



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

Мікрохвильова піч
Микроталасна пећница
Mikroviļņu krāsns
Mikrobangų krosnelė
Микробранова печка
Микроволновая печь
Mikrolaineahi
Микротолқынды пеш

EMM21000

Зміст

Перед використанням мікрохвильової печі	4
Технічні дані	4
Інформація з техніки безпеки	5
– Безпечний посуд	5
– Перевірка придатності посуду	5
– Безпека продуктів	6
Установка	8
– Підключення до електромережі	8
Рекомендації щодо застосування посуду та аксесуарів	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 настройки потужності	12
– Рекомендації щодо розморожування (180 Вт)	13
– Поради щодо користування мікрохвильовою піччю	14
– Догляд та чистка	15
– Чищення аксесуарів (поворотного столика та підставки)	15
– Миття камери	15
– Догляд за корпусом	15
Умови гарантії	16

Вітаємо вас із придбанням нової мікрохвильової печі.

Дякуємо, що обрали прилад компанії Electrolux. Ми переконані, що ви пересвідчитесь у корисності вашої нової мікрохвильової печі і вона стане вам гарним помічником. Як і з будь-якими іншими кухонними приладами, пройде якийсь час, поки ви ознайомитеся з усіма новими функціями та можливостями, але з часом ця мікрохвильова піч стане вашим незамінним помічником.

Перед використанням мікрохвильової печі.

Уважно прочитайте посібник з експлуатації і дотримуйтеся інструкцій, що в ньому містяться. Ці інструкції дозволять вам максимально ефективно використовувати можливості нової мікрохвильової печі Electrolux. Зберігайте посібник разом із приладом, щоб ним можна було скористатися у майбутньому. Якщо ви продаєте прилад, віддаєте його іншій особі чи переїжджаєте в іншу домівку, залишаючи прилад на старому місці, то неодмінно передайте цей посібник новому власнику, щоб той мав змогу ознайомитися з функціями приладу та відповідними застереженнями.

Технічні дані

Загальні розміри	Вага 12,96 кг
Ширина 485 мм	Об'єм 21 л
Глибина 422 мм	
Висота 287 мм	Джерело енергії 230 В, 50 Гц
Розміри камери	Запобіжник 10 А
Ширина 335,8 мм	Споживання енергії 1250 Вт
Глибина 314 мм	
Висота 206 мм	Вихідна потужність 800 Вт

Важлива інформація з техніки безпеки.

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

- Вбудовані блокувальні перемикачі унеможливають користування мікрохвильовою піччю з відчиненими дверцятами.
- Не псуйте їх і не намагайтеся вмикати піч із відчиненими дверцятами, оскільки ви ризикуєте потрапити під дію мікрохвильової енергії.
- Пильнуйте, щоб залишки їжі та м'якого засобу не накопичувалися на прокладці дверцят. Інструкції щодо чищення приладу див. у розділі «Догляд та чистка».
- Належним чином закривайте дверцята і слідкуйте, щоб не були пошкоджені (1) дверцята (деформація), (2) шарніри та замки (поломка або ненадійна робота), (3) прокладки дверцят та поверхні ущільнення.
- У разі пошкодження дверцят, шарнірів, замка або прокладок не користуйтеся мікрохвильовою піччю, доки вона не буде полагоджена кваліфікованим майстром.
- Здійснювати технічне обслуговування цієї печі та модернізувати її небезпечно. Це може робити лише спеціаліст належної кваліфікації. Для технічного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.
- У жодному разі не знімайте корпус, дверцята чи панель керування. Через це ви можете наразитися на дуже високу напругу.
- Встановлюючи піч, суворо дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі «Установка».
- Користуйтеся приладом тільки за прямим призначенням, як описано в цій інструкції. Не застосовуйте їдкі хімічні речовини для догляду за приладом. Ця піч призначена для розігрівання, готування та розморожування продуктів. Її використання в промислових або лабораторних умовах, а також у комерційних цілях призводить до втрати гарантії.
- Не вмикайте пусту піч. Якщо увімкнути піч, коли в ній немає продуктів або води, які б абсорбували мікрохвильову енергію, то це може призвести до пошкодження магнетронної трубки.
- Не зберігайте цей прилад за межами приміщення. Не використовуйте прилад поблизу води.
- Не намагайтеся сушити в мікрохвильовій печі одяг чи газети. Вони можуть загорітися.
- Не використовуйте піч для зберігання речей. Не залишайте паперові предмети, посуд або їжу в камері, коли вона не використовується.
- Під час роботи приладу доступні поверхні можуть сильно нагріватися.
- У разі появи диму вимкніть прилад або витягніть вилку з розетки і зачиніть дверцята, щоб загасити полум'я. Не використовуйте воду.**
- Дітям та немічним людям дозволяється 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.

Безпечний посуд

- Користуйтеся лише посудом, який призначений для мікрохвильових печей.
- Скляний, склокерамічний та жаростійкий скляний посуд у більшості випадків чудово підходить для використання у мікрохвильовій печі. Мікрохвильова енергія, як правило, не нагріває скляний та керамічний посуд, однак він може нагрітися через передачу тепла від страви. Виймаючи продукти з печі, користуйтеся рукавичками.

Перевірка придатності посуду

- Потрібно перевіряти, чи підходить посуд для використання в мікрохвильовій печі.
- Поставте посуд у мікрохвильову піч разом із склянкою, наполовину наповненою водою. Увімкніть нагрівання (**800 Вт**) (100%) на одну хвилину. Якщо посуд гарячий, ним користуватися не слід. Якщо він ледь теплий, використовуйте його для підігрівання страв,

але не для готування. Якщо ж посуд має кімнатну температуру, значить він підходить для готування у мікрохвильовій печі.

- Дуже зручно використовувати паперові серветки, вощений папір, паперові рушники, тарілки, чашки, коробки, упаковку для холодильника та картонну упаковку. Обов'язково наповнюйте такі контейнери продуктами, які б поглинали енергію. Порушення цього правила може призвести до перегрівання чи загоряння.
- Більшість пластикового посуду, чашок, контейнерів для холодильника та пластикової упаковки може використовуватися в мікрохвильовій печі. Див. відповідні інструкції виробника. Не використовуйте пластиковий посуд для продуктів із високим вмістом жиру або цукру, оскільки такі продукти сильно нагріваються, а під дією високої температури деякі види пластику можуть плавитися.
- Розігрівачи або готуючи страви у пластиковому або паперовому посуді чи в контейнері з інших легкозаймистих матеріалів, не залишайте піч без нагляду і час від часу перевіряйте її.
- Металевий посуд та посуд із металевим оздобленням не слід використовувати в мікрохвильовій печі. Виключенням є металевий посуд, спеціально призначений для використання у мікрохвильових печах.
- Посуд із вузькими шийками, наприклад, пляшки, не підходить для готування у мікрохвильовій печі.
- Знімаючи кришку чи відкриваючи посуд, будьте обережні, щоб не обпектися паром.

Контейнери з фольги

Неглибокі контейнери з фольги можна безпечно використовувати для підігрівання продуктів у мікрохвильовій печі за умови дотримання таких правил.

1. Глибина контейнера з фольги не повинна перевищувати 3 см.
2. Не використовуйте кришку з фольги.
3. Контейнер з фольги має бути заповнений щонайменше на дві третини. Порожні контейнери ставити в мікрохвильову піч категорично забороняється.

4. Контейнери з фольги слід ставити в мікрохвильову піч поодиночі, причому так, щоб вони не торкалися її стінок. Якщо піч оснащена металевим поворотним столиком або підставкою, контейнер з фольги слід ставити на перевернуту догори дном жаротривку тарілку.
5. Контейнери з фольги не можна використовувати в мікрохвильовій печі повторно.
6. Якщо мікрохвильова піч працювала більше 15 хвилин, то дайте їй охолонути перед подальшим використанням.
7. У процесі використання посуд і поворотний столик можуть сильно нагріватися, отож будьте обережні, виймаючи їх із печі. Радимо робити це в рукавичках або за допомогою ганчірки.
8. Пам'ятайте, що для підігрівання або готування страв у контейнерах з алюмінієвої фольги потрібно більше часу, ніж звичайно. Перш ніж подавати страву, переконайтеся в її готовності.

Безпека продуктів

- Не нагрівайте в мікрохвильовій печі продукти у бляшанках. Перекладайте продукти в підходящий посуд.
- Мікрохвильова піч не призначена для смаження у киплячому жирі: оскільки температуру жиру неможливо контролювати, існує ризик виникнення небезпечних ситуацій.
- Попкорн можна готувати в мікрохвильовій печі, проте лише у спеціальній упаковці чи посуді. Не залишайте мікрохвильову піч без нагляду.
- Якщо продукт має щільну шкірку чи оболонку, проколите її, щоб уникнути накопичення всередині пари і розтріскування. Наприклад, слід проколювати яблука, картоплю, курячу печінку та яєчні жовтки.
- Вміст пляшечок та баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або струснути. Щоб уникнути опіків, обов'язково перевіряйте температуру, перш ніж давати їжу дитині.

- Рідини та інші продукти не можна нагрівати у герметично закритому посуді, оскільки це може спричинити вибух.
 - Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до вибухового закипання із запізненням. Брати в руки посуд слід дуже обережно.
 - При нагріванні у мікрохвильовій печі рідин, наприклад, супів, соусів і напоїв, їх температура може підніматися вище температури кипіння без ознак кипіння (бульбашок). Це може призвести до несподіваного витікання гарячої рідини через край. Щоб запобігти цьому, дотримуйтеся наступних правил.
1. Не користуйтеся посудом із прямими стінками і вузькою шийкою.
 2. Не перегрівайте продукт.
 3. Перемішайте рідину, перш ніж ставити посуд у піч, а також коли пройде половина часу нагрівання.
 4. Після нагрівання дайте рідині трохи постояти в печі, перемішайте її ще раз і лише потім обережно вийміть посуд із печі.
- Деякі продукти (зокрема, цілі яйця) та герметично закритий посуд (закриті скляні банки тощо) можуть вибухнути, і їх не слід нагрівати в мікрохвильовій печі. Інколи можуть вибухати навіть яйця, зварені без шкаралупи. Завжди проколюйте жовток, а потім накривайте яйце кришкою і чекайте одну хвилину, перш ніж її знімати.
 - Під час готування навколо дверцят може з'являтися пара, вони можуть вкриватися імлою, а з-під низу витікати краплинки води. Це нормальне явище. Воно є ознакою звичайної конденсації, викликаної нагріванням продуктів, і не позначається на безпеці користування піччю. Дверцята не призначені для герметичного закривання камери.
 - Не крутіть поворотний столик рукою. Це може призвести до поломки.
 - Іскріння всередині мікрохвильової печі зазвичай пояснюється використанням металевого посуду. Тривале іскріння може призвести до пошкодження приладу. Зупиніть програму і перевірте посуд.
 - Дбайте про те, щоб вентиляційні отвори зверху, ззаду, збоку та знизу печі не були перекриті.
 - **Не застосовуйте цю піч у комерційних цілях. Вона призначена виключно для використання в домашніх умовах.**

Установка.

1. Зніміть усі рекламні наклейки з дверцят.
2. Піч необхідно встановити на пласку, рівну поверхню. Поверхня має бути достатньо міцною, щоб витримувати вагу (16 кг) печі та її вмісту. Щоб уникнути вібрацій та шуму під час роботи, піч має перебувати у стійкому положенні.
3. Тримайте піч подалі від тепла і води. Дія тепла та води може призвести до зниження продуктивності печі та викликати несправність, тому встановлюйте її подалі від джерел тепла і води.
4. Не можна блокувати вентиляційні отвори зверху і збоку на корпусі, а також ставити будь-які предмети на мікрохвильову піч. Якщо вентиляційні отвори під час роботи заблоковані, піч може перегрітися і зламатися. З вентиляційних отворів виходить гаряче повітря, тому їх не можна блокувати. Неприпустимо також, щоб між піччю та стіною позаду неї висіла фіранка.
5. Піч необхідно встановлювати якнайдалі від радіоприймачів і телевізорів. Ця піч відповідає вимогам ЄЕС щодо заглушення радіоперешкод, проте деякі перешкоди можуть виникати, якщо піч розташована занадто близько до радіоприймача чи телевізора. Встановлюйте піч якнайдалі від цих приладів.
6. Якщо піч стоїть у кутку, то необхідно залишити щонайменше 10 см вільного простору над піччю, а також між нею та стінами.

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

Підключення до електромережі

Піч постачається з кабелем живлення і штепселем, розрахованими на використання у мережі 230 В, 50 Гц із заземленою електричною розеткою. Заземлення мінімізує ризики в разі короткого замикання. Переконайтеся, що потужність печі відповідає характеристикам мережі.

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

- **Не можна користуватися цим приладом у мережі без заземлення. Якщо у вас є сумніви щодо підключення до електромережі чи наявності заземлення, проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.**
- **Цей прилад повинен бути заземлений. Якщо нерозбірний штепсель приладу не підходить до розетки, то необхідно його замінити. Це може зробити виробник, майстер сервісного центру або інша особа, яка має відповідну кваліфікацію.**
- **У разі пошкодження електричного кабелю зверніться для його заміни до виробника, сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.**

Рекомендації щодо застосування посуду та аксесуарів

Для готування у мікрохвильовій печі можна застосовувати різноманітний посуд і матеріали. Заради власної безпеки, а також щоб уникнути псування посуду та ушкодження печі, обирайте такий посуд і матеріали, які підходять для методу готування. Наведений нижче перелік містить загальні рекомендації.

Матеріал	Посуд	Мікрохвилі
Кераміка і скло	Увіюлеве скло	ТАК
	Жаротривкий скляний посуд	ТАК*1
	Скляний посуд із металевим оздобленням	НІ
	Свинцевий криштал	НІ
Порцеляна	Без металевих оздоблень	ТАК
Кераміка*2		ТАК
Пластик	Жаротривкий посуд для мікрохвильових печей	ТАК
	Пластикові упаковки	ТАК
Метал	Форма для випікання	НІ
	Алюмінієва фольга*3	ТАК
Папір	Чашки, тарілки, рушники	ТАК
	Вощений папір	ТАК
Дерево		НІ
Аксесуари	Решітка для гриля	НІ
	Поворотний столик	ТАК
	Підставка під поворотний столик	ТАК

ТАК: посуд і аксесуари, які можна використовувати.
використовувати не слід.

НІ: посуд і аксесуари, які

*1 Тільки якщо немає металевих оздоблень.

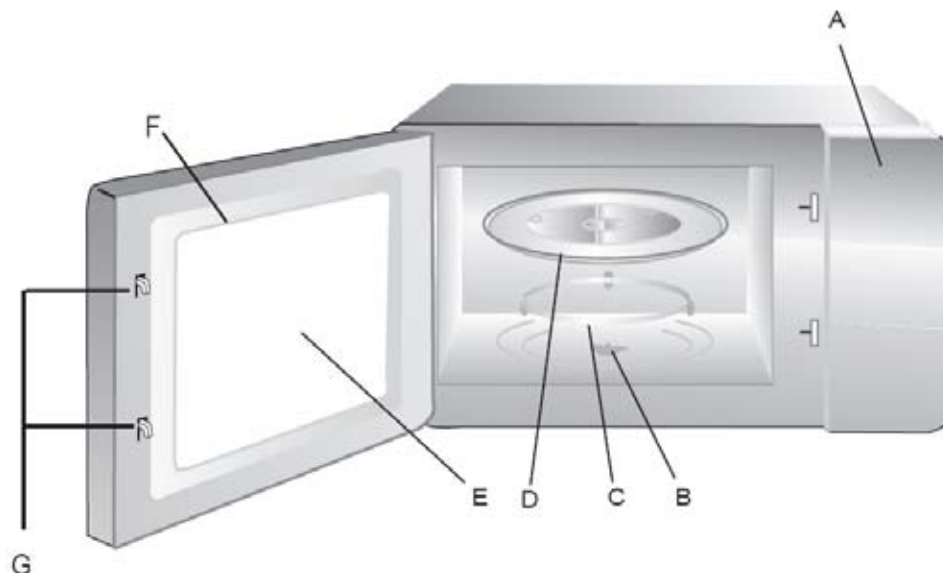
*2 Тільки якщо глазур не містить домішок металу.

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

Розпакування

Примітка. Розпаковуючи піч, переконайтеся, що вона не має пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень чи нестачі деталей негайно повідомте про це торговельний заклад, де ви придбали прилад. Піч, деталі та аксесуари до неї можуть бути загорнуті у захисну плівку. Перш ніж користуватися піччю, цю плівку необхідно зняти. Не залишайте пакувальні матеріали в місцях, де ними можуть гратися малі діти. Це небезпечно.

Інструкції з експлуатації мікрохвильової печі



Назви та функції елементів

- A. Панель керування.
- B. Приводний вал для поворотного столика.
- C. Підставка під поворотний столик і роликовий блок. Встановіть підставку під поворотний столик на дно камери.
- D. Скляний поворотний столик. На цей столик слід класти продукти у відповідному контейнері. Не використовуйте піч без поворотного столика.
- E. Оглядове вікно. Через це вікно можна спостерігати за продуктами під час готування.
- F. Дверцята печі та прокладка. У процесі готування дверцята печі мають бути завжди закриті. Пильнуйте, щоб на прокладці не накопичувався бруд і залишки їжі.
- G. Защіпки і блокувальні перемикачі.

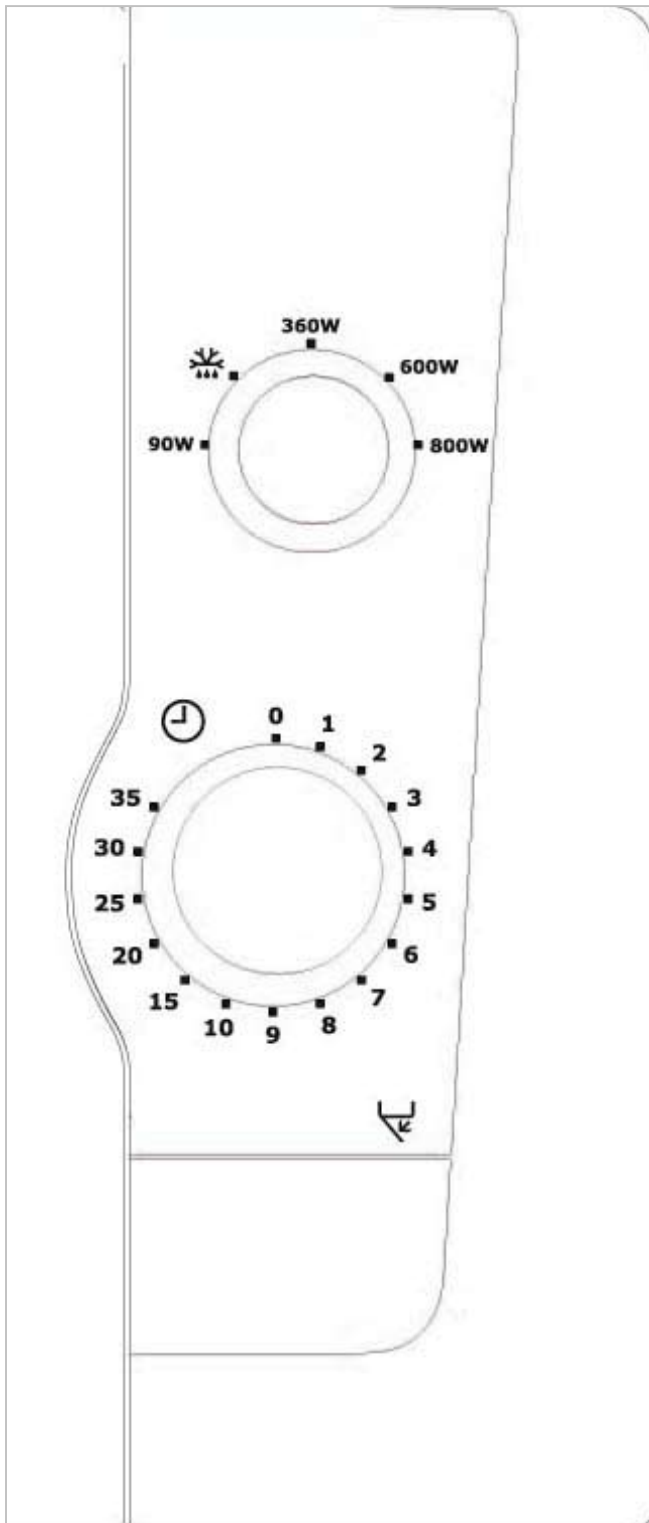
Встановлення поворотного столика

1. Поставте підставку під поворотний столик на дно камери.
2. Покладіть столик на підставку, як показано на малюнку. Переконайтеся, що вісь поворотного столика надійно зафіксувалася у приводному валу.

