Егер бұл құрылғы сымы өзгертілмейтін ашамен жабдықталып, оған сіздің розеткаңыз жарамайтын болса, қатерге ұшырамас үшін оны құрылғының өндірушісі, оның қызмет көрсетуші өкілі немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруға тиіс.

Егер қуат көзі сымына зақым келген болса, қатерден сақтану үшін оны өндіруші немесе оның техникалық қызмет көрсетуші агенті немесе сол сияқты білікті маман ауыстыруға тиіс.

Пештің жабдығы мен керек-жарақтары бойынша нұсқаулық

Микротолқынды пеште тамақ пісіру үшін неше түрлі ыдыс-аяқ пен материалдарды қолдануға болады. Өзіңіздің қауіпсіздігіңіз үшін және ыдыс-аяқ пен пештің бүлінуіне жол бермеу үшін, тамақ дайындаудың әрбір тәсілі үшін тиісті ыдыс-аяқ пен материалдарды пайдаланыңыз. Төмендегі тізім жалпылама кеңес береді.

Материал	Ыдыс-аяқ	Жұмыс режимі		
		Микротолқын	Гриль	Аралас режим
Керамика және шыны	“Корнинг” ыдысы	ИӘ	ИӘ	ИӘ
	Қызуға төзімді шыны ыдыс	ИӘ*1	ИӘ	ИӘ*1
	Металмен әрленген шыны ыдыс	ЖОҚ	ЖОҚ	ЖОҚ
	Қорғасынды хрусталь	ЖОҚ	ЖОҚ	ЖОҚ
Фарфор	Металсыз әрленім	ИӘ	ИӘ	ЖОҚ
Керамика*2		ИӘ	ИӘ	ИӘ
Пластик	Микротолқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдыс	ИӘ	ЖОҚ	ЖОҚ
	Пластик орауыш	ИӘ	ЖОҚ	ЖОҚ
Металл	Пеш таба	ЖОҚ	ИӘ	ЖОҚ
	Алюминий қағаз*3	ИӘ	ИӘ	ИӘ
Қағаз	Тостақ, тәрелке, сүлгі	ИӘ	ЖОҚ	ЖОҚ
	Балауызды қағаз	ИӘ	ЖОҚ	ЖОҚ
Ағаш		ЖОҚ	ЖОҚ	ЖОҚ
Керек-жарақтар	Гриль торы	ЖОҚ	ИӘ	ИӘ
	Бұрылмалы табақ	ИӘ	ИӘ	ИӘ
	Бұрылмалы таған	ИӘ	ИӘ	ИӘ

ИӘ: Пайдаланылатын ыдыс-аяқ пен керек-жарақ

ЖОҚ: Пайдалануға болмайтын ыдыс-аяқ пен керек-жарақ

*1 Тек егер металл жиегі болмаса.

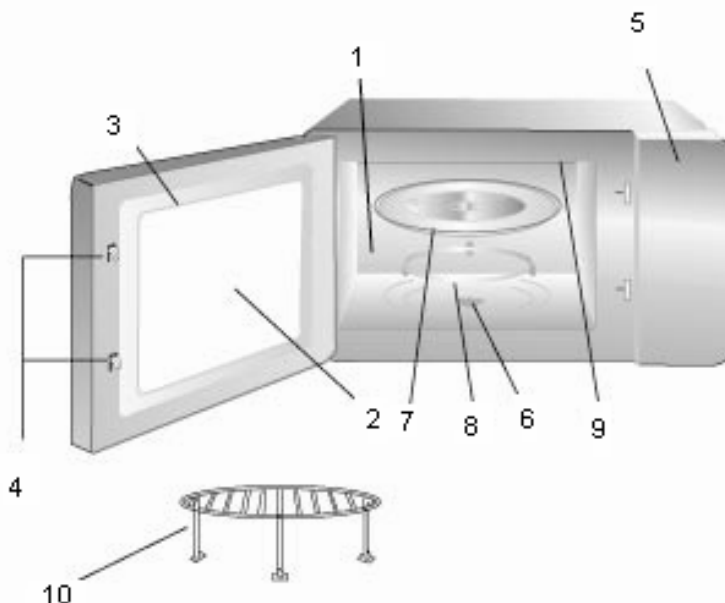
*2 Тек егер металл жалатылмаған болса.

*3 ЕСКЕРІМ: Алюминий қағазды тек қалқалау үшін ғана пайдаланыңыз, артық пайдалану ұшқындауға себеп болуы мүмкін.

