



| | | | |
|-----------|---------------------|--------------------------|-----|
| HR | Mikrovalne Pečnice | Korisnički Priručnik | 2 |
| HU | Mikrohullámú sütő | Felhasználói útmutató | 26 |
| LT | Mikrobangų Krosnelė | Naudotojo Vadovas | 51 |
| LV | Mikroviļņu Krāsns | Lietotāja Rokasgrāmata | 76 |
| MK | Микробранова печка | Упатство За Употреба | 100 |
| RU | Микроволновая печь | Руководство Пользователя | 127 |



SADRŽAJ

| | |
|---|----|
| 1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE | 3 |
| 2. UGRADNJA | 7 |
| 3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE | 11 |
| 4. PRIJE PRVE UPORABE | 12 |
| 5. RAD | 13 |
| 6. VODIČ ZA KUHANJE | 16 |
| 7. NATUKNICE I SAVJETI | 22 |
| 8. ŠTO UČINITI AKO | 24 |
| 9. TEHNIČKI PODACI | 25 |
| 10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA | 25 |

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate. Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:

www.electrolux.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.electrolux.com/productregistration



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:


www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci.

Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Informacije za zaštitu okoliša

Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

1. ⚠ VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Ovu pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje na visinama iznad 2000 m.



VAŽNO! VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE:
PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE I SAČUVAJTE IH
ZA BUDUĆU UPORAB.



UPOZORENJE!

Ako su vrata ili brtva vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok ju ne popravi ovlaštena osoba.



UPOZORENJE!

Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlaštena i stručna osoba.



UPOZORENJE!

Tekućine i ostalu vrstu hrane ne smijete zagrijavati u zatvorenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

Ovaj je uređaj namijenjen za korištenje u domaćinstvu i za slične namjene, kao što je: u područjima kuhinjskog osoblja u prodajnim centrima, uredima i drugim radnim okruženjima; u farmerskim kućama; kod klijenata u

hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; prostorima za spavanje i doručak.

Upotrijebite isključivo posude i posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

Metalni spremnici za hranu i piće nisu pogodni za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora kada upotrebljavate potrošne plastične, papirnate ili druge zapaljive posude za hranu.

Mikrovalna pećnica je namijenjena za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane i tkanina te zagrijavanje grijačih podloga, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sličnih stvari može prouzročiti ozljede, zapaljenje ili požar.

NE OTVARAJTE VRATA PEĆNICE ako se zagrijavana hrana počne dimiti. Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja dok se hrana ne prestane dimiti. Otvaranje vrata dok se hrana dimi može uzrokovati vatru.

Zagrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati naknadno kipljenje. Stoga posebno pripazite pri vađenju posude sa zagrijanom tekućinom.

Sadržaj bočica za bebe i dječju hranu u staklenkama potrebno je promiješati ili protresti, a njihovu temperaturu provjeriti prije konzumacije da ne bi došlo do opekline.

Ne kuhajte jaja u ljusci. Cijela tvrdo kuhana jaja ne smijete zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer bi se mogla rasprsnuti čak i nakon zagrijavanja.

1.1 Održavanje i čišćenje

Vrata:

Da biste uklonili sve tragove nečistoće, redovito čistite obje strane vrata, brtve na vratima i brtvene površine mekanom namočenom krpom. Ne upotrebljavajte jaka

sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da biste očistili staklo na vratima pećnice jer mogu grebati po površini, a to može dovesti do razbijanja stakla.

Unutrašnjost pećnice:

Pri čišćenju obrišite manje mrlje mekanom namočenom krpom ili spužvicom nakon svake uporabe dok je pećnica još topla. Za teža onečišćenja, upotrijebite blagi sapun i obrišite namočenom krpom nekoliko puta dok ne uklonite sve ostatke. Ne uklanjajte poklopac valovoda. Pobrinite se da blagi sapun ili voda ne prodire u male otvore stjenke kako biste spriječili oštećenja pećnice. Ne upotrebljavajte sredstva za prskanje u odjeljku za kuhanje. Nakon uporabe očistite zaštitni poklopac valovoda, odjeljak za kuhanje, okretni pladanj i nosač okretnog pladnja. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez tragova masnoće. Može doći do pregr-ijavanja nakupljene masnoće te nastanka dima i vatre.

Kućište pećnice:

Kućište pećnice možete jednostavno čistiti pomoću blagog sapuna i vode. Obrišite pjenu sapuna vlažnom krpom i osušite kućište pomoću mekanog ubrusa.

Upravljačka ploča:

Otvorite vrata prije čišćenja da biste prekinuli rad upravljačke ploče. Pažljivo čistite upravljačku ploču. Pomoću krpe koja je namočena isključivo vodom, lagano obrišite ploču dok ne bude čista. Izbjegavajte upotrebljavati prekomjerne količine vode. Ne upotrebljavajte nikakvo kemijsko ili abrazivno sredstvo za čišćenje.

Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:

Uklonite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja iz pećnice. Operite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja u sapunici. Osušite mekanom krpom. Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja možete prati u perilici za suđe.



VAŽNO!

Čistite pećnicu u pravilnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice.

Budite pažljivi s rotirajućim tanjurerom kad iz mikrovalne pećnice vadite spremnike.



VAŽNO!

Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.

Mikrovalna pećnica nije namijenjena da se koristi kao ugradbeni uređaj.

Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova.



WARNING!

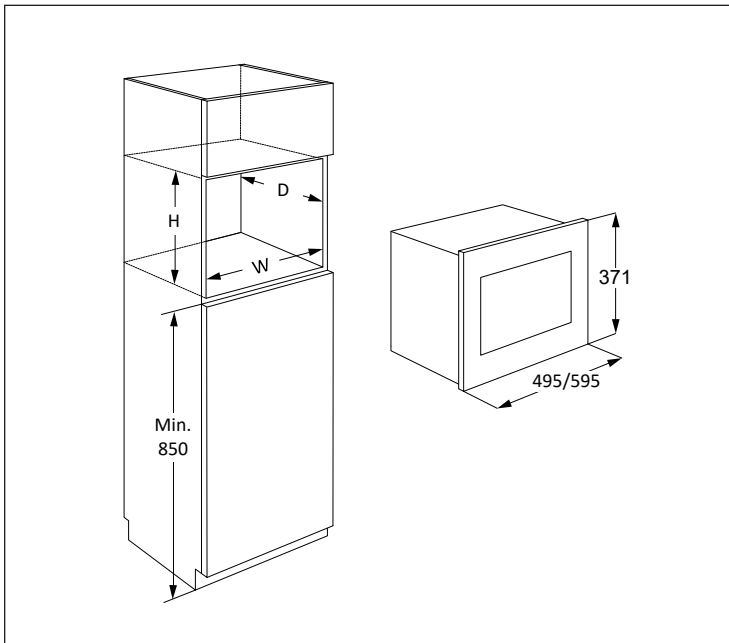
Držite djecu podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.



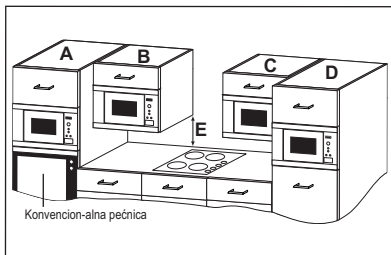
VAŽNO!

Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.

2. UGRADNJA



Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A, B, C ili D:



| Položaj | Dimenzije otvora | | |
|---------|------------------|-----|-----|
| | Š | D | V |
| A | 562 | 550 | 360 |
| B+C | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| D | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

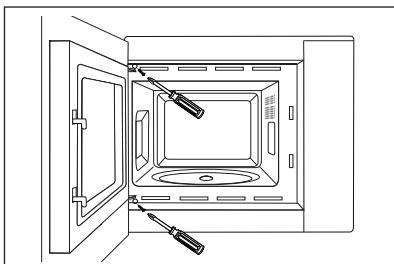
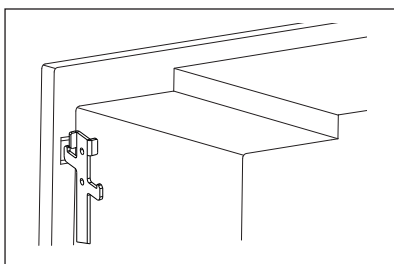
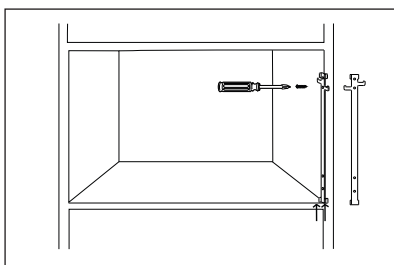
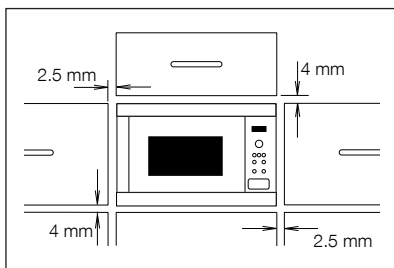
Mjere u (mm)

2.1 Sigurna uporaba pećnice

Ako pećnicu postavljate u položaj B ili C:

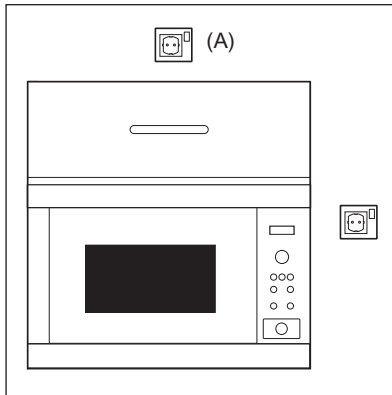
- Kuhinjski ormarić mora biti najmanje 500 mm (E) iznad radne ploče i ne smije biti postavljen izravno iznad ploče za kuhanje.
- Pećnica je provjerena i odobrena za uporabu samo blizu plinskih, električnih i indukcijskih ploča.
- Omogućite dovoljan prostor između ploče za kuhanje i mikrovalne pećnice radi sprječavanja pregrijavanja pećnice, okolnog kuhinjskog ormarića i dodatne opreme.
- Tijekom rada pećnice ploču za kuhanje uključite samo ako na nju stavite posuđe za kuhanje.
- Pripravite kada prilazite mikrovalnoj pećnici dok je uključena ploča za kuhanje.

2.2 Ugradnja mikrovalne pećnice



1. Uklonite čitavo pakiranje i pažljivo provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje.
2. Ova je pećnica standardno izrađena za postavljanje u 350 mm visoki kuhinjski ormarić. Pri postavljanju u 360 mm visoki ormarić: Uklonite 4 nožice s dna pećnice. Okrenite nožice uređaja za 90 stupnjeva i postavite ih tako da je duža strana okrenuta prema prednjoj strani pećnice.
3. Postavite kukicu za pričvršćivanje na desnu stranu kuhinjskog ormarića uz pomoć priloženih uputa.
4. Uređaj polako postavite u kuhinjski ormar bez primjene sile. Uređaj je potrebno podići na pričvrstne kuke, a zatim spustiti na mjesto. Pričvrstite pećnicu na lijevoj strani pomoću dva priložena vijka.
5. Pobrinite se da je pećnica stabilna te da nije nagnuta. Pobrinite se da postoji razmak od 2.5 mm između vrata gornjeg ormarića i vrha okvira pećnice (pogledajte prikaz).

2.3 Spajanje pećnice na izvor napajanja



- Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Ili trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožičenju u skladu s odgovarajućim pravilima ožičenja.
- Kabel za napajanje zamjenjuje isključivo električar.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječila opasne situacije.
- Utičnicu ne postavljajte iza ormarića za ugradbenu pećnicu.
- Najbolji je položaj iznad ormarića, pogledajte (A).
- Pećnicu spojite na jednofazni priključak (220-240 V/50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. Utičnica mora biti zaštićena osiguračem od 10 A.
- Prije ugradnje stavite komad konopca na kabel za napajanje kako biste pri ugradnji pećnice olakšali spajanje s točkom (A).
- Pri uravnanju pećnice u visoki kuhinjski ormarić, NE gnječite kabel za napajanje.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije položen na vrućim ili oštrim površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

2.4 Dodatni savjeti

Ne upotrebljavajte mikrovalnu pećnicu da biste zagrijavali ulje za duboko prženje. Nećete biti u stanju kontrolirati temperaturu te bi ulje mogla zahvatiti vatra. Da biste pripremili kokice, upotrijebite isključivo kokice u posebnim vrećicama za mikrovalnu pećnicu.

Pojedinci koji imaju SRČANI STIMULATOR trebaju se raspitati kod svog liječnika ili proizvođača srčanih stimulatora u vezi opasnosti povezanih s mikrovalnim pećnicama.

Ne dopustite da tekućina ili bilo koji predmet uđe u otvore za zasune vrata ili otvora za prozračivanje. U slučaju prolijevanja odmah isključite pećnicu i izvadite utikač iz utičnice te zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.

Ne poduzimajte nikakve izmjene na pećnici.

Upotrijebite isključivo okretni pladanj i nosač okretnog pladnja koji su izrađeni za ovu pećnicu. Ne upotrebljavajte pećnicu bez okretnog pladnja.

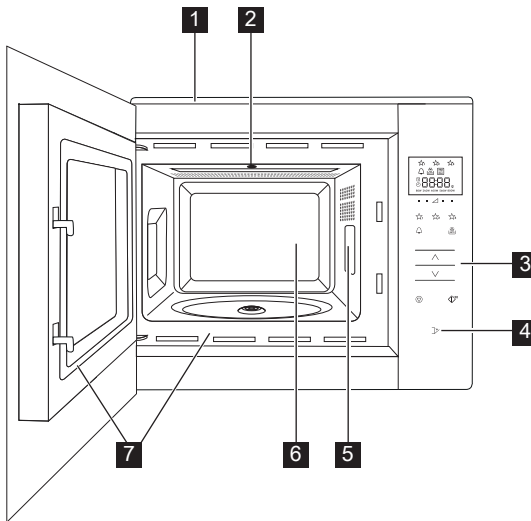
Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

- Prije pranja vodom, ostavite ga da se rashladi.
- Ne stavljajte vruću hranu ili pribor na hladan okretni pladanj.
- Ne stavljajte hladnu hranu ili pribor na vrući okretni pladanj.

Proizvođač i distributer ne preuzimaju nikakvu odgovornost za oštećenja na pećnici ili osobne ozljede koje su posljedica pogrešnog načina priključivanja pećnice na električnu mrežu. Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama. Ta uobičajena pojava ne ukazuje na propuštanje ili bilo kakav kvar na mikrovalnoj pećnici.

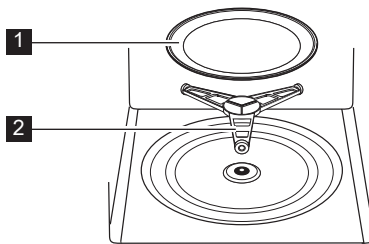
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

3.1 Mikrovalne pećnice



- 1** Okvir prednjice
- 2** Svjetlo u pećnici
- 3** Upravljačka ploča
- 4** Gumb za otvaranje vrata
- 5** Poklopac valovoda
- 6** Odjeljak za kuhanje
- 7** Brtve vrata i brtvene površine

3.2 Dodatna oprema

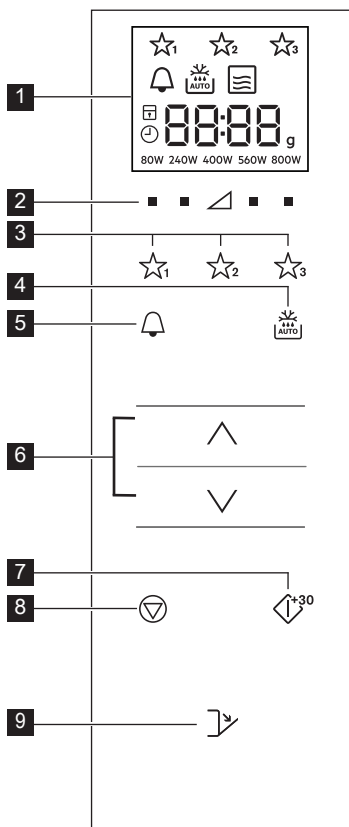


Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

- 1** Okretni pladanj
 - 2** Nosač okretnog pladnja
- Nosa okretnog pladnja u zatvorenom pakiranju stavite u unutarnji prostor pećnice.
 - Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
 - Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuda ili posuda s ruba okretnog pladnja pri uklanjanju iz pećnice.

i Kod naručivanja dodatka dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke ELECTROLUX navedite naziv dijela i naziv modela.

3.3 Upravljačka ploča



1 Pokazivači na digitalnom zaslonu:

☆☆☆ Omiljene stavke

🔔 Kuhinjski sat

🔄 Automatsko odmrzavanje

☰ Mikrovalovi

□ Zaustavi/Otkazi

🔒 Blokada za djecu

⌚ Postavi vrijeme

8888 Segменти na zaslonu

g Težina

80W 240W 400W 560W 800W Razina snage

2 Gumbi za razinu snage

3 Gumbi za omiljene stavke

4 Gumb za automatsko odmrzavanje

5 Gumb za kuhinjski sat

6 Gumbi Više/Manje

7 Gumb za pokretanje/potvrdu/brzi početak

8 Gumb za zaustavljanje

9 Gumb za otvaranje vrata

4. PRIJE PRVE UPORABE

4.1 Stavljanje utikača u utičnicu

Sat se postavlja kod prvog uključivanja pećnice. Pećnica je opremljena 24-satnim satom.

1. Čut će se zvučni signal, a na zaslonu će se upaliti sve ikone u trajanju od pola sekunde.
Pritisnite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "on" (uključeno) ili "oFF" (isključeno).
- 2a. Da biste isključili sat, pritisnite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "oFF", a zatim pritisnite gumb **START**.
Pećnica je spremna za uporabu.

i Ako ste sat isključili i želite ga ponovno uključiti, dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** i krenite na korak 2b.

2b. Da biste uključili sat, pritisnite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "on", a zatim pritisnite gumb **START**.

Primjer: Da biste postavili vrijeme na 18:45.