Не ставте поворотний столик догори дном.

- Для готування слід обов'язково використовувати і столик, і підставку.
- Усі продукти і контейнери необхідно завжди ставити на поворотний столик.
- Поворотний столик обертається за годинниковою стрілкою і проти неї. Це нормальне явище.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Перемикач потужності

За допомогою цієї ручки виберіть рівень потужності для готування.

2. Таймер

Встановіть потрібний час приготування. Процес готування розпочинається одразу після повороту ручки. Годинниковий таймер працюватиме точніше, якщо повернути його трохи далі потрібного часу, а потім назад.

ГОТУВАННЯ В МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

1. Відкрийте дверцята і поставте продукти на поворотний столик. Закрийте дверцята.
2. Встановіть перемикач потужності на потрібний рівень. (Див. таблицю далі.)
3. Налаштуйте бажаний час за допомогою таймера.

Піч розпочне готування.

Для готування на протязі менше 2 хвилин поверніть таймер далі, а потім встановіть на необхідний час.

Щоб вимкнути піч під час готування, просто встановіть таймер у положення «0».

Примітка. Після використання переконайтеся, що таймер стоїть у положенні «0». В іншому разі піч продовжуватиме працювати.

Приклад: готування з потужністю 600 Вт упродовж 15 хвилин

1. Встановіть потужність 600 Вт за допомогою перемикача.
2. Встановіть таймер на 15 хвилин.
3. Піч автоматично розпочне 15-хвилинний цикл готування з потужністю 600 Вт.

Рекомендації щодо настройки потужності

Рівень потужності	Рекомендоване застосування
90Вт	Підтримання тепла; збереження страв теплими.
180Вт	Розморожування; розморожування заморожених продуктів.
360Вт	Повільне кип'ятіння; завершення циклу тушкування в горнятку. Запіканка та тушкування. Пудинг, сирний пиріг.
600Вт	Середній рівень; пироги та бісквітні пудинги.
800Вт	Кип'ятіння або підігрівання рідин. Готування овочів. Розігрівання смажених страв.

Рекомендації щодо розморожування (180 Вт)

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

ПРОДУКТ	ПІДГОТОВКА	180 Вт	ЧАС ВИСТОЮВАННЯ
Хліб			
Невелика хлібина	Покладіть на підставку для мікрохвильової печі або серветку. Переверніть на інший бік, коли сплине половина часу розморожування.	8–10 хв	10–15 хв
Порізана на скибки велика хлібина	Покладіть на підставку для мікрохвильової печі або серветку. Переверніть на інший бік, коли мине половина часу розморожування.	10–13 хв	10 хв
2 скибки	Покладіть на серветку.	45–60 сек	5 хв
1 булочка	Покладіть на серветку.	45–60 сек	5 хв
2 булочки	Покладіть на серветку.	1–1 1/2 хв	5 хв
Пирogi 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 у фользі, зніміть упаковку і покладіть масло на тарілку.	3–4 хв	5–10 хв
Фрукти			
225 г М'які ягоди	Викладіть одним шаром на мілке блюдо.	5–6 хв	5–10 хв
450 г М'які ягоди	Викладіть одним шаром на мілке блюдо.	7–8 хв	5–10 хв
Страва на тарілці			
400 г	Накрийте тарілкою або плівкою (не ПВХ). Підігрівайте у мікрохвильовій печі при 100% потужності (800Вт) протягом 3-4 хвилин.	7–8 хв	5–10 хв
Овочі			
	Розморожувати овочі перед приготуванням необов'язково. Усі овочі можна розморожувати і готувати при 100% потужності (800Вт).		

Поради щодо користування мікрохвильовою піччю

- Піч завжди має бути чистою — уникайте розливання продуктів і не забувайте промивати поверхню під скляною тацею та внутрішню поверхню дверцят.
- Готуючи в мікрохвильовій печі, бажано користуватися круглим або овальним посудом з кришкою.
- Не використовуйте металевий посуд і посуд з металевим оздобленням. Деякі види пластику можуть плавитися і деформуватися під дією гарячих продуктів.
- Накривайте страви на час готування. Використовуйте для цього скляну кришку, тарілку або папір, непроникний для жиру.
- Кондитерські вироби, хліб тощо можна розморожувати безпосередньо у кошику для хліба або на паперовому рушнику.
- Нагріваючи заморожені продукти в упаковці, розкрийте її. Упаковку, що містить метал або металеве оздоблення, не можна ставити в піч. Це не стосується упаковки, спеціально призначеної для застосування в мікрохвильовій печі. Знімайте металеві скріпки та дроти. Невеликі шматки алюмінієвої фольги можна використовувати для накривання частин, що можуть легко підгоріти, наприклад ніжок курки.
- Продукти, які мають шкірку або скоринку (наприклад, картопля і сосиски), необхідно проколоти виделкою. Не варіть яйця у мікрохвильовій печі, бо вони можуть вибухнути.
- Великі, товсті шматки кладіть ближче до краю посудини. Намагайтеся нарізати шматки однакового розміру. Завжди ставте страву в центр печі.
- Страва готуватиметься рівномірно, якщо її кілька разів перемішати або перевернути.
- Щоб уникнути надмірного готування, ставте таймер на менший час, ніж зазначено в рецепті. Чим більша вага чи об'єм страви, тим довше вона готується.
- Готуючи овочі, не додавайте багато води.
- Солі та перцю кладіть менше, ніж для «звичайного» способу приготування.
- Приправляйте вже готову страву.
- Щоб страва приготувалася повністю і рівномірно, дайте їй «вистоятися» кілька хвилин після того, як піч вимкнулася.
- Перш ніж подавати страву, переконайтеся в її готовності.
- Виймаючи страву з печі, користуйтеся прихватками або рукавичками.

Корисні поради

- **Розм'якшування меду**
Якщо у вас є баночка меду, який кристалізувався, зніміть кришку, поставте баночку в піч й увімкніть її на середній потужності на 2 хвилини.
- **Розтоплення шоколаду**
Поламайте 100 г шоколаду на шматочки, покладіть їх у глибоку тарілку, нагрівайте на високій потужності впродовж 1-2 хвилин, а потім добре перемішайте.
- **Розм'якшування або розтоплення масла**
Щоб розтопити масло, увімкніть піч на кілька секунд на високій потужності. Розм'якшувати масло слід обережніше на низькій потужності.
- **Як освіжити або підігріти хліб**
Увімкніть піч на кілька секунд на середній потужності.
- **Чищення часнику**
Прогрійте 3-4 зубчики часнику на високій потужності впродовж 15 секунд. Стисніть з одного кінця-з іншого кінця з'явиться очищений зубчик.
- **Приготування фруктових соків**
Цитрусові фрукти дадуть більше соку, якщо попередньо підігріти їх на високій потужності впродовж 15 секунд.
- **Готування каші**
Кашу можна легко приготувати безпосередньо в тарілці, щоб потім не мити липку каструлю. Дотримуйтеся рекомендацій виробника.

Догляд та чистка

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

Перш ніж мити піч, переконайтеся, що вона від'єднана від мережі.

Чищення аксесуарів (поворотного столика та підставки)

Мийте їх м'яким миючим засобом, попередньо вийнявши з камери. Обережно поводьтеся з підставкою під поворотний столик.

УВАГА! Внутрішня частина печі і поворотний столик сильно нагріваються, тому не торкайтеся їх одразу після завершення роботи печі.

Миття камери

Усередині піч завжди має бути чистою. Страву, що пролилася чи розбризкала, слід негайно витерти. Залишки їжі на стінках, прокладках та поверхні дверцят поглинатимуть мікрохвильову енергію, що призведе до зниження ефективності печі і може пошкодити її всередині. Усувайте ці залишки за допомогою м'якого рідкого миючого засобу, теплої води і чистої м'якої ганчірки.

КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАСТОСОВУВАТИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ АБРАЗИВНІ ЗАСОБИ, ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОК ТА СТАЛІВІ МОЧАЛКИ.

Щоб легше було видалити залишки їжі, прокип'ятіть у мікрохвильовій печі склянку води впродовж 2-3 хвилин.

НЕ НАМАГАЙТЕСЯ ВИДАЛИТИ ЗАЛИШКИ ЇЖІ НОЖЕМ АБО ІНШИМИ ПОДІБНИМИ ІНСТРУМЕНТАМИ.

Щоб позбавитися запаху всередині печі, прокип'ятіть у ній впродовж 5 хвилин чашку з водою і 2 столовими ложками лимонного соку.

Догляд за корпусом

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

Можна також користуватися спреями для миття вікон та універсальними кухонними спреями. Миючи корпус мікрохвильової печі, не застосовуйте абразивні засоби та мочалки, а також агресивні хімікати. Щоб уникнути пошкодження робочих компонентів, не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори.

УМОВИ ГАРАНТІЇ

Першому покупцеві цього приладу компанія Electrolux надає наступну гарантію.

1. Гарантія дійсна на протязі 24 місяців із моменту передачі приладу першому покупцеві, факт якої підтверджується рахунком на придбаний товар чи іншим подібним документом. Дія гарантії не розповсюджується на використання приладу у комерційних цілях.
2. Гарантія охоплює всі деталі та компоненти, які не працюють через низьку якість виготовлення або використання дефектних матеріалів. Гарантія не розповсюджується на претензії щодо дефектів і непродуктивної роботи приладу, що є результатом неправильного використання, випадкового пошкодження, недбалості, неправильного встановлення, несанкціонованої модифікації чи ремонту, застосування в комерційних цілях чи недотримання вимог і рекомендацій, наведених у цьому посібнику. Ця гарантія не охоплює такі елементи, як лампочка освітлення, знімні скляні деталі та пластикові компоненти.
3. Для виконання гарантійного ремонту покупець має звертатися до найближчого сервісного центру (фірмового центру ELECTROLUX чи до уповноваженого агента). Компанія ELECTROLUX залишає за собою право вибирати місце проведення ремонту (наприклад, у покупця вдома, у місці встановлення чи в майстерні ELECTROLUX).
4. Гарантійний ремонт і безкоштовна заміна компонентів включають затрати праці та матеріали.
5. Виконання гарантійного ремонту не призводить до подовження терміну гарантії. Деталі, зняті у процесі гарантійного ремонту, переходять у власність компанії ELECTROLUX.
6. Ця гарантія не обмежує законні права покупця.

Європейська гарантія

У разі переїзду до іншої країни Європи гарантія продовжує діяти з наступними застереженнями:

- Гарантійний термін розпочинається з дати першого придбання виробу
- Гарантія діє впродовж того самого періоду і в тому ж обсязі, що й гарантія на роботи та деталі у новій країні проживання на вироби цієї торгівельної марки чи модельного ряду
- Гарантія надається вам і не може бути передана іншій особі
- Нова країна проживання входить до складу Європейського Союзу чи Європейської зони вільної торгівлі
- Виріб встановлений і використовується у відповідності до наших інструкцій виключно в домашніх умовах, тобто у звичайному домогосподарстві
- При встановленні приладу були враховані норми, що діють у новій країні проживання

Садржај

Пре употребе микроталасне пећнице	18
Техничке карактеристике	18
Упутства о безбедности	19
– Безбедност посуђа	19
– Провера погодности посуђа	19
– Безбедно поступање са храном	20
Инсталирање	22
– Прикључивање на електричну мрежу	22
Водич за посуђе и прибор за пећницу	23
– Распакивање	23
Како да користите микроталасну пећницу	24
– Називи и функције делова	24
– Инсталација обртног постоља	24
– Командна табла	25
– Кување микроталасима	26
– Водич за подешавање снаге микроталаса	26
– Упутства за одмрзавање на (180 W)	27
– Савети о микроталасима	28
– Нега и чишћење	29
– Чишћење прибора (обртно постоље и носач)	29
– Чишћење унутрашњости	29
– Чишћење спољашњости	29
Гарантни услови	30

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 за употребу и обавезно се придржавајте датих препорука, јер су ова упутства написана тако да извучете максимум из своје нове 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 12,9 кг
Ширина 485 мм	Јачина звука 21 литар
Дубина 422 мм	
Висина 287 мм	Извор напајања 230 V, 50 Hz
Димензије унутрашњости	Осигурач 10 А
Ширина 335,8 мм	Потрошња електричне енергије 1250 W
Дубина 314 мм	
Висина 206 мм	Изразна снага 800 W

Важна сигурносна упутства.

ПРОЧИТАЈТЕ ПАЖЉИВО И САЧУВАЈТЕ ЗА БУДУЋУ УПОТРЕБУ

- Уграђени сигурносни прекидачи за блокирање спречавају рад микроталасне пећнице када су врата отворена.
- Немојте никако модификовати врата, нити покушавати да укључите пећницу са отвореним вратима, јер би рад са отвореним вратима могао да доведе до излагања микроталасној енергији.
- Немојте дозволити проливање хране или таложење остатака средства за чишћење на заптивним површинама врата. Видите одељак „Чишћење и одржавање“ за упутства за чишћење.
- Посебно је важно да се врата пећнице прописно затварају и да нема оштећења на: (1) вратима (извитоперена), (2) шаркама и бравама (поломљене или необезбеђене), (3) заптивкама врата и запивној површини.
- **Уколико су врата, шарке/браве или заптивке врата оштећени, микроталасна пећница се не сме укључивати све док је не поправи овлашћени техничар из сервиса.**
- **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.**
- Немојте никако скидати спољни део кућишта, врата или контролну таблу. Тако се можете изложити веома високом напону.
- Инсталирајте или поставите ову пећницу само у складу са 'упутствима за инсталирање' која се налазе у овом приручнику.
- Употребљавајте овај уређај само за његову намењену примену, како је то описано у овом приручнику. 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.
- Немојте укључивати пећницу када је празна. Уколико у њој нема хране или воде да апсорбују микроталасну енергију, може се оштетити цев магнетрона.
- Немојте држати овај уређај напољу. Немојте користити овај производ близу воде.
- Немојте покушавати да сушите одећу или новине у микроталасној пећници. Ови предмети се могу запалити.
- Немојте користити унутрашњи простор за одлагање ствари. Не остављајте производе од папира, посуђе за кување и печење, или храну у унутрашњем простору када се пећница не користи.
- Током рада уређаја, температура доступних површина може да буде врло висока.
- **Уколико се примети дим, искључите или ископчајте уређај и оставите врата затворена да би се угасио евентуални пламен. Немојте никада користити воду.**
- **Деци или нестабилним лицима дозволите да користе микроталасну пећницу без надзора само уколико су им дата одговарајућа упутства која им обезбеђују безбедно коришћење микроталасне пећнице и пружају информације о опасностима услед неправилног коришћења.**

Безбедност посуђа

- Употребљавајте само посуде које су погодне за употребу у микроталасној пећници.
- Већина стакленог, стаклокерамичког и посуђа од стакла отпорног на топлоту, одлично је 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

- Посуђе би требало проверити како бисте били сигурни да је погодно за употребу у микроталасној пећници.
- Посуду ставите у микроталасну пећницу заједно са чашом до пола пуном воде. Загрејте на **(800 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, воштани папир, папирни убриси, тањира, чаше, тетрапак, омотачи за замрзивач и картон су веома погодне посуде. 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. Придржавајте се упутстава произвођача када у пећници користите пластичне посуде. 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.

Посуде од станиола

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

1. Посуде од станиола не би требало да буду дубље од 3 цм.
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.
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. Јабуке, кромпир, пилећа цигерица и жуманца јајета представљају примере хране коју треба пробости.
- 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.
- **Течности или нека друга храна не смеју се загревати у херметички затвореним судовима пошто могу да експлодирају.**
- **Загревање напитака у микроталасној пећници може изазвати закаснело еруптивно кључање, па се зато мора пазити приликом руковања посудом.**
- **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.
- **Неки производи као што су цела јаја и херметички затворене посуде - на пример, затворене стаклене тегле - могу да експлодирају и не смеју се загревати у овој пећници. Некада поширана могу да се распрсну у току кувања. Увек прободите жуманца 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. Врата нису намењена за потпуно заптивање унутрашњости 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.
- **Немојте користити ову пећницу у комерцијалне сврхе. Ова пећница је намењена искључиво за употребу у домаћинству.**

1. Скините све рекламне налепнице са врата.
2. Пећница треба да се постави на равној и стабилној површини. Површина мора да буде довољно чврста да сигурно носи тежину (16 kg) пећнице и њеног садржаја. 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 могуће даље од радио-апарата 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 cm од зидова и 10 cm изнад микроталасне пећнице.

ВАЖНО! Пећница се може поставити скоро свуда 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.

Заштитно уземљење своди опасности на минимум, уколико би дошло до појаве кратког споја. 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 електричној инсталацији без уземљења. 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.

За кување и печење у Вашој микроталасној пећници могу се користити разноврсна посуђа и материјали. Ради Ваше безбедности и да бисте спречили оштећење посуђа и Ваше пећнице, изаберите одговарајуће посуђе и материјале за сваку методу кувања. Доња листа треба да послужи као општи водич.

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

ДА: Посуђе и прибор који се могу користити

НЕ: Посуђе и прибор које треба избегавати

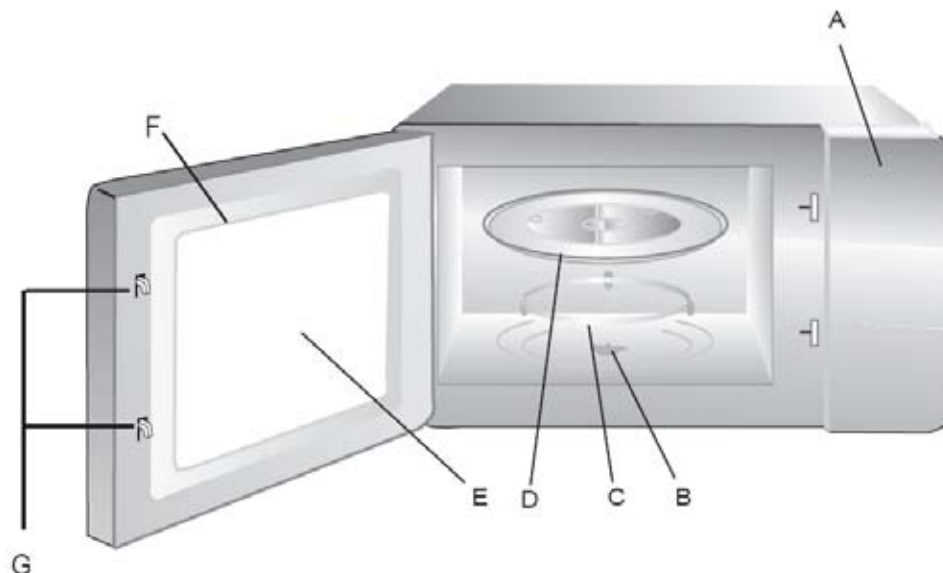
*1 Само ако нема металних украса.

*2 Само ако нема глазуру која садржи метал.

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

Распакивање

Обратите пажњу! Када распакујете пећницу, проверите да ли на производу има оштећења. 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. Ово може бити опасно.



Називи и функције делова

- A. Командна табла.
- B. Погонска осовина обртног постоља.
- C. Склоп држача и точкића обртног постоља.
Поставите носач на дно коморе за кување тако да држи обртно постоље.
- D. Стаклено обртно постоље. Храна у одговарајућим посудама се поставља на ову тацну ради кувања. Не користите пећницу без обртног постоља.
- E. Прозор за посматрање. Током кувања, храна се може видети кроз овај прозор.
- F. Врата пећнице и заптивка. врата пећнице морају увек бити затворена током кувања, а предње стране очишћене од остатака хране.
- G. Кукице за закључавање и безбедносни систем за блокирање.