Орауын ашу

Ескерім. Пешті қораптан шығарған кезде, оның зақымданбағанын тексеріңіз. Бүлінген жері болса немесе қандай да бір бөлшектері жетіспесе, дереу сатып алған дүкенге хабарлау керек. Пеш, пештің бөлшектері мен керек-жарақтары қорғағыш қаңылтыр қағазға оралған болуға тиіс. Мұндай жағдайда, пешті пайдаланбас бұрын осы қаңылтыр қағазды алып тастау шарт. Орам материалын кішкентай балалар ойынға пайдаланатындай етіп қалдырмаңыз. Бұл қауіпті болуы мүмкін.

Микротолқынды пешті іске қосу



Бөлшектерінің атауы мен функциясы

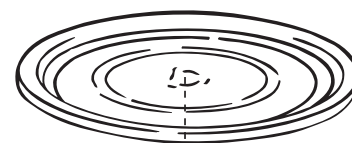
1. Тамақ пісіретін бөлік. Пешті пайдаланып болғаннан кейін бөлікті сүртіңіз.
2. Терезе. Микротолқынды пеш жұмыс істеп тұрғанда, ішіндегі тағамды тексеріп отыруға болады.
3. Пештің есігі. тамақ пісірген кезде есік мықтап жабылған болуға тиіс.
4. Ысырмалы ілмек және қауіпсіз құрсаулау жүйесі.
5. Басқару панелі.
6. Бұрылмалы тұрғының тетігі
7. Бұрылмалы тұрғы. Ыстыққа төзімді арнайы шыныдан жасалған. Қолайлы ыдысқа салынған тағамды пісіру үшін осы науаның үстіне қояды. Пешті бұрылмалы науасыз пайдаланбаңыз.
8. Бұрылмалы науа тағаны. Бұрылмалы науаны ұстау үшін тағанды ас пісіретін бөліктің еденіне қойыңыз.
9. Гриль.
10. Гриль торы.

Бұрылмалы табақты орнату

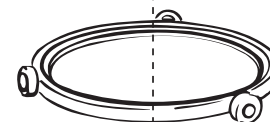
1. Бұрылмалы табақ тағанын пештің ішіне орнатыңыз.
2. Бұрылмалы табақты суретте көрсетілгендей, бұрылмалы тағанға орналастырыңыз. Бұрылмалы табақтың білікшесінің оның науашасына мықтап бекігеніне көз жеткізіңіз. **Бұрылмалы табақты ешқашан төңкеріп қоймаңыз.**

- Бұрылмалы табақ пен бұрылмалы тағанның екеуін де тамақ пісіргенде пайдалану керек.
- Тамақ пісіру үшін барлық тағам мен тамақ салынған сауыттар әрқашан да осы бұрылмалы табақтың үстіне қойылады.
- Осы бұрылмалы табақ сағат тілінің бағытымен және керісінше айналады; бұл қалыпты жағдай.