1. Pritisnite gumb **VIŠE/MANJE** da podesite sate.
2. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.
3. Pritisnite gumb **VIŠE/MANJE** da podesite minute.
4. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

i Kada se sat podesi, na zaslonu će biti prikazano vrijeme.

4.2 Stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

Pećnica će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti kada se ne koristi duže od 5 minuta.

Primjer: Ako sat još uvijek nije podešen: zaslon će se isključiti.

Otvorite vrata ili pritisnite bilo koju gumb za izlaz iz stanja pripravnosti.

Primjer: Ako je sat podešen:

Nakon 5 minuta, vrijeme će biti prikazano.

4.3 Podešavanje sata kad je već postavljen

Sat možete podesiti i nakon njegovog postavljanja.

Primjer: Da biste sat promijenili s 18:45 na 19:50.

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritisnite gumb **START**.
3. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "19".
4. Pritisnite gumb **START**.
5. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "50".
6. Pritisnite gumb **START**.

4.4 Za otkazivanje sata i prebacivanje u stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

4.5 Blokada za djecu

Pećnica je opremljena sigurnosnom značajkom koja sprječava nehotično uključivanje pećnice od strane djeteta. Nakon aktiviranja ove sigurnosne značajke nijedna funkcija pećnice neće djelovati sve dok se značajka ne isključi. Uključivanje odnosno isključivanje značajke moguće je samo kada pećnica ne radi.

Primjer: Uključivanje blokade za djecu. Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se ne upali simbol blokade za djecu.

Primjer: Isključivanje blokade za djecu.

Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se simbol blokade za djecu ne ugasi.

i Kad je sigurnosna značajka uključena, onemogućena je uporaba svih gumba osim gumba **STOP**.

5. RAD

5.1 Kuhanje mikrovalnom pećicom

Primjer: da biste zagrijali juhu za 2 minute i 30 sekunda pri snazi pećnice od 560 W.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže "560 W".
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

i U načinu rada pećnice za kuhanje može se podesiti razina snage pećnice pritiskom na gumb koji se nalazi točno ispod tražene postavke.

Razinu snage možete podesiti kad pećnica već radi tako da pritisnete i držite gumb **RAZINA SNAGE** sve dok na zaslonu ne svijetli nova postavka za snagu. Uporaba pećnice na vrlo visokim razinama snage ili pretjerano dugo vrijeme kuhanja pregrijava hranu te može uzrokovati vatru.

Ako ste odabrali 800 W, onda maksimalno vrijeme kuhanja za tu postavku iznosi 15 minuta.

Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se isključiti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno uključiti sve dok ne prođe vrijeme od 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

Nakon kuhanja okretna ploča još će se i dalje okretati sve dok se posuda za kuhanje ne vrati u početni položaj. Unutarnje svjetlo ostat će upaljeno sve do dovršetka okretanja, ili 5 sekundi (ovisno o tome što traje dulje). Na kraju će se čuti zvučni signal. Ako se vrata tijekom tog postupka otvore, okretanje će se zaustaviti.

5.2 Razina snage

| Postavka snage | Preporučena uporaba |
|----------------------------|--|
| 800 W/ VISOKA | Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd. |
| 560 W | Za duže kuhanje guste hrane kao što su pečenke, mesne štruce i servirani obroci, te osjetljivih jela kao što je umak od sira ili biskviti. Kod ove smanjene postavke umak neće prekipjeti i hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubnim dijelovima. |
| 400 W | Za gustu hranu koja zahtijeva više vremena kod uobičajenog kuhanja (primjerice jela s govedinom) preporučena je uporaba ove postavke snage kako bi meso bilo mekano. |
| 240 W/ ODMR- ZAVANJE | Za ravnomjerno odmrzavanje jela odaberite ovu postavku snage. Ova je postavka također idealna za "krčkanje" riže, tjesteninu, valjuške te kremu od jaja. |
| 80 W | Za lagano odmrzavanje, (primjerice kremastih i drugih slastica). |
| 0 W | Za stajanje/kuhinjski sat. |

W = VAT

5.3 Smanjena razina snage

| Način kuhanja | Standardno vrijeme | Smanjena razina snage |
|-------------------|--------------------|-----------------------|
| Mikrovalovi 800 W | 15 minuta | Mikrovalna 560 W |

5.4 Podešavanje trajanja kuhanja tijekom kuhanja

Trajanje kuhanja možete podesiti tijekom kuhanja.

Primjer: 2 minute (120 sekundi) možete dodati prethodno određenom vremenu kuhanja uz pomoć gumba **START**.

1. Četiri puta pritisnite gumb **START**. Trajanje kuhanja produžit će se za 120 sekundi.

5.5 Uz pomoć gumba stop

Jednom pritisnite gumb **STOP** za prebacivanje u način rada Pause (pauziranje).

Ponovnim pritiskom gumba **STOP** poništiti će se vrijeme kuhanja.

5.6 Kuhinjski sat

Postavljanje kuhinjskog sata.

1. Pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.

i Vrijeme se može produžiti dok radi mjerac vremena pritiskom na gumb **START**.

Funkcija kuhinjskog sata može se koristiti samo kada pećnica još ne radi.

5.7 Brzo pokretanje

Kuhanje možete pokrenuti odmah na 800 W/VISOKA s trajanjem od 30 sekundi pritiskom na gumb **START**.

i Za produživanje vremena kuhanja pritisnite gumb **START**.

5.8 Prigušen zvuk

Isključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

Uključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "on" (uključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

5.9 Pauziranje

Pauziranje rada mikrovalne pećnice.

1. Pritisnite gumb **STOP** ili otvorite vrata.
2. Pećnica neće raditi do 5 minuta.
3. Pritisnite gumb **START** za nastavak kuhanja.


5.10 Omiljene stavke


Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

- ☆₁ Omekšavanje maslaca
- ☆₂ Topljenje čokolade
- ☆₃ Kolač u šalici

Primjer: Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

-  Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Razina snage za prethodno postavljene omiljene stavke ne može se podesiti. 1-4 Kolači u šalici mogu se kuhati.

-  **UPOZORENJE!** Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.

Presnimavanje omiljenih stavki vašim vlastitim receptima.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** za odabir snage.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za unos vremena.

3. Pritisnite i držite gumb **OMILJENE** koju želite postaviti sve dok ne čujete jednostruki zvučni signal i dok se ne prikaže zvjezdica omiljene stavke.

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

1. Pritisnite gumb **STOP**.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite gumb **RAZINA SNAGE 400 W**. Omiljene stavke resetirat će se na tvorničke postavke.

5.11 Automatsko odmrzavanje


Automatsko odmrzavanje automatski odredi način i vrijeme kuhanja na temelju težine hrane.

Možete odabrati između 2 izbornika za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/riba/piletina
2. Automatsko odmrzavanje: Kruh

Primjer: Odmrzavanje odreska težine 0,2 kg.

1. Odaberite izbornik za automatsko odmrzavanje tako da jednom pritisnete gumb **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

-  Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Podešavanje vremena/snage nije dostupno kod automatskog odmrzavanja.

6. VODIČ ZA KUHANJE

6.1 Omiljene stavke

| Omiljene stavke | Težina | Gumb | Postupak |
|---------------------|--------------|----------------|--|
| Omekšavanje maslaca | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Stavite maslac u vatrostalnu posudu.. Dobro promiješajte nakon kuhanja. |
| Topljenje čokolade | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja. <p>⚠ UPOZORENJE! Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.</p> |
| Kolač u šalici | 1-4 šalice | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja. |

6.2 Recepti za kolač u šalici

| Bogat čokoladni kolač u šalici | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2 žlice (12 g) | kakaa u prahu |
| 2½ žlice (30 g) | šećera u prahu |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| ¼ žličice | ekstrakta od vanilije |
| 1 | srednje veliko jaje |

Metoda:

- Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukasite čokoladnom glazurom.

Savjet: Ako želite napraviti kolač u šalici od čokolade i naranče, ekstrakt od vanilije zamijenite s 1/2 žličice ekstrakta od naranče.

Kolač u šalici od malina

Sastojci za 1 šalicu:

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2½ žlice (30 g) | šećera u prahu |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| ½ žličice | ekstrakta od vanilije |
| 1 | srednje veliko jaje |
| 1½ žlice | džema od malina bez sjemena |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Umiješajte džem uz pomoć žlice.
4. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
5. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukasite glazurom od vanilije.

Kolač u šalici od drobljenca od jabuka

Sastojci za 1 šalicu:

| | |
|-----------------|---------------------|
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2 žlice (30 g) | smeđeg šećera |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| ¼ žličice | mljevenog cimeta |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| 1 | srednje veliko jaje |
| 1½ žlica (30 g) | umaka od jabuka |
| pola (7 g) | drobljenog keksa |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
3. Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
4. Na kolač posipajte drobljeni keks.
5. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.

6. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač poslužite sa sladoledom od vanilije.



UPOZORENJE! Umak od jabuka bit će vrući.

| Kolač u šalici od maslaca od kikirikija | |
|--|-------------------------------|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2 žlice (30 g) | smeđeg šećera |
| ¼ žličica | praška za pecivo |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| ¼ žličice | ekstrakta od vanilije |
| 2 žlice (30 g) | glatkog maslaca od kikirikija |
| 1 | srednje veliko jaje |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
 2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije, maslac od kikirikija i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
 3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
 4. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
- Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Poslužite uz namaz od čokolade.

Savjet: Upotrijebite hrskavi maslac od kikirikija ako ga volite.

| Kolač u šalici od mrkve | |
|---|--------------------------------|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2 žlice (20 g) | običnog brašna |
| 2½ žlice (30 g) | smeđeg šećera |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| ¼ žličice | mljevenog cimeta |
| ¼ žličice | mljevenog muškarnog oraščića |
| 1 žlice | mljevenih badema |
| 1½ žlice (15 g) | suncokretovog ulja |
| | naribana korica od 1/2 naranče |
| 30 g | naribane mrkve |
| 1 | srednje veliko jaje |
| Kremasta glazura: 15 g omekšanog maslaca 40 g šećera za glazuru, 40 g punomasnog kremastog sira, ½ žličice soka od naranče | |

Metoda:


1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte suncokretovo ulje, naribanu koru od naranče, naribanu mrkvu i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem maslaca, šećera za glazuru, kremastog sira i soka od naranče.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.




Ostavite kolač da se ohladi te nakon toga po njemu posipajte glazuru.


| Kolač u šalici s glazurom od limuna | |
|--|-------------------------|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2½ žlice (30 g) | šećera u prahu |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| 1½ žlice (15 g) | biljnog ulja |
| 1 žličica | naribane kore od limuna |
| 1 | srednje veliko jaje |
| Glazura: 1 žlica soka od limuna pomiješanog s 2 žlice šećera u prahu | |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, naribanu koru od limuna i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete . Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem soka od limuna i šećera u prahu.
6. Nakon kuhanja kolač probušite odozgo uz pomoć čačkalice, a nakon toga po kolaču sipajte glazuru i ostavite ga da stoji 30 sekundi.

6.3 Automatsko odmrzavanje

| Automatsko odmrzavanje | Težina | Gumb | Postupak |
|---|------------|--|---|
| Meso/riba/perad (Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta. • Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja. • Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove. <p> Nije prikladno za cijelu perad.</p> |
| Kruh | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške. • Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja. |

-  Unesite samo težinu hrane. Nemojte uračunati težinu posude. Težine/količine vezane uz vaganje hrane navedene su u tablici. Potrebno napraviti ručno. Konačna se temperatura mijenja prema početnoj temperaturi. Odreske i ražnjiće zamrzavajte u jednom sloju. Mljeveno meso zamrzavajte u tankom sloju.

6.4 Zagrijavanje hrane i pića

| Hrana/piće | Količina -g/ml- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način |
|---|--------------------|-----------------|------------------|--|
| Mlijeko, 1 šalica | 150 | 800 W | 1 | ne pokrivajte |
| Voda, 1 šalica | 150 | 800 W | 1-2 | ne pokrivajte |
| 6 šalica | 900 | 800 W | 10-12 | ne pokrivajte |
| 1 posuda | 1000 | 800 W | 11-13 | ne pokrivajte |
| Jedan servirani obrok | 400 | 800 W | 3-6 | pospite malo vode po umaku, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo |
| Juha/varivo | 200 | 800 W | 1-2 | pokrijte, promiješajte nakon zagrijavanja |
| Povrće | 500 | 800 W | 4-5 | prema potrebi dodajte malo vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo |
| Meso, 1 ploška ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | prelijte tankim slojem umaka i pokrijte |
| Riblji file ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | pokrijte |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 400 W | ½ | stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche |
| Hrana za bebe, 1 teglica | 190 | 400 W | 1 | prebacite u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, nakon zagrijavanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu |
| Topljenje margarina ili maslaca ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | pokrijte |
| Topljenje čokolade | 100 | 400 W | 2-3 | povremeno promiješajte |

¹⁾ ohlađeno

6.5 Odmrzavanje

| Hrana | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|--|------------------------------|
| Gulaš | 500 | 240 W | 8-12 | promiješajte lagano dok je jelo napola odmrznuto | 10-30 |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 80 W | 2-5 | stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche | 5 |
| Voće, | 250 | 240 W | 4-5 | ravnomjerno ih rasporedite, lagano ih okrećite dok su napola odmrznuti | 5 |

6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

| Hrana | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|--------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---------------------------------------|------------------------------|
| Riblji file | 300 | 800 W | 10-12 | pokrijte | 2 |
| Jedan servirani obrok | 400 | 800 W | 9-11 | pokrijte, promiješajte nakon 6 min | 2 |

6.7 Kuhanje

| Hrana | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|--------------------|-----------------|-----------------|------------------|--|------------------------------|
| Brokule/ Grašak | 500 | 800 W | 9-11 | dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano | - |
| Mrkve | 500 | 800 W | 10-12 | narežite na kolutiće, dodajte 4-5 - jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano | |
| Pečenje | 1000 | 800 W | 19-21 | začinite po ukusu, stavite u plitki okrugli kalup, okrenite na drugu stranu na pola kuhanja | 10 |
| Riblji file | 200 | 800 W | 3-4 | začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, pokrijte | 2 |


i Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se zaustaviti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno upaliti sve dok ne prođu 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

7. NATUKNICE I SAVJETI

7.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

| Posuđe za kuhanje | Prikladno za mikrovalove | Napomene |
|---|--------------------------|--|
| Aluminijska folija/ aluminijске posude | ✓ / ✗ | Možete upotrijebiti manje komade aluminijske folije da biste zaštitili hranu od pregrijavanja. Foliju udaljite barem 2 cm od stjenki pećnice. U protivnom može doći do iskrenja. Aluminijske posude nisu preporučljive. Izuzetak su posude s posebnom oznakom proizvođača, (pritom pažljivo pročitajte upute). |
| Porculan i keramika | ✓ / ✗ | Porculan, keramika, glazirano glineno posuđe i bjelokosni porculan obično su prikladni, izuzev posuda s metalnom dekoracijom. |
| Stakleno posuđe, primjerice Pyrex® | ✓ | Budite oprezni pri uporabi finog staklenog posuđa jer uslijed naglog zagrijavanja može doći do lomljenja. |
| Metalno posuđe | ✗ | Nije preporučljivo u mikrovalnoj pećnici upotrebljavati metalno posuđe jer će doći do iskrenja uslijed kojeg može nastati vatra. |
| Plastika/stiropor, primjerice posude za brzu hranu | ✓ | Budite oprezni jer se neke posude mogu iskriviti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama. |
| Vrećice za zamrzavanje/ pečenje | ✓ | Trebate ih probušiti da bi para mogla izaći. Osigurajte da su vrećice prikladne za mikrovalnu pećnicu. Ne upotrebljavajte plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili zapaliti uslijed iskrenja metala. |
| Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir | ✓ | Upotrijebite ih isključivo za zagrijavanje ili upijanje masnoće. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru. |
| Slamnat i drveno posuđe | ✓ | Upotrijebite ih uz strogi nadzor jer pregrijavanje ovih materijala može uzrokovati vatru. |
| Reciklirani i novinski papir | ✗ | Može sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i vatru. |

7.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

| Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom | |
|---|--|
| Sastav | Hrana koja obiluje masnoćom ili šećerom (primjerice Božićni puding ili male voćne pite) zahtijeva kraće zagrijavanje. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru. |
| Veličina | Radi ravnomjernog kuhanja, kuhajte sve komade u jednakoj veličini. |
| Temperatura | Početna temperatura hrane određuje količinu vremena potrebnog za kuhanje. Zarežite punjenu hranu da biste oslobodili toplinu ili paru (primjerice krafne punjene marmeladom). |
| Slaganje | Stavite najdeblje dijelove hrane prema rubu posude (primjerice pileći bataci). |
| Pokrivanje | Upotrijebite prozračan plastični omot za mikrovalnu pećnicu ili prikladan poklopac. |
| Ubadanje | Hranu s ljuskom, kožom ili ovitkom probodite na više mjesta prije kuhanja ili podgrijavanja jer nakupljena para može uzrokovati rasprsnuće (primjerice krumpir, riba, piletina ili kobasice).  VAŽNO! jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhanu bez ljuske ili tvrdo kuhano jaje). |
| Miješanje, okretanje i preslagivanje | Za ravnomjerno zagrijavanje važno je miješati, okretati i preslagivati hranu dok se kuha. Uvijek miješajte i preslagujte hranu od rubnog dijela prema sredini. |
| Stajanje | Vrijeme stajanja nakon kuhanja potrebno je jer omogućuje ravnomjerno širenje topline čitavom hranom. |
| Zaštita | Tople dijelove hrane možete zaštititi tako da ih prekrijete manjim komadima aluminijske folije koja odbija mikrovalove (primjerice pileći bataci ili krilca). |



Pri uklanjanju hrane iz pećnice upotrijebite kuhinjske rukavice ili sličan pribor kako biste spriječili opekline. Posude, vrećice s kobicama za mikrovalnu pećnicu te vrećice za kuhanje otvarajte podalje od lica i ruku da biste izbjegli opekline uzrokovane parom. Nemojte stajati preblizu pri otvaranju vrata pećnice da biste izbjegli opekline uslijed vruće pare. Nakon zagrijavanja narežite punjenu pečenu hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

8. ŠTO UČINITI AKO


| Problem | Provjerite . . . |
|--|--|
| Mikrovalna pećnica ne radi ispravno? | <ul style="list-style-type: none"> • Osigurači u kutiji s osiguračima rade. • Nije došlo do prekida napajanja. • Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru. |
| Način rada mikrovalovima ne funkcionira? | <ul style="list-style-type: none"> • Vrata nisu ispravno zatvorena. • Brtve vrata i njihove površine su čiste. • Pritisnuli ste gumb START. |
| Okretni pladanj ne radi? | <ul style="list-style-type: none"> • Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon. • Posuđe za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja. • Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje. • Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja. |
| Mikrovalna se pećnica ne može isključiti? | <ul style="list-style-type: none"> • Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima. • Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. |
| Ne radi unutarnje osvjetljenje? | <ul style="list-style-type: none"> • Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX. |
| Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače? | <ul style="list-style-type: none"> • Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili, • Odaberite više postavke snage. |
| Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje? | <ul style="list-style-type: none"> • Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata. |

9. TEHNIČKI PODACI


| | |
|--|--|
| AC mrežni napon | 220-240 V, 50 Hz, jedna faza |
| Distribucija linije osigurač/prekidača | Minimalno 10 A |
| Potrebna je snaga izmjenične struje: Mikrovalovi | 1.25 kW |
| Izlazna snaga: Mikrovalovi | 800 W (IEC 60705) |
| Frekvencija mikrovalova | 2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/klase B) |
| Vanjske dimenzije: KMFE172TE | 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (D) |
| Dimenzije odjeljka za kuhanje | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (D) ²⁾ |
| Zapremina pećnice | 17 litara ²⁾ |
| Okretni pladanj | ø 272 mm, staklo |
| Težina | otpr. 16 kg |

- ¹⁾ Ovaj proizvod udovoljava zahtjevima Europskog standarda EN55011. U skladu s ovim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema skupina 2, klase B. Skupina 2 znači da uređaj kod zagrijavanja hrane namjerno stvara radiofrekventijsku energiju u obliku elektromagnetske radijacije. Oprema klase B znači da je oprema prikladna za uporabu u domaćinstvima.
- ²⁾ Unutarnja se zapremina izračunava mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarna zapremina za držanje hrane je manja.