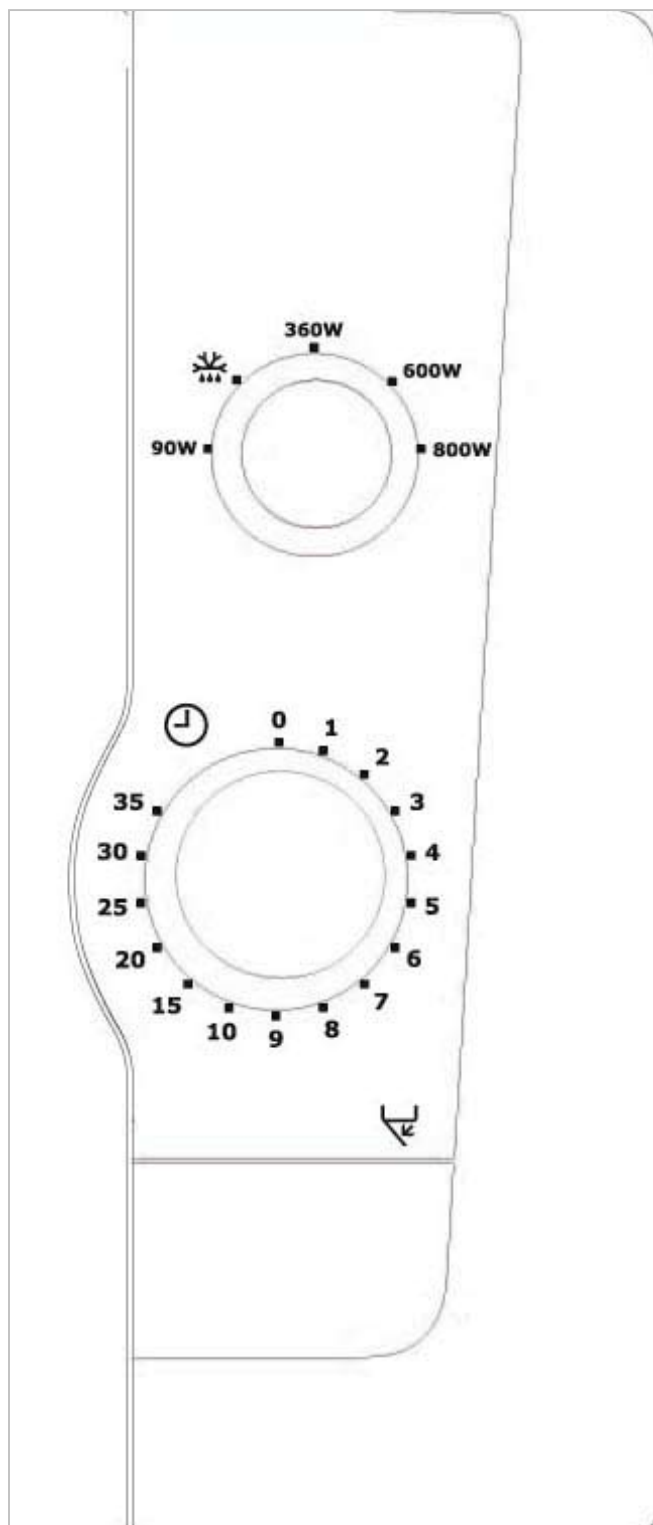
Инсталација обртног постоља

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 не окрећите обртно постоље наопако.

- 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.

КОМАНДНА ТАБЛА



1. Бирач снаге

Окретањем овог точкића бирате одговарајући ниво снаге за своју храну.

2. Тајмер

Подесите жељено време кувања. Кување ће почети чим окренете точкић.
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 постоље. Затворите врата.
2. Подесите бирач снаге на жељени ниво јачине. (Погледајте табелу испод.)
3. Подесите тајмер на жељено време.

Пећница почиње са кувањем.

Када кување траје мање од 2 минута, поставите тајмер на дужи временски период и затим га вратите на жељено време.

Да бисте искључили пећницу у току кувања, једноставно поставите 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 кували 15 минута на 600 W

1. Поставите бирач програма на 600 W.
 2. Подесите тајмер на 15.
 3. Пећница ће аутоматски почети кување на 600 W у трајању од 15 минута.
-

Водич за подешавање снаге микроталаса

Подешавање јачине	Предложена употреба
90W	Одржавање топлоте; одржавање топлоте хране.
180W	Одмрзавање; отапање залеђене хране.
360W	Крчкање; довршавање циклуса кувања за нека крчкана меса. Запечена и динстана јела. Печени кремови или колачи са сиром.
600W	Средње; печење колача и бисквита са преливом од јаја.
800W	Кључање или подгревање течности. Кување поврћа. Претходно загревање јела која треба да се запеку.

Препоруке за одлеђивање на 180W

Неке врсте хране, као што су хлеб и воће, могу се успешно отапати ручно, подешавањем јачине.

ХРАНА	ПРИПРЕМА	180W	ВРЕМЕ СТАЈАЊА
Хлеб			
Мала векна	Поставите на решетку која се може користити у микроталасној пећници или на кухињски папир. Када истекне половина времена одлеђивања, окрените векну.	8–10 мин.	10–15 мин.
Велика векна исечена на кришке	Поставите на решетку која се може користити у микроталасној пећници или на кухињски папир. Када истекне половина времена одлеђивања, окрените хлеб.	10–13 мин.	10 мин.
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 амбалаже, ставите је на тањир.	9–11 мин.	15–30 мин.
Торта од сира 450 г	Извадите из амбалаже, ставите је на тањир.	9–11 мин.	15–30 мин.
Пита (печена) 450 г	Извадите из амбалаже, ставите је на тањир.	7–9 мин.	15–30 мин.
Пециво 450 г	Извадите из амбалаже, ставите га на тањир.	7–9 мин.	15–30 мин.
Маслац			
250 г (1 паковање)	Ако је умотан у фолију, скините фолију и ставите га на тањир.	3–4 мин.	5–10 мин.
Воће			
225 г Меко бобичасто воће	Распоредите га у плиткој посуди у једном слоју.	5–6 мин.	5–10 мин.
450 г Меко бобичасто воће	Распоредите га у плиткој посуди у једном слоју.	7–8 мин.	5–10 мин.
Оброк у тањиру			
400 г	Покријте га тањиром или лепљивом фолијом која није од поливинил-хлорида (ПВЦ). Да подгрејете, обрадите на 100% (800 W) у трајању од 3-4 минута.	7–8 мин.	5–10 мин.
Поврће			
	Није неопходно да се поврће одледи пре кувања. Сво поврће може се отопити и кувати 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 посуде од метала или са металном украсима. Вруће јело може да истопи и деформише одређене пластичне материјале.
- Покријте јело када кувате. Користите стаклене поклопце, тањир или папир који је отпоран на масноће.
- Пециво, хлеб и слично можете да одмрзнете непосредно 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 изричито препоручена 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. кромпир и кобасице. Немојте кувати јаја у микроталасној пећници, јер она могу да експлодирају.
- Ставите велике, дебеле комаде уз руб посуде и покушајте да изрежете намирнице на једнаке комаде. Ставите храну увек у средину пећнице.
- Храна ће равномерно да се скува или испече ако је промешате или окренете неколико пута.
- Увек подесите краће време кувања него што је наведено у рецепту да бисте избегли прекомерно кување. Што је већа количина хране, то је дуже време кувања.
- Користите мало или нимало воде за поврће.
- 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 лонаца или рукавице када 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**
Топљење траје неколико секунди на јакој снази. Омекшавање се најбоље постиже лагано на слабијој снази.
- **Освежавање или загревање хлеба**
Употребите средњу снагу у трајању од неколико секунди.
- **Једноставно љуштење белог лука**
Загрејте 3 или 4 чена белог лука на јакој снази у трајању од 15 секунди. Стисните га на једном крају док чен не искочи.
- **Воћни сок**
Агруми ће дати више сока ако их загрејете на јакој снази 15 секунди пре цеђења.
- **Кување овсене каше**
Овсена каша се лако кува у посуду за сервирање, тако да није потребно прати лепљиву шерпу. Пратите препоруке произвођача.

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 насlage, пустите чашу воде да кључа у микроталасној пећници у трајању од 2 или 3 минута.

НИКАДА НЕМОЈТЕ КОРИСТИТИ НОЖ ИЛИ ДРУГИ ПРИБОР ЗА СКИДАЊЕ НАСЛАГА ЗА 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.

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 који 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 (тј. дом купца, место на коме је уређај инсталиран или радионицу компаније ELECTROLUX).
4. Гаранција или бесплатна замена укључују 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, онда се и Ваша гаранција сели са Вама у 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

Saturs

Pirms mikroviļņu krāsns izmantošanas	32
Patēriņa lielumi	32
Drošības norādījumi	33
– Piederumu drošība	33
– Ēdienu gatavošanas trauku piemērotības pārbaude	33
– Pārtikas drošība	34
Uzstādīšana	36
– Pievienošana elektrotīklam	36
Krāsns piederumu lietošanas pamācība	37
– Izsaīņošana	37
Kā darbināt mikroviļņu krāsni	38
– Detaļu nosaukumi un funkcijas	38
– Rotējošā paliktņa uzstādīšana	38
– Vadības panelis	39
– Gatavošana ar mikroviļņiem	40
– Mikroviļņu jaudas iestatīšanas pamācība	40
– Atsaldēšanas norādes izmantojot (180W)	41
– Padomi par mikroviļņiem	42
– Kopšana un tīrīšana	43
– Piederumu tīrīšana (rotējošais paliktnis un turētājs)	43
– Ierīces iekšpusē tīrīšana	43
– Ierīces ārpuses tīrīšana	43
Garantijas nosacījumi	44

Apsveicam ar jaunas mikroviļņu krāsns iegādi.

Pateicamies, ka izvēlējāties Electrolux produktu. Esam pārliecināti, ka jaunā mikroviļņu krāsns liksies jums ļoti noderīga un būs labs atbalsts. Tāpat kā ar visām jaunajām virtuves iekārtām, paies kāds laiks, lai uzzinātu visas jaunās funkcijas un iespējas, bet ar laiku šī krāsns kļūs jums neaizstājama.

Pirms mikroviļņu krāsns izmantošanas.

Rūpīgi izlasiet instrukciju un sekojiet ieteikumiem, šie norādījumi ir sagatavoti, lai jūs iegūtu labāko sniegumu no jūsu jaunās Electrolux mikroviļņu krāsns. Ir ļoti svarīgi paturēt šo lietošanas instrukciju ierīces tuvumā, lai tā varētu noderēt 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

Vispārējie izmēri	Svars 12,96 g
Platums 485 mm	Tilpums 21 litrs
Dziļums 422 mm	
Augstums 287 mm	Enerģijas avots 230 V, 50 Hz
Iekšējie izmēri	Drošinātājs 10 A.
Platums 335,8 mm	Enerģijas patēriņš 1250W
Dziļums 314 mm	
Augstums 206 mm	Izdalītā jauda 800 W

Brīdinājumi un svarīga informācija par drošību.

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ

- 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 lietotāju 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 iespējams pareizi aizvērt un vai tās nav bojātas: (1) durvis (deformētas), (2) viras un aizbīdņi (salauzti vai nedroši), (3) durvju blīves un blīvējuma virsma.
- **Ja durvis, eņģes/aizbīdņi vai durvju blīves ir bojāti, mikroviļņi var nedarboties līdz bojājums tiks novērsts autorizētā apkalpošanas centrā.**
- **Šīs mikroviļņu krāsns tehniskā apkope vai remonts, kuru neveic rūpnīcā apmācīts tehniskās apkopes darbinieks, ir bīstami. Ja ir nepieciešama ierīces apkope vai remonts, sazinieties ar tuvāko kvalificētu tehniskā servisa pārstāvi.**
- Nekādā gadījumā nenonemiet ārējo korpusu, durvis vai vadības paneli. Šāda rīcība var jūs pakļaut ārkārtīgi augstam spriegumam.
- Novietojiet un uzstādiet šo krāsni tikai saskaņā ar "uzstādīšanas noteikumiem", kas atrodami šajā pamācībā.
- Izmantojiet šo ierīci tikai 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 enerģiju, var tikt bojāta magnetrona lampa.
- Neuzglabājiet šo ierīci ārā. Neizmantojiet šo ierīci ūdens tuvumā.

- Nemēģiniet žāvēt drēbes vai avīzes mikroviļņu krāsnī. Šie priekšmeti var uzliesmot.
- Neizmantojiet krāsni uzglabāšanas nolūkiem. Neatstājiet papīra izstrādājumus, ēdiena gatavošanas piederumus vai ēdienu krāsnī, kad to neizmantojat.
- Ierīces darbības laikā aizsniedzamo virsmu temperatūra var būt ļoti augsta.
- **Ja ierīce izdala dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektrības padeves un neveriet vaļā durvis, lai apslāpētu liesmas. Nekad neizmantojiet ūdeni.**
- **Bērni vai nespējīgi cilvēki drīkst lietot mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tikai, ja viņiem sniegti atbilstoši norādījumi, lai bērns vai nespējīgs cilvēks būtu spējīgs izmantot krāsni drošā veidā un apzināties briesmas, kuras var radīt nepareiza ierīces lietošana.**

Piederumu drošība

- Izmantojiet tikai tādus piederumus, kas ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Lielākā daļa stikla, stikla keramikas un siltumizturīgie trauki ir lieliski piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī. 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 cimds.

Ēdiena gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

- Piederumi jāpārbauda, lai pārliecinātos, ka tie piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Ielejiet ēdiena gatavošanas traukā pusglāzi ūdens un ievietojiet trauku mikroviļņu krāsnī. Karsējiet (**800 W**) (100%) vienu minūti. Ja ēdiena gatavošanas trauks pēc tam ir karsts, to izmantot nevajadzētu. Ja tas ir tikai nedaudz silts, to var izmantot ēdiena uzsildīšanai, bet ne gatavošanai. Ja trauks ir istabas temperatūrā, tas piemērots ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī.

- Papīra salvetes, cepamais papīrs, papīra dvieļi, šķīvjī, krūzes, tetrapakas, saldēšanai izmantotais iesaiņojums 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 konteinerus un pārtikas plēvi var lietot mikroviļņu krāsnī. Ievērojiet ražotāja norādījumus attiecībā uz plastmasas lietošanu mikroviļņu krāsnī. Nelietojiet 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 konteineru jābūt pilnām ar ēdienu. Nekad nedrīkst izmantot tukšus konteinerus.
4. Folijas konteineri mikroviļņu krāsnī lietojami atsevišķi, un tie nedrīkst saskarties ar krāsns sienām. Ja jūsu krāsns aprīkota ar metāla pagriežamo plauktu vai kulinārijas statni, folijas trauks jānovieto uz otrādi apgriezta karstumizturīga šķīvja.
5. Folijas konteinerus nedrīkst izmantot mikroviļņu krāsnī atkārtoti.

6. Ja mikroviļņu krāsns ir darbināta 15 minūtes vai ilgāk, ļaujiet tai atdzist, pirms lietojat to atkal.
7. Konteiners un rotējošais paliktnis var sakarst lietošanas laikā, tādēļ esiet ļoti uzmanīgi, izņemot tos no krāsns. To darot, ieteicams ir izmantot virtuves cimdu vai drānu.
8. Atcerieties, ka, izmantojot alumīnija folijas konteinerus, ēdiena uzsildīšanas vai gatavošanas laiks var būt ilgāks nekā parasti. Pirms ēdiena celšanas galdā vienmēr pārliecinieties, ka tas ir pietiekami karsts.

Pārtikas drošība

- Nesildiet mikroviļņu krāsnī ēdienu skārda traukos. Vienmēr ievietojiet ēdienu piemērotos traukos.
- Mikroviļņu krāsnī nevajadzētu cept ēdienus lielā eļļas daudzumā, jo tauku taukvielu temperatūru nevar kontrolēt un var rasties bīstamas situācijas.
- Mikroviļņu krāsnī var pagatavot popkornu, taču to var darīt tikai speciālos iepakojumos vai, izmantojot piederumus, kas paredzēti īpaši šim nolūkam. Gatavojot šādi, krāsns nekad nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Caurduriet ēdienus, kuriem nav porainas mizas vai apvalka, lai nepieļautu tvaiku koncentrēšanos un pārsprāgšanu. Piemēram, ābolus, kartupeļus, vistas aknas un olas dzeltenumus vajadzētu caurdurt.
- Zīdaiņu piena pudelītes un mazuļiem paredzētās burciņas ar gatavo pārtiku jāsamaisa vai jāsakrata un pirms pasniegšanas jāpārbauda to temperatūra, lai izvairītos no apdegumiem.
- **Šķidrumus un citus ēdienus nedrīkst karsēt cieši noslēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.**
- **Dzērienu karsēšana mikroviļņos var radīt aizkavētu sprādzienvēdīgu vārīšanos, tādēļ rīkojieties ar trauku ārkārtīgi uzmanīgi.**
- **Karsējot šķidrumus, piemēram, zupas, mērces un dzērienus, mikroviļņu krāsnī, šķidrums var uzkarst vairāk par vārīšanās punktu un burbuli var nerasties. Tādējādi šķidrums var pēkšņi sākt vārīties un pārlīt pāri trauka malām. Lai novērstu tādu iespēju, jāievēro šādi pasākumi:**

1. Neizmantojiet taisnmalu traukus ar šauriem kakliņiem.
 2. Nepārvāriet šķidrumu.
 3. Samaisiet šķidrumu, pirms ievietojat trauku krāsnī, un samaisiet to vēlreiz gatavošanas laikā.
 4. Pēc uzkarsēšanas, atļaujiet traukam kādu brīdi palikt krāsnī, samaisiet vēlreiz un izņemiet no krāsns.
- **Daži produkti, piemēram, veselas olas un cieši noslēgti trauki (slēgtas stikla burkas), var eksplodēt, tāpēc nav karsējami šajā krāsnī. Dažkārt olas, kas tiek vārītas bez čaumalas, var uzsprāgt gatavošanas laikā. Vienmēr pārduriet olas dzeltenumu, tad nosedziet un atstājiēt uz vienu minūti, pirms noņemat vāku.**
 - Tvaiku izplatīšanās ap durvīm, durvju stikla aizsvīšana vai ūdens pilienu parādīšanās zem durvīm gatavošanas cikla laikā ir normāla parādība. Tā ir tikai kondensācija, kuru rada ēdiena karstums, un tas neietekmē krāsns drošību. Durvis nav paredzētas hermētiskai krāsns iekšpusē noslēgšanai.
 - Nemēģiniet ar roku griezt rotējošo paliktņi. Tas var izraisīt ierīces nepareizu darbību.
 - Dzirksteļošana krāsnī mikroviļņu darbības laikā parasti rodas metāla piederumu lietošanas rezultātā. Tomēr ilgstoša dzirksteļošana var bojāt ierīci. Apstādiniet programmu un pārbaudiet piederumu.
 - Parūpējieties, lai ventilācijas atveres krāsns virspusē, aizmugurē, sānos un apakšpusē netiktu nosprostotas.
 - **Neizmantojiet šo krāsni komerciāliem nolūkiem. Šis krāsns paredzēt lietošanai tikai mājās.**

Uzstādīšana.

1. Noņemiet no durvīm visas reklāmas uzlīmes.
2. Krāsns jāuzstāda uz līdzenas, horizontālas virsmas. Virsmai ir jābūt pietiekami izturīgai, lai noturētu cepeškrāsns un piederumu kopīgo svaru (16 kg). Lai nerastos vibrācijas vai trokšņi, mikroviļņu krāsnij jābūt novietotai stabili.
3. Neturiet krāsni karstuma vai ūdens tuvumā. Pakļaušana karstuma vai ūdens iedarbībai var samazināt krāsns efektivitāti un izraisīt krāsns darbības traucējumus, tāpēc pārļiecinieties, vai krāsns uzstādīta pietiekami tālu no karstuma vai ūdens avotiem.
4. Nenosedziet ventilācijas atveres uz krāsns virspuses un sāniem, kā arī nenovietojiet nekādus priekšmetus uz krāsns virsmas. Ja ventilācijas atveres ir bloķētas krāsns darbības laikā, krāsns var pārkarst, kas var izraisīt ierīces darbības traucējumus. No ventilācijas sprauslām plūst krasts gaiss, tādēļ nenosedziet tās un neļaujiet starp plīts 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 vietā virtuvē. Pārļiecinieties, vai krāsns novietota uz plakanas, līdzenas virsmas, un tās ventilācijas atveres un apakša nav nosegtas (lai nodrošinātu ventilāciju).

Pievienošana elektrotīklam

Krāsns piegādāta komplektā ar strāvas vadu un kontaktdakšu 230V, 50 Hz tīklam, kontaktligzdai ar zemējumu. Zemējums samazina īssavienojuma izraisītos riskus. Pārbaudiet, vai elektrotīkla spriegums ir atbilstošs.

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

- **Šo ierīci nedrīkst izmantot ar neiezemētu elektrotīklu. Ja Jums ir šaubas par mājas elektrotīklu, sazinieties ar sertificētu elektriķi jautājumā par krāsns pieslēgšanu tīklam vai iezemējumu**
- **Krāsnij jābūt iezemētai. Ja ierīce aprīkota ar jūsu elektrotīkla rozetei nepiemērotu kontaktdakšu, ražotāja pienākums ir to nomainīt, šo pakalpojumu sniedz apkalpošanas aģents vai citas atbilstoši kvalificētas personas.**
- **Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to 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. Sarakstā sniegti vispārēji norādījumi.