Бұрылмалы табақ



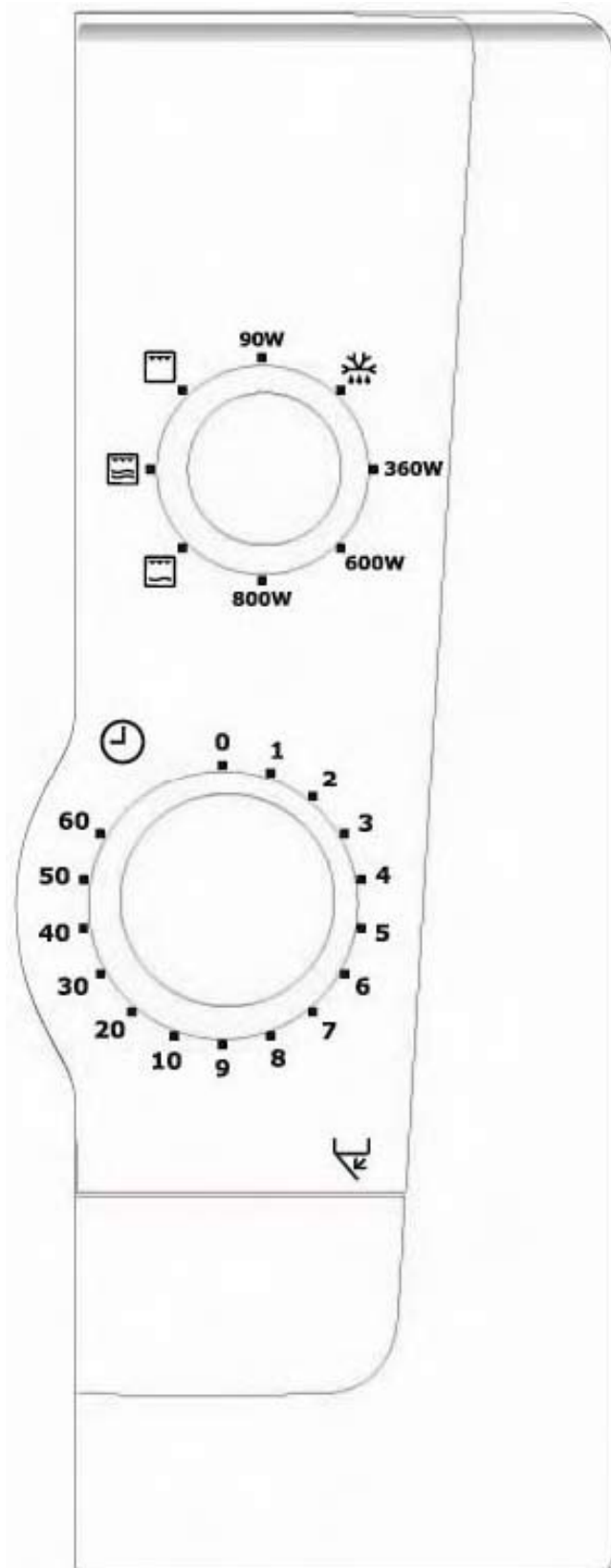
Аунақшалы люнет



Бұрылмалы тұтқа



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Қуат қосқышы

Тағамға арналған дұрыс қуат деңгейін таңдау үшін осы түймешені баптаңыз.

2. Таймер

Қалаған тамақ пісіру уақытына орнатылады. Тамақ пісіру басталады. Сағат механизмдері бар барлық таймерлерді қалаған уақыттан асыра бұрап, кері қайтарса, дәлірек жұмыс істейді.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕ ПІСІРУ

1. Есікті ашыңыз да, тағамды бұрылмалы табаққа қойыңыз. Есікті жабыңыз.
 2. Қуат қосқышын қалаған қуат деңгейіне орнатыңыз. (Төмендегі кестені қараңыз).
 3. Таймерді қалаған уақытқа орнатыңыз.
- Пеште тамақ пісіріле бастайды.**

Тамақ пісіру уақыты 2 минуттан кем болған жағдайда, таймерді көбірек уақытқа қойыңыз да, кейін қалаған уақытқа қайтарыңыз. Тамақ пісіп жатқанда пешті сөндіру үшін таймерді 0-ге бұрасаңыз болғаны.

Ескерім: Пайдаланып болғаннан кейін таймерді 0 қалпына қойыңыз, әйтпесе пеш жұмыс істей береді.


Мысалы: 600 Вт бойынша 20 минут пісіру

1. Қуат қосқышын 600 Вт мәніне қойыңыз.
2. Түймешені 20 мәніне бұраңыз.
3. Пеш 600 Вт бойынша 20 минут пісіруге автоматты түрде кіріседі.

Піскен суық тағамдарды ысыту

- Тағам өндірушінің тамақты пісіру үшін көрсеткен уақытын тек нұсқаулық ретінде ғана пайдалану керек. Егер тағам көрсетілген уақыт өткенде буы бұрқырап әбден піспесе, оны пешке қайта қойыңыз да, дайын болғанша пісіріңіз. Кәдімгі тұшпапеште пісіргендей етіп пісіресіз.
- Тағамды, әсіресе тұздықтар мен бұқтырылған тағамдарды мезгіл-мезгіл араластырып отырыңыз.
- Піскен тамақты сәл уақыт бұқтырып қоюдың маңызы зор, бұл тамақ пісірудің бір бөлігі, ол сондай-ақ тағамның температурасының біркелкі болуына мүмкіндік береді.

Микротолқынды пештің қуатын орнату бойынша нұсқаулық

Қуат параметрлерін орнату	Пайдалану жолдары
90 Вт	Жылы күйде сақтау; Тағамды жылы күйінде сақтайды
	Жібіту; Мұздатылған тағамды жібіту.
360 Вт	Баяу қайнату; Кейбір бұқтырылған етті пісіру циклын аяқтау. Қыздырып және бұқтырып пісірілетін тағамдар. Тәтті кремдер мен ірімшікті кекстер.
600 Вт	Орташа; Қыздырып және бұқтырып пісіру үшін тезірек жібіту және жылыту. Торттар мен ашыған қамырдан бәліш пісіру. Жылыту; Бұрын дайындалған тағамды жылыту. Ет пен құс етінің кесектерін қуыру
800 Вт	Сұйық тағамды қайнату немесе жылыту. Көкөніс пісіру. Қуырылған тағамды жылыту.