10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

TARTALOM

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK | 27 |
| 2. TELEPÍTÉS | 31 |
| 3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE | 35 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 36 |
| 5. HASZNÁLAT | 37 |
| 6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT | 40 |
| 7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK | 47 |
| 8. MIT TEGYÜNK HA | 49 |
| 9. ELŐÍRÁSOK | 50 |
| 10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ | 50 |

TÖRŐDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy 2000 m feletti magasságokban használják.



FONTOS! FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:
FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG.



FIGYELMEZTETÉS!

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne használja a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végezte ezek javítását!



FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a mikrohullámú sugárzás ellen védő borítás eltávolításával járó szervizelést vagy javítást!



FIGYELMEZTETÉS!

A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.

Ajánlott a készülék háztartási és olyan hasonló területeken való használata, mint például: konyhaszemélyzet részére üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben; parasztházakban; ügyfelek részére hotelekben,

motelekben és más lakókörnyezetekben; éjszakai szállást és reggelit biztosító környezetekben.

Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon.

Fém tárolóedényeket ne használjon a mikrohullámmal történő főzéskor.

Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatakor kísérelje figyelemmel a sütés folyamatát.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszáritására, esetleg villanypárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonló felmelegítésére használják, fennáll a sérülés, a meggyulladás vagy a tűzokozás veszélye.

Ha a melegített étel füstölni kezd, **NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTAJÁT**. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat. Italok mikrohullámú melegítése után utólag is kifuthat a folyadék, ezért az edény kézbevételekor legyen körültekintő.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket. A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak.

1.1 Ápolás és tisztítás

Ajtó:

A szennymaradványokat az ajtó mindkét oldalának, tömítéseinek és tömítőfelületeinek nedves puha ronggyal

történő rendszeres tisztításával távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat, mert megkarcolhatják a felületét, amitől az üveg összetörhet.

Sütőtér:

Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben. Használat után tisztítsa le a hullámterelő lemezt, a sütő belsejét, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.

Sütő külseje:

A sütő külseje enyhe mosószeres vízzel könnyen tisztítható. Gondoskodjon arról, hogy a mosószer puha ronggyal le legyen törölve.

Vezérlőpanel:

Tisztítás előtt nyissa ki az ajtaját a vezérlőpanel inaktiválásához. A vezérlőpanel tisztításakor oda kell figyelni. Egy vizes ronggyal gyengéden törölgesse a panelt, amíg tiszta nem lesz. Ne használjon túl sok vizet. Ne használjon semmilyen vegyszert vagy súrolószert.

Forgótányér és forgótányértartó:

Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből. Mosogassa el a forgótányért és a tartóját enyhe mosószeres vízben. Puha ruhával törölgesse le. A forgótányér és forgótányértartó is tisztítható mosogatógépben.



FONTOS!

Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítsa el minden étellerakódást. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat.

Ügyeljen rá, hogy az edények készülékből történő kivételekor ne mozdítsa el a forgótányért.



FONTOS!

Gőztisztítót nem szabad használni.

A mikrohullámú sütőt beépített használatra tervezték. A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak.



FIGYELMEZTETÉS!

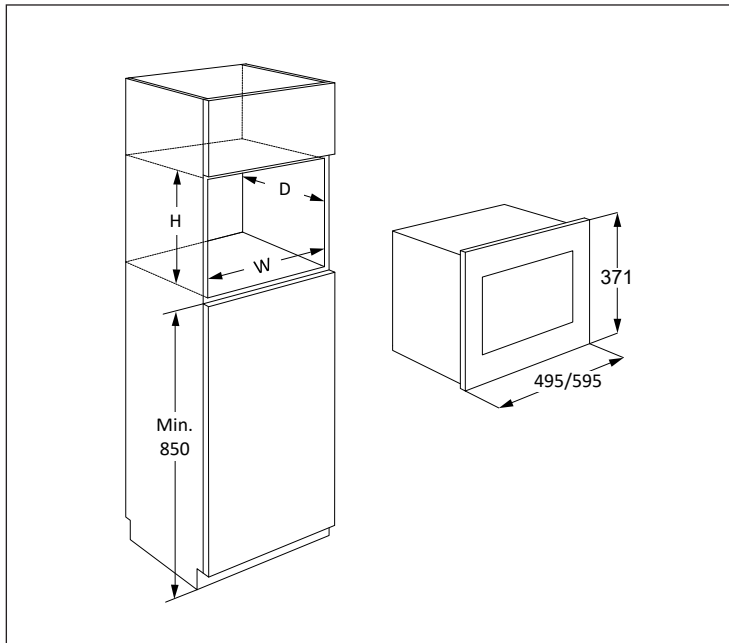
A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.



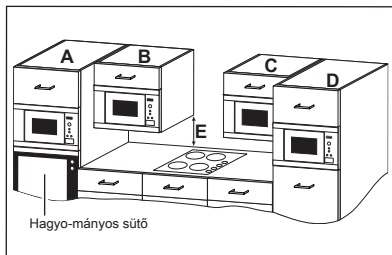
FONTOS!

Figyelmeztetés: ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószeret, gőztisztító berendezést, súroló, durva tisztítószeret, semmiféle nátrium-hidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részén sem.

2. TELEPÍTÉS



A mikrohullámú sütő A, B, C vagy D helyzetben rögzíthető:



| Helyzet | Méretigény | | |
|---------|------------|-------|----|
| | Sz | Mé | Ma |
| A | 562 x 550 | x 360 | |
| B+C | 562 x 300 | x 350 | |
| D | 562 x 500 | x 350 | |
| | 562 x 500 | x 360 | |

Méretek (mm)

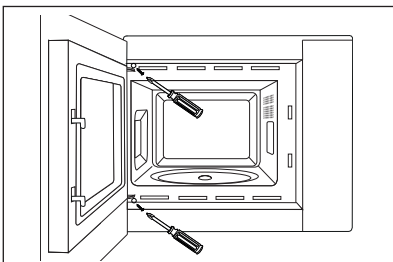
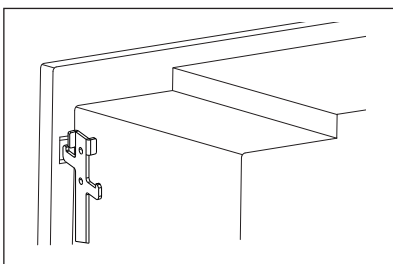
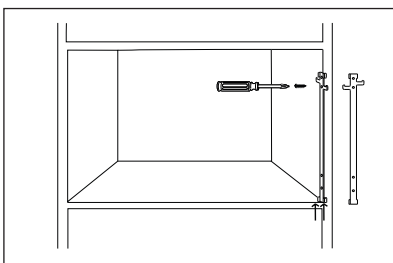
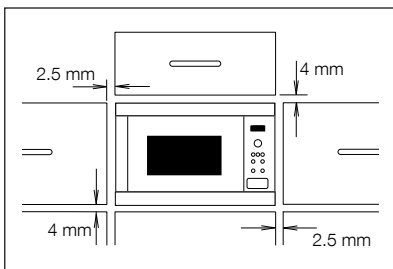
2.1 A készülék biztonságos használata

Ha a mikró a B vagy C helyzetbe rögzíti:

- A konyhaszekrénynek legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül főzőlap fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva écsak a gáz-, villamos és indukciós tűzhely közelében történő használata engedélyezett.

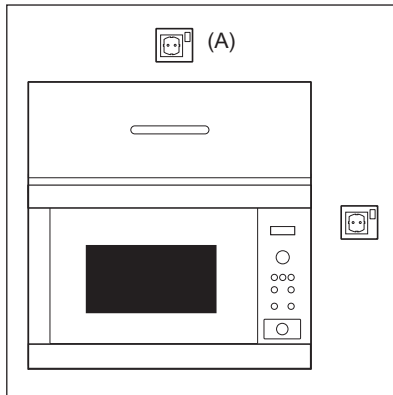
- Biztosítani kell a megfelelő távolságot a főzőlap és a mikró között a mikrohullámú sütő, a körülötte lévő szekrény és a kiegészítők túlmelegedésének elkerülése érdekében.
- A mikrohullámú sütő működése közben ne használja a főzőlapot serpenyő nélkül.
- Körültekintőnek kell lenni, ha működő főzőlap mellett felügyel a mikrohullámú sütőre.

2.2 A berendezés üzembe helyezése



1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A sütő úgy lett megtervezve, hogy szabvány szerint beférjen egy 350 mm-es konyhaszekrénybe. Ha 360 mm-es konyhaszekrénybe szerelik:- Le kell csavarozni és le kell venni a 4 lábat a sütő alján. Fordítsa el a lábat 90 fokkal, és helyezze vissza a hosszú oldalával a sütő elejére.
3. Szerelje fel a rögzítő kampót a konyhaszekrény jobb oldalára a mellékelt használati utasítás szerint.
4. A készüléket óvatosan és erő kifejtés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. A mellékelt két csavarral rögzítse a sütőt a bal oldalon.
5. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 2.5 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).

2.3 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



- A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.
- A tápkábel csak villanyszerelő cserélheti ki.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie.
- A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.
- A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).
- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 220-240 V/50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 10 A-es biztosíték.
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábel.
- A tápkábel és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- A tápkábel forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

2.4 További tanácsok

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon. SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármi kifolyik, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a sütőt, és hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.

Semmilyen módon ne alakítsa át a sütőt.

Csak a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

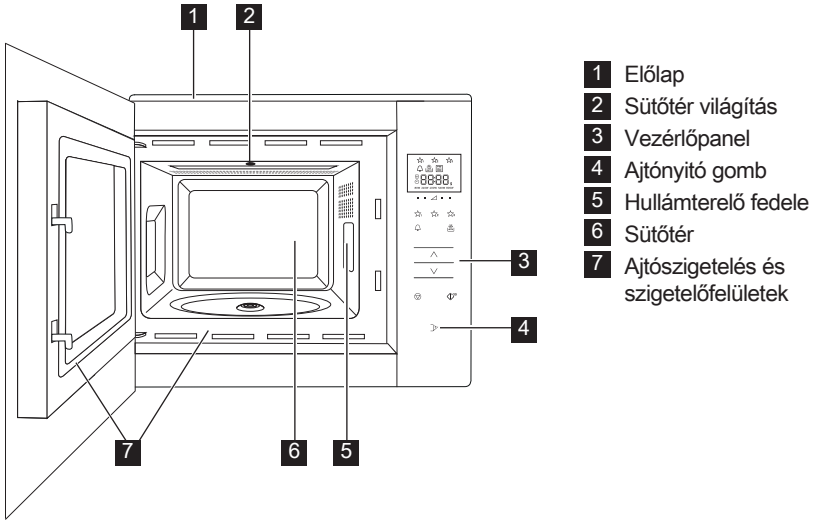
A forgótányér összetörését megelőzendő:

- Mielőtt vízzel megtisztítaná a forgótányért, hagyja azt kihűlni.
- Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányérra.
- Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányérra.

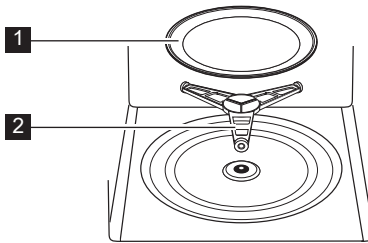
A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog, és nem jelenti azt, hogy ereszt a mikrohullámú sütő vagy hibásan működik.

3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

3.1 Mikrohullámű sütő



3.2 Kiegészítő



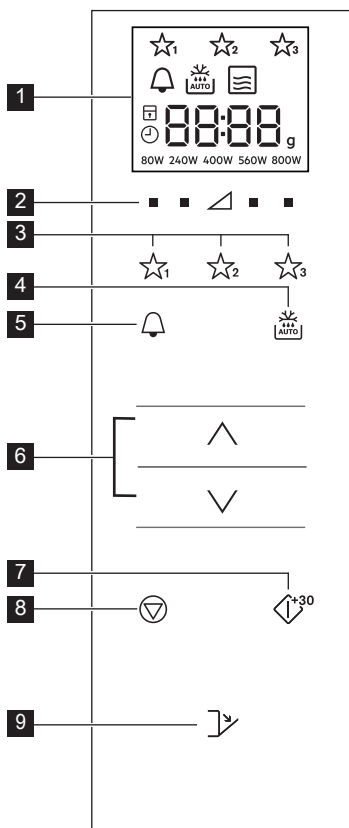
Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- 1 Forgótányér
- 2 Forgótányértartó

- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér alján található nyílásba.
- Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
- A forgótányér épsége érdekében a tálat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kiveszi azokat a sütőből.

i Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie a forgalmazónak vagy ELECTROLUX márkaszerviznek: az alkatrész nevét és a modell nevét.

3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:



Kedvencek



Konyhai óra



Automatikus kiolvasztás



Mikrohullám



Stop/Törlés



Gyermekzár



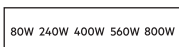
Óra beállítása



Szakaszok kijelzése



Súly



Teljesítményszintek

2 Teljesítményszint gombok

3 Kedvencek gombok

4 Automatikus kiolvasztás gomb

5 Konyhai időzítő gomb

6 Növelés/Csökkentés gomb

7 Start/Megerősítés/ Quick Start gomb

8 Stop gomb

9 Ajtónyitó gomb

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

4.1 Csatlakoztatás

A sütő első bedugásakor lehetősége van beállítani az órát. A sütő 24 órás kijelzéssel rendelkezik.

1. A sütő hangjelzést ad és az összes kijelző fél másodpercre felvillan. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'on' vagy 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.
- 2a. Az óra kikapcsolásához tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg az 'oFF' szót nem látja a kijelzőn, majd nyomja meg a **START** gombot. A sütő készen áll a használatra.



Ha kikapcsolta az órát és szeretné visszakapcsolni, nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot és kövesse a 2b. lépés utasítását.

- 2b. Az óra bekapcsolásához tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg az 'on' szót nem látja a kijelzőn, majd nyomja meg a **START** gombot.

Például: Az óra beállítása 18:45-re.

1. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat az óra érték beállításához.
2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.
3. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a perccé érték beállításához.

4. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

i Ha az óra be van állítva, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

4.2 Készenléti (Energiatakarékos) mód

A sütő automatikusan készenléti módba lép 5 perc tétlenség után.

Például: Ha az órát nem állították be: A kijelző kikapcsol.

Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg bármelyik gombot a készenléti módból való kilépéshez.

Például: Ha az órát beállították: Az 5 perces időtartam után az idő megjelenik.

4.3 Az óra átállítása

Átállíthatja az óra idejét, ha korábban már beállította az órát.

Például: 18.45-ről 19.50-re váltás.

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg az **START** gombot.
3. Tartsa lenyomva a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg a 19 érték meg nem jelenik a kijelzőn.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Tartsa lenyomva a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg a 50 érték meg nem jelenik a kijelzőn.

6. Nyomja meg az **START** gombot.

4.4 Az óra törlése és a készenléti (Energiatakarékos) mód bekapcsolása

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Tartsa lenyomva a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az "OFF" feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

4.5 Gyermezkár

A sütő biztonsági funkciója megakadályozza, hogy egy gyerek véletlenül bekapcsolja a sütőt. Ha a zár be van kapcsolva, a mikrohullámú sütő egyik része sem működik, mindaddig, amíg a zárat ki nem kapcsolják. A zár ki vagy bekapcsolása csak a sütő leállított módjában lehetséges.

Például: A gyermezkár bekapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermezkár" jelzés be nem kapcsol.

Például: A gyermezkár kikapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermezkár" jelzés ki nem kapcsol.

i Ha a gyermezkár funkciót bekapcsolják, a **STOP** gomb kivételével egyik gomb sem működik.

5. HASZNÁLAT

5.1 Mikrohullámú főzés

Például: Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNSZINT** gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a "560 W" érték meg nem jelenik.
2. Nyomja meg a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

i Mikrohullámú sütési módban a kívánt beállítás alatti gomb megnyomásával állíthatja be a teljesítményszintet.