Materiāls	Piederumi	Mikroviļņi
Keramika un stikls	Karstumizturīgi izstrādājumi	JĀ
	Karstumizturīgi stikla izstrādājumi	JĀ*1
	Stikla izstrādājumi ar metāla rotājumu	NĒ
	Svina kristāla glāzes	NĒ
Porcelāns	Bez metāla rotājuma	JĀ
Keramika*2		JĀ
Plastmasa	Mikroviļņu krāsns ugunsizturīgi trauki	JĀ
	Pārtikas plēve	JĀ
Metāls	Cepešpanna	NĒ
	Alumīnija folija*3	JĀ
Papīrs	Krūzes, šķīvji, dvieļi	JĀ
	Cepamais papīrs	JĀ
Koks		NĒ
Piederumi	Grila restes	NĒ
	Rotējošais paliktnis	JĀ
	Rotējošā paliktņa turētājs	JĀ

JĀ: Piederumi, kurus drīkst lietot

NĒ: Piederumi, kurus nedrīkst lietot

*1 Tikai bez metāla apdares.

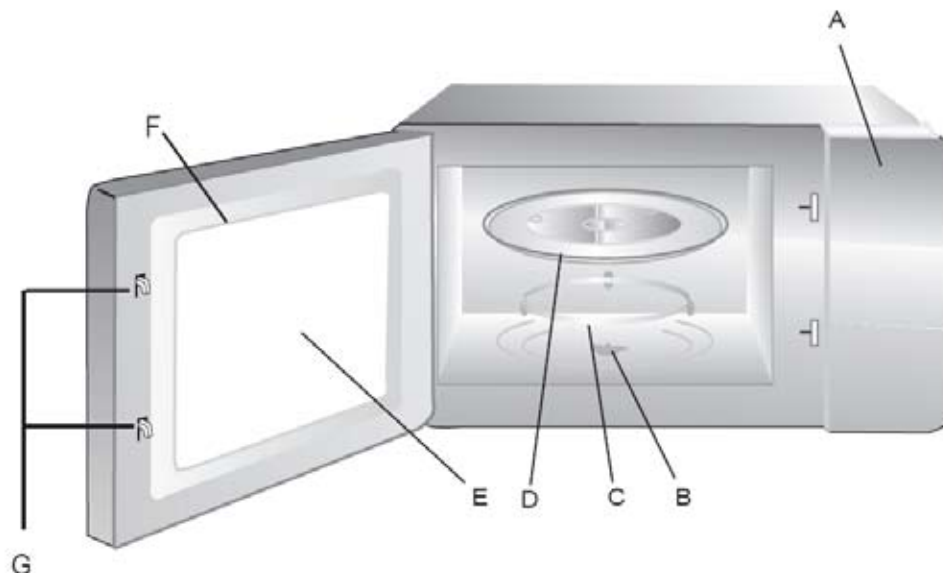
*2 Tikai bez metālu saturošas glazūras.

* 3 PIEZĪME Alumīnija foliju izmantojiet tikai pārklāšanas nolūkiem, liela tās daudzuma lietošana var izraisīt dzirksteļošanu.

Izsaiņošana

Izsaiņojot krāsni, pārlicinieties, vai tā nav bojāta. Par bojājumiem vai jebkuru iztrūkstošu detaļu nekavējoties jāziņo tirgotājam. Krāsns, tās daļas vai piederumi var būt iesaiņoti aizsargājošā folijā. 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



Detaļu nosaukumi un funkcijas

- A. Vadības panelis.
- B. Rotējošā paliktņa pievada vārpsta.
- C. Rotējošā paliktņa turētāja un rullīšu konstrukcija. Rotējošā paliktņa atbalstam, novietojiet paliktņi uz gatavošanas kameras grīdas.
- D. Rotējošais stikla paliktņis. Gatavošanai pārtika piemērotā traukā tiek novietota uz šī paliktņa. Neizmantojiet krāsni bez rotējošā paliktņa.
- E. Skata lodziņš. Gatavošanas laikā pa šo lodziņu var redzēt ēdienu.
- F. Krāsns durvis un blīvējums. Krāsns durvīm gatavošanas laikā vienmēr jābūt aizvērtām un virsmām jābūt tīrām bez piekaltuša ēdiena paliekām.
- G. Sakabiniet āķi un drošības saslēgšanas sistēmu.

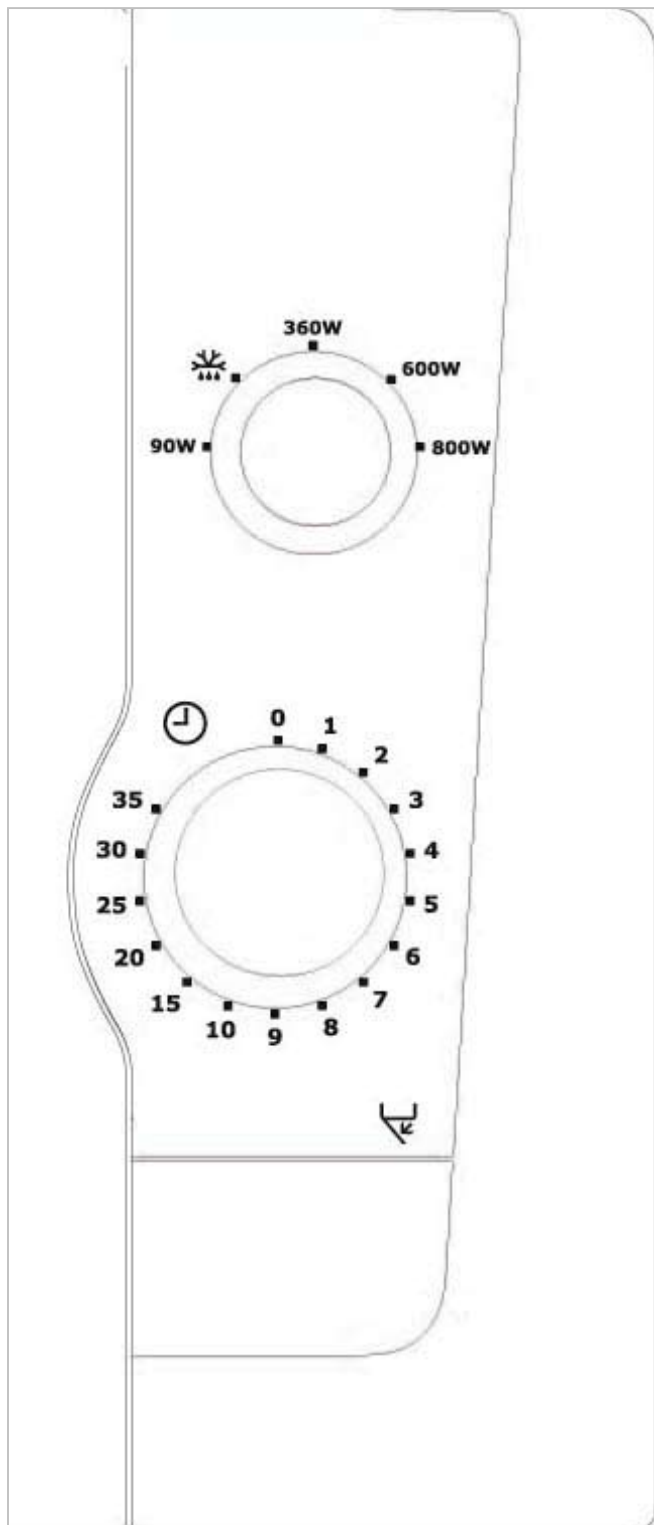
Rotējošā diska uzstādīšana

1. Novietojiet rotējošā paliktņa turētāju uz krāsns dobuma pamatnes.
2. Novietojiet rotējošo paliktņi uz paliktņa turētāja virsas, kā tas ir parādīts zīmējumā. Pārliecinieties, ka rotējošā diska cieši aptver rotējošā diska asi.

Nekad neuzstādiet rotējošo 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 šī rotējošā paliktņa.
- šis rotējošais diska griežas pulksteņrādītāja un pretējā virzienā, tas ir normāli.

VADĪBAS PANĻIS



1. Jaudas izvēles slēdzis

Ar šo slēdzi noregulējat pārtikas gatavošanai nepieciešamo jaudu.

2. Laika skaitītājs

Iestatiet vajadzīgo gatavošanas laiku. Gatavošana sākas, tiklīdz poga ir ieslēgta. Pulksteņa laika skaitītājs darbosies precīzāk, ja ierobs pāries pāri iepriekš iestādītajam laikam un pēc tam atnāks atpakaļ.

GATAVOŠANA AR MIKROVIĻŅIEM

1. Atveriet krāsns durvis, novietojiet ēdienu uz rotējošā paliktņa. Aizveriet durvis.
2. Ar jaudas izvēles slēdzi iestatiet vajadzīgo jaudu. (Skatiet tabulu turpinājumā.)
3. Ar laika slēdzi iestatiet vajadzīgo laiku.

Krāsns sāks gatavošanu.

Ja gatavošanas laiks ir mazāks par 2 minūtēm, pagrieziet laika slēdzi pret lielāku laiku un pēc tam atpakaļ uz vajadzīgo.

Lai izslēgtu krāsni gatavošanas laikā, vienkārši pagrieziet laika skaitītāju uz 0.

Piezīme: Pēc izmantošanas pārliecinieties, ka laika slēdzis iestatīts pret 0, citādi krāsns turpinās darboties.

Piemēram: Lai gatavotu 600W 15 minūtes

1. Pagrieziet jaudas izvēles slēdzi pret 600W.
 2. Pagrieziet pārslēgu pozīcijā "15".
 3. Krāsns automātiski sāks gatavošanu pie 600W 15 minūtes.
-

Mikroviļņu jaudas iestatīšanas pamācība

Jaudas iestatījums	Ieteicamais izmantojums
90W	Pagatavoto ēdienu uzturēšana siltā stāvoklī.
180W	Atkausēt; Atkausē sasaldētu pārtiku.
360W	Pabeigt dažu podiņā sautētu cepešu gatavošanas ciklu. Sautējumi un sautēti ēdieni. Cepti olu krēmi un biezpienmaizītes.
600W	Vidēja; Cept kūkas un biskvītkūkas pudiņus.
800W	Vārīt vai sildīt šķidrumus. Dārzeņu gatavošanai. Apbrūnināšanas trauka uzsildīšana.

Ieteikumi atkausēšanas lietošanai izmantojot 180W

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

ĒDIENA	SAGATAVOŠANA	180W	GATAVOŠANAS LAIKS
Maize			
Mazs maizes klaips	Novietojiet uz mikroviļņiem piemērotiem plauktiem vai virtuves papīra. Kad puse no atkausēšanas laika pagājusi, apgrieziet otrādāk.	8–10 min.	10–15 min.
Šķēlēs sagriezts liels maizes klaips	Novietojiet uz mikroviļņiem piemērotiem plauktiem vai virtuves papīra. Kad puse no atkausēšanas laika pagājusi, apgrieziet otrādāk.	10–13 min.	10 min.
2 šķēles	Novietojiet uz virtuves papīra.	45–60 sek.	5 min.
1 bulciņa	Novietojiet uz virtuves papīra.	45–60 sek.	5 min.
2 maizītes	Novietojiet uz virtuves papīra.	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 (cepts) 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			
225 g Mīkstas ogas un augļi	Novietojiet seklā šķīvī vienā kārtā.	5–6 min.	5–10 min.
450g Mīkstas ogas un augļi	Novietojiet seklā šķīvī vienā kārtā.	7–8 min.	5–10 min.
Izgriezta gaļa			
400 g	Pārsedziet ar šķīvi vai ar ietinamo plēvi, kas nav veidota no PVC. Lai uzsildītu ēdienu, iestatiet pilnu mikroviļņu jaudu uz 3–4 minūtēm.	7–8 min.	5–10 min.
Dārzeņi			
	Pirms dārzeņu gatavošanas nav nepieciešams tos atkausēt. Visus dārzeņus var atkausēt un gatavot ar 100% (800W)		

Padomi par mikroviļņiem

- Vienmēr turiet krāsni tīru – izvairieties no pārtikas izšļakstīšanās un neaizmirstiet iztīrīt zem stikla paplātes, kā arī krāsns iekšpusi.
- Gatavošanai Jūsu 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 var atkausēt tieši maizes grozā vai uz papīra dvieļa.
- Ja saldēta pārtika tiek atkausēta iepakojumā. Iepakojumam jābūt atvērtam. 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, kas viegli var tikt pārgatavotas, piemēram, cāļa kājas.
- Ēdiens, kam ir miza vai apvalks, jāpārdur ar dakšiņu – piemēram, kartupeļi un cīsiņi. Nevāriet olas mikroviļņu krāsnī, jo tās var eksplodēt.
- Lielus, biežus pārtikas gabalus novietojiet tuvu katla sānam un centieties sagriezt ēdienu vienāda izmēra gabalos. Vienmēr novietojiet ēdienu krāsns vidū.
- Ēdiens būs vienmērīgi pagatavots, ja Jūs to apmaisīsit vai apgriezīsit dažas reizes.
- Vienmēr iestatiet mazāku gatavošanas laiku nekā minēts Jūsu receptē, lai izvairītos no ēdiena pārgatavošanas. Jo lielāks ir ēdiena apjoms, jo ilgāks pagatavošanas laiks.
- Dārzeņiem izmantojiet nedaudz ūdeni vai nemaz.
- Izmantojiet mazāk sāls un garšvielu, nekā parasti gatavojot.
- Ēdiena nostādināšana.
- Pēc tam, kad krāsns ir izslēgusies, ļaujiet ēdienam nostāvēties dažas minūtes, lai iegūtu pilnīgu un vienmērīgu gatavošanas rezultātu.
- Pirms pasniegšanas vienmēr pārliedcinieties, ka ēdiens viscaur ir pietiekami karsts.
- Izņemot traukus un pārtiku no krāsns, lietojiet katlu turētājus vai cimdus.

Mikroviļņu padomi

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

Kopšana un tīrīšana

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

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet krāsni no elektrotīkla.

Piederumu tīrīšana (rotējošais paliktnis un turētājs)

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

UZMANĪBU: Krāsns iekšpuse un rotējošais paliktnis var stipri sakarst, tāpēc neaiztieciot tos tūlīt pēc lietošanas.

Ierīces iekšpuses tīrīšana

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

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

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

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

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

Ārpuses tīrīšana

Kad tīrāt vadības paneli, atveriet krāsna durvis. Šādi krāsns netiks nejauši ieslēgts. Krāsna ārpusē virsmas jātīra ar saudzīgu, šķidru tīrīšanas līdzekli un ūdeni, pēc tam tās jānomazgā ar tīru ūdeni, lai nepaliktu nekādas tīrīšanas līdzekļa paliekas. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

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.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Electrolux pirmajam šīs ierīces pircējam piedāvā šādu garantiju:

1. Garantija ir derīga 24 mēnešus un sākas brīdī, kad ierīce ir nodota pirmajam mazumtirdzniecības pircējam, kas ir jāpārbauda ar pirkuma faktūrrēķinu vai līdzīgu dokumentu. Garantija neattiecas uz rūpniecisku izmantošanu.
2. Garantija attiecas uz visām daļām vai sastāvdaļām, kuras neatbilst dēļ nepilnīgas apdares vai bojātiem materiāliem. Garantija neattiecas uz ierīcēm, ja defekti vai slikts veikums ir nepareizas lietošanas rezultātā, nejaušu bojājumu, nevērības, nepareizas uzstādīšanas, nesankcionētu izmaiņu vai remonta mēģinājuma, komerciālas izmantošanas vai to prasību un ieteikumu neievērošanas dēļ, kas izklāstīti lietošanas pamācībā. Šī garantija neattiecas uz tādām detaļām kā spuldzes, noņemamas stikla vai plastmasas daļas.
3. Ja garantijas remonts nepieciešams, pircējam jāinformē tuvākais klientu apkalpošanas birojs (ELECTROLUX dienests vai pilnvarotais pārstāvis). ELECTROLUX patur tiesības noteikt remonta vietu (t.i., klienta mājās, uzstādīšanas vietā vai ELECTROLUX darbnīcās).
4. Garantiju vai bezmaksas rezerves daļu nomaiņu ietver gan darbu, gan materiālus.
5. Remonts, kas veikts saskaņā ar garantiju, nepagarina garantijas laiku ierīcei. Garantijas remonta laikā nomainītās daļas kļūst par ELECTROLUX īpašumu.
6. Šī garantija neietekmē pircēja tiesības.

Eiropas garantija

Ja pārbraucat no vienas Eiropas valsts uz kādu citu, garantija pārvietojas kopā ar jums un pakļauta šādiem nosacījumiem:

- Iekārtas garantija sākas iekārtas iegādes dienā
- Iekārtas garantija ir par to pašu periodu un līdz tādai pašai pakāpei par darbaspēku un sastāvdaļām, kāds ir spēkā Jūsu pastāvīgās dzīvesvietas valstī attiecībā uz šo konkrēto modeli vai iekārtu sortimentu
- Šī garantija attiecas uz jums, un to nevar nodot citam lietotājam
- Jūsu jaunās mājas ir Eiropas Kopienas (EK) vai Eiropas Brīvās tirdzniecības zonā
- Produkts ir uzstādīts un tiek izmantots saskaņā ar mūsu norādījumiem un izmanto tikai iekšzemes tirgū, t.i., parastajiem sadzīves mērķiem
- Produkts ir uzstādīts, ņemot vērā noteikumus savā jaunajā mītnes valstī

Turinys

Prieš mikrobangų krosnelės naudojimą	46
Techniniai duomenys	46
Saugumo instrukcijos	47
– Saugūs prikaistuviai	47
– Prikaistuvių tinkamumo patikra	47
– Saugūs maisto produktai	48
Įrengimas	50
– Prijungimas prie maitinimo tinklo	50
Mikrobangų krosnelės reikmenys ir priedai	51
– Išpakavimas	51
Kaip naudotis mikrobangų krosnele	52
– Dalių pavadinimai ir funkcijos	52
– Sukamojo pagrindo įdėjimas	52
– Valdymo skydelis	53
– Maisto gaminimas mikrobangomis	54
– Mikrobangų galios nustatymo principas	54
– Nurodymai, kaip atitirpinti naudojant 180 W galią	55
– Mikrobangų krosnelės naudojimo patarimai	56
– Valymas ir priežiūra	67
– Priedų (sukamojo pagrindo ir atramos) valymas	57
– Vidaus valymas	57
– Išorės valymas	77
Garantiniai įsipareigojimai	58

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 ja 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 susipažinti su atitinkamais įspėjimais.

Techniniai duomenys

Viso prietaiso matmenys	Svoris 12,96 kg
Plotis 485 mm	Tūris 21 litras
Gylis 422 mm	
Aukštis 287 mm	Maitinimo šaltinis 230 V, 50 Hz
Ertmės matmenys	Saugiklis 10 A
Plotis 335,8 mm	Energijos sąnaudos 1 250 W
Gylis 314 mm	
Aukštis 206 mm	Galios išvestis 800 W

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 nesikaupytų 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 sklėsčiai (nesulūžę ir gerai laikytų), (3) durelių tarpiklis ir sandarinamasis paviršius.
- **Jeigu durelės, lankstai/sklėsčiai arba sandarinamosios detalės pažeisti, negalima naudotis mikrobangų krosnele, kol jos nepataisys įgaliotas techninės priežiūros specialistas.**
- **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.
- 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.
- **Jeigu matote dūmus, išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš maitinimo tinklo. Neatidarykite durelių, kad nepasklistų liepsna. Jokiu būdu nenaudokite vandens.**
- **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.**

Saugūs prikaistuviai

- 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.

Prikaistuvų 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. Šildykite nustatę **800 W** (100 %) galią 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 plastmases.
- Nepalikite krosnelės be priežiūros, retkarčiais pažiūrėkite, jeigu šildote ar gaminatė 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 nei 3 cm (1 1/4 col.).
2. Nenaudokite folijos dangtelių.
3. Ne mažiau kaip du trečdaliai folijos indo turi būti užpildyti 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 pagrindas 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 pagrindas 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 jų nesusikaupytų garai ir gaminys ar produktas nesprogtų. Subadyti reikia, pvz., obuolius, bulves, vištienos kepenėles ir kiaušinio trynius.
- Prieš šildydami, vaikiškus gėrimus buteliukuose ir maistelij stiklainėliuose, produktus sumaišykite arba suplakite; prieš maitindami visuomet patikrinkite maisto temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų.
- **Skysčių ir kito maisto negalima šildyti sandariuose induose, nes jie gali sprogti.**
- **Mikrobangose pašildyti gėrimai gali staigiai užvirti vėliau; su indais su gėrimais elkitės itin atsargiai.**
- **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.
- **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 aprasoja, 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 pagrindo 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.
 - **Nenaudokite šios krosnelės komerciniais tikslais. Ji skirta tik naudojimui namuose.**

Įdiegimas

1. Nuimkite reklamines etiketes nuo durelių.
2. Statykite krosnelę ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Paviršius turi būti pakankamai stiprus, kad išlaikytų krosnelės (16 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 lizdui. 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 lizdui, 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 gaminimo metodui pasirinkite tinkamus reikmenis ir medžiagas. Toliau pateikiame orientacines gaires.