Гриль режимінде тамақ пісіру



Бұрылмалы табақты пештің ішіндегі аунақшалы люнеттің үстіне қойыңыз да, тағамды металл торға салыңыз. Осы әдіс қоң ет, жаншылған ет т.с.с. сияқты етті қуыруға тамаша жарайды. Пеш ыстық болуға тиіс екенін ұмытпаңыз.

1. Қуат ауыстырып-қосқышын гриль режимі параметріне орнатыңыз.
2. Таймерді қалаған уақытқа қою арқылы пісіру уақытын орнатыңыз. Микротолқынды пеш автоматты түрде іске қосылады.

Ескерім: Пайдаланып болғаннан кейін таймерді 0 қалпына қойыңыз, әйтпесе пеш жұмыс істей береді.

Ескерім: Алғашқы кезде түтін байқалуы немесе күйген иіс шығуы мүмкін, бұл қалыпты жағдай және пештің істен шыққанының белгісі емес. Мұндай жағдайға жол бермес үшін грильді бірінші рет пайдаланған кезде, пешке тағам салмастан гриль режимінде 10 минут қыздырыңыз.

Мысалы: Грильді 40 минут пайдаланып тамақ пісіру үшін

1. Қуат қосқышын  (Гриль) мәніне қойыңыз.
2. Түймешені 40 мәніне бұраңыз.
3. Пеш автоматты түрде  (Гриль) режимінде 40 минут пісіруге кіріседі.



Микротолқын мен гриль режимінде пісіру

Бұрылмалы табақты пештің ішіндегі аунақшалы люнеттің үстіне қойыңыз да, тағамды металл торға салыңыз. Осы әдіс қоң ет, жаншылған ет т.с.с. сияқты етті қуыруға тамаша жарайды. Пеш ыстық болуға тиіс екенін ұмытпаңыз.

1. Қуат қосқышын қалаған микротолқын қуатына және гриль деңгейіне орнатыңыз.
2. Таймерді қалаған уақытқа қою арқылы пісіру уақытын орнатыңыз. Микротолқынды пеш автоматты түрде іске қосылады.

Ескерім: Пайдаланып болғаннан кейін таймерді 0 қалпына қойыңыз, әйтпесе пеш жұмыс істей береді.

Мысалы: 360 Вт және Гриль режимінде 30 минут пісіру үшін

1. Қуат қосқышын  (Аралас 2) мәніне қойыңыз.
2. Түймешені 30 мәніне бұраңыз.
3. Пеш автоматты түрде  (Аралас 2) режимінде 30 минут пісіруге кіріседі.

ЕСКЕРІМ:

Егер тамақ пісіру кезінде пештің есігін ашсаңыз, пеш сөніп қалады. Пісіруді қайта бастау үшін есікті жабыңыз.

Пісіру циклы аяқталған кезде гриль мен микротолқын режимі сөнеді де, қоңырау дыбысы естіледі.

Микротолқын мен гриль режимде қуат деңгейін таңдау мен тамақ пісіру уақытын микротолқынды пеш жұмыс істеп тұрғанда өзгертуге болады.

Гриль режимінде тамақ пісіру бойынша ұсыныстама

Тағамның барлығын гриль сөресіне орналастырып, тазалауды жеңілдету үшін сөренің астына тәрелке қойыңыз, шашыраған тағам мен шырын соған жиналады. Пісірудің орта тұсында барысында тағамды түгелдей аударыстырыңыз.


Тағам	QTҮ. (Салмағы)	Пісіру уақыты	Арнайы ескерімдер
Қыздырылған нан	2 тілім	4 – 5 мин.	
Ірімшік салып қыздырылған нан	4 тілім	6 – 7 мин.	Қыздыру үшін 4 – 5 мин. керек. Нанның бетін қыздыру үшін 2 мин. керек

Микротолқын мен грильдің қуат деңгейлері

Белгіше	Параметр	Микротолқын қуаты	Гриль қуаты
	Гриль	0 Вт	1000 Вт
	Combi 1	180 Вт	600 Вт
	Combi 2	360 Вт	400 Вт

Еріту нұсқауларын қолдану 180Вт

Нан мен жеміс-жидек сияқты кейбір тағам түрлерін қуат параметрін пайдалану арқылы қолдан жібітуге болады.