A sütő működése közben a teljesítményszintet a kívánt **TELJESÍTMÉNSZINT** gomb

megnyomásával és a gomb kívánt új érték kijelzőn történő megjelenéséig történő nyomva tartásával állíthatja be. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

A 800 W-os teljesítmény szinthez maximálisan csak 15 perc mikrohullám időtartam állítható be.

Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Ha kinyitják az ajtót a sütő leáll, ha becsukják az ajtót, újból elindul, amíg 2 perc le nem járt (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

A főzés után a forgótányér továbbra forog, amíg a főzőedény vissza nem tér a kezdeti indítási pozícióba. A sütőtér lámpája a forgás befejezéséig

vagy 5 másodpercig világít (amelyik tovább tart). A művelet befejezésekor a sütő hangjelzést ad. Ha a művelet közben kinyitják az ajtót, a forgás leáll.

5.2 Teljesítményszintek

| Teljesítmény beállítás | Használati javaslat |
|------------------------|---|
| 800 W/ MAGAS | Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében). |
| 560 W | Hosszabb ideig tartó főzésére használható, peccenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszósok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szósok nem forrnak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnék át, hogy a széleken megégnének. |
| 400 W | A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, (pl. a marhából készülő ételekhez) tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon. |
| 240 W/ KILVASZTÁS | Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojásputing főzéshez. |
| 80 W | Enyhe kiolvasztáshoz, (pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez). |
| 0 W | Pihentetéshez/sütőórának. |

W = WATT

5.3 Csökkentett teljesítményszint

| Sütési mód | Szokásos idő | Csökkentett teljesítményszint |
|-------------------|--------------|-------------------------------|
| Mikrohullám 800 W | 15 perc | 560 W mikrohullám |

5.4 A sütési időtartam beállítása sütés közben

Sütés közben átállíthatja a sütés idejét.

Például: 2 perc (120 másodperc) hozzáadása a **START** gombot használva.

1. Nyomja meg négyszer a **START** gombot. A sütési idő 120 másodperccel meghosszabbodik.

5.5 A stop gomb használata

A **STOP** gomb egyszeri megnyomásával Szünet módba lép.

A **STOP** gomb újbóli megnyomásával törli a sütési időtartamot.

5.6 Konyhai óra

A konyhai időzítő beállítása.

1. Nyomja meg az **KONYHAI ÓRA** gombot.

2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.

3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.

i A **START** gomb megnyomásával az időzítő működése közben meghosszabbítható az időtartam. Az időzítő funkciót csak akkor használható, ha a sütő nem működik.

5.7 Gyors indítás

Közvetlenül elindíthatja a készüléket 800 W/MAGAS teljesítménnyel 30 másodperces időtartamban, ha megnyomja a **START** gombot.

i Az időtartam megnöveléséhez nyomja meg a **START** gombot.

5.8 Némítás

A hangjelzések kikapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

A hangjelzések bekapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'on' feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

5.9 Szünet

A készülék leállítása a mikrohullámú üzemmód működése közben.

1. Nyomja meg a **STOP** gombot vagy nyissa ki az ajtót.
2. A sütő leáll 5 percre.
3. Nyomja meg a **START** gombot a sütés folytatásához.

5.10 Kedvencek

A sütő 3 kedvenc recepttel rendelkezik.

- ☆₁ Vaj lágyítás
- ☆₂ Forró csokoládé
- ☆₃ Bögrés sütemény

Például: Vaj lágyítása.

1. Nyomja meg egyszer a **KEDVENCEK 1** gombot.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

i Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az előre beállított Kedvencek receptek teljesítményszintje nem módosítható. 1-4 bögrés sütemény készíthető el.



FIGYELMEZTETÉS! A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megégphet.

A Kedvencek program felülírása saját receptekkel.

1. A **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva azt a **KEDVENCEK** gombot, amelyiket be szeretné állítani, addig, amíg egy hangjelzést nem ad a készülék és a kedvencek csillag nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNYSZINT 400 W** gombokat.
A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

5.11 Automatikus kiolvasztás

Az automatikus kiolvasztás funkció automatikusan meghatározza a helyes melegítési módot és szükséges időtartamot az étel súlya alapján.

Két automatikus kiolvasztás menü közül választhat.

1. Automatikus kiolvasztás:
Hús/hal/szárnyas
2. Automatikus kiolvasztás: Kenyér

Például: 0,2 kg steak kiolvasztása.

1. Válassza ki az automatikus kiolvasztás programot az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** gomb megnyomásával.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.



i Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az idő/teljesítmény beállítás nem elérhető az automatikus kiolvasztás üzemmódban.

6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT

6.1 Kedvencek

| Kedvencek | Súly | Gomb | Eljárás |
|-----------------|--------------|----------------|---|
| Vaj lágyítás | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Tegye a vajat egy hőálló üvegedénybe. Melegítés után keverje meg. |
| Forró csokoládé | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Törje szét a csokoládét kis darabokra. Tegye a csokoládét egy hőálló üvegedénybe. Keverje meg, ha hangjelzést hall. Melegítés után keverje meg. <p>FIGYELMEZTETÉS! A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.</p> |
| Bögrés sütemény | 1-4 bögréhez | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Kövesse a receptet a sütemény elkészítéséhez. Helyezze a bögrét a forgótányér szélére. Melegítés után hagyja 30 másodpercig állni. |

6.2 Bögrés süti receptek

| Csokis bögrés süti gazdagon | |
|-----------------------------|-----------------|
| Hozzávalók | |
| 1 bögréhez: | |
| 2½ evőkanál (25 g) | finomliszt |
| 2 evőkanál (12 g) | kakaópor |
| 2½ evőkanál (30 g) | porcukor |
| ¼ kiskanál | sütőpor |
| 1½ evőkanál (15 g) | növényi olaj |
| ¼ kiskanál | vanília kivonat |
| 1 | közepes tojás |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a ☆₃ használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis csokoládé krémmel.

Tipp: Narancsos csokis bögrés süti készítéséhez a vanília kivonat helyett használjon ½ kiskanál narancs kivonatot.

| Fodros málnás bögrés sütemény | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Hozzávalók | |
| 1 bögréhez: | |
| 2½ evőkanál (25 g) | finomliszt |
| 2½ evőkanál (30 g) | porcukor |
| ¼ kiskanál | sütőpor |
| 1½ evőkanál (15 g) | növényi olaj |
| ½ kiskanál | vanília kivonat |
| 1 | közepes tojás |
| 1½ evőkanál | magnéklüli málna lekvár |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Forgassa bele a lekvárt egy kanállal, hogy szint adjon a keverékhez.
4. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
5. Süsse meg a ☆₃ használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis vanília krémmel.

| Almás bögrés sütemény | |
|------------------------------|------------------------------|
| Hozzávalók | |
| 1 bögréhez: | |
| 2½ evőkanál (25 g) | finomliszt |
| 2 evőkanál (30 g) | finomított barnacukorral |
| ¼ kiskanál | sütőpor |
| ¼ kiskanál | őrölt fahéjjal |
| 1½ evőkanál (15 g) | növényi olaj |
| 1 | közepes tojás |
| 1½ evőkanál (30 g) | almaszósszal |
| fél (7 g) | teljes kiőrlésű keksz, törve |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót (a keksz kivételével) a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, a vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Óvatosan keverje hozzá az almaszósz egy kanállal, hogy szint adjon a keverékhez.
4. A tetejét díszítse keksz darabkákkal.
5. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
6. Süsse meg a ☆₃ használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse a tetejét egy gombóc vanília fagyalattal.




FIGYELMEZTETÉS! Az almaszósz felforrósodik.

| Mogyoróvajás bögrés sütemény | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Hozzávalók 1 bögréhez: | |
| 2½ evőkanál (25 g) | finomliszt |
| 2 evőkanál (30 g) | finomított barnacukorral |
| ¼ kiskanál | sütőpor |
| 1½ evőkanál (15 g) | növényi olaj |
| ¼ kiskanál | vanília kivonat |
| 2 evőkanál (30 g) | lágymogyoróvaj |
| 1 | közepes tojás |

| Citromos bögrés sütemény | |
|---------------------------------|---|
| Hozzávalók 1 bögréhez: | |
| 2½ evőkanál (25 g) | finomliszt |
| 2½ evőkanál (30 g) | porcukor |
| ¼ kiskanál | sütőpor |
| 1½ evőkanál (15 g) | növényi olaj |
| 1 kiskanál | citromhéj |
| 1 | közepes tojás |
| Sütemény tetejéhez: | 1 evőkanál citromlé 2 evőkanál porcukorral elkeverve |

Elkészítés:


1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot, mogyoróvaját és a tojást. Keverje jól össze a hozzávalókat.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Kenje meg a tetejét csokoládéval.


Tipp: Ízlése szerint használhat ropogós mogyoróvaját is.

Elkészítés:




1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, citromhéjat és a tojást. Keverje őket jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. A tetejét szórja meg porcukorral összekevert citromlével.
6. A sütés után lazítsa meg a süteményt, szurkálja meg a tetejét több helyen egy nyárssal, majd szórja a citromlével összekevert porcukrot a sütemény tetejére, és hagyja állni 30 másodpercig.


| Répás bögrés süteményű | |
|-------------------------------|--|
| Hozzávalók | |
| 1 bögréhez: | |
| 2 evőkanál (20 g) | finomliszt |
| 2½ evőkanál (30 g) | barnacukor |
| ¼ kiskanál | sütőpor |
| ¼ kiskanál | őrölt fahéjjal |
| ¼ kiskanál | őrölt szerecsendió |
| 1 evőkanál | őrölt mandula |
| 1½ evőkanál (15 g) | napraforgó olaj |
| | ½ narancs héja |
| 30 g | reszelt sárgarépa |
| 1 | közepes tojás |
| Krém: | 15 g vaj, lágy, 40 g porcukor, 40 g zsíros krémsajt, ½ kiskanál narancslé |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
 2. Adja hozzá a napraforgó olajat, citromhéjat, reszelt sárgarépát és a tojást. Jól keverje el.
 3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
 4. Süssse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
 5. Készítse el a sütemény tetejének krémjét: keverje össze a vajat, porcukrot, krémsajtot és narancslevet. Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.
- Hagyja kihűlni a süteményt, majd kenje a tetejére az elkészített krémet.

6.3 Automatikus kiolvasztás

| Automatikus kiolvasztás | Súly | Gomb | Eljárás |
|---|------------|--|---|
| Hús/hal/baromfi (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával. Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad. Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki. <p> Egész baromfihoz nem alkalmas.</p> |
| Kenyér | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron. Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket. Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad. |

-  Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát. A táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű ételekhez manuális programokat használjon. A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függően változhat. A steakek és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva. A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.

6.4 Étel és ital melegítése

| Étel/ital | Mennyiség | Teljesítmény | Idő | Eljárás |
|--|-----------|--------------|--------|--|
| | -g/ml- | ény szint | -perc- | |
| Tej, 1 pohár | 150 | 800 W | 1 | ne fedje le |
| Víz, 1 pohár | 150 | 800 W | 1-2 | ne fedje le |
| 6 pohár | 900 | 800 W | 10-12 | ne fedje le |
| 1 tál | 1000 | 800 W | 11-13 | ne fedje le |
| Egytálétel | 400 | 800 W | 3-6 | hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg |
| Leves/ragu | 200 | 800 W | 1-2 | fedje, melegítés után keverje |
| Zöldségek | 500 | 800 W | 4-5 | ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg |
| Hús, 1 szelet ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le |
| Halfilé ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | fedje |
| Sütemény, 1 szelet | 150 | 400 W | ½ | tegye sütőtálba |
| Babaétel, 1 üveg | 190 | 400 W | 1 | tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét |
| Margarin vagy vaj olvasztása ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | fedje |
| Csokoládé olvasztása | 100 | 400 W | 2-3 | időnként keverje |

¹⁾fagyasztásból

6.5 Kiolvasztás

| Étel | Mennyiség | Teljesítmény | Idő | Eljárás | Pihentetési idő |
|--------------------|-----------|--------------|--------|---|-----------------|
| | -g- | ény szint | -perc- | | -perc- |
| Gulyás | 500 | 240 W | 8-12 | kiolvasztás közben keverje meg | 10-30 |
| Sütemény, 1 szelet | 150 | 80 W | 2-5 | tegye sütőtálba | 5 |
| Gyümölcs | 250 | 240 W | 4-5 | egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg | 5 |

6.6 Sütés fagyott ételből

| Étel | Mennyiség -g- | Teljesítmény szint | Idő -perc- | Eljárás | Pihentetési idő -perc- |
|------------|------------------|-----------------------|---------------|----------------------------|------------------------------|
| Halfilé | 300 | 800 W | 10-12 | fedje | 2 |
| Egytálétel | 400 | 800 W | 9-11 | fedje, 6 perc után keverje | 2 |

6.7 Sütés

| Étel | Mennyiség -g- | Teljesítmény szint | Idő -perc- | Eljárás | Pihentetési idő -perc- |
|--------------------|------------------|-----------------------|---------------|---|------------------------------|
| Brokkoli/ Borsó | 500 | 800 W | 9-11 | adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg | - |
| Répa | 500 | 800 W | 10-12 | vágja karikákra, adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg | - |
| Sültek | 1000 | 800 W | 19-21 | fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, egyenletesen terítse szét, főzési felénél fordítsa meg | 10 |
| Halfilé | 200 | 800 W | 3-4 | fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, fedje le | 2 |

- i** Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Nyissa ki az ajtót és a készülék leáll. Csukja be az ajtót és újra elindul, amíg a két percet el nem éri (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.


7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK


7.1 Mikrohullámú sütőedénykészlet

| Edénykészlet | Mikrosütő álló | Megjegyzések |
|--|----------------|--|
| Alufólia/fóliaedények | ✓ / ✗ | Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat. |
| Porcelán és kerámia | ✓ / ✗ | A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van. |
| Üvegtálok pl. Pyrex ® | ✓ | Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek. |
| Fém | ✗ | Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat. |
| Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák | ✓ | Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek. |
| Fagyasztó/sütőzacskók | ✓ | A gőz kiengedéséhez át kell szűrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtásak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt. |
| Papírtányér, pohár és papírtörő | ✓ | Csak meglemegetéshez vagy pára felításához használja. Oda kell rá figyelni, mert a túlhevülése tüzet okozhat. |
| Nád- és faedények | ✓ | Csak felügyelet mellett használja ezeket az anyagokat a sütőben, mert a túlhevülésük tüzet okozhat. |
| Újrahasznosított papír és újságpapír | ✗ | Fém tartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat. |

7.2 Mikrohullámú sütési tanácsok

Mikrohullámú sütési tanácsok

| | |
|-----------------------------------|---|
| Összetétel | A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat. |
| Méret | Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek. |
| Ételhőmérséklet | Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. Bevágással biztosítsa a töltelékes ételeken, (pl. lekvárosfánkon), a hő vagy gőz távozását. |
| Elrendezés | Az étel vastagabb darabjait, (például a csirkecombokat), az edény szélére helyezze. |
| Fedés | Használjon légáteresztő mikrohullámú celofánt vagy egy alkalmas fedőt. |
| Átszűrás | A héjas, bőrös vagy hártás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szűrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrobbanhat, (pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében).  FONTOS! Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojást, kemény tojást). |
| Keverés, átfordítás és átrendezés | Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni. |
| Pihentetés | Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni. |
| Letakarás | A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, (pl. csirkeleves és szárnyak esetében). |

-  Amikor ételt vesz ki a sütőből, az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényalátétet és sütőkesztyűt. A gőz okozta égések elkerülése érdekében mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.
A sütő ajtó nyitásakor mindig álljon kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forrószag égési sérüléseket okozzon. A töltött sülteket melegítés után szeletelje fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.

8. MIT TEGYÜNK HA


| Probléma | Ellenőrizze, hogy . . . |
|---|---|
| A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően? | <ul style="list-style-type: none"> • A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e. • Nem volt-e áramszünet. • Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel. |
| A mikrohullámú üzemmód nem működik? | <ul style="list-style-type: none"> • Az ajtó megfelelően záródik-e. • Az ajtó tömitései és felületei tiszták-e. • A START gombot megnyomták. |
| A forgótányér nem forog? | <ul style="list-style-type: none"> • A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz. • A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról. • Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását. • Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben. |
| A mikró nem akar kikapcsolni? | <ul style="list-style-type: none"> • Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból. • Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. |
| A belső világítás nem működik? | <ul style="list-style-type: none"> • Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. A belső világítást csak egy képzett hivatalos ELECTROLUX szerelő cserélheti ki. |
| Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban? | <ul style="list-style-type: none"> • Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy, • ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, • állítson be magasabb teljesítményt. |
| Áramszünet miatt nem nyílik ki az ajtó? | <ul style="list-style-type: none"> • Az ajtóüveget a jobb alsó sarkánál kifelé húzva óvatosan nyissa ki az ajtót. |

9. ELŐÍRÁSOK


| | |
|---|---|
| Váltakozó hálózati feszültség | 220-240 V, 50 Hz, egy fázisú |
| Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító | Minimális 10 A |
| Felvett teljesítmény: | Mikrohullám 1.25 kW |
| Leadott teljesítmény: | Mikrohullám 800 W (IEC 60705) |
| Mikrohullám frekvenciája | 2450 MHz ¹⁾ (B kategória 2-es csoport) |
| Külső méretek: | KMFE172TE 595 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 312 mm (Mé) |
| Sütőtér mérete | 285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) ²⁾ |
| Sütő térfogata | 17 litre ²⁾ |
| Forgótányér | ø 272 mm, üveg |
| Súly | kb. 16 kg |

- ¹⁾ A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit. A szabványnak való megfelelés vizsgálatát során a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be. A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetészerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában. A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.
- ²⁾ A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt. Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.

A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

TURINYS

| | |
|--|----|
| 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 52 |
| 2. ĮRENGIMAS..... | 56 |
| 3. PRIETAISO APŽVALGA..... | 60 |
| 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI..... | 61 |
| 5. NAUDOJIMAS..... | 62 |
| 6. GAMINIMO LENTELĖS..... | 66 |
| 7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI..... | 72 |
| 8. KĄ DARYTI, JEI..... | 74 |
| 9. SPECIFIKACIJOS..... | 75 |
| 10. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI..... | 75 |

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų. Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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



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



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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

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



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

1. ⚠️ SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

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

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



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



ĮSPĖJIMAS!

Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.



ĮSPĖJIMAS!

Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.



ĮSPĖJIMAS!

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

Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo

paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.

Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.

Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas.

Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus.

Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.

Jei šildant maistą ima skliti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos skliti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras.

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

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.

Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele.

1.1 Priežiūra ir valymas

Durelės:

Kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus, minkštu, drėgnu skudurėliu reguliariai valykite abi durelių puses, durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių

šlifuojamųjų valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to stiklas gali skilti.

Krosnelės vidus:

Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio. Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnei. Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

Krosnelės išorė:

Krosnelės išorę lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniui. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusauskite išorę sausu rankšluosčiu.

Valdymo skydelis:

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

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:

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

**SVARBU!**

Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.

**SVARBU!**

Negalima naudoti garinio valiklio.

Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.

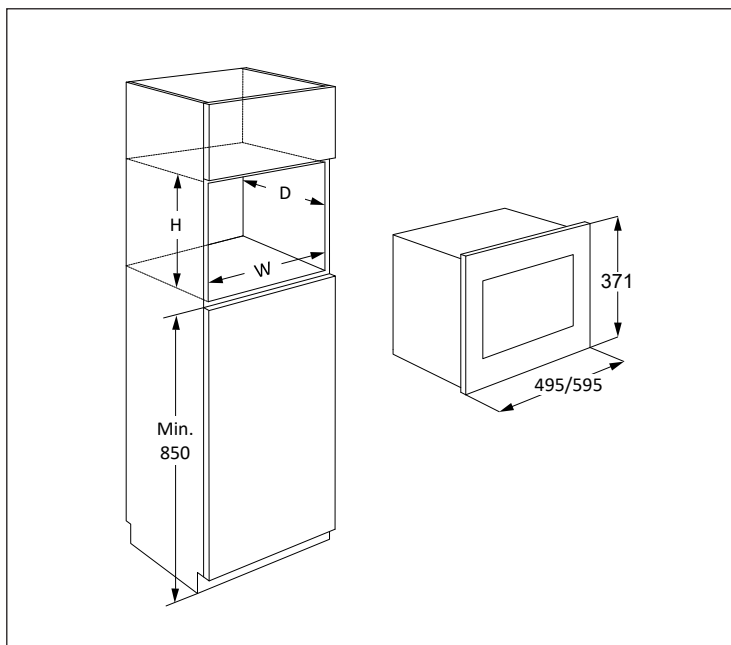
**ĮSPĖJIMAS!**

Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.

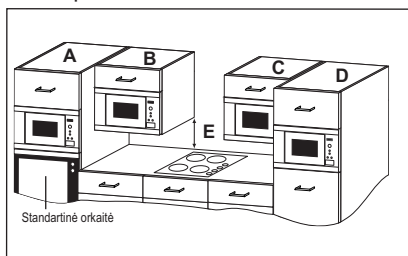
**SVARBU!**

Valydami bet kurią mikrobangų krosnelės dalį nenaudokite komercinių krosnelių valiklių, garinių valiklių, šlifuojamųjų, šiurkščių valiklių, bet kokių valiklių, kuriuose yra natrio hidroksido ar šveitiklių.

2. ĮRENGIMAS



Mikrobangų krosnelę galima įrengti A, B, C arba D padėtimis:



| Padėtis | Nišos dydis | | |
|---------|-------------|-----|-----|
| | P | G | A |
| A | 562 | 550 | 360 |
| B+C | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| D | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

Matmenys (mm)

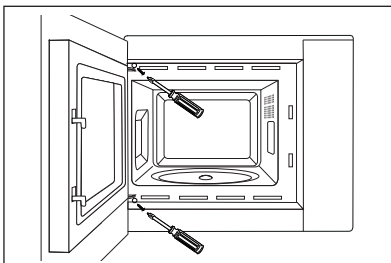
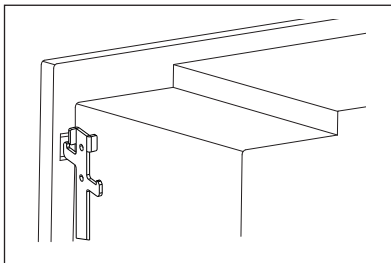
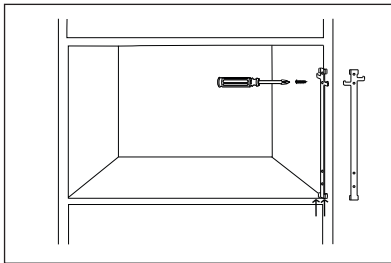
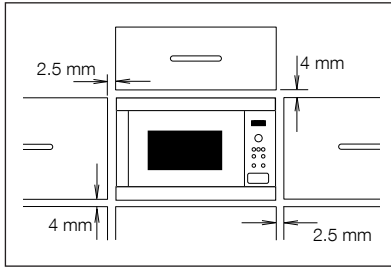
2.1 Saugus prietaiso naudojimas

Jei montuojate mikrobangų krosnelę B arba C padėtyje:

- Spintelė turi būti mažiausiai 500 mm (E) virš valgio gaminimo paviršiaus ir negali būti įmontuota tiesiai virš kaitlentės.
- Šis prietaisas patikrintas ir tinkamas naudoti tik šalia dujinių, elektrinių ir indukcinį kaitlenčių.

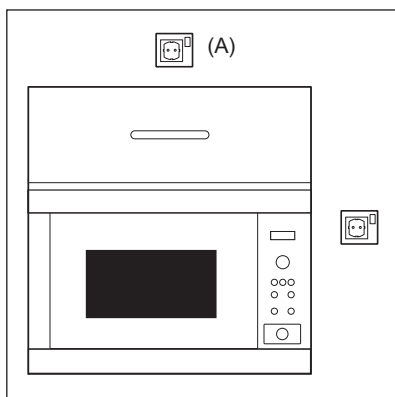
- Tarp mikrobangų krosnelės ir kaitlentės turi būti pakankamas tarpas, kad mikrobangų krosnelė neperkaistų, neįkaistų šalia esančios spintelės ir dalys.
- Nesinaudokite kaitlente be prikaistuvių, kai veikia mikrobangų krosnelė.
- Kai kaitlentė įjungta, mikrobangų krosnele reikia naudotis atsargiai.

2.2 Prietaiso įrengimas



1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Ši krosnelė sukurta taip, kad tilptų į 350 mm aukščio spintelę. Jei montuojate į 360 mm aukščio spintelę: atsukite ir nuimkite 4 krosnelės apačioje esančias kojeles. Pasukite kojelę 90 laipsnių ir įstatykite atgal ilgąja puse į krosnelės priekį.
3. Tvirtinimo kabliuką pritaisykite prie dešinės virtuvinės spintelės pusės pagal aprašymą instrukcijoje.
4. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę, nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti į vietą. Pritvirtinkite krosnelę kairėje pusėje dviem rinkinyje esančiais varžtais.
5. Įsitinkinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitinkinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 2.5 mm tarpas (žr. pav.).

2.3 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 220-240 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

2.4 Papildomi patarimai

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš kepat šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gamintojus.

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

Nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Išsiliejimų atveju iš karto išjunkite ir atjunkite krosnelę, o tada paskambinkite ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

Niekaip nemodifikuokite krosnelės.

Naudokite tik šiai krosnelei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

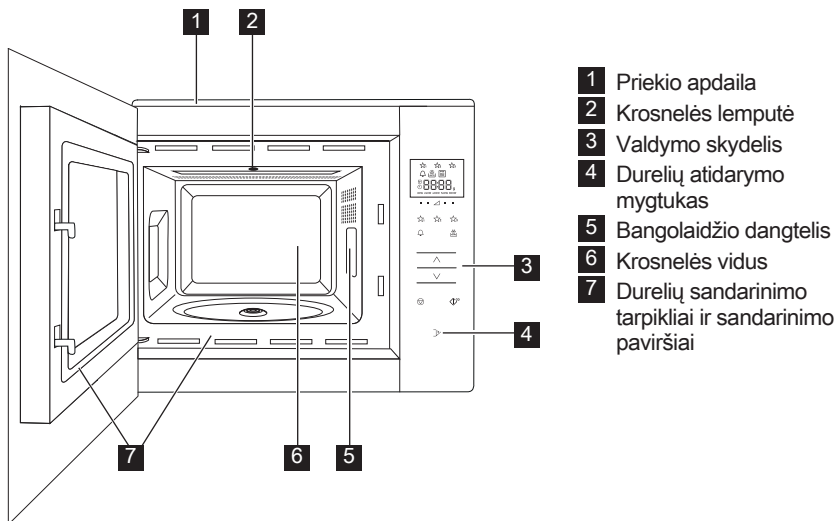
Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

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

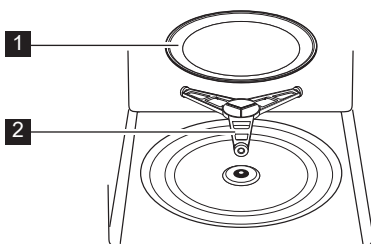
Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių.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

3. PRIETAISO APŽVALGA

3.1 Mikrobangų krosnelė



3.2 Priedai



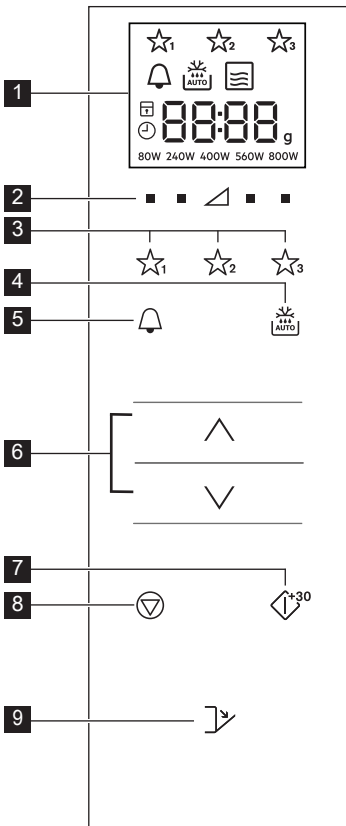
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
 - 2 Sukamojo padėklo atrama
- Įdėkite sukamojo padėklo atramą į vidaus angą.
 - Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
 - Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

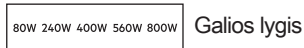


Užsisakydami priedus turėkite omenyje du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą, kuriuos reikės pasakyti pardavėjui arba įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

3.3 Valdymo skydelis



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:



2 Galios lygio reguliavimo mygtukai

3 Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

4 Automatinio atšildymo mygtukas

5 Virtuvės laikmačio mygtukas

6 Mygtukai Daugiau / Mažiau

7 Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

8 Sustabdymo mygtukas

9 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Prijungimas

Kai orkaitė prijungiama pirmą kartą, galite nustatyti laikrodį. Krosnelėje yra 24 val. laikmatis.

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Ijungta) arba „OFF“ (Išjungta).
- 2a. Norėdami išjungti laikrodį, spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „OFF“ (Išjungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START (PALEISTI)**. Orkaitė paruošta naudoti.

i Jei laikrodį išjungėte ir vėl norite jį įjungti, du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS** ir eikite prie 2b punkto.

- 2b. Norėdami įjungti laikrodį, spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Ijungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START (PALEISTI)**.

Pavyzdys: Nustatytinas laikas yra 18:45.

1. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** valandai nustatyti.
2. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.
3. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** minutėms nustatyti.

4. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

i Esant nustatytam laikrodžiui, ekrane rodomas laikas ir data.

4.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

Pavyzdys: Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungia.

Atidarykite duris arba nuspauskite bet kurią mygtuką parengties režimui išjungti.

Pavyzdys: Jei laikrodis buvo nustatytas: Po 5 min. laikas rodomas.

4.3 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

Pavyzdys: Keitimas iš 18.45 į 19.50.

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMĖS**.
2. Paspauskite mygtuką **START**.
3. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „19.“
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „50.“
6. Paspauskite mygtuką **START**.

5. NAUDOJIMAS

5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Pavyzdys: Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 560 W mikrobangų galią.

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampio pusę, kol bus rodoma „560 W“.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

i Gaminimo mikrobangomis režimu paspaudę mygtuką tiesiai po reikiamu nustatymu galite nureguliuoti galios lygį.

Galite nustatyti galios lygį krosnėlei veikiant laikydami nuspaudę reikiamą

4.4 Norėdami atšaukti laikrodžio nustatymą ir nustatyti parengties režimą (Ekonomijos režimą)

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMĖS**.
2. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „OFF“ (Išjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

4.5 Vaiko saugos užraktas

Krosnelėje integruota saugos funkcija, kuri apsaugo nuo atsitiktinio krosnelės įjungimo, žaidžiant vaikams. Nustačius užraktą, jokia mikrobangų krosnelės dalis neveiks, kol saugos funkcija nebus išjungta. Užraktą įjungti ar išjungti galima tik krosnėlei neveikiant.

Pavyzdys: Užrakto įjungimas.

Palaikykite paspaudę mygtuką **STOP**, kol įsijungs vaiko saugos užrakto simbolis.

Pavyzdys: Užrakto išjungimas.

Palaikykite nuspaudę mygtuką **STOP** (sustabdyti), kol vaiko saugos užrakto simbolis išsijungs.

i Kai vaiko saugos užraktas įjungtas, visi mygtukai, išskyrus **STOP**, yra išjungti.

GALIOS LYGIO mygtuką mygtuką, kol ekrane bus pasirinktas naujas galios nustatymas. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

Jei pasirinktas nustatymas 800 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 15 minučių.

Jeigu krosnelė kurio nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus gaminti ventilatorius dar veiks dviem minutėms. Atidarius dureles jis sustos, o uždarius – vėl įsijungs, kol dvi minutės (įskaitant ir durelių atidarymo laiką) praeis. Jeigu krosnelė veikia trumpiau nei tris minutes, ventilatorius neįsijungs.

Pasibaigus gaminimo operacijai, besisukantis padėklas toliau suksis, kol grįš į pradinę padėtį. Krosnelės vidaus apšvietimo lemputė švies tol, kol padėklas sustos arba 5 sekundes

(priklausomai nuo to, kas trunka ilgiau). Pasibaigus operacijai, sklaidžiamas garsinis signalas. Jei operacijos metu atidaromos durelės, padėklas nustos suktis.

5.2 Galios lygis

| Galios parametras | Siūloma naudoti |
|--------------------|---|
| 800 W / DIDELIS | Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan). |
| 560 W | Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustaciūs šį žemesnį parametą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose. |
| 400 W | Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, (pvz., jautienos patiekalams), patariama naudoti šį galios parametą, kad mėsa išliktų minkšta. |
| 240 W / ATŠILDYMAS | Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametą, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti. |
| 80 W | Lengvai atšildyti, (pvz., kreminiam pyragui ar tešlai). |
| 0 W | Skirta palaikyti / virtuviniam laikmačiui. |

W = VATAS

5.3 Sumažintas galios lygis

| Gaminimo režimas | Standartinis laikas | Sumažintas galios lygis |
|-------------------|---------------------|---------------------------|
| Mikrobangos 800 W | 15 min. | Mikrobangų krosnelė 560 W |

5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

Pavyzdys: Norėdami pridėti du minutes (120 sekundžių) paspaudus mygtuką

START.

1. Paspauskite mygtuką **START** keturis kartus.

Gaminimo laikas pailgės 120 sekundžių.

5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

Norėdami įeiti į pauzės režimą, mygtuką **STOP** paspauskite vieną kartą.

Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP**, kad atšauktumėte gaminimo laiką.

5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

1. Paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATE** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**. Laikmatis automatiškai pasileis.




Laikmačiui veikiant laiką galima pratęsti nuspaudus mygtuką **START (PALEISTI)**.

Laikmačio funkcija galima naudotis tik krosnei neveikiant.

5.7 Greitoji paleistis

Galite iš karto pradėti gaminti 800 W / DIDELIS nustatymu 30 sekundžių paspaudę mygtuką **START**.

 Norėdami pridėti daugiau laiko, paspauskite mygtuką **START**.

5.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)
2. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Garso įjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)
2. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Įjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**.

5.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.

1. Paspauskite mygtuką **STOP** arba atidarykite dureles.
2. Krosnelės veikimas bus iki penkių minučių pristabdytas.
3. Norėdami toliau tęsti, paspauskite mygtuką **START**.


5.10 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.

- ☆₁ Sviesto minkštinimas
- ☆₂ Šokolado tirpdymas
- ☆₃ Pyragėlis puodelyje

Pavyzdys: Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite **1 AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** svoriui pasirinkti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

 Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad

maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs.

Galios lygiai iš anksto nustatytiems Dažniausiai naudojamiems receptams negali būti reguliuojami. Galima gaminti 1-4 pyragėlius puodelyje.



ĮSPĖJIMAS! Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

1. Norėdami pasirinkti galią, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką, kol išgarsite pytelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų žvaigždutę.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

1. Paspauskite mygtuką **STOP**.
2. Tris sekundes palaikykite nuspaudę **GALIOS LYGIO 400 W** mygtukus. Krosnelė nustatys dažniausiai naudojamuosius į gamyklinius nustatymus.

5.11 Automatinis atšildymas


Automatinio atšildymo funkcija pagal maisto svorį automatiškai nustato tinkamą gaminimo režimą ir gaminimo laiką.

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.

1. Automatinis atšildymas: Mėsa / žuvis / paukštiecia
2. Automatinis atšildymas: Duona

Pavyzdys: 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.

1. Vieną kartą paspaudę **AUTOMATINIO ATŠILDYMO** mygtuką, pasirinkite automatinio atšildymo meniu.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** svoriui pasirinkti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

 Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šablono, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs. Automatinio atitirpinimo režimu laiko/galios keitimai negalimi.

6. GAMINIMO LENTELES

6.1 Dažniausiai naudojamieji

| Dažniausiai naudojamieji | Svoris | Mygtukas | Eiga |
|--------------------------|---------------|----------------|---|
| Sviesto minkštinimas | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Padėkite sviestą į „pyrex“ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo. |
| Šokolado tirpinimas | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex“ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo. <p>⚠️ ĮSPĖJIMAS: Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.</p> |
| Pyragėlis | 1-4 puodelyje | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo. |

6.2 Pyragėlio puodelyje receptai

| Riebus šokoladinis pyragėlis puodelyje | |
|--|----------------------------|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2 šaukšto (12 g) | kakavos |
| 2½ šaukšto (30 g) | smulkaus cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| ¼ šaukštelio | vanilės ekstrakto |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |

Būdas:

- Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami ☆₃. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.