Medžiaga	Reikmenys	Mikrobangų krosnelė
Keramika ir stiklas	Nedužūs indai	TAIP
	Karščiui atsparūs stikliniai indai	TAIP*1
	Stikliniai indai su metaline apdaila	NE
	Krištolas	NE
Kinija	Be metalinės apdailos	TAIP
Keramika*2		TAIP
Plastikas	Atsparūs karščiui ir skirti mikrobangų krosnelėms	TAIP
	Plastikinė vyniojimo plėvelė	TAIP
Metalas	Kepimo skarda	NE
	Aluminio plėvelė*3	TAIP
Popierius	Puodeliai, lėkštutės, rankšluosčiai	TAIP
	Vaškuotas popierius	TAIP
Mediena		NE
Priedai	Grilio grotelės	NE
	Sukamasis pagrindas	TAIP
	Sukamojo pagrindo atrama	TAIP

TAIP: Tinkami naudoti reikmenys ir priedai

NE: Reikmenys ir priedai, kurių reikia vengti

*1 Tik jeigu be metalinės apdailos.

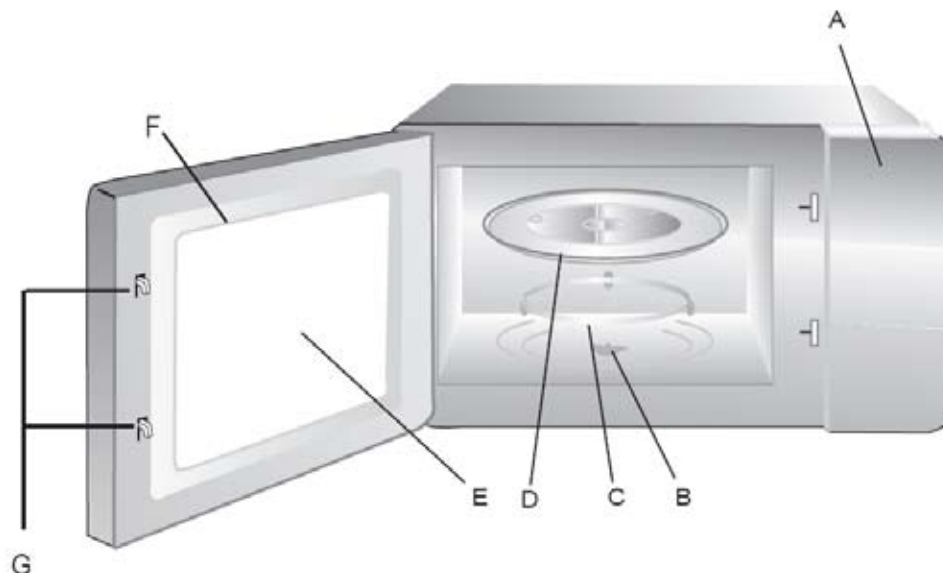
*2 Tik jeigu be glazūros, kurios sudėtyje yra metalo.

*3 PASTABA: Aluminio 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 pakuotės medžiagų lengvai prieinamose vietose, kad su jomis nežaistų vaikai. Tai gali būti pavojinga.

Kaip naudotis mikrobangų krosnele



Dalių pavadinimai ir funkcijos

- A. Valdymo skydelis.
- B. Sukamojo pagrindo varantysis velenas.
- C. Sukamojo pagrindo atramos ir ritinėlių įtaisas. Padėkite atramą ant maisto ruošimo kameros dugno sukamajam pagrindui prilaikyti.
- D. Stiklinis sukamasis pagrindas. Maistas tinkamame inde kepimui dedamas ant šio pagrindo. Nenaudokite krosnelės be sukamojo pagrindo.
- E. Stebėjimo langelis. Pro šį langelį galima stebėti kgaminamą patiekalą.
- F. Krosnelės durelės ir tarpiklis. Kepant krosnelės durelės visada turi būti uždarytos; ant jų neturi būti purvo ir maisto likučių.
- G. Kabliukas ir saugaus blokavimo sistema.

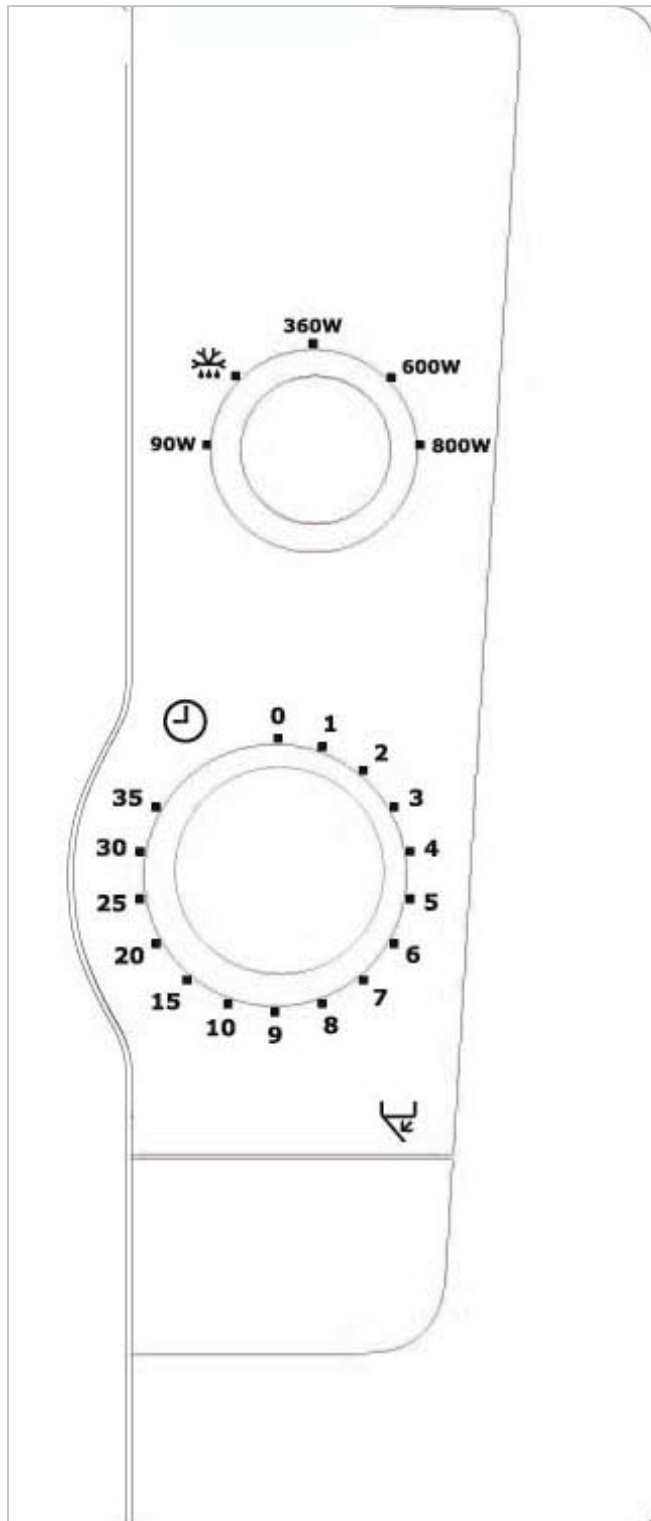
Sukamojo pagrindo įdėjimas

1. Padėkite sukamojo pagrindo atramą ant kameros dugno.
2. Sukamąjį pagrindą padėkite ant atramos, kaip parodyta schemoje. Patikrinkite, ar sukamojo pagrindo įvorė tinkamai uždėta ant pagrindo sukimo įtaiso.

Niekada nedėkite sukamojo pagrindo apverstai.

- Gamindami maistą visada naudokite ir sukamojo 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.

VALDYMO SKYDELIS



1. Galios pasirinkimo rankenėlė

Šia rankenėle galite nustatyti reikiamą galios lygį maistui ruošti.

2. Laikmatis

Reikiamam kepimo laikui nustatyti. Pasukus šią rankenėlę, krosnelė pradės veikti. 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 grąžinkite ties reikiamo laiko nuostata. Norėdami išjungti veikiančią krosnelę, tiesiog pasukite laikmačio valdymo rankenėlę ties „0“.

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

Pavyzdys: Norint gaminti 15 minučių esant 600 W galios nuostatai

1. Pasukite galios nustatymo rankenėlę ties 600 W parinktimi.
 2. Nustatykite laikmačio rankenėlę ties 15 minučių padėtimi.
 3. Krosnelė bus įjungta automatiškai ir veiks 15 minučių esant 600 W galios nuostatai.
-

Mikrobangų galios nustatymo principas

Galios nuostata	Rekomenduojama naudoti
90 W	Šilumos palaikymas; šilto maisto išlaikymas.
180 W	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	Vidutinis kaitinimas; kepti pyragus ir skystos tešlos pudingus (biskvitus).
800 W	Virti arba pašildyti skysčius. Daržovėms virti. Pašildyti skrudinamus patiekalus.

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	180 W	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 pyragas 450 g	Ištraukite iš pakuotės, padėkite ant lėkštės.	9–11 min.	15–30 min.
Pyragas (keptas) 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 minkštų uogų	Vieną sluoksniu paskleiskite ant plokščio indo dugno.	5–6 min.	5–10 min.
450 g minkštų uogų	Vieną 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 pagrindu 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 trumpesnį 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 minkštinimas 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 neprikepančiu dugnu. Vadovaukitės maisto produktų gamintojų rekomendacijomis.

Valymas ir priežiūra

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 nereguliuokite ir neremontuokite jokių mikrobangų krosnelės dalių. Remontą atlikti gali tik kvalifikuotas aptarnavimo meistras.

Prieš valydami atjunkite krosnelę nuo elektros tinklo.

Priedų valymas (sukamojo pagrindo ir atramos)

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

ĮSPĖJIMAS: Krosnelės vidus ir sukamasis pagrindas 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.

Priekusiams 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. Nausinkite minkšta šluoste.

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

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, neigiamų 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 (ELECTROLUX techninės priežiūros centrui arba įgaliotajam 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

Содржина

Пред да ја користите микробрановата печка	60
Технички податоци	60
Безбедносни упатства	61
– Безбедност на садовите	61
– Тестирање на погодноста на садовите за готвење	61
– Безбедност на храната	62
Монтажа	64
– Приклучување во електричната мрежа	64
Водич за приборот и садовите за готвење	65
– Распакување	65
Како да ракувате со микробрановата печка	66
– Име и функција на деловите	66
– Монтажа на тацната	66
– Контролна табла	67
– Готвење со микробранови	68
– Водич за јачина на микробрановите	68
– Упатства за одмрзнување со користење (180W)	69
– Корисни совети за микробрановите	70
– Нега и чистење	71
– Чистење на приборот (тацната и држачот)	71
– Чистење на внатрешноста	71
– Чистење на надворешноста	71
Услови од гаранцијата	72

Ви честитае на набавката на новата микробранова печка.

Ви благодариме што избравте производ на Електролукс. Уверени сме дека новата микробранова печка ќе Ви биде од голема корист и дека многу ќе Ви помогне. Како и со сите други апарати за домаќинство, ќе Ви треба малку време да ги научите сите функции и опции, но, со време, оваа печка ќе Ви стане незаменлива.

Пред да ја користите микробрановата печка.

Внимателно прочитајте го упатството за да се уверите дека ги следите сите наведени препораки. Овие упатства се изготвени на начин којшто ќе Ви помогне да го извлечете најдоброто од вашата нова микробранова печка на Electrolux. Многу е важно, ова упатство да остане заедно со апаратот за идни потреби. Доколку апаратот се продаде или пренесе на друг сопственик или се преселите и го оставите апаратот, внимавајте упатството секогаш да биде со него, за да може новиот сопственик да се запознае со функциите и со важните предупредувања.

Технички податоци

Севкупни димензии	Тежина 12,96 kg
Широчина 485 mm	Зафатнина 21 литар
Длабочина 422 mm	
Височина 287 mm	Извор на напојување 230V, 50 Hz
Димензии на внатрешноста	Осигурувач 10 A
Широчина 335,8 mm	Потрошувачка на енергија 1250W
Длабочина 314 mm	
Височина 206 mm	Излезна моќност 800W

Важни информации за безбедноста.

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 заптиваче 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
- **Ако се оштетени вратата, шарките/резињата или заптивките на вратата, со микробрановата печка не смее да се работи додека не ја поправи овластен сервисер.**
- **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 кукиште, 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 специјално конструиран за загревање, готвење или одмрзнување храна. Не е конструиран за индустриска или лабораториска, ниту за комерцијална употреба - со тоа се обезважува гаранцијата.
- 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.
- **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.**
- **Дозволувајте им на децата и на немоќните лица да ја користат микробрановата печка без надзор само ако се упатени да ја користат на безбеден начин и ако ги разбираат опасностите од непрописно 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.

Тестирање на погодноста на сатовите за готвење

- Приборот мора да се провери, дали е погоден за употреба во микробранова печка.
- Ставете го садот за готвење во микробрановата печка заедно со половина чаша вода. Вклучете (800W) (100%) на една минута. Ако садот за готвење е жежок, не треба да го користите. Ако е само малку топол, можете да го користите за загревање, но не и за готвење. Ако садот е на собна температура, тој е погоден за готвење во микробранова печка.

- Хартиени салфетки, восочна хартија, хартиени крпи, чинии и чашки, картонски кутии, амбалажа за во замрзнувач и картон се одличен прибор. Погрижете се садовите да бидат полни со храна што ќе ја апсорбира енергијата, така што ќе се спречи можноста од прегревање и палење.
- Многу видови пластични садови, чашки, садови за во замрзнувач и пластични омоти можат да се користат во микробранова печка. Почитувајте ги упатствата на производителот кога користите пластика во печката. Избегнувајте го користењето на садови со храна којашто содржи многу маст или шеќер, бидејќи таквата храна постигнува високи температури и може да стопи некои видови пластика.
- Не оставајте ја печката без надзор и проверувајте ја повремено кога загревате или кога готвите храна во пластика, хартија или други запаливи садови.
- Не смеат да се користат метали садови или садови со метални украси, освен ако не се специјално наменети за употреба во микробранова печка.
- Садови со тесни отвори, како што се шишиња, не треба да се користат за готвење во микробранова печка.
- Бидете внимателни кога го вадите капакот или покривот од некој сад за да не се изгорите на пареата.

Садови од метална фолија

Плитките садови од метална фолија можат безбедно да се користат за загревање во микробрановата печка, под услов да се запазат следните правила:

1. Садовите од метална фолија не смеат да бидат подлабоки од 3 cm (1 1/4").
2. Не смеат да се користат капаци од метална фолија.
3. Садовите од метална фолија мора да бидат полни со храна најмалку две третини. Никогаш не смеат да се користат празни садови од метална фолија.
4. Садовите од метална фолија треба сами да се ставаат во микробрановата печка и не смеат да ги допираат страниците на печката. Ако Вашата печка има метална тацна или метална решетка за готвење, садот треба да се стави врз превртена огноотпорна чинија.
5. Садовите од метална фолија не смеат никогаш по вторпат да се користат во микробранова печка.

6. Ако микробрановата печка работела 15 минути или повеќе, оставете ја да се излади пред да ја користите повторно.
7. За време на користењето, садот и тацната стануваат жешки, па треба да бидете многу внимателни кога ги вадите од печката. Препорачливо е да користите крпа или ракавица за печка кога го правите тоа.
8. Имајте предвид дека при користење на садови од метална фолија времињата на загревање или готвење можат да бидат подолги од вообичаените. Храната треба да чрчори пред да ја сервираате.

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 непропустливи луспи или опни за да спречите насобирање пареа и прскање. Јаболката, компирите, пилешкиот цигер и жолчките од јајца се пример за храна што треба да се прободат.
- 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.
- Течности и друга храна не смеат да се загреваат во херметички затворени садови бидејќи може да експлодираат.
- Микробрановото загревање пијалаци може да предизвика одложено еруптивно зовривање, затоа мора да се внимава кога се ракува со садовите.
- 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 прегревајте.
 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.
- **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 покривалото.**
 - 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.
 - **Не користете ја оваа печка за комерцијална употреба. Таа е направена само за домашна употреба.**

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 (16 kg) 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 жежок воздух, затоа внимавајте да не ги попречите или да дозволите завеси да се најдат меѓу печката и сидот одзади.
5. Ставете ја печката колку е можно подалеку од радија и телевизори. Печката е во согласност со барањата на ЕЕК за придушување 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 15 см од сидовите 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 електричната мрежа

Печката се испорачува со гајтан за струја и приклучок за заземјен приклучок за струја од 230V, 50Hz.

Заземјувањето го намалува ризикот при кусите споеви. Проверете дали напонот на печката одговара на напонот на мрежата.

Напомена: Ако печката се приклучува со продолжен кабел, проверете дали кабелот е заземјен.

- **Апаратот не смее да се користи со незаземјен приклучок за струја. Јавете се на електричар ако не сте сигурни во врска со електричното поврзување на печката или обезбедувањето заземјување 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 садовите за готвење и за приборот

За готвење во микробрановата печка може да користите разновидни садови и материјали. За ваша безбедност и за да се избегне оштетување на садовите во печката, избирајте соодветни садови и материјали за секој начин на готвење. Долниот список е општ водич.

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

ДА: Садови и прибор што може да се користат

НЕ: Садови и прибор што треба да се избегнуваат

*1 Само ако немаат метален украс.

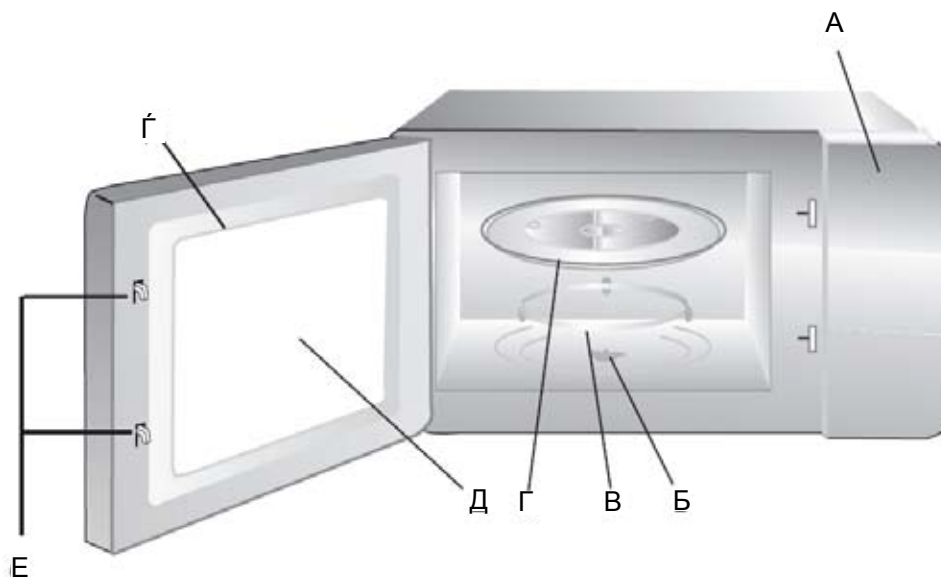
*2 Само ако глазурата не содржи метал.

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

Распакување

Напомена: Кога ја распакувате печката, проверете дали е оштетена. Ако има оштетување или ако недостигаат делови, тоа мора веднаш да му се пријави на продавачот. Печката, нејзините делови или приборот може да бидат завиткани во заштитна фолија. Ако е така, фолијата мора да ја отстраните пред да ја користите печката. Никогаш не оставајте ја амбалажата онаму каде што малите деца може да си играат со неа. Тоа може да биде опасно.

Како да ракувате со микробрановата печка



Име и функција на деловите

- А. Контролна табла.
- Б. Погонска оска за тацната.
- В. Држач на тацната и елемент со тркалца.
Ставете го држачот на подот во внатрешноста за да ја држи тацната.
- Г. Стаклена тацна. Храната ставена во соодветен сад се поставува врз оваа тацна за да се готви. Не користете ја печката без тацната.
- Д. Прозорец за гледање. Низ овој прозорец може да се гледа храната додека се готви.
- Ж. Врата на печката и дихтунг. Вратата на печката мора секогаш да биде затвена во текот на готвењето, а на стаклото не смее да има нечистотии и остатоци од храна.
- Е. Резе и систем на заклучување со безбедносни прекинувачи.