ТАҒАМ	ДАЙЫНДАУ		ТҰРУ УАҚЫТ
Нан			
Кішкентай тілім	Микротолқынды пешке төзімді сөреге немесе ас үй қағазына салыңыз. Жібіту уақытының орта тұсында аударыңыз.	8 – 10 мин.	10 – 15 мин.
Туралған үлкен бөлке	Микротолқынды пешке төзімді сөреге немесе ас үй қағазына салыңыз. Жібіту уақытының орта тұсында аударыңыз.	10 – 13 мин.	10 мин
2 тілім	Ас үй қағазына салыңыз.	45 – 60 сек.	5 мин.
1 тоқаш	Ас үй қағазына салыңыз.	45 – 60 сек.	5 мин.
2 тоқаш	Ас үй қағазына салыңыз.	1 – 11/2 мин.	5 мин.
Торт пен тәтті нан			
Печенье 450	Орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	9 – 11 мин.	15 – 30 мин.
Чизкейк 450 г	Орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	9 – 11 мин.	15 – 30 мин.
Бөліш (пісірілген) 450 г	Орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	7 – 9 мин.	15 – 30 мин.
Тәтті нан 450 г	Орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	7 – 9 мин.	15 – 30 мин.
Сары май			
250 г (1 қапшық)	Егер қаңылтыр қағазға оралған болса, орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	3 – 4 мин.	5 – 10 мин.
Жеміс-жидек			
225 г Жидек	Таяз табаққа салып, жеке сөреге қойыңыз.	5 – 6 мин.	5 – 10 мин.
450 г Жидек	Таяз табаққа салып, жеке сөреге қойыңыз.	7 – 8 мин.	5 – 10 мин.
Тәрелкеге салынған тағам			
400 г	Тәрелкемен немесе ПВХ емес жабысқақ үлдірмен жабыңыз. Жылыту үшін микротолқынды пешті 100% (800 Вт) 3–4 минут іске қосыңыз.	7 – 8 мин.	5 – 10 мин.
Көкөністер			
	Көкөністі пісірер алдында жібітудің қажеті жоқ. Барлық көкөніс түрін 100% (800 Вт) жібітуге және пісіруге болады		

Микротолқынды пешке қатысты кеңестер

- Пешті әрқашан таза ұстаңыз – үстіне ештеңе төкпеңіз және шыны науа мен есіктің ішкі жағын тазалауды ұмытпаңыз.
- Микротолқынды пеште пісірген кезде қақпағы бар дөңгелек немесе сопақ кәстрөлдерді пайдалануға тырысыңыз.
- Металдан жасалған немесе металмен әрленген кәстрөлдерді пайдаланбаңыз. Кейбір пластик материалдар еріп кетіп, тыртысып қалуы мүмкін.
- Пісіп жатқан тамақтың бетін жауып қойыңыз. Шыны қақпақ, тәрелке немесе майлы сынама қағазды пайдаланыңыз.
- Тәтті нан, нан және сол сияқты өнімдерді тікелей нан себетте немесе қағаз сүлгіде жібітуге болады.
- Егер мұздатылған тағам өзінің орамында жылытылатын болса, орамын ашу керек. Егер металл ыдыс-аяқ пен металмен әрленген орамды микротолқынды пеште қолдануға болатыны арнайы көрсетілмесе, оны бұл пеште қолдануға болмайды. Металл қапсырмалар мен орам сымдарын алып тастаңыз.
- Тауықтың сан еті сияқты тез пісетін тағамды жабу үшін алюминий қағаздың кішірек бөліктерін пайдалануға болады.
- Қабығы мен терісі бар тағамды, мысалы, картопты немесе шұжықты шанышқымен тесу керек. Микротолқынды пеште жұмыртқа пісірмеңіз, себебі ол жарылып кетуі мүмкін.
- Үлкен әрі жуан кесектерді кәстрөлдің шетіне қарай салыңыз, және тамақты біркелкі бөліктерге бөлуге тырысыңыз. Тағамды әрқашан да пештің ортасына қойыңыз.
- Тамақты мезгіл-мезгіл араластырып немесе аударыстырып отырсаңыз, ол біркелкі піседі.
- Тамақ күйіп немесе езіліп кетпес үшін, рецепте көрсетілген уақыттан сәл азырақ уақытты орнатыңыз. Тағамның мөлшері неғұрлым көп болса, солғұрлым ұзақ піседі.
- Көкөніске суды аз қосыңыз немесе мүлде қоспаңыз.
- Тұз бен дәмдеуіштерді “әдеттегіге” қарағанда азырақ қосыңыз.
- Тұздықты соңынан қосыңыз.
- Тамақ әбден әрі біркелкі пәсуі үшін, пешті өшіргеннен кейін тамақты бірнеше минут қалдыра тұрыңыз.