Patarimas: Jeigu norite gaminti šokolado ir apelsinų pyragėlį, vanilės ekstraktą pakeiskite ½ šaukštelio apelsinų ekstrakto.

Avietinis pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

| | |
|-------------------|----------------------------|
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2½ šaukšto (30 g) | smulkaus cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| ½ šaukštelio | vanilės ekstrakto |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| 1½ šaukšto | besėklio aviečių džemo |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Šaukšteliu į mišinį įterpkite džemo.
4. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
5. Gaminkite naudodami . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.


Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

Obuolių apkepo pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

| | |
|-------------------|--|
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2 šaukšto (30 g) | švelnaus rudojo cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| ¼ šaukštelio | malto cinamono |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| 1½ šaukšto (30 g) | obuolių tyrės |
| pusė (7 g) | sulaužyto trupininio biskvitinio sausainio |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus (išskyrus biskvitinį sausainį) į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Švelniai šaukšteliu pridėkite obuolių tyrės taip, kad ji įsiterptų į mišinį.
4. Viršų pabarstykite susmulkintu biskvitinio sausainiu.
5. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
6. Gaminkite naudodami . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus uždėkite kaušelį vanilinių ledų.



ĮSPĖJIMAS! Obuolių tyrė bus karšta.

Žemės riešutų sviesto pyragėlis puodelyje

| | |
|------------------------------|--------------------------------|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2 šaukšto(30 g) | švelnaus rudojo cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| ¼ šaukštelio | vanilės ekstrakto |
| 2 šaukšto (30 g) | švelnaus žemės riešutų sviesto |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆₃. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus užbarstykite šokolado.

Patarimas: Jeigu jums labiau patinka, galite naudoti traškų žemės riešutų sviestą.

Citrininių lašelių pyragėlis puodelyje

| | |
|---|----------------------------|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2½ šaukšto (30 g) | smulkaus cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| 1 šaukštelio | citrinos žievelės |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| Viršui: 1 šaukštas citrinos sulčių, sumaišytų su 2 šaukštais smulkaus cukraus | |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, citrinos žievelės ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆₃. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pašlakstykite citrinos sulčių ir smulkaus cukraus mišiniu.
6. Po gaminimo pabaksnokite pyragėlio viršų iešmu, o tada pašlakstykite ir palikite 30 sekundžių.

| Morkų pyragėlis puodelyje | |
|---|--------------------------------|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2 šaukšto | (20 g) miltų |
| 2½ šaukšto | (30 g) švelnaus rudojo cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| ¼ šaukštelio | malto cinamono |
| ¼ šaukštelio | žemės riešutų |
| 1 šaukšto | maltų migdolų |
| 1½ šaukšto | (15 g) saulėgražų aliejaus |
| | ½ apelsino žievelės |
| 30 g | tarkuota morka |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| Kreminis viršus: 15 g sviesto, suminkštinto 40 g cukraus pudros, 40 g riebaus kreminio sviesto, ½ šaukštelio apelsinų sulčių | |




Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, apelsino žievelės, tarkuotos morkos ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆₃. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pagaminsite sumaišę sviestą, cukraus pudrą, kreminį sūrį ir apelsinų sultis.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

6.3 Automatinis atšildymas

| Automatinis atšildymas | Svoris | Mygtukas | Eiga |
|---|---------------|--|---|
| Mėsa / žuvis / paukštiena (Neišdarinėta žuvis, žuvis kepsniai, žuvis filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žiegtainiai, mėšainiai, dešrelės) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. • Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. • Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. • Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis. <p> Netinka neišdorotai paukštienai.</p> |
| Duona | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. • Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. • Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils. |



Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.

Jeigu reikia pasverti maistą, kuris sveria daugiau ar mažiau nei pateikti svoriai / kiekiai, naudokitės rankinė funkcija.

Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros.

Kepsnius ir žiegtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.

Malta mėsa reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

| Maistas/gėrimai | Kiekis -g/ml- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas |
|---|------------------|-----------------|-----------------|--|
| Pienas, 1 puodelis | 150 | 800 W | 1 | neuždenkite |
| Vanduo, 1 puodelis | 150 | 800 W | 1-2 | neuždenkite |
| 6 puodeliai | 900 | 800 W | 10-12 | neuždenkite |
| 1 patiekalas | 1000 | 800 W | 11-13 | neuždenkite |
| Vienos lėkštės patiekalas | 400 | 800 W | 3-6 | padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite |
| Sriuba / troškiny | 200 | 800 W | 1-2 | uždenkite, pašildę pamaišykite |
| Daržovės | 500 | 800 W | 4-5 | jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite |
| Mėsa, 1 gabalėlis ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite |
| Žuvies filė ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | uždenkite |
| Pyragas, 1 gabalėlis | 150 | 400 W | ½ | įdėkite į kepimo indą |
| Kūdikių maistas, 1 indas | 190 | 400 W | 1 | sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą |
| Margarino ar sviesto tirpinimas ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | uždenkite |
| Šokolado lydymas | 100 | 400 W | 2-3 | retkarčiais pamaišykite |

¹⁾ atvėsinto

6.5 Atšildymas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas | Palaikymo laikas -Min- |
|----------------------|---------------|-----------------|-----------------|--|------------------------------|
| Guliašas | 500 | 240 W | 8-12 | praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite | 10-30 |
| Pyragas, 1 gabalėlis | 150 | 80 W | 2-5 | įdėkite į kepimo indą | 5 |
| Uogos | 250 | 240 W | 4-5 | tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite | 5 |

6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas | Palaikymo laikas -Min- |
|------------------------------|---------------|-----------------|-----------------|--|------------------------------|
| Žuvies filė | 300 | 800 W | 10-12 | uždenkite | 2 |
| Vienos lėkštės patiekalas | 400 | 800 W | 9-11 | uždenkite, pamaišykite po 6 minučių | 2 |

6.7 Gaminimas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas | Palaikymo laikas -Min- |
|-------------------------|---------------|-----------------|-----------------|--|------------------------------|
| Brokoliai/ Žirneliai | 500 | 800 W | 9-11 | įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite | - |
| Morkos | 500 | 800 W | 10-12 | supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | - |
| Kepsniai | 1000 | 800 W | 19-21 | įberkite prieskonių pagal skonį, įdėkite į negiliają kepimo formą, apverskite, įpusėjus kepimui | 10 |
| Žuvies filė | 200 | 800 W | 3-4 | pastatykite ant apatinės lentynos | 2 |




Jeigu krosnelė kuriuo nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus galinti ventiliatorius dar veiks dviem minutėms. Atidarykite dureles, ir jis sustos, uždarykite – vėl įsijungs, kol nepraeis dvi minutės (įskaitant durelių atidarymo laiką). Jeigu krosnelė veikia trumpiau nei tris minutes, ventiliatorius neįsijungs.


7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

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

7.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

 Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šėlius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų. Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidegintumėte.

8. KĄ DARYTI, JEI


| Problema | Patikrinkite, ar . . . |
|---|---|
| Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai? | <ul style="list-style-type: none"> • Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. • Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. • Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Neveikia mikrobangų režimas? | <ul style="list-style-type: none"> • Durelės uždarytos tinkamai. • Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. • Mygtukas START buvo nuspauštas. |
| Sukamasis padėklas nesisuka? | <ul style="list-style-type: none"> • Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. • Indai telpa ant sukamojo padėklo. • Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukstis. • Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra. |
| Mikrobangų krosnelė neišsijungia? | <ul style="list-style-type: none"> • Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. • Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. |
| Neveikia vidaus apšvietimas? | <ul style="list-style-type: none"> • Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lempuotę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas. |
| Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau? | <ul style="list-style-type: none"> • Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). • Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. • Nustatykite didesnį galios parametą. |
| Durelės neatsidaro dėl nutrūkusio elektros tiekimo? | <ul style="list-style-type: none"> • Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kampą. |

9. SPECIFIKACIJOS


| | |
|--|--|
| Kintamosios srovės įtampa | 220-240 V, 50 Hz, vienfazė |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo | Mažiausia 10 A |
| Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos | 1.25 kW |
| Išeinamoji galia: Mikrobangos | 800 W (IEC 60705) |
| Mikrobangų dažnis | 2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė) |
| Išorės matmenys: | KMFE172TE 595 mm (P) x 371 mm (A) x 312 mm (G) |
| Vidaus matmenys | 285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (G) ²⁾ |
| Krosnelės talpa | 17 litrų ²⁾ |
| Sukamasis padėklas | Ø 272 mm, stiklas |
| Svoris | maždaug 16 kg |

- ¹⁾ Šis gaminytis atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.
Pagal šį standartą gaminytis priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai.
2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiau.
B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.
- ²⁾ Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį.
Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

10. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

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

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

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

SATURS

| | |
|---|----|
| 1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 77 |
| 2. UZSTĀDĪŠANA..... | 81 |
| 3. IERĪCES PĀRSKATS..... | 85 |
| 4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES | 86 |
| 5. DARBĪBA..... | 87 |
| 6. ĒDIENKARTE | 90 |
| 7. IETEIKUMI UN PADOMI | 96 |
| 8. KO DARĪT, JA..... | 98 |
| 9. TEHNISKIE DATI..... | 99 |
| 10. VIDES INFORMĀCIJA | 99 |

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Lai arī lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atrādīsiēt lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com



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



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

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai vietās, kas ir augstākas par 2000 m.



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



BRĪDINĀJUMS!

Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojusi kompetenta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.



BRĪDINĀJUMS!

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

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

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.

Gatavojot mikroviļņu krāsnī, aizliegts izmantot metāliskus pārtikas un dzērienu traukus.

Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.

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

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

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

Zidaiņu pudelīšu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

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

1.1 Kopšana un tīrīšana

Durvis:

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

Krāsns iekšējās virsmas:

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

Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nemonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Krāsns ārējās virsmas:

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

Vadības panelis:

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

Rotējošā pamatne un tās balsts:

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



SVARĪGI!

Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra,

var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Rīkojieties uzmanīgi, lai, izņemot trauku no ierīces, netiktu pārvietots rotējošais šķīvis.



SVARĪGI!

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā. Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas.



BRĪDINĀJUMS!

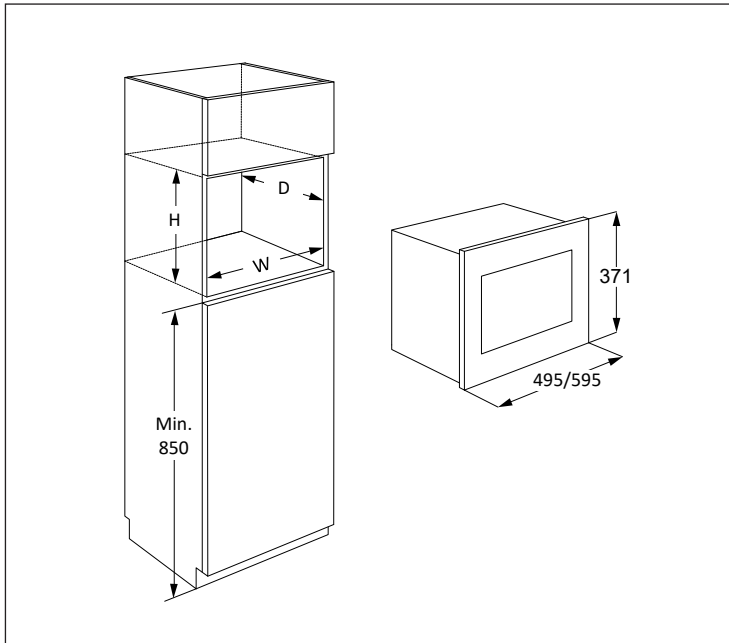
Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.



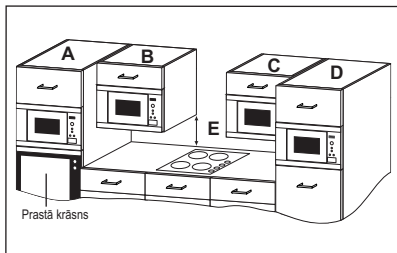
SVARĪGI!

Nevienu mikroviļņu krāsns daļu nedrīkst apstrādāt ar komerciāli pieejamajiem krāns tīrītājiem, tvaika tīrītājiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nātrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

2. UZSTĀDĪŠANA



Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A, B, C vai D pozīcijā



| Pozīcija | Nišas izmēri | | |
|----------|--------------|-----|-----|
| | P | Dz | A |
| A | 562 | 550 | 360 |
| B+C | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| D | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

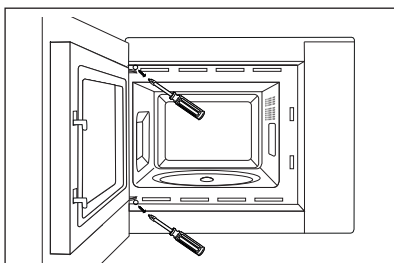
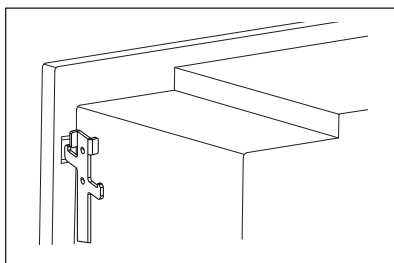
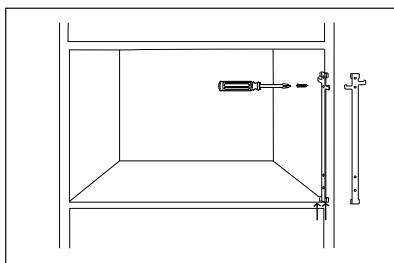
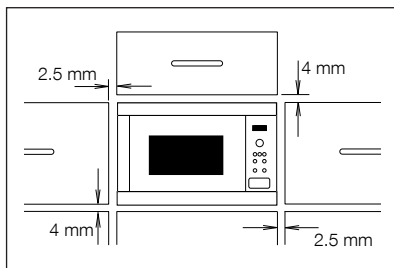
Izmēri (mm)

2.1 Droša ierīces lietošana

Ja mikroviļņu krāsns ir uzstādīta B vai C pozīcijā, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus:

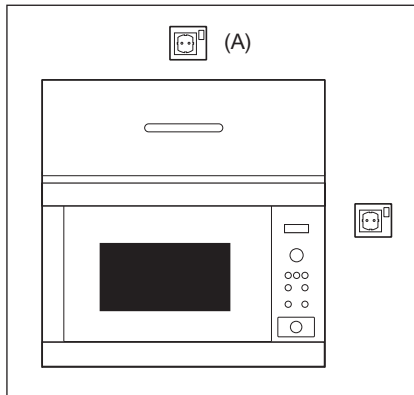
- Skapim ir jāatrodas vismaz 500 mm (E) virs darba virsmas, un to nedrīkst uzstādīt tieši virs plīts virsmas.
- Šī ierīce ir pārbaudīta un apstiprināta lietošanai tikai māsaimniecības gāzes, elektrisko un indukcijas plīts virsmu tuvumā.
- Lai nepieļautu mikroviļņu krāsns, tās skapja un piederumu pārkaršanu,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

2.2 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Šī krāsns ir paredzēta ievietošanai 350 mm augstā virtuves skapī. Ja ievietojat krāsni 360 mm augstā virtuves skapī: noskrūvējiet un noņemiet 4 krāsns apakšā esošās kājiņas. Grieziet balstus par 90 grādiem un vēlreiz uzstādiat ar garo pusi krāsns priekšpusē.
3. Izmantojot komplektā ietverto montāžas šablonu, virtuves skapja labajā pusē uzstādiat fiksācijas āķi.
4. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce jāuzceļ uz fiksācijas āķiem un tad jānolaiž tai paredzētajā vietā. Izmantojot divas skrūves, nostipriniet krāsni kreisajā pusē.
5. Pārlicinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskrūvējusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 2.5 mm spraugai (skatiet attēlu).

2.3 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Strāvas padeves vada nomainīgu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 10 A drošinātāju.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdeni vai kādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

2.4 Papildu padoms

Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzksrētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm.

Personām ar ELEKTROKARDIO-STIMULATORIEM jākonsultējas ar ārstu vai elektrokardio stimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsni.

Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdzeņu atverēs vai ventilācijas atverēs. Šķidrums izlīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet mikroviļņu krāsni no tīkla strāvas un sazinieties ar pilnvarotu ELECTROLUX apkalpes centra speciālistu.

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

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

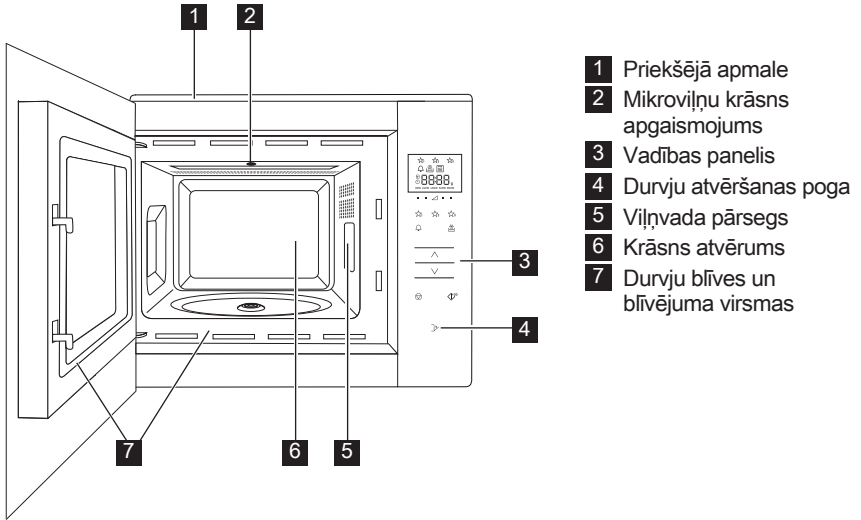
Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

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

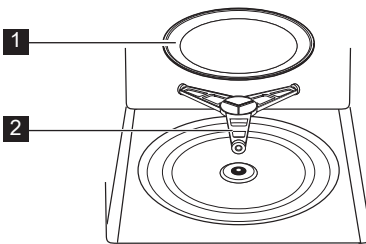
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi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

3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



3.2 Piederumi

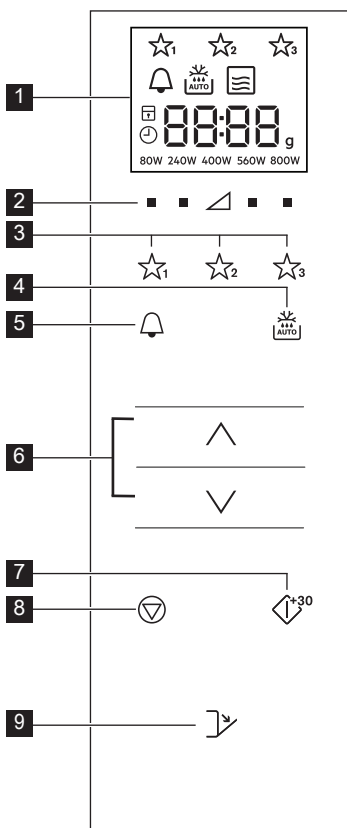


Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
 - 2 Rotējošās pamatnes balsts
- Novietojiet rotējošās pamatnes balstu krāsns atvēruma apakšdaļas iedobē.
 - Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
 - Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

i Pasūtot detaļas, norādiet divas lietas: izplatītājam vai pilnvarotam ELECTROLUX apkalpes centram norādiet detaļas nosaukumu un modeļa numuru.