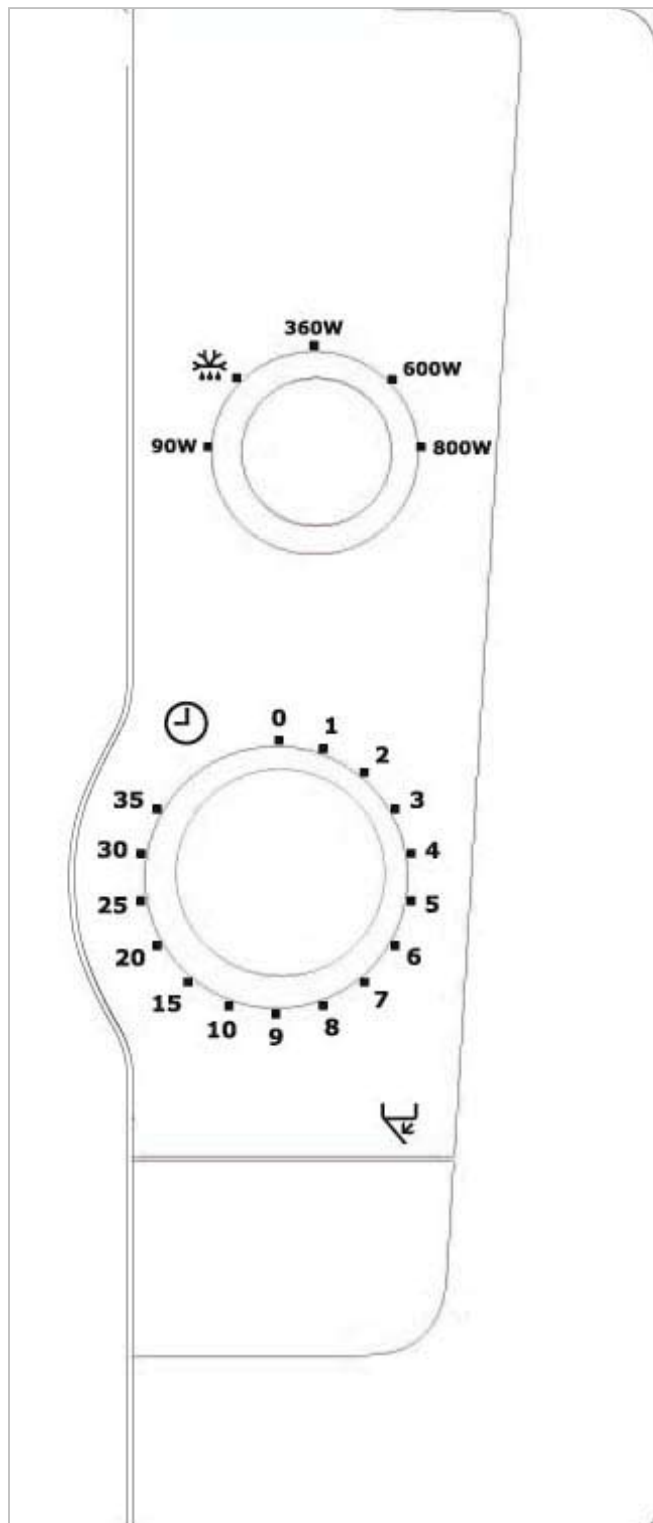
Монтажа на тацната

1. Ставете го држачот на тацната на подот во внатрешноста.
2. Ставете ја тацната врз држачот како што е прикажано на илустрацијата. Проверете дали оската за тацната безбедно влегла во нејзиниот централен отвор.

Никогаш не ставајте ја тацната наопаку.

- И тацната и нејзиниот држач мора да се користат во текот на готвењето.
- За готвење, храната и садовите со храна секогаш се ставаат врз тацната.
- Оваа тацна се врти и во десно и во лево; тоа е нормално.

КОНТРОЛНА ТАБЛА



1. Тркалце за контролирање на јачината

Вртете го ова копче за да ја изберете потребната јачина за вашата храна.

2. Тајмер

Поставете го саканото време за готвење. Готвењето ќе започне штом ќе го завртите копчето.

Тајмерите со часовнички механизам ќе работат попрецизно ако ги потерате преку саканото време, па пак ги вратите назад.

ГОТВЕЊЕ СО МИКРОБРАНОВИ

1. Отворете ја вратата, ставете ја храната на плочата. Затворете ја вратата.
2. Поставете го тркалцето за контролирање на јачината на саканата вредност. (Погледнете ја табелата подолу.)
3. Поставете го тајмерот на саканото време.

Печката почнува да готви.

Кога готвите покусод од 2 минути, свртете го тајмерот на подолго време, а потоа вратете го на саканото.

За да ја исклучите печката во текот на готвењето, само завртете го тајмерот на 0.

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

Пример: За да готвите на 600W во траење од 15 минути.

1. Завртете го тркалцето за контролирање на јачината на 600W.
 2. Завртете го тајмерот на 15.
 3. Печката автоматски ќе почне да готви 15 минути на 600W.
-

Водич за јачина на микробрановите

Јачина	Препорачана употреба
90W	Одржување топлина; одржување на јадењата топли.
180W	Одмрзнување; одмрзнување смрзната храна.
360W	Крчкање; довршување на циклусот на готвење на некои печени меса во лонец. Касероли и тави. Потпечени кремове и торти со сирење.
600W	Средно; печење колачи и слатки во калапи.
800W	Зовривање или подгревање течности. Варење зеленчук. Пред-загревање на јадење што се потпекува.

Упатства за одмрзнување со користење 180W

Некои видови храна, како леб и овошје, можат успешно рачно да се одмрзнуваат со помош на поставката за јачината.

ХРАНА	ПОДГОТОВКА	180W	ВРЕМЕ НА СТОЕЊЕ
Леб			
Мала векна	Ставете на решетката или врз кујнска хартија. Завртете по половина од времето за одмрзнување.	8–10 мин.	10–15 мин.
Голема векна, исечена на кришки	Ставете на решетката или врз кујнска хартија. Завртете по половина од времето за одмрзнување.	10–13 мин.	10 мин
2 кришки	Ставете врз кујнска хартија.	45–60 сек.	5 мин.
1 земичка	Ставете врз кујнска хартија.	45–60 сек.	5 мин.
2 земички	Ставете врз кујнска хартија.	1–11/2 мин.	5 мин.
Колачи и печива			
Торта 450g	Извадете ја од амбалажата, ставете ја на чинија.	9–11 мин.	15–30 мин.
Торта со сирење 450g	Извадете ја од амбалажата, ставете ја на чинија.	9–11 мин.	15–30 мин.
Пита (печена) 450g	Извадете ја од амбалажата, ставете ја на чинија.	7–9 мин.	15–30 мин.
Печиво 450g	Извадете го од амбалажата, ставете го на чинија.	7–9 мин.	15–30 мин.
Путер			
250g (1 пакување)	Ако е во фолија, одвиткајте го и ставете го на чинија.	3–4 мин.	5–10 мин.
Овошје			
225g меки бобинки	Ставете ги во еден слој, во плиток сад.	5–6 мин.	5–10 мин.
450g меки бобинки	Ставете ги во еден слој, во плиток сад.	7–8 мин.	5–10 мин.
Готово јадење			
400g	Покријте со чинија или со фолија која не е од П.В.Ц. За загревање, вклучете на 100% микробранови (800W) на 3–4 минути.	7–8 мин.	5–10 мин.
Зеленчук			
	Не треба да се одмрзнува пред готвење. Сите видови зеленчук можат да се одмрзнуваат и готват на 100% (800W)		

Препораки за микробрановите

- Печката секогаш да биде чиста - избегнувајте истурања и не заоравајте 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 маснотии.
- Печива, леб и слично може да се одмрзнат директно во кошница 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 спојници 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. компири и колбаси. 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 поставувајте покусото 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 отпосле.
- Дозволете неколку минути „време за стоење“ откако ќе се исклучи печката, за да овозможите целосни и рамномерни резултати на готвењето.
- Секогаш внимавајте сета храна да биде многу жешка пред да ја сервирате.
- Користете подметки или ракавици кога вадите садови и јадења од печката.

Совети за микробрановите

- **Топење мед**
Ако имате тегла мед што шеќерлисал, 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 топење 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**
Цитрусните овошја ќе дадат повеќе сок ако ги загреете 15 секунди на најсилно пред да ги цедите.
- **Варење каша**
Каша и качамак се варат лесно во садот за послужување, така што не останува леплива тава за миене. Следете ги препораките на производителот.

Нега и чистење

Печката мора секогаш да биде чиста. Остатоците од истурената храна или прсканиците ја привлекуваат микробрановата енергија којашто ги запекнува. Тоа може да ја намали ефикасноста на печката и да предизвика лоша миризба. Не обидувајте се неовластено да ја менувате печката или да изведувате прилагодувања или поправки на кој било нејзин дел. Секоја поправка смее да ја врши само специјализиран техничар.

Пред да ја чистите, проверете дали печката е исклучена од напојувањето со струја.

Чистење на приборот (тацната и држачот)

Чистете ги со благ детергент откако ќе ги извадите од печката. Грижливо однесувајте се со држачот за тацната.

ВНИМАНИЕ: Внатрешноста на печката и на тацната стануваат многу жешки, така што не треба да ги допирате веднаш по користењето.

Чистење на внатрешноста

Внатрешноста на печката треба секогаш да биде чиста. Веднаш избришете ги истуреното и испрканото. Ако ги оставате нечистотиите на сидовите од печката, на дихтунгот и на површината од вратата, тие ќе трошат микробранова енергија, ќе ја намалат ефикасноста на печката и евентуално ќе ја оштетат нејзината внатрешност. Исчистете ги нечистотиите со благ, течен детергент, топла вода и мека, чиста крпа.

НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ АБРАЗИВНИ СРЕДСТВА ЗА ЧИСТЕЊЕ, КОМЕРЦИЈАЛНИ СРЕДСТВА ЗА ЧИСТЕЊЕ ПЕЧКИ ИЛИ ЧЕЛИЧНА ЖИЦА НА КОЈ БИЛО ДЕЛ ОД МИКРОБРАНОВАТА ПЕЧКА.

За да ги ослободите тврдокорните нечистотии, во печката зовријте чаша вода во траење од 2 или 3 минути.

НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ НОЖ ИЛИ КАКОВ БИЛО ПРЕДМЕТ ЗА ДА ГИ ОТСТРАНИТЕ НЕЧИСТОТИИТЕ ОД ПОВРШИНИТЕ НА ПЕЧКАТА.

За да ги отстраните миризбите од внатрешноста на печката, во печката 2 или 5 минути зовријте чаша вода со 2 големи лажици лимон.

Чистење на надворешноста

Отворете ја вратата на печката кога ја чистите контролната табла. Така ќе спречите несакано вклучување на печката. Надворешните површини на печката треба да ги чистите со течен детергент и вода, а потоа да избришете со чиста вода за да го отстраните вишокот детергент. Исушете со мека крпа.

Можат да се користат и спреови за прозорци или повеќенаменски спреови за кујна. Никога не користете абразивни средства, жица или нагризувачки хемикалии на надворешните површини на печката. За да спречите оштетување на погонските делови не дозволувајте во отворите за вентилација да навлезе вода.

УСЛОВИ ОД ГАРАНЦИЈАТА

Electrolux ја дава следната гаранција на првиот купувач на овој апарат:

1. Гаранцијата важи 24 месеци, почнувајќи од предавањето на апаратот на првиот купувач во малопродажба, коешто мора да се докаже со фактура или со сличен документ. Гаранцијата не го покрива комерцијалното користење.
2. Гаранцијата ги покрива сите компоненти коишто ќе се расипат како последица на фабричка грешка или грешка во материјалот. Гаранцијата не ги покрива апаратите кај коишто дефектите или лошите перформанси се последица на злоупотреба, оштетување од незгода, негрижа, погрешна монтажа, неовластено менување или обид за поправка, комерцијална употреба, непочитување на барањата и препораките наведени во упатството. Оваа гаранција не ги покрива деловите како што се сијалици, подвижните стаклени или пластични делови.
3. Ако се поправки поправки опфатени со гаранцијата, купувачот мора прво да ја извести најблиската служба за односи со корисниците (сервисот на ELECTROLUX или овластениот претставник). ELECTROLUX го задржува правото да го одреди местото на поправката (дали во домот на корисникот, местото на монтажата или во сервис на ELECTROLUX).
4. Гаранцијата за бесплатна замена ги вклучува и раката и материјалот.
5. Поправките коишто се изведуваат под гаранција не го продолжуваат гарантниот рок на апаратот. Деловите коишто ќе се извадат во текот на поправките под гаранција стануваат сопственост на ELECTROLUX.
6. Оваа гаранција не влијае врз законските права на купувачот.

Европска гаранција

Ако треба да се преселите во земја во рамките на Европа, Вашата гаранција се сели заедно со Вас во новиот дом под следните услови:

- гаранцијата започнува од денот на купувањето на производот
- Гаранцијата важи за истиот период и до истиот износ на работна рака и делови како што е пропишано во новата земја за оваа матка или група производи.
- Оваа гаранција се однесува на Вас и не може да му се предаде на друг корисник
- Вашиот дом треба да биде во рамките на Европската заедница (ЕЗ) или Европската зона за слободна трговија
- Производот е монтиран и се3 користи во согласност со нашите упатства и се користи само во нормални домашни услови
- Производот е монтиран во согласност со прописите во новата земја

Оглавление

Перед началом эксплуатации микроволновой печи	74
Технические данные	74
Указания по безопасности	75
– Безопасное использование посуды	75
– Проверка пригодности посуды для микроволновой печи	75
– Безопасное приготовление	76
Установка	78
– Подключение к электросети	78
Справочник по применению посуды и принадлежностей для микроволновой печи	79
– Распаковка	79
Эксплуатация микроволновой печи	80
– Названия и функции компонентов печи	80
– Установка вращающегося поддона	80
– Панель управления	81
– Приготовление в микроволновой печи	82
– Справочник по выбору мощности микроволновой обработки	82
– Инструкция по размораживанию на мощности 180 Вт	83
– Советы по использованию микроволновой печи	84
– Уход и очистка	85
– Чистка принадлежностей (вращающегося поддона и подставки)	85
– Чистка внутренних поверхностей	85
– Чистка наружной поверхности	85
Условия гарантии	86

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 12,96 кг
Ширина 485 мм	Объем 21 литр
Глубина 422 мм	
Высота 287 мм	Питание 230 В, 50 Гц
Размеры камеры	Предохранитель 10 А
Ширина 335,8 мм	Потребляемая мощность 1250 Вт
Глубина 314 мм	
Высота 206 мм	Выходная мощность 800 Вт

Важные сведения по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Встроенные блокировочные замки предотвращают включение микроволновой печи, если открыта дверца.
 - Не пытайтесь их разбирать или эксплуатировать печь с открытой дверцей; при работе печи 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.
 - Если дверца, петли/защелки или дверное уплотнение повреждены, микроволновой печью пользоваться нельзя, пока она не будет отремонтирована специалистом из авторизованного сервисного центра.
 - Безопасный ремонт и техобслуживание этой печи может выполняться только квалифицированным специалистом сервисного центра. В случае необходимости ремонта обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
 - Ни в коем случае не снимайте внешний корпус, дверцу или панель управления. Подобные действия могут привести к поражению электрическим током очень высокого напряжения.
 - Установка и размещение данной печи должны осуществляться в строгом соответствии с инструкциями по установке, изложенными в настоящем руководстве.
 - Используйте прибор только в тех целях, которые указаны 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.
 - Запрещается хранение прибора вне помещений. Не используйте данный прибор вблизи воды.
 - Запрещается сушить одежду или газеты в микроволновой печи. Они могут загореться.
 - Не используйте внутреннюю камеру в целях хранения каких-либо предметов. 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.
 - При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы уменьшить приток воздуха к огню. Ни в коем случае не используйте воду.
 - Детям или лицам с ограниченными возможностями пользоваться микроволновой печью без присмотра можно только в том случае, если они получили все необходимые инструкции, могут пользоваться микроволновой печью, не создавая опасности для себя и других, 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 (**800 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, вощёная 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 в нее заглядывайте.
- 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.
- Осторожно снимайте крышку с посуды, чтобы не обжечься паром.

Контейнеры из фольги

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

1. Глубина контейнеров из фольги не должна превышать 3 см (1 1/4 дюйма).
2. Фольгу нельзя использовать 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 использовать в печи по одному, следя за тем, 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, дайте ей остыть перед повторным использованием.
7. При приготовлении блюд в печи контейнер и вращающийся поддон могут сильно нагреваться; поэтому будьте очень осторожны при их извлечении из печи. Рекомендуется пользоваться для этой цели кухонной прихваткой или рукавицей.
8. Помните, что при использовании контейнера из алюминиевой фольги может потребоваться больше времени для разогрева или приготовления, чем обычно. Поэтому перед тем, как подавать блюдо на стол, обязательно проверьте, хорошо ли оно нагрелось.

Меры безопасности при приготовлении пищи

- Не разогревайте в микроволновой печи продукты в жестяных банках. Всегда перекладывайте продукты в подходящий контейнер.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления во фритюре, поскольку температуру жира контролировать невозможно и это может привести к опасным последствиям.

- 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.
- **Жидкости и другие продукты в запечатанных контейнерах разогревать нельзя, поскольку они могут взорваться.**
- **Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию, поэтому контейнер следует доставать из печи с особой осторожностью.**
- **При разогревании 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 переливанию через край емкости. Чтобы избежать подобного явления, необходимо поступать следующим образом:**
 1. Старайтесь не использовать емкости с ровными стенками и узким горлышком.
 2. Не допускайте перегрева.
 3. Перед тем как поставить жидкость в печь, перемешайте ее, 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.
- **Такие продукты, как целые яйца и герметично закрытые емкости, например, закрытые стеклянные банки, могут лопнуть или взорваться, поэтому их нельзя разогревать в 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.**
- Не стоит беспокоиться, если во время приготовления пищи по периметру дверцы выделяется пар или на дверце оседает влага. Если в процессе приготовления под дверцей образуются капли воды, это тоже нормально. 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 пытайтесь рукой привести в движение вращающийся поддон. Это может привести к неисправности печи.
- 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.
- **Не используйте данную микроволновую печь в коммерческих целях. Она предназначена только для домашнего использования.**

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 (16 кг) и ее содержимого. Печь должна стоять устойчиво во избежание возникновения вибрации или шума.
3. Не ставьте 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 по бокам и ничего не кладите на верхнюю панель 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. Хотя данная печь соответствует требованиям ЕЭС к 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 вы поместили печь в углу, оставьте зазор не менее 10 см от каждой стены и 10 см над микроволновой печью

ВНИМАНИЕ! Печь можно ставить практически в любом месте на кухне. Проверьте, чтобы печь стояла на плоской ровной поверхности, а вентиляционные отверстия и поверхность под печью не были закрыты (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 микроволновой обработки
Керамика и стекло	Посуда из увиолевого стекла	ДА
	Посуда из жаростойкого стекла	ДА*1
	Стеклопосуда с металлической отделкой	НЕТ
	Хрусталь	НЕТ
Фарфор	Без металлической отделки	ДА
Керамика*2		ДА
Пластмасса	Жаростойкая посуда для микроволновой печи	ДА
	Пищевая пленка	ДА
Металл	Противень для выпекания	НЕТ
	Алюминиевая фольга*3	ДА
Бумага	Чашки, тарелки, полотенца	ДА
	Вощеная бумага	ДА
Дерево		НЕТ
Принадлежности	Подставка для гриля	НЕТ
	Вращающийся поддон	ДА
	Подставка вращающегося поддона	ДА

ДА: такая посуда и принадлежности пригодны для использования.
 НЕТА: такая посуда и принадлежности не подходят для использования.

НЕТА: такая посуда и

*1 Только в случае отсутствия металлической окантовки.