- Тағамды дастарқанға әрқашан да буы бұрқыраған ыстық күйінде тартыңыз.
- Пештен ыдыс пен тамақты алған кезде ұстағышпен ұстаңыз немесе қолғап киіңіз.

Микротолқынды пешке қатысты ақыл-кеңес

- **Балды жібіту**
Егер сізде қалбырдағы қантталып түйіршіктелген бал болса, қалбырдың қақпағын алыңыз да, пештің ішіне қойыңыз, орташа қуатпен 2 минуттай жібітіңіз.
- **Шоколадты еріту**
100 г шоколадты текшелеп бөліңіз, шараға салыңыз да, жоғары қуатпен 1-2 минуттай қыздырып, жақсылап араластырыңыз.
- **Сары майды жібіту немесе еріту**
Жібітуге жоғары қуатпен бірнеше секунд кетеді. Жібіту үшін төмен қуатты пайдаланған жақсы.
- **Нанды жұмсарту немесе жылыту**
Бірнеше секунд орташа қуатты пайдаланыңыз.
- **Сарымсақтың қабығын оңай аршу**
Сарымсақтың 3-4 түйірін жоғары қуатпен 15 секунд қыздырыңыз. Түйірі атып шыққанша бір шетінен қысыңыз.
- **Жеміс шырыны**
Цитрус жемісін сығар алдында жоғары қуатпен 15 секунд қыздырып алса, көбірек шырын береді.
- **Ботқа пісіру**
Ботқаны артық ыдыс жумастан-ақ өз ыдысында пісіре беруге болады. Тағам өндірушінің ұсыныстарына сүйеніңіз.

Күту менен тазалау

Пеш үнемі таза болуға тиіс. Шашыраған немесе төгілген тағамның қалдығы микротолқын қуатын тартып, жанып кетуі мүмкін. Бұл пештің жұмыс өнімділігін төмендетіп, көңірсіген жаман иіс шығуына себеп болуы мүмкін. Пештің қандай да бір бөлшектеріне тиісіп, өзгерту енгізуге немесе жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеуді тек білікті техникалық қызметкер іске асыруға тиіс.

Пешті тазалар алдында оның электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Керек жарақтарды (бұрылмалы табақ пен тіреуіш) тазалау

Оларды пештің ішінен алып шыққаннан кейін жұмсақ тазартқыш затпен тазалаңыз. Бұрылмалы табақ тағанын абайлап қолданыңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пештің іші мен бұрылмалы табақ тағаны өте ыстық болады, сондықтан оларды пайдаланылғаннан кейін дереу ұстамаңыз.

Пештің ішін тазалау

Пештің ішін әрқашан да таза ұстаңыз. Шашыраған немесе төгілген тағамды дереу сүртіп алыңыз. Пештің қабырғаларында, есік тығыздағышы мен есіктің үстіңгі қабатында қатып қалған қалдықтар микротолқын қуатын сіңіріп, пеш жұмысының өнімділігін төмендетеді және пештің ішкі жабдықтарына да нұқсан келтіруі мүмкін. Қалдықтарды кетіру үшін жұмсақ, сұйық тазартқыш зат, жылы су және жұмсақ таза шүберек пайдаланыңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ КЕЗ КЕЛГЕН БӨЛШЕКТЕРІНЕ ҚЫРҒЫШ ТАЗАРТҚЫШ ЗАТТАРДЫ, ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ ТАЗАРТҚЫШТАРЫН НЕМЕСЕ БОЛАТ ЖҮННЕН ЖАСАЛҒАН ТЫҒЫРЫҚТАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Қатып қалған қалдықтарды жібіту үшін микротолқынды пештің ішінде шараға құйылған суды 2-3 минуттай қайнатыңыз.

ПЕШТІҢ БЕТКІ ҚАБАТЫНАН ҚАЛДЫҚТАРДЫ КЕТІРУ ҮШІН ПЫШАҚТЫ НЕМЕСЕ БАСҚА АС ҮЙ ЖАБДЫҒЫН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Пештің ішіндегі иісті кетіру үшін бір шыныаяқ суға 2 ас қасық лимон шырынын қосып, 5 минуттай қайнатыңыз.

Пештің сыртын тазалау

Басқару панелін тазалаған кезде пештің есігін ашып қойыңыз. Бұл пештің кездейсоқ іске қосылып кетуіне жол бермейді. Пештің сыртқы беттерін жұмсақ сұйық тазартқыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз да, тазартқыш заттың қалдығын таза сумен шайып сүртіңіз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Бүрікпелі терезе тазартқыштарын немесе көп мақсатты бүріккіш ас үй тазартқыштарын да пайдалануға болады. Пештің сыртқы жағын тазалау үшін түрпілі тазартқыш заттарды, қырғыштарды не жеміргіш химиялық заттарды ешқашан пайдаланбаңыз. Пештің жұмыс жасап тұрған бөлшектеріне зиян келмес үшін желдеткіш саңылауларға су кетуден сақ болыңыз.

Күтім және тазалау (гриль)

Пешті пайдалану барысында бөлшегі шашыраған тоңмай мен өсімдік майынан былғануы мүмкін. Пештің іші суығанша күте тұрыңыз да, пешті келесі пайдаланғанға дейін, шашыраған майды сүртіп алыңыз. Гриль сәресінде қалған дақтардан жағымсыз иіс пен түтін шығуы мүмкін.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Electrolux компаниясы осы құрылғыны бастапқы сатып алушыға төмендегідей кепілдік береді:

1. Кепілдік бастапқы сатып алушының қолына құрылғы тапсырылған сәттен бастап 24 ай жарамды болады, оны сатып алу түбіртегін немесе соған ұқсас құжатты көрсету арқылы дәлелдеу керек. Кепілдік коммерциялық мақсатта пайдалануды қамтымайды.
2. Кепілдікпен бұйымды жасаудағы ақаудың немесе ақаулы материалдың себебінен бұзылған барлық бөлшектер мен құраластар қамтылады. Дұрыс пайдаланбаудан, кездейсоқ зақымнан, салдыр-салақтықтан, қате орнатудан, рұқсатсыз түрлендіруден немесе жөндеу әрекетінен, коммерциялық мақсатты пайдаланудан немесе нұсқаулық кітапшада берілген талаптар мен ұсыныстамаларды орындамаудан бұзылған ақаулы немесе нашар жұмыс істейтін құрылғылар кепілдікпен қамтылмайды. Осы кепілдік жарық шамдары, алмалы шыны ыдыс сияқты бөлшектерді немесе пластикті қамтымайды.
3. Кепілдік бойынша жөндеу қажет болған жағдайда сатып алушы тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына (ELECTROLUX компаниясының қызмет көрсету орталығы немесе уәкілетті өкілі) хабарлауға тиіс. ELECTROLUX жөндеу орнын (мысалы, тұтынушының үйі, орнатылған жер немесе ELECTROLUX компаниясының жұмыс жайы) таңдау құқығын өзінде қалдырады.
4. Кепілдік немесе тегін ауыстыруға жұмыс пен материалдар кіреді.
5. Кепілдік бойынша жүргізілген жөндеу құрылғының кепілдік мерзімін ұзартпайды. Кепілдік бойынша жөндеу кезінде алынған бөлшектер ELECTROLUX компаниясының меншігіне айналады.
6. Сатып алушының заңды құқықтарына осы кепілдік арқылы нұқсан келтірілмейді.

Еуропалық кепілдік

Егер сіз Еуропадағы басқа елге көшетін болсаңыз, төмендегі талаптар орындалуға тиіс деген шартпен, кепілдік сіздің жаңа үйіңізге ауысады:

- Кепілдік сіз құрылғы алғаш рет сатып алған күннен басталады
- Кепілдік өзіңіз жаңа елдегі осы тәрізді өнім түрлеріне не дәл осындай құрылғы үлгісіне берілетін кепілді мерзімге және сондағы жұмыс пен бөлшектердің ауқымында беріледі
- Осы кепілдік тек сізге қатысты, және оны басқа пайдаланушыға беруге болмайды
- Сіздің жаңа үйіңіз Еуропа Одағында (ЕО) немесе Еуропалық еркін сауда аймағында болуға тиіс
- Осы құрылғы біздің нұсқауларымызға сәйкес орнатылып, тек тұрмыста, яғни, қалыпты үй жағдайында пайдаланылуға тиіс
- Осы құрылғы сіздің жаңа еліңіздің заңдарын ескере отырып орнатылған болуға тиіс

Көшерден бұрын жақын жердегі тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласып, жаңа үйіңіздің деректерін беріңіз. Олар жергілікті Қызмет көрсету мекемесінің сіздің көшкеніңізден хабардар болып, құрылғыңызды қадағалай алуын қамтамасыз етеді.