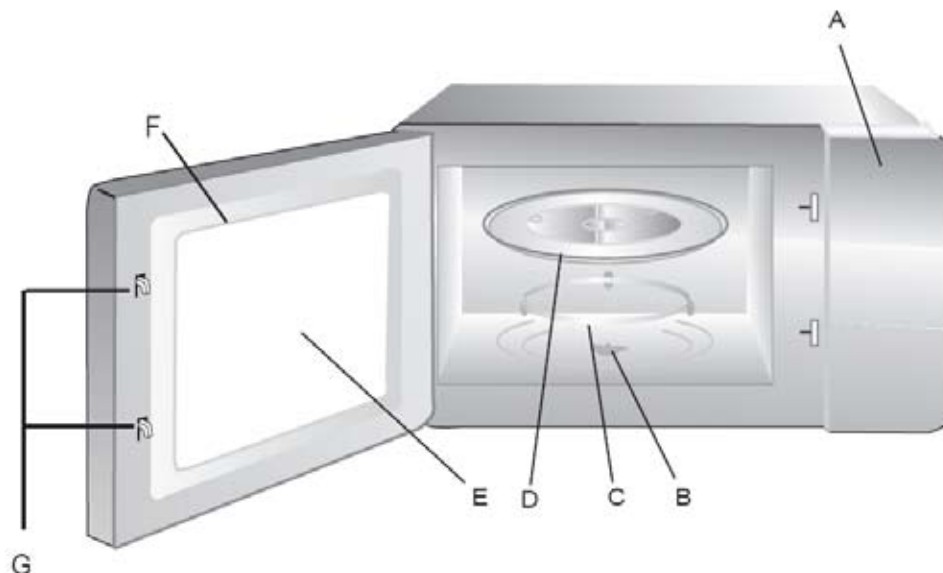
*2 Только в случае отсутствия глазировки, в состав которой входит металл.

*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 быть опасно.

Эксплуатация микроволновой печи



Названия и функции компонентов печи

- A. Панель управления.
- B. Поворотная ось вращающегося поддона.
- C. Подставка вращающегося поддона и обойма с роликами. Поместите подставку на дно внутренней камеры печи для установки вращающегося подноса.
- D. Стекланный вращающийся поддон. Служит для размещения продуктов в соответствующей посуде для их приготовления. Не используйте печь без вращающегося поддона.
- E. Смотровое окно. Через него можно наблюдать за процессом приготовления пищи.
- F. Дверца и уплотнение микроволновой печи. Во время приготовления пищи дверца печи всегда должна быть закрыта. На ее поверхности не должно быть грязи и налипших остатков пищи.
- G. Защелка дверцы и защитная блокировочная система.

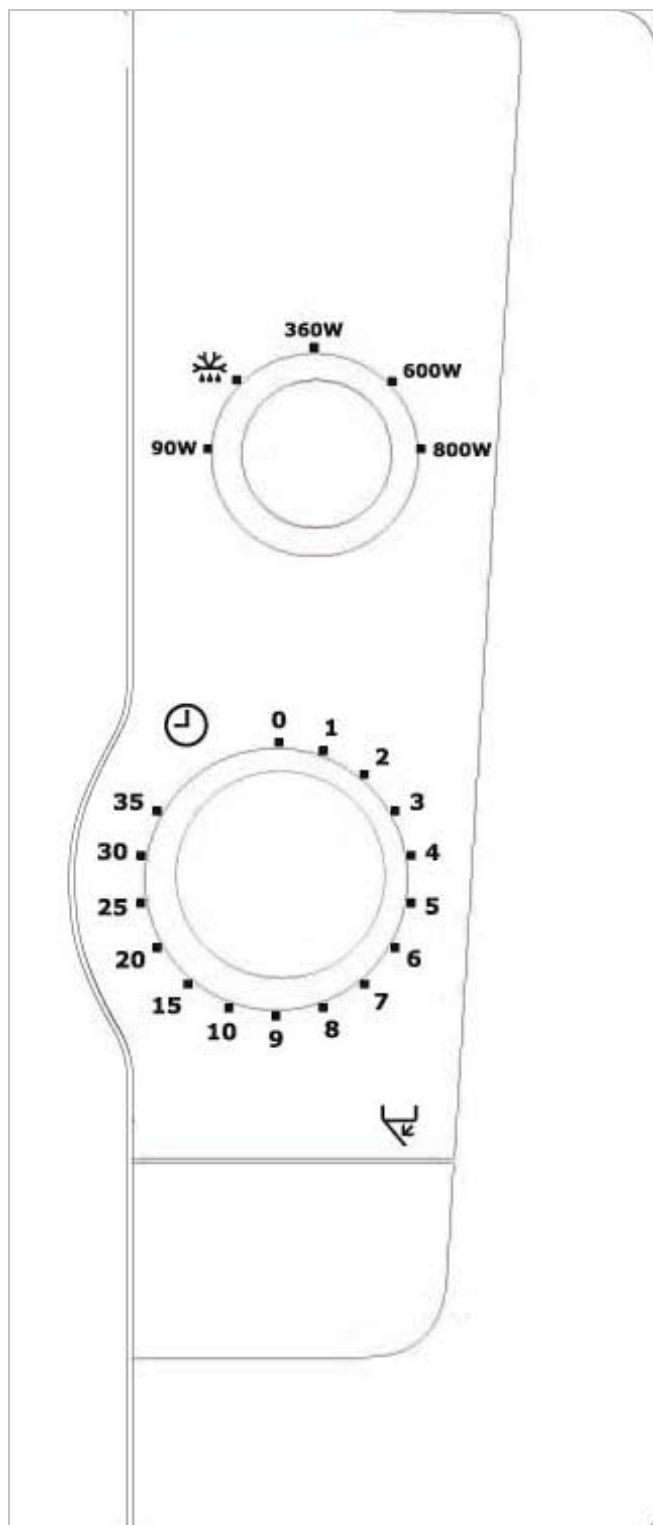
Установка вращающегося поддона

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.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка выбора мощности

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

2. Таймер

Задайте желаемое время приготовления. Приготовление начнется, как только будет повернута ручка. 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 на необходимое время приготовления.

Печь начинает 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 15 минут.

1. Установите ручку выбора мощности в положение "600 Вт".
 2. Установите таймер на 15 минут.
 3. Печь автоматически начнет приготовление на мощности 600 Вт и завершит работу через 15 минут.
-

Справочник по выбору мощности микроволновой обработки

Уровень мощности	Предлагаемое использование
90 Вт	Поддержание в теплом состоянии: сохранение блюд в подогретом состоянии.
180 Вт	Размораживание: используется для размораживания замороженных продуктов.
360 Вт	"Приготовление на медленном огне"; завершение цикла приготовления некоторых блюд в горшочке. Запеканки и рагу. Печеный заварной крем или сырны торты (чизкейки).
600 Вт	Средняя мощность: выпекание тортов и бисквитов.
800 Вт	Кипячение или разогрев жидких продуктов. Приготовление овощей. Предварительный нагрев блюда перед обжариванием.

Рекомендации по размораживанию на мощности 180 Вт

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

ПРОДУКТЫ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	180 Вт	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 ломтика	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 1/2 мин	5 мин
Пироги и выпечка			
Пирожные 450 г	Снимите упаковку, положите на тарелку.	9–11 мин	15–30 мин
Творожный пирог (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 упаковка)	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 кожей 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 прогелось 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 дадут больше сока, если нагреть их на высокой мощности в течение 15 секунд перед выжиманием.
- **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.

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.

Sisukord

Enne mikrolaineahju kasutamist	88
Tehnilised andmed	88
Ohutusjuhised	89
– Toidunõude ohutus	89
– Sobivate toidunõude testimine	89
– Toiduohutus	90
Paigaldamine	92
– Ühendamine vooluvõrku	92
Ahjus kasutatavate nõude ja tarvikute juhend	93
– Lahtipakkimine	93
Kuidas mikrolaineahju kasutada	94
– Osade nimetused ja funktsioonid	94
– Pöördaluse paigaldamine	94
– Juhtpaneel	95
– Toidu valmistamine mikrolaineahjus	96
– Mikrolaineahju võimsusseadistuste juhis	96
– Sulatamise juhised (180 W)	97
– Näpunäited mikrolaineahju kasutamiseks	98
– Puhastus ja hooldus	99
– Lisatarvikute puhastamine (pöördalus ja tugi)	99
– Sisemuse puhastamine	99
– Välispinna puhastamine	99
Garantiitingimused	100

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 12,96 kg
Laius 485 mm	Maht 21 liitrit
Sügavus 422 mm	
Kõrgus 287 mm	Toiteallikas 230 V, 50 Hz
Sisemuse mõõtmed	Kaitse 10 A
Laius 335,8 mm	Tarbitav võimsus 1250 W
Sügavus 314 mm	
Kõrgus 206 mm	Väljundvõimsus 800 W

Olulised ohutusnõuded.

LUGEGE ETTEVAATLIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

- Sisseehitatud turvamehhanism takistab mikrolaineahju töötamast lahtise uksega.
- Ärge seda muutke ega proovige seadet kasutada, kui selle uks on lahti, kuna lahtisest uksest võib levida mikrolainekiirgust.
- Ärge laske toidupritsmetel või puhastusvahendi jääkidel uksetihendile ega sulgemispindadele koguneda. Juhiste saamiseks puhastamise kohta vaadake osa Puhastus ja hooldus.
- Eriti oluline on jälgida, et uks on korralikult suletud ning et ei oleks järgmisi vigastusi: (1) uksele (kaardus), (2) hingedel ja linkidel (katki või logisevad), (3) ukse tihendil ja selle vastaspinnaal.
- Kui uks, hinged/lingid või ukse tihendid on rikutud, ei tohi mikrolaineahju kasutada, kuni teenindustöötaja on selle ära parandanud.**
- Tootja poolt koolitamata isikute poolne seadme hooldamine või seadistamine on ohtlik. Kui seade vajab hooldamist, siis võtke ühendust lähima volitatud teenindusega.**
- Ärge mingil juhul eemaldage väliskorpust, ust või juhtpaneeli. Selle tulemusel võite sattuda kõrgepinge mõjuvälja.
- Paigaldage see mikrolaineahi vastavalt käesolevas juhendis toodud paigaldusjuhiste.
- Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil ja nii, nagu kasutusjuhendis kirjeldatud. Ärge kasutage seadmes söövitavaid kemikaale. See ahi on mõeldud spetsiaalselt toidu soojendamiseks, valmistamiseks ja sulatamiseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks tööstuslikul, laboratoorsel või kaubanduslikul eesmärgil, kuna see võib garantii kehtetuks muuta.
- Ärge kasutage ahju tühjana. Kui ahjus pole vett või toitu, mis neelaks mikrolaine-energiat, võib magnetronitoru kahjustuda.
- Ärge hoidke seda seadet välitingimustes. Ärge kasutage seadet vee lähedal.
- Ärge proovige mikrolaineahjus kuivatada riideid või ajalehti. Need võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet asjade hoidmiseks. Ärge jätke mikrolaineahju paberist esemeid, toidunõusid või toitu, kui te seadet ei kasuta.
- Seadme töötamise ajal võib juurdepääsetavate pindade temperatuur olla kõrge.
- Kui märkate suitsu, eemaldage seade kohe vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks uks kinni. Ärge kunagi kasutage vett.**
- 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.**

Toidunõude ohutus

- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud nõusid.
- Enamik klaas-, 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.

Sobivate toidunõude testimine

- Toidunõusid tuleb testida selleks, et määrata nende sobivus mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Asetage nõu mikrolaineahju koos poole klaasi veega. Keerake kuumus (**800 W**) (100%) peale üheks minutiks. Kui nõu 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 plastknõude kasutamist rasva- või suhkrurikaste toiduainete puhul, kuna nende roogade temperatuur tõuseb palju kõrgemale ja võib plastiku sulatada.
- Ärge jätke töötavat ahju järelevalveta; juhul kui toit valmib süttimisohhtlikus nõus (plastik, paber või muu süttiv materjal), heitke aegajalt pilk ahju.
- Metallist või metallservaga nõusid ei tohi mikrolaineahjus kasutada, välja arvatud juhul, kui need on spetsiaalselt mõeldud mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Samuti ei tohi mikrolaineahjus kasutada kitsa avaga nõusid, näiteks pudeleid.
- Olge ettevaatlik kaane eemaldamisel, sest väljuv aur võib põletada.

Fooliumist nõud

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

1. Fooliumist nõude sügavus ei tohi ületada 3 cm.
2. Fooliumkaasi ei tohi kasutada.
3. Fooliumnõud peavad olema toiduga täidetud vähemalt kahe kolmandiku ulatuses. 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. Juba kasutatud fooliumnõusid ei tohi enam mikrolaineahju panna.
6. Juhul, kui mikrolaineahju on kasutatud 15 minutit või kauem, laske sellel enne järgnevat kasutamist maha jahtuda.

7. Nõu ja pöördalus võivad kasutamise käigus kuumaks minna, seetõttu olge nende eemaldamisel ettevaatlik. Selleks on soovituslik kasutada pajalappi.
8. Pidage meeles, et alumiiniumist fooliumanuma kasutamisel võivad soojendus- ja küpsetusajad olla pikemad kui tavaliselt; veenduge alati, et roog oleks enne serveerimist kuum.

Toidu ohutus

- Mikrolaineahjus ei tohi toitu plekkpurgis kuumutada. 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 mittepöorse pinna või kihiga toidu sisse augud, et see ei saaks koguneva auru tõttu lõhkeda. Sellisteks toiduaineteks on näiteks õunad, kartulid, kanamaks ja munakollased.
- Lutipudelite ja beebitoidupurkide sisu tuleb segada või raputada ning toidu temperatuuri peab põletuste vältimiseks enne lapse söötmist kontrollima.
- **Vedelikke ja muid toite ei tohi suletud nõudes kuumutada, sest need võivad lõhkeda.**
- **Mikrolaineahjus vedelike kuumutamisel võib ilmned viivitusega keemist, seega tuleb anuma käsitlemisel väga ettevaatlik olla.**
- **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 tehke järgmist:**

1. Vältige kitsa kaela ja püstiste külgedega nõude kasutamist.
 2. Ärge kuumutage üle.
 3. Segage vedelikku enne, kui asetate nõu ahju ja veelkord siis, kui kuumutamine on poole peal.
 4. Pärast kuumutamist jätke anum hetkeks ahju ja eemaldamisel segage vedelikku ettevaatlikult.
- **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 äärel 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.
 - **Ärge kasutage ahju kaubanduslikel eesmärkidel. See ahi on mõeldud ainult koduseks kasutuseks.**

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 (16 kg). Vibratsiooni ja müra tekkimise võimaluse vältimiseks peab ahi olema stabiilses asendis.
3. Hoidke mikrolaineahi eemal soojusallikatest ja veest. Kokkupuutumine kuumuse ja veega võib vähendada ahju efektiivsust ja viia seadme tõrkeni, seega tuleb aju paigutada eemale vee- ja kuumaallikatest.
4. Ärge blokeerige ahju peal ja külgedel olevaid ventilatsiooniavasid ega asetage ahjule mingeid esemeid. Juhul kui kasutuse ajal on ventilatsiooniavad 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 kaugele 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 vahe seinte ja laega olema vähemalt 10 cm.

NB! Mikrolaineahju võib panna köögis peaaegu kõikjale. 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 pinge 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 stepsliga, laske see välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.**
- **Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuses või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.**

Ahjus kasutatavate nõude ja tarvikute juhend

Mikrolaineahjus võib söögitegemisel kasutada erinevaid nõusid ja materjale. Turvalisuse huvides ja vältimaks nõude ning seadme kahjustamist, tuleks iga toiduvalmistusmeetodi puhul kasutada ainult sobivaid nõusid. Allpool on üldised juhised.

Materjal	Toidunõud	Mikrolaine
Keraamika ja klaas	Keraamilised ahjunõud	JAH
	Kuumakindlad klaasnõud	JAH*1
	Metalldekoratsiooniga klaasnõud	EI
	Pliikristall	EI
Portselan	Metalldekoratsioonita	JAH
Savinõud*2		JAH
Plastik	Mikrolaineahju-kindlad nõud	JAH
	Plastikpakend	JAH
Metall	Küpsetuspann	EI
	Alumiiniumfoolium*3	JAH
Paber	Tassid, taldrikud, salvrätid	JAH
	Vahatatud paber	JAH
Puit		EI
Lisatarvikud	Grillrest	EI
	Pöördalus	JAH
	Pöördaluse tugi	JAH

JAH: Nõud ja lisatarvikud, mida võib kasutada

EI: Nõud ja lisatarvikud, mida tuleks vältida

*1 Ainult siis, kui sellel pole metallist serva.

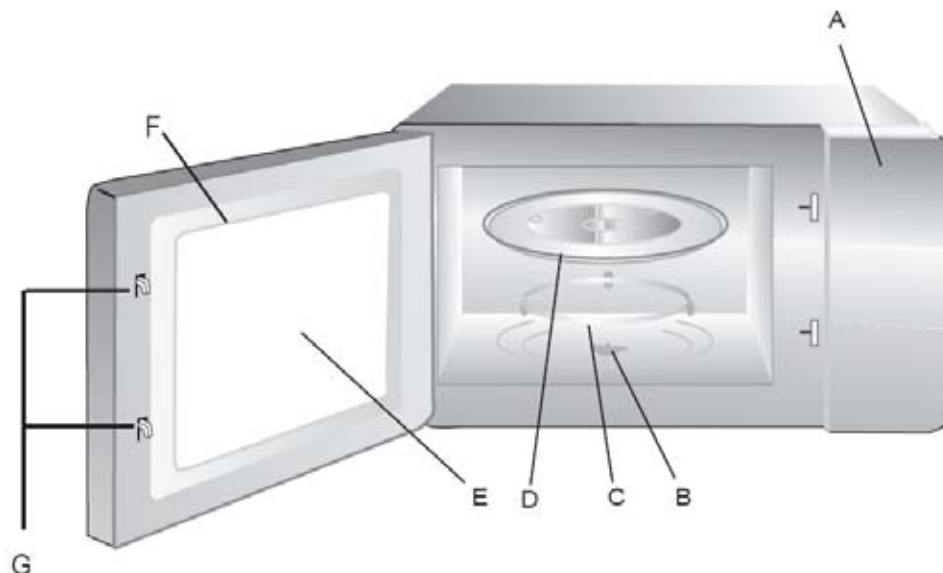
*2 Ainult siis, kui glasuur ei sisalda metalli.

*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.

Kuidas mikrolaineahju kasutada



Osade nimetused ja funktsioonid

- A. Juhtpaneel.
- B. Pöördaluse ajami võll.
- C. Pöördaluse tugi ja rullikud. Asetage tugi ahju sisemuse põhjale, et see toetaks pöördalust.
- D. Klaasist pöördalus. Valmistamiseks pannakse toit sobivas nõus sellele alusele. Ärge kasutage seadet ilma pöördaluseta.
- E. Aken. Toidu jälgimiseks mikrolaineahju töötamise ajal.
- F. Ahju uks ja tihend. Ahju uks tuleb toiduvalmistamise ajal hoida alati suletuna ning ukse pind peab olema puhas.
- G. Käepide ja turvalukustus.

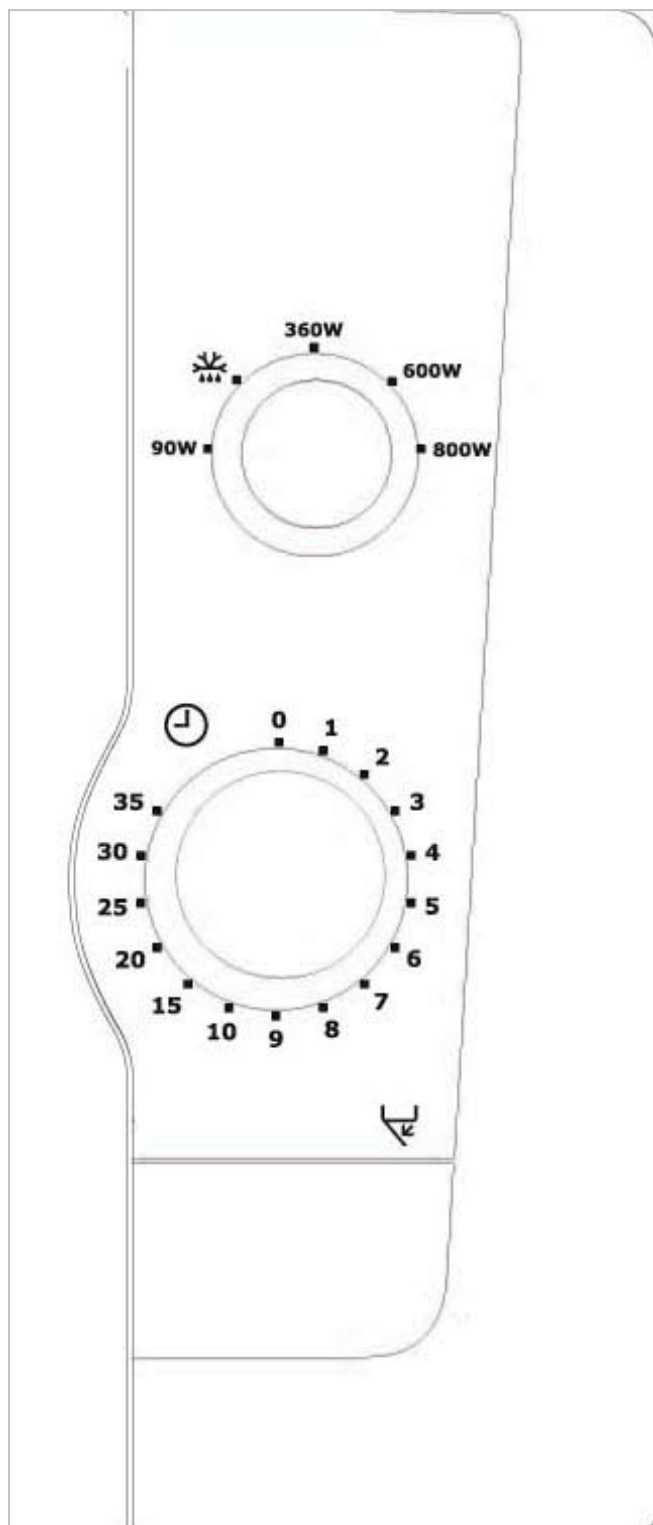
Pöördaluse paigaldamine

1. Asetage pöördaluse tugi ahju 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 vastupäeva; see on õige.

JUHTPANEEL



1. Võimsuse valikunupp

Kasutage seda nuppu roa jaoks õige võimsuse valimiseks.