Франция	Senlis	+33 (0) 3 44 62 20 13
Германия	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Италия	Pordenone	+39 (0) 800117511
Швеция	Stockholm	+46 (0) 20 78 77 50
Ұлыбритания	Slough	+44 (0) 1753 219898



Символ на виробі або на упаковці означає, що цей виріб не підлягає утилізації як побутові відходи. Натомість його слід здати у відповідний пункт приймання електронного та електричного устаткування для подальшої утилізації. Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколишньому середовищу і здоров'ю людей, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами. За більш докладною інформацією про утилізацію цього виробу просимо звертатися до місцевих органів влади, служби вивезення та утилізації відходів або в заклад, у якому придбано цей виріб.



Символ на производу или паковању означава да овај производ можда неће бити третиран као отпад из домаћинства. Треба га предати на одговарајуће сабирно место ради рециклаже електричне и електронске опреме. Правилним одлагањем овог производа помоћи ћете да се спрече потенцијалне негативне последице по животну средину и здравље људи, до којих може доћи уколико се овај производ не одложи на прави начин. За детаљније информације о рециклажи овог производа, молимо Вас да контактирате своју локалну градску управу, сервис за одлагање домаћег отпада или трговину где сте купили производ.



Apzīmējums uz ierīces vai tās iepakojuma norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Tas ir jānodod piemērotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma savākšanas un otrreizējās pārstrādes vietā. Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu utilizāciju, jūs palīdzēsiet novērst potenciāli negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, kas iespējama, ja netiek ievēroti šī izstrādājuma utilizācijas noteikumi. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības pārvaldi, māsaimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties ierīci.



Šis simbolis ant gaminio arba jo pakuotės reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti su buitiniemis atliekomis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kuriame elektros ir elektronikos prietaisais būtų perdirbtas. Tinkamai išmesdami šį gaminį, prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus šį gaminį. Daugiau išsamios informacijos apie gaminio perdirbimą suteiks jūsų miesto valdžios institucijos, buitinių atliekų išvežimo tarnyba arba parduotuvė, kur įsigijote šį gaminį.



Симболот на производот или на неговата амбалажа означува дека овој производ не може да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се предаде на соодветно сабирно место за рециклирање на електрична или електронска опрема. Внимавајќи производот да се расходува правилно, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и човековото здравје што би можело да ги предизвика несоодветното ракување со отпадот од овој производ. За подетални информации во врска со рециклирањето на овој производ контактирајте со својата општина, јавното претпријатие за фрлање комунален смет или продавницата каде што сте го купиле производот.



Символ на самом изделии или на его упаковке означает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт приема подлежащего утилизации электрического и электронного оборудования. Соблюдение правил утилизации изделия поможет предотвратить причинение вреда окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильном обращении с изделием. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.



Sümbol tootel või selle pakendil osutab, et seda toodet ei ole lubatud käsitleda tavalise majapidamisjäätmena. See tuleb korduvkasutusse suunamiseks viia elektri- ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti. Selle toote õige kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis ebaõige kõrvaldamise korral ilmneva võiksid. Üksikasjalikuma info saamiseks toote utiliseerimise kohta palume teil pöörduda kohalikkum omavalitsusse, kohaliku majapidamisjäätmete käitlusega tegeleva ettevõtte poole või kauplusse, kust te toote ostsite.



Өнімде немесе оның қорабындағы белгіше құрылғыны тұрмыстық қалдық ретінде тастауға болмайтындығын көрсетеді. Оны электрлік және электрондық жабдықтарды қайта өңдеуден өткізу үшін жинайтын арнайы орталыққа тапсыру керек. Осы құрылғыны тиісті жерге дұрыс тастау арқылы аталмыш құрылғы дұрыс тасталмаған жағдайда қоршаған орта мен адамдардың денсаулығына зиянды әсер ететін жағдайлардың орын алуына жол бермейсіз. Осы құрылғыны қайта пайдалану туралы егжей-тегжейлі ақпарат алу үшін жергілікті қала әкімшілігіне, тұрмыстық қалдықтарды тастау қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.



www.electrolux.com