2. Taimer

Valige sobiv küpsetusaeg. Kuumutamine algab kohe, kui nuppu keeratakse.
Taimeri reguleerimine on täpsem, kui seda veidi üle soovitud aja ja seejärel tagasi keerata.

MIKROLAINEAHJUS KÜPSETAMINE

1. Avage uks, asetage toit pöördalusele.
Sulgege uks.
2. Keerake võimsuse nupp soovitud asendisse
(vt allolevat tabelit).
3. Keerake taimer soovitud ajale.

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: Küpsetamiseks 600 W võimsusel 15 minutit

1. Keerake võimsuse nupp asendisse 600 W.
 2. Keerake taimer asendisse 15.
 3. Ahi hakkab automaatselt küpsetama võimsusel 600 W, kestusega 15 minutit.
-

Mikrolaineahju võimsusseadistuste juhised

Võimsuse seade	Soovitatav kasutusviis
90W	Soojashoidmine; toidu soojas hoidmine.
180W	Sulatamine; külmutatud toidu sulatamine.
360W	Hautamine; ahjuroogade tsükli lõpetamine. Pajaroad ja hautised. Küpsetatud kreemid või juustukoogid.
600W	Keskmine; kookide ja keekside küpsetamine.
800W	Vedelike keetmine või soojendamine. Köögivilja keetmine. Pruunistatava roa eelsoojendamine.

Soovitused sulatamiseks võimsusel 180W

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

TOIDUAINE	ETTEVALMISTUS	180W	SEISMISAEG
Leib			
Väike praad	Asetage mikrolaineahju restile või küpsetuspaberile. Pöörake poole küpsetusaja möödudes.	8–10 min	10–15 min
Viilutatud suur praad	Asetage mikrolaineahju restile või küpsetuspaberile. Pöörake poole küpsetusaja möödudes.	10–13 min	10 min
2 viilu	Asetage majapidamispaberile.	45–60 s	5 min
1 saiaviil	Asetage majapidamispaberile.	45–60 s	5 min
2 saiakest	Asetage majapidamispaberile.	1–1½ min	5 min
Koogid ja küpsetised			
Tort 450 g	Eemaldage pakendist, asetage taldrikule.	9–11 min	15–30 min
Juustukook 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
Lehttaigen 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 pehmeid marju	Asetage madalale alusele ühes kihis.	5–6 min	5–10 min
450 g pehmeid marju	Asetage madalale alusele ühes kihis.	7–8 min	5–10 min
Road taldrikul			
400 g	Katke taldriku või mitte-PCV-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 (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 metalläärega haudepotte. Osad plastikud võivad kuuma toiduga kokkupuutumisel koolduda või sulada.
- Valmistamise ajaks katke toit kinni. Kasutage klaasist kaant, taldrikut või küpsetuspaberit.
- Taigat, 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 klambrit ja traadid. Väikseid fooliumitükke võib kasutada kergesti ülevaalmivate 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 ahju keskele.
- Toit valmib palju ühtlasemalt, kui seda aeg-ajalt segate või pöörate.
- Üleküpsetamise vältimiseks kasutage alati retseptis ettenähtust ajast lühemat aega. Mida suurem kogus, seda kauem kulub aega.
- Köögiviljade puhul kasutage vett vähe või üldse mitte.
- Kasutage vähem soola ja maitseaineid kui tavalisel toiduvalmistamisel.
- Maitsestage hiljem.
- Mõneminutiline seisuaeg 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 pehmendamine**
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 korralikult segades täisvõimsusel 1-2 minutit.
- **Või pehmendamine või sulatamine**
Sulatamine võtab kõrgel võimsusel mõne sekundi. Pehmendamiseks tuleks kasutada madalat võimsust.
- **Leiva värskendamine ja soojendamine**
Kasutage keskmist võimsust mõni sekund.
- **Küüslaugu koorimine**
Kuumutage 3 või 4 küüslauguküünt kõrgel võimsusel 15 sekundit. Pigistage ühest otsast, kuni küüs välja tuleb.
- **Puuviljamahl**
Tsitrusviljadest saab palju rohkem mahla kätte, kui neid enne pressimist suurel võimsusel 15 sekundit kuumutada.
- **Pudru valmistamine**
Putru on lihtne valmistada serveerimisnõus, vältides nii poti pesemist. Järgige tootja sellekohaseid soovitusi.

Puhastus ja hooldus

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

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

Lisatarvikute puhastamine (pöördalus ja tugi)

Eemaldage need ahjust ja puhastage kerge 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 koheselt ära. Ahju seintele, uksetihendile ja pinnale jäänud toidujäägid neelavad mikrolaineenergiat, vähendavad ahju efektiivsust ja võivad kahjustada ahju sisemust. Plekkide puhastamiseks kasutage vedelat puhastusainet, sooja vett ja pehmet lappi.

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

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

ÄRGE KUNAGI KASUTAGE JÄÄKIDE EEMALDAMISEKS NUGA VÕI MUID TERAVID ESEMEID.

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

Välispinna puhastamine

Avage juhtpaneeli puhastamise ajaks ahju uks. 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 kangeid kemikaale. Seadme tööosade kahjustumise vältimiseks ärge laske veel ventilatsiooniavadesse immitseda.

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). ELECTROLUXIL on õigus nõuda, et seade remonditakse konkreetses kohas (nt kliendi kodu, kasutuskohas või ELECTROLUXI töökoda).
4. Garantii ja tasuta asendamine hõlmab nii tööjõudu kui materjale.
5. Garantiikorras tehtud remonttööd ei pikenda seadme garantiiaga. 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 kuupäevast, kui te toote esmakordselt ostsite
- 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 vabakaubandusleppes riigis
- Toode paigaldatakse ja seda kasutatakse vastavalt meie juhistele ning ainult tavalisel kodusel otstarbel
- Toode paigaldatakse teie uues asukohariigis kehtivaid nõudeid järgides

Мазмұны

Микротолқынды пешті пайдаланбас бұрын	102
Техникалық деректер	102
Қауіпсіздік нұсқаулары	103
– Жабдықтың қауіпсіздігі	103
– Ыдыс-аяқтың жарамдылығын тексеру	103
– Тағамның қауіпсіздігі	104
Орнату	106
– Электр желісіне жалғау	106
Пештің жабдығы мен керек-жарақтары бойынша нұсқаулық	107
– Қораптан шығару	107
Микротолқынды пешті іске қосу	108
– Бөлшектерінің атауы мен функциясы	108
– Бұрылмалы табақты орнату	108
– Басқару панелі	109
– Микротолқынды пеште пісіру	110
– Микротолқынды пештің қуатын орнату бойынша нұсқаулық	110
– 180 Вт пайдаланып жібіту бойынша нұсқаулар	111
– Микротолқынды пешке қатысты кеңестер	112
– Күтім және тазалау	113
– Керек жарақтарды (бұрылмалы тұрғы мен тіреуіш) тазалау	113
– Пештің ішін тазалау	113
– Пештің сыртын тазалау	113
Кепілдік шарттары	114

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	Салмағы 12,96 кг
Ені 485 мм	Көлемі 21 литр
Тереңдігі 422 мм	
Биіктігі 287 мм	Қорек көзі 230В, 50 Гц
Ішінің өлшемдері	Сақтандырғыш 10 А
Ені 335,8 мм	Қуат тұтынуы 1250Вт
Тереңдігі 314 мм	
Биіктігі 206 мм	Қуаты шығысы 800 Вт

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулар.

МҰҚИАТ 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 күтіп 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.
- Егер есік, топсалар/ысырмалар немесе есік тығыздағыштары зақымданған болса, микротолқынды пешті уәкілетті техникалық маман жөндегенше, оны жұмысқа қосуға болмайды.
- Өндірісте оқып-үйренген қызмет көрсетуші мамандардан басқа адамдар үшін осы пешті жөндеу немесе әлденеге 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.
- Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз, ал жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз. Суды ешқашан пайдаланбаңыз.
- 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. Бір минут **(800 Вт)** (100%) 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 ысыды 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 сөресі 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.
- **Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.**
- **Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде олар біраз уақыттан кейін тасып кетуі мүмкін, сондықтан ыдысты ұстаған кезде сақ болу керек.**
- **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.
- **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 нұқсан келтіреді. Бағдарламаны тоқтатыңыз да, ыдысты тексеріңіз.
- Пештің үстіңгі, артқы жағында, бүйірі мен түбінде орналасқан желдеткіш саңылаулар бітеліп қалмас үшін абай болу керек.
- **Бұл пешті коммерциялық мақсаттарда пайдаланбаңыз. Бұл пеш тек тұрмыста пайдалану үшін жасалған.**

Орнату.

1. Есіктегі қандай да бір жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
2. Пешті жазық, тегіс жерге орнату керек. Орнатылатын беткі қабат пештің салмағын (16 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 бөлменің ішіндегі 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	Микротолқын
Керамика және шыны	"Корнинг" ыдысы	ИӨ
	Қызуға төзімді шыны ыдыс	ИӨ*1
	Металмен әрленген шыны ыдыс	ЖОҚ
	Қорғасынды хрусталь	ЖОҚ
Фарфор	Металл жалатылмаған	ИӨ
Керамика*2		ИӨ
Пластик	Микротолқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдыс	ИӨ
	Пластик орауыш	ИӨ
Металл	Пеш таба	ЖОҚ
	Алюминий қағаз*3	ИӨ
Қағаз	Тостақ, төрелке, сүлгі	ИӨ
	Балауызды қағаз	ИӨ
Ағаш		ЖОҚ
Керек-жарақтары	Гриль торы	ЖОҚ
	Бұрылмалы табақ	ИӨ
	Бұрылмалы таған	ИӨ

ИӨ: Пайдаланылатын ыдыс-аяқ пен керек-жарақ
аяқ пен керек-жарақ

ЖОҚ: Пайдалануға болмайтын ыдыс-

*1 Тек егер металл жиегі болмаса.

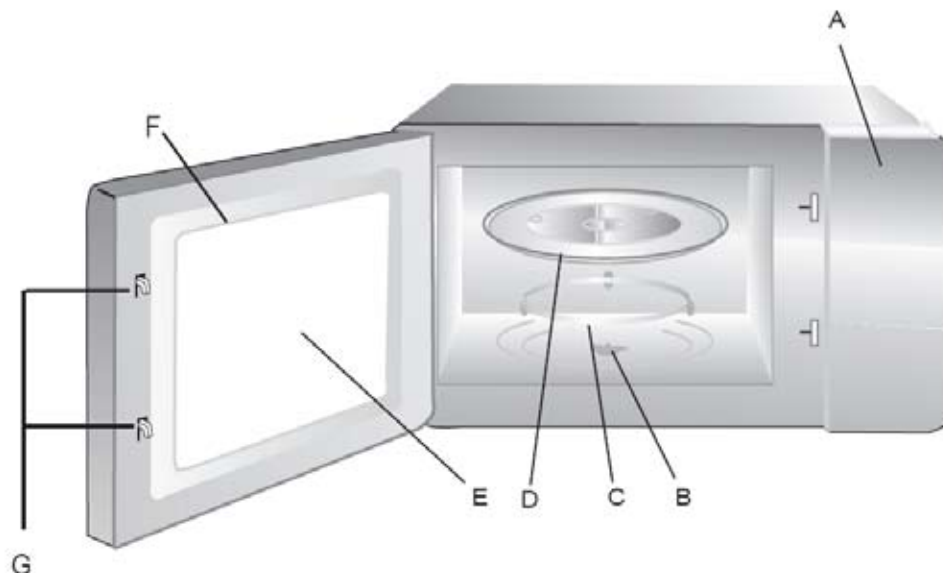
*2 Тек егер металл жалатылмаған болса.

*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

- A. Басқару панелі.
- B. Бұрылмалы табақ қозғалтқышының білікшесі.
- C. Бұрылмалы табақтың тірегі мен шығырығы. Бұрылмалы науаны ұстау үшін тағанды ас пісіретін бөліктің еденіне қойыңыз.
- D. Бұрылмалы шыны табақ. Қолайлы ыдысқа салынған тағамды пісіру үшін осы науаның үстіне қояды. Пешті бұрылмалы науасыз пайдаланбаңыз.
- E. Терезе. Пісіріліп жатқан тағамды осы терезе арқылы қарауға болады.
- F. Пештің есігі мен тығыздағыы. Тағам пісіріп жатқанда пештің есігі әрқашан жабық тұруға және оның бетінде қоқыс немесе тағам қалдықтары тұрмауға тиіс.
- G. Ысырмалы ілмек және қауіпсіз құрсаулау жүйесі.

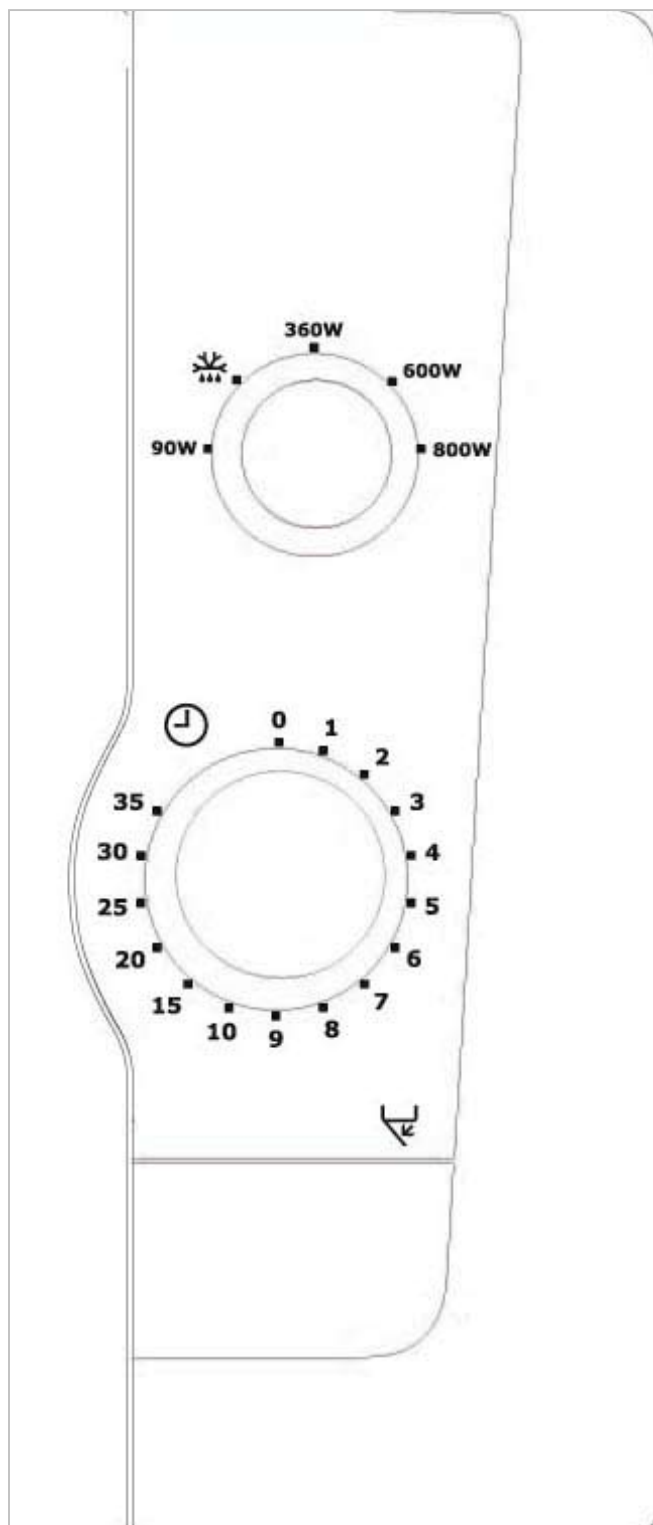
Бұрылмалы табақты орнату

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.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1. Қуат ауыстырып-қосқышы

Тағамға арналған дұрыс қуат деңгейін таңдау үшін осы түймешені баптаңыз.

2. Таймер

Қалаған тамақ пісіру уақытына орнатылады. Түймеше бұралғаннан кейін тамақ пісіру басталады.

Сағат механизмі бар 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. (Келесі кестеге 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 15 минут пісіру

1. Қуат қосқышын 600 Вт мәніне қойыңыз.
2. Түймешені 15 мәніне бұраңыз
3. Пеш 600 Вт бойынша 15 минут пісіруге автоматты түрде кіріседі

Микротолқынды пештің қуатын орнату бойынша нұсқаулық

Қуат параметрлерін орнату	Пайдалану жолдары
90 Вт	Жылы күйде сақтау; Тағамды жылы күйінде сақтайды
180 Вт	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; Торттар мен ашыған қамырдан бөліш пісіру.
800 Вт	Сұйық тағамды қайнату немесе жылыту. Көкөніс пісіру. Қуырылған тағамды жылыту.

180 Вт мәнін пайдаланып жібіту туралы ұсыныстар

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

ТАҒАМ	ДАЙЫНДАУ	180 Вт	ТҰРАТЫН УАҚЫТЫ
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.	10–11/2 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 г	Орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	9–11 мин.	15–30 мин.
Чизкейк 450г	Орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	9–11 мин.	15–30 мин.
Бөліш (пісірілген) 450г	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			
250г (1 қалта)	Егер қаңылтыр қағазға оралған болса, орамынан алып, тәрелкеге салыңыз.	3–4 мин.	5–10 мин.
Жеміс-жидек			
225г Жұмсақ жидек	Таяз табаққа салып, жеке сөреге қойыңыз.	5–6 мин.	5–10 мин.
450г Жұмсақ жидек	Таяз табаққа салып, жеке сөреге қойыңыз.	7–8 мин.	5–10 мин.
Тәрелкеге салынған тағам			
400г	Тәрелкемен немесе ПВХ емес жабысқақ таспамен 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.
- Дәм-татымын соңынан келтіріңіз.
- 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 жаңарту 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 ЖӨКЕЛЕРДІ 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 ЕШҚАШАН 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.

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



Символ  на виробі або на упаковці означає, що його не можна утилізувати разом зі звичайними побутовими відходами. Натомість виріб потрібно здати до відповідного приймального пункту для вторинної переробки електричного й електронного обладнання. Правильна утилізація виробу допомагає уникнути негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей, які можуть бути спричинені невідповідним поводженням із відпрацьованим виробом. За детальною інформацією про вторинну переробку цього виробу звертайтеся до місцевого органу самоврядування, у службу утилізації побутового сміття або в магазин, де було придбано виріб.



Символ  на производу или на његовој амбалажи указује на то да се овај производ не може одлагати као кућно смеће. 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 izstrādājuma un tam pievienotajos dokumentos nozīmē to, ka šo ierīci nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem. Tas jānodod elektrisko vai elektronisko preču savākšanas punktā, kur tos pieņem pārstrādei. 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 produkta pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, savu mājturības atkritumu dienestu vai ar veikalu, kurā iegādājāties ierīci.



Ženklas  ant gaminio arba jo pakuotės reiškia, kad šis gaminys nelaikytinas buitinėmis atliekomis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kuriame elektros ir elektronikos prietaisus 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 неговото пакување укажува дека производот не смее да се смета за обичен комунален смет. 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 сопроводительной документации указывает, 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 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 ütliseerimise kohta palume teil pöörduda kohaliku omavalitsusse, kohaliku majapidamisjäätmete käitlusega tegeleva ettevõtte poole või kauplusse, kust te toote ostsite.



Өнімге жапсырылған  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 елге-тегжейлі ақпарат алу үшін жергілікті қала әкімшілігіне, тұрмыстық қалдықтарды тастау қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