3.3 Vadības panelis



1 Digitālā displeja indikatori:



Izlase



Virtuves taimeris



Automātiskā atkausēšana



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



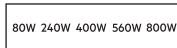
Iestatīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars



Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa pogas

3 Izlases pogas

4 Automātiskās atsaldēšanas poga

5 Virtuves taimera poga

6 Vairāk/Mazāk pogas

7 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga

8 Apturēšanas poga

9 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪŠBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

Kad mikroviļņu krāsns tiek pirmo reizi pievienota strāvas padeves avotam, pastāv iespēja iestatīt pulksteni. Mikroviļņu krāsnij ir 24 stundu pulkstenis.

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas.

Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "on" vai "oFF".

- 2a. Lai izslēgtu pulksteni, spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "oFF", pēc tam nospiediet pogu **START**. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.



Ja pulkstenis ir izslēgts un vēlaties to ieslēgt, nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu un izpildiet 2.b darbību.

- 2b. Lai ieslēgtu pulksteni, spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "on", pēc tam nospiediet pogu **START**.

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

1. Lai pielāgotu stundu, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.
3. Lai pielāgotu minūtes, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

i Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

Mikroviļņu krāsns automātiski tiek pārslēgta gaidstāves režīmā, ja 5 min laikā netiek veiktas neviena darbība.

Piemērs: Ja pulkstenis nav iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk. Displejs tiek izslēgts.

Atveriet durvītas un nospiediet jebkuru no pogām, lai izietu no gaidstāves režīma.

Piemērs: Ja pulkstenis ir iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Nospiediet pogu **START**.
3. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "19".
4. Nospiediet pogu **START**.
5. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "50".
6. Nospiediet pogu **START**.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "OFF".
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene

Mikroviļņu krāsni ir funkcija, kas novērš to, ka bērni var neparedzēti ieslēgt mikroviļņu krāsni. Kad ir iestatīta bloķēšana, nedarbojas neviena mikroviļņu krāsns poga, līdz tiek izslēgta bloķēšanas funkcija. Bloķētāja ieslēgšana un izslēgšana ir iespējama, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz tiek ieslēgts "bērnu bloķēšanas slēdzene" simbols.

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz "bērnu bloķēšanas slēdzene" simbols izslēdzas.

i Kad bērnu bloķēšanas slēdzene ir ieslēgta, visas pogas ir atspējotas, izņemot pogu **STOP**.

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņu

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

1. Spiediet pogu **JAUDAS LĪMEŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts "560 W".
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**.

i Mikroviļņu gatavošanas režīmā, nospiežot pogu tieši zem nepieciešamā iestatījuma, varat pielāgot mikroviļņu krāsns jaudas līmeni.

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestatīt, spiežot **JAUDAS**

LĪMEŅA pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

Ja ir atlasīts 800 W, tad maksimālais mikroviļņu laiks, kuru iespējams ievadīt, ir 15 minūtes.

Ja mikroviļņu krāsns jebkurā režīmā darbojas 3 minūtes vai ilgāk, pēc gatavošanas pabeigšanas 2 minūtes darbosies ventilators. Atveriet durvis, un krāsns darbība tiek apturēta, aizveriet durvis un darbība turpinās, līdz pagājušas 2 minūtes (ietverot durvju atvēršanas laiku). Ja mikroviļņu krāsns darbojas mazāk par 3 minūtēm, ventilators neieslēdzas.

Pēc gatavošanas grozāmais šķīvis turpinās rotēt, līdz gatavošanas trauks ir sākotnējā pozīcijā. Iekšējais apgaismojums deg līdz griešanas

pabeigšanai vai 5 sekundes (no tā, kas notiek ātrāk). Pēc pabeigšanas mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Ja gatavošanas laikā atver durvis, griešana tiek apturēta.

5.2 Jaudas līmeņi

| Jaudas iestatījums | Ieteicamā izmantošana |
|----------------------------|---|
| 800 W/ AUGSTA | Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt. |
| 560 W | Izmanto ilgākai blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām. |
| 400 W | Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta. |
| 240 W/ ATKAUSĒŠ- ANA | Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkušānu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces pagatavošanai. |
| 80 W | Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai. |
| 0 W | Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai. |

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

| Gatavošanas režīms | Standarta laiks | Samazinātais jaudas līmenis |
|--------------------|-----------------|-----------------------------|
| Mikroviļņi 800 W | 15 minūtes | Mikroviļņi 560 W |

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

Piemērs: 2 minūšu pievienošana (120 sekunžu), izmantojot pogu **START**.

1. Četras reizes nospiediet pogu **START**. Gatavošanas laiks palielinās par 120 sekundēm.

5.5 Pogas STOP izmantošana

Vienreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atvērtu režīmu Pause.

Vēlreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atceltu gatavošanas laiku.

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

1. Nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**. Taimeris automātiski sāk darboties.




Laiku var pagarināt, kad taimeris darbojas, nospiežot pogu **START**. Taimera funkciju var izmantot tikai tad, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

5.7 Ātrā sākšana

Varat tieši uzsākt gatavošanu 800 W/AUGSTA 30 sekundes, nospiežot pogu **START**.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

| Izlase | Svars | Poga | Darbības |
|---------------------|--------------|----------------|--|
| Sviesta kausēšana | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet sviestu pireksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet. |
| Šokolādes kausēšana | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pireksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.  BRĪDINĀJUMS: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus. |
| Kūka kafijas krūzēs | 1-4 krūzēs | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. |

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

| Bagātīga šokolādes kūka kafijas | |
|---------------------------------|--------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2½ galda karotes (25 g) | izsijātu miltu |
| 2 galda karotes (12 g) | kakao pulvera |
| 2½ galda karotes (30 g) | smalkā cukura |
| ¼ tējkarotes | cepamā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| ¼ tējkarotes | vaniļas ekstrakta |
| 1 | vidēja lieluma ola |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃. Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar šokolādes krēmu.

Padoms: Lai pagatavotu šokolādes apelsīnu kūku kafijas krūzē, ievietojiet vaniļas ekstraktu ar ½ tējkaroti apelsīnu ekstrakta.

Aveņu kūka kafijas krūzē

Sastāvdaļas 1 traukam:

2½ galda karotes (25 g) izsijātu miltu

2½ galda karotes (30 g) smalkā cukura

¼ tējkarotes cepamā pulvera

1½ galda karotes (15 g) augu eļļas

½ tējkarotes vaniļas ekstrakta

1 vidēja lieluma ola

1½ galda karotes
bezsēklu aveņu
ievārijuma

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
3. Pievienojiet ar karoti, lai ievilkto maisījumā.
4. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
5. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ .
Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

Āboli drupačkūka

Sastāvdaļas 1 traukam:

2½ galda karotes (25 g) izsijātu miltu

2 galda karotes (30 g) brūnā cukura

¼ tējkarotes cepamā pulvera

¼ tējkarotes maltā kanēļa

1½ galda karotes (15 g) augu eļļas

1 vidēja lieluma ola

1½ galda karotes (30 g) ābolu biezeņa

puse (7 g) sasmalcināta biskvīta

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilkto maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ .
Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.



BRĪDINĀJUMS! Ābolu biezenis var būt karsts.

| Zemesriekstu sviesta kūka | |
|----------------------------------|----------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2½ galda karotes (25 g) | izsijātu miltu |
| 2 galda karotes (30 g) | brūnā cukura |
| ¼ tējkarotes | cepamā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| ¼ tējkarotes | vaniļas ekstrakta |
| 2 galda karotes (30 g) | zemesriekstu sviesta |
| 1 | vidēja lieluma ola |

| Burkānu kūka | |
|---|---------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2 galda karotes (20 g) | izsijātu miltu |
| 2½ galda karotes (30 g) | brūnā cukura |
| ¼ tējkarotes | cepamā pulvera |
| ¼ tējkarotes | maltā kanēļa |
| ¼ tējkarotes | muskatriekstu masas |
| 1 galda karotes | mandeļu masas |
| 1½ galda karotes (15 g) | saulespuķu eļļas |
| | ½ apelsīna miza |
| 30 g | rīvētu burkānu |
| 1 | vidēja lieluma ola |
| Garnējuma krēms: 15 g izkausēta sviesta, 40 g pūdercukura, 40 g pilntauku kausētā siera, ½ tējkarote apelsīnu sulas | |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu, zemesriekstu sviesta un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Pārklājiet ar šokolādi.

Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet saulespuķu eļļas, apelsīnu mizu, sarīvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Izveidojiet garnējumu, sajaucot sviestu, pūdercukuru, kausēto sieru un apelsīnu sulu.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.




Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.


| Citrona kekss | |
|--|--------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2½ galda karotes (25 g) | izsijātu miltu |
| 2½ galda karotes (30 g) | smalkā cukura |
| ¼ tējkarotes | ceпамā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| 1 tējkarotes | citronu mizas |
| 1 | vidēja lieluma ola |
| Garnējums: 1 galda karote citronu sulas sajaukta ar 2 galda karotēm smalkā cukura | |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, saīvētu citronu un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃.
5. Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
6. Pagatavojiet pārlejamo garnējumu, sajaucot citrona sulu un smalkā cukuru.
6. Pēc pagatavošanas izņemiet kūku, ar iesmu sadurstiet kūkas augšpusi, pārlejiet ar garnējumu un ļaujiet 30 sekundes nostāvēties.

6.3 Automātiskā atkausēšana

| Automātiskā atkausēšana | Svars | Poga | Darbības |
|--|------------|--|--|
| <p>Gaļa/zivis/putnu gaļa</p> <p>(vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)</p> | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliel. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai. • Maltā gaļa: atskanot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas. <p> Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.</p> |
| Maize | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Izkārtējiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtējiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas apklājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai. |

-  Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru. Pārtikas produktiem ar lielāku vai mazāku svaru/daudzumu, nekā norādīts receptē, lietojiet manuālas darbības. Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā. Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

| Ēdiens/Dzēriens | Daudzums -g/ml- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | |
|--|--------------------|------------------|----------------|---|-----------|
| Piens, 1 glāze | 150 | 800 W | 1 | nepārklāt | |
| Ūdens, | 1 glāze | 150 | 800 W | 1-2 | nepārklāt |
| | 6 glāzes | 900 | 800 W | 10-12 | nepārklāt |
| | 1 bļoda | 1000 | 800 W | 11-13 | nepārklāt |
| Viena maltīte | 400 | 800 W | 3-6 | Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet. | |
| Zupa/sautējums | 200 | 800 W | 1-2 | pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas | |
| Dārzeņi | 500 | 800 W | 4-5 | ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to | |
| Gaļa, 1 šķēle ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet | |
| Zivs fileja ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | pārklājiet | |
| Kūka, 1 šķēle | 150 | 400 W | ½ | ievietojiet to seklā cepamtraukā | |
| Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa | 190 | 400 W | 1 | pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšana labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru | |
| Margarīna vai sviesta kausēšana ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | pārklājiet | |
| Šokolādes kausēšana | 100 | 400 W | 2-3 | laiku pa laikam apmaisiet | |

¹⁾ no atdzesēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

| Ēdiens | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|------------------|-----------------|------------------|----------------|---|------------------------------|
| Gulašs | 500 | 240 W | 8-12 | kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet | 10-30 |
| Kūka, 1 šķēle | 150 | 80 W | 2-5 | ievietojiet to seklā cepamtraukā | 5 |
| Augļi, | 250 | 240 W | 4-5 | izkārtojiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet | 5 |

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

| Ēdiens | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|---------------|-----------------|------------------|----------------|--------------------------------------|------------------------------|
| Zivs fileja | 300 | 800 W | 10-12 | pārkļājiņiet | 2 |
| Viena maltīte | 400 | 800 W | 9-11 | Apsedziet un apmaisiet pēc 6 minūtēm | 2 |

6.7 Gatavošana

| Ēdiens | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|-------------------|-----------------|------------------|----------------|---|------------------------------|
| Brokoļi/ Zirņi | 500 | 800 W | 9-11 | Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet | - |
| Burkāni | 500 | 800 W | 10-12 | Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet | - |
| Cepeši | 1000 | 800 W | 19-21 | pievienojiet garšvielas, ievietojiet seklā cepamtraukā un, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet | 10 |
| Zivs fileja | 200 | 800 W | 3-4 | Novietojiet uz apakšējām resnītēm | 2 |


i Ja mikroviļņu krāsns jebkurā režīmā darbojas 3 minūtes vai ilgāk, pēc gatavošanas pabeigšanas 2 minūtes darbosies ventilators. Atveriet durvis, un krāsns darbība tiek apturēta. Aizveriet durvis, un atkal tiek atsākta darbība, līdz 2 minūtes ir pagājušas (ieskaitot durvju atvēršanas laiku). Ja mikroviļņu krāsns darbojas mazāk par 3 minūtēm, ventilators neieslēdzas.


7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

| Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni | |
|---|--|
| Sastāvs | Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku. |
| Izmērs | Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsnī vienāda izmēra gabalus. |
| Pārtikas produktu temperatūra | Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku. |
| Sakārtojiet | Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusei. Piemēram, vistas stilbiņus. |
| Pārsedziet | Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku. |
| Caurduriet | Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām.  SVARĪGI! olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas. |
| Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet | Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgriezīt un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu. |
| Atstājiet | Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu. |
| Aizklājiet | Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spāmus. |

 Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimds. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisiņus ēdiena gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem. Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums. Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagrieziet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

8. KO DARĪT, JA


| Problēma | Rīcība . . . |
|--|--|
| Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. • Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. • Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Nedarbojas mikroviļņu režīms? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. • Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. • Tika nospiesta poga START. |
| Negriežas rotējošā virsma? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. • Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. • Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. • Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas. |
| Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni? | <ul style="list-style-type: none"> • Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. • Sazinieties ar ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvi. |
| Nedarbojas iekšējais apgaismojums? | <ul style="list-style-type: none"> • Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvis. |
| Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš? | <ul style="list-style-type: none"> • Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). • Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. • Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni. |
| Vai durvis neatveras strāvas padeves pārrāvuma dēļ? | <ul style="list-style-type: none"> • Uzmaniģi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri. |

9. TEHNISKIE DATI


| | |
|--|---|
| Mainstrāvas tīkla spriegums | 220-240 V, 50 Hz, vienfāzes |
| Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem | Minimālais 10 A |
| Nepieciešamā mainstrāvas jauda: Mikroviļņi | 1.25 kW |
| Izejas jauda: Mikroviļņi | 800 W (IEC 60705) |
| Mikroviļņu frekvence | 2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase) |
| Ārējie izmēri: KMFE172TE | 595 mm (P) x 371 mm (A) x 312 mm (Dz) |
| Iekšējie izmēri | 285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (Dz) ²⁾ |
| Krāns ietilpība | 17 litri ²⁾ |
| Rotējošā pamatne | ø 272 mm, stikla |
| Svars | apt. 16 kg |

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

10. VIDES INFORMĀCIJA

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

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

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

СОДРЖИНА

| | |
|---|-----|
| 1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА | 101 |
| 2. ПОСТАВУВАЊЕ | 106 |
| 3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ | 110 |
| 4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА | 111 |
| 5. РАБОТЕЊЕ | 112 |
| 6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ | 116 |
| 7. НАСОКИ И СОВЕТИ | 123 |
| 8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО | 125 |
| 9. СПЕЦИФИКАЦИИ | 126 |
| 10. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА | 126 |

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што сте купиле Electrolux апарат. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Уникатен и стилски, беше дизајниран специјално за Вас. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време. Добројдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.electrolux.com



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:
www.electrolux.com/productregistration



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци.

Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.

 Предупредување / Внимание - Сигурносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за околината

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Овој апарат може да го користат деца со наполнети 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние на кои им недостасува искуство ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите што може да се појават. Децата треба да се под надзор за да се обезбеди да не си играат со апаратот. Децата не смее да го чистат и одржуваат апаратот освен ако не се со наполнети 8 години или постари и под надзор.

Овој уред не е наменет да се користи на надморска висина над 2000 м.



ВАЖНО! ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА:
ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ГИ ЗА
ИДНИ ОСВРТИ.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ако вратата или дихтувачите за вратата се оштетени, не смее да се ракува со печката додека не ја поправи компетентно лице.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасно е секој кој не е компетентно лице да врши каква било услуга или поправка што вклучува отстранување на капак кој дава заштита од изложување на микробанова енергија.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Течностите и другата храна не смеат да се загреваат во запечатени садови бидејќи може да експлодираат.

Овој уред е наменет за употреба во домаќинствата и за слични намени како на пример: кујнски простории за

персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини; куќи на фарма; клиенти во хотели, мотели и други станбени средини; средини од типот ноќевање со појадок. Користете само прибор и садови наменети за микробранова печка.

Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени за време на готвење во микробранова печка.

Не оставајте го апаратот сам кога користите пластика, хартија или други запаливи садови за храна за една употреба.

Микробрановата печка е наменета за затоплување храна и пијалаци. Сушењето храна или алишта и загревањето перничиња со грејачи, влечки, сунѓери, влажни крпи и сл. може да доведе до ризик од повреда, запалување или пожар.

Ако храната што се загрева почне да испушта чад, НЕ ОТВОРАЈТЕ ЈА ВРАТАТА. Исклучете ја и извлечете го приклучокот од штекер и почекајте храната да престане да испушта чад. Отворањето на вратата додека храната испушта чад може да предизвика оган.

Загревањето пијалаци во микробрановата печка може да резултира со одложено еруптивно вриење. Затоа, со садот треба да се ракува со внимание.

Содржината на шишињата за хранење и теглите за бебешка храна треба да се промеша или протресе, а температурата да се провери пред употреба, за да се избегнат изгореници.

Не гответе јајца во лушпа, а целите тврдо варени јајца не смеат да се загреваат во микробрановата печка бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе истече времето за готвење.

1.1 Грижа и чистење

Врата:

Чистете ги двете страни на вратата, гумата на вратата и површините за спојување редовно за да ги отстраните сите траги од нечистотиите со сува, мека крпа. Не користете груби абразивни средства за чистење, ниту остри метални жици за чистење на стаклото на вратата бидејќи може да ја изгребат површината што може да доведе до кршење на стаклото.

Внатрешност на печката:

За чистење, избришете ги сите прскања или истурања со мека сува крпа или сунѓер по секоја употреба додека печката е уште топла. За поголеми истурања, употребете благ сапун и избришете неколку пати со сува крпа додека не се отстранат сите остатоци. Не вадете го капакот за микро брановите. Обезбедете сапуноот и водата да не навлегуваат во малите отвори на сидовите бидејќи тоа може да ја оштети печката. Не користете средства за чистење во спреј за внатрешноста на печката. Чистете ги капакот за микробраново зрачење, внатрешноста на печката, потпората на вртење и основата по секое користење. Истите мора да бидат суви и без маснотии. Наталожените маснотии може да се прегреат и да почнат да чадат или да предизвикаат оган.

Надворешност на печката:

Надворешноста на печката може лесно да се исчисти со нежен сапун и вода. Избришете го сапуноот со влажна крпа и исушете на надворешноста со мека крпа.

Контролен панел:

Отворете ја врата пред чистење за да го дезактивирате контролниот панел. Исчистете го

контролниот панел внимателно. Со помош на крпа натопена само со вода, нежно бришете го панелот додека не се исчисти. Избегнувајте големи количини вода. Не користете никакви видови хемиски или абразивни средства за чистење.

Вртлива основа и вртлива потпора:

Извадете ги вртливата основа и вртливата потпора од печката. Измијте ги вртливите основа и потпора со благ сапун и вода. Исушете со сува крпа. И вртливата основа и вртливата потпора може да се перат во машина за садови.



ВАЖНО!

Чистете ја печката редовно и отстранувајте ги остатоците од храна. Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да доведе до оштетување на површината што пак неповолно ќе повлијае врз долготрајноста на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.

Треба да се внимава да не се преместува подвижната плоча при отстранување на садови од апаратот.



ВАЖНО!

не смее да се користи чистач на пареа.

Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.

Апаратот и деловите што може да се дофатат стануваат врели за време на употребата.



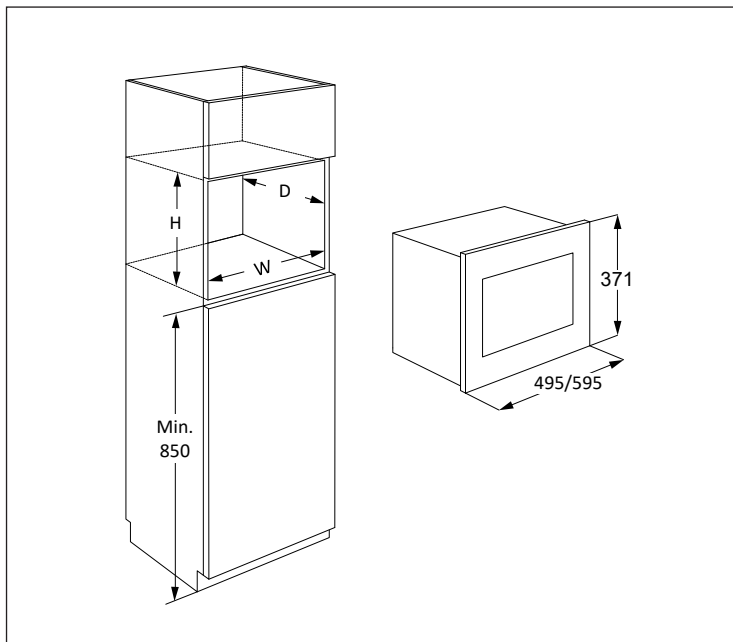
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

децата треба да се држат настрана за да се спречи да се изгорат.

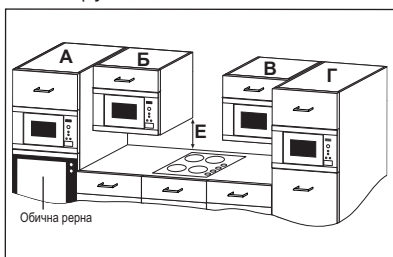
**ВАЖНО!**

Не користете комерцијални средства за чистење рерни, чистачи на пареа, абразивни, груби средства за чистење, никакви средства што содржат натриум хидроксид или жици за гребење на ниту еден дел на микробрановата печка.

2. ПОСТАВУВАЊЕ



Микробрановата печка може да се постави во позиција А, Б, В или Г:



| Позиција | Димензии на отворот | | |
|----------|---------------------|-------|-----|
| | Ш | Д | В |
| А | 562 x | 550 x | 360 |
| Б+В | 562 x | 300 x | 350 |
| | 562 x | 300 x | 360 |
| Г | 562 x | 500 x | 350 |
| | 562 x | 500 x | 360 |

Мерки во (мм.)

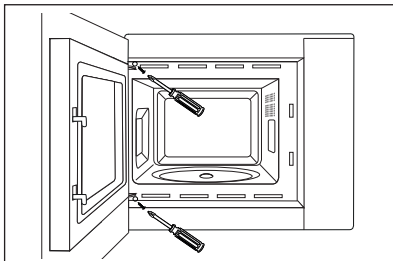
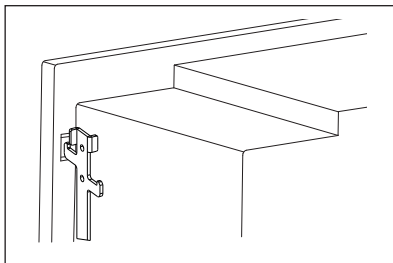
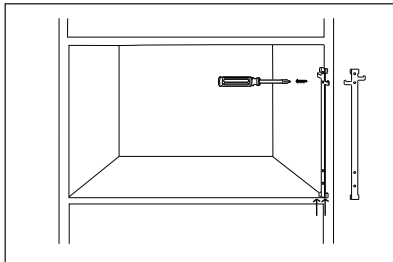
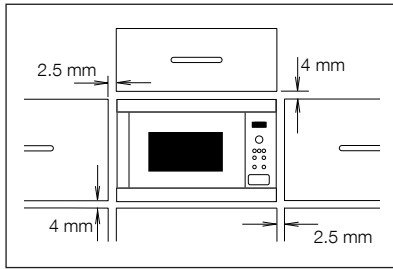
2.1 Безбедна употреба на печката

Ако се поставува микробрановата печка на позиција Б или В:

- Елементот мора да биде најмалку 500 мм. (Е) над работната површина и не смее да се поставува директно над плоча со рингли.
- Овој апарат е тестиран и одобрен за употреба само близу домашен плин, електрични и индукциски плочи со рингли.

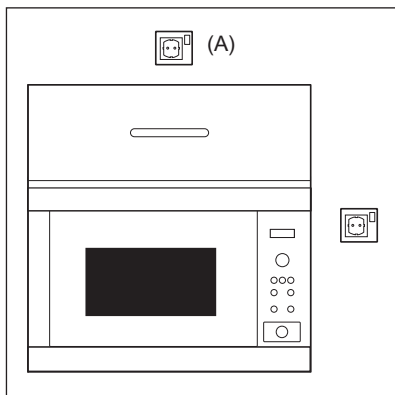
- Мора да се остави доволно простор меѓу плочата и микроречката за да се спречи прегревање на микробрановата печка, соседните елементи и на дополнителната опрема.
- Не вклучувајте рингла без тава кога работи микробрановата печка.
- Треба да се внимава кога се пристапува до микробрановата печка кога е вклучена рингла.

2.2 Поставување на апаратот



1. Извадете го целото пакување и проверете внимателно дали има знаци на оштетување.
2. Оваа печка е дизајнирана да се постави во елемент со стандардна висина од 350 мм. Кога се поставува во елемент со височина од 360 мм: Отшрафете ги и извадете ги 4 ногарки од долната страна на печката. Ротирајте ги ногарките 90 степени и повторно наместете со долгата страна во предниот дел на печката.
3. Монтирајте ја куката за фиксирање на десната страна на кујнскиот долап користејќи го доставениот лист со упатства.
4. Наместете го уредот во кујнскиот елемент полека и без примена на сила. Уредот треба да се подигне на куките за закачување и да се постави на место. Фиксирајте ја печката на левата страна користејќи ги двата обезбедени шрафови.
5. Проверете дали е стабилен апаратот и дали се закосува. Проверете дали има 2.5 мм. простор меѓу вратата на елементот горе и горната рамка (видете го дијаграмот).

2.3 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



- Приклучокот за ел. напојување мора да биде лесно достапен за да може да се исклучи апаратот лесно во случај на итност. Или треба да биде можно да се изолира печката од напојување со поставување прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување.
- Кабелот за напојување со ел. енергија може да го смени само електричар.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Штекерот не смее да се постави зад елементот.
- Најдобрата позиција е над елементот, видете (A).
- Поврзете ја печката за монофаза 220-240 V/50 Hz наизменична струја преку правилно поставен заземјен штекер. Приклучокот мора да е заштитен со осигурувач од 10 A.
- Пред поставување, врзете парче жица за кабелот за напојување со ел. енергија за да го олесните поврзувањето до точка (A) кога се поставува апаратот.
- Кога го вметнувате апаратот во елемент со високи страници, НЕ пригмечувајте го кабелот за напојување.
- Не потопувајте ги кабелот за напојување или приклучокот во вода или во каква било друга течност.
- Не дозволувајте кабелот за напојување да поминува преку врели или остри површини како што е областа за вентилација на врелиот воздух горе одзади на печката.

2.4 Дополнителни совети

Не користете ја микробрановата печка за загревање масло или за пржење. Температурата не може да се контролира и маслото може да се запали. За правење пуканки, користете само специјални садови за правење пуканки во микробранова печка.

Лицата со ПЕЈСМЕЈКЕРИ треба да ги проверат мерките за заштита во однос на микробрановите печки кај докторот или производителот на пејсмејкерот.

Никогаш не пролевајте или не вметнувајте предмети во отворите за бравата на вратата или во отворите за вентилација. Во случај на пролевање, веднаш исклучете го и извадете го приклучокот на печката и повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX.

Никогаш не менувајте ја печката на ниту еден начин.

Користете ги само вртливите основа и потпора што се дизајнирани за оваа печка. Не вклучувајте ја печката без вртливата основа.

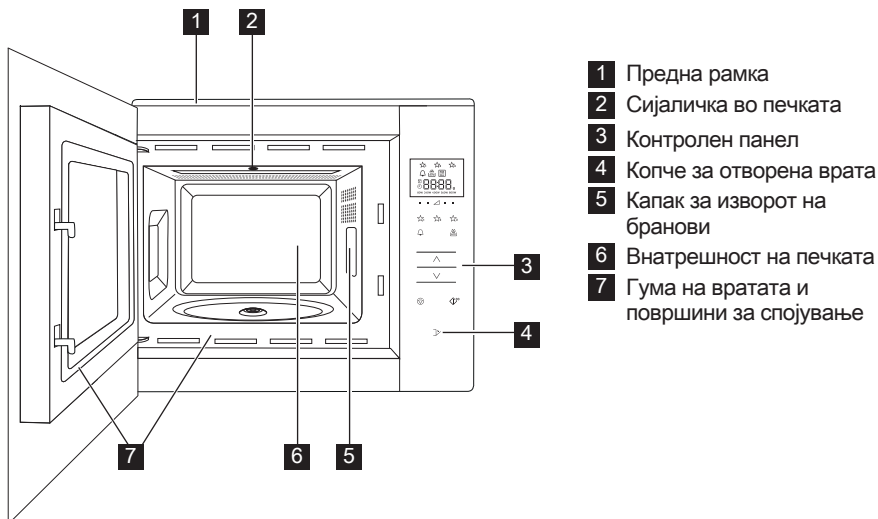
За да спречите кршење на вртливата основа:

- Пред чистење на вртливата основа со вода, оставете ја да се излади.
- Не ставајте врела храна или врел прибор на ладна вртлива основа.
- Не ставајте ладна храна или ладен прибор на врела вртлива основа.

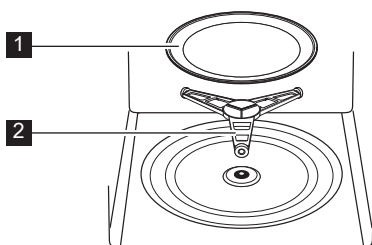
Ниту производителот, ниту застапникот нема да прифатат одговорност за оштетување на печката или лична повреда заради наследење на правилната процедура за електрично поврзување. Од време навреме може да се формираат пара од вода или капки на сидовите на печката или околу гумата на вратата и површините за спојување. Ова е нормално и не е индикација за протекување или дефект на микробрановата печка.

3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

3.1 Микробранова печка



3.2 Дополнителна опрема

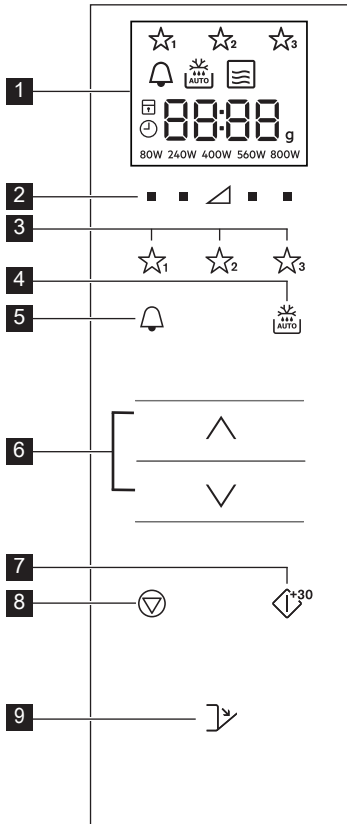


Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

- 1 Вртлива основа
 - 2 Вртлива потпора
- Ставете ја вртливата потпора на осовината на дното во внатрешноста.
 - Потоа, ставете ја вртливата основа врз вртливата потпора.
 - Проверете дали сатовите и чиниите се чисти без остаток од тркалезна рамка кога ги вадите од печката за да избегнете оштетување на вртливата основа.

i Кога нарачувате дополнителна опрема, посочете им две ставки: име на делот и име на моделот на застапникот или на овластениот сервисер на ELECTROLUX.

3.3 Контролен панел



1 Индикатори за дигитален приказ:

- Омилени рецепти
- Кујнски тајмер
- Автоматско одмрзнување
- Микро бранови
- Стопирај/Откажи
- Заштита за безбедност на децата
- Постави часовник
- Сегменти на екранот
- Тежина
- Нивоа на моќност

- 2** Копчиња за нивоа на моќност
- 3** Копчиња за омилени рецепти
- 4** Копче за автоматско одмрзнување
- 5** Копче за кујнски тајмер
- 6** Копчиња Повеќе/Помалку
- 7** Копче за старт/потврди/брз старт
- 8** Копче за стопирање
- 9** Копче за отворена врата

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

4.1 Приклучување

Кога ќе ја вклучите печката за првпат, имате опција да го поставите часовникот. Печката има 24-часовен систем.

1. Печката ќе испушти звучен сигнал и сите икони на екранот ќе се вклучат во траење од половина секунда. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „on“ или „oFF“.
- 2a. За да го исклучите часовникот, притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „oFF“, а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**. Печката е подготвена за употреба.

i Ако сте го исклучиле часовникот и сакате повторно да го вклучите, притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР** двапати и следете ја точката 2b.

- 2b. За да го вклучите часовникот, притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „on“, а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**.

Пример: За да го поставите часовникот на 18:45.

1. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го прилагодите часот.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

3. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да ги прилагодите минутите.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

i Кога е поставен часовникот, времето од денот ќе се прикаже на екранот.

4.2 Мирување (Економичен режим)

Печката автоматски ќе влезе во режим на мирување ако не се користи во рок од 5 минути.

Пример: Ако часовникот не бил поставен:

Екранот ќе се исклучи.

Отворете ја вратата или притиснете на кое било копче за да излезете од режимот на мирување.

Пример: Ако часовникот бил поставен: По периодот од 5 минути, времето ќе се прикажува.

4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

Пример: За да смените од 18:45 во 19:50.

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
3. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „19“.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „50“.
6. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

4.4 За да го откажете часовникот и да поставите режим на мирување (Економичен режим)

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „OFF“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

4.5 Заштита за безбедност на децата

Печката има безбедносна функција која спречува случајно вклучување на печката од страна на дете. Кога е поставена заштитата, ниту еден дел од микробрановата нема да работи сè додека не се исклучи функцијата за заштита. Вклучување или исклучување на заштитата е возможно само кога не работи печката.

Пример: За да ја вклучите заштитата. Притиснете и држете на копчето **СТОП** сè додека не се вклучи симболот „заштита за деца“.

Пример: За да ја исклучите заштитата. Притиснете и држете на копчето **СТОП** сè додека не се исклучи симболот „заштита за деца“.

i Кога заштитата за деца е вклучена, сите копчиња се оневозможени освен копчето **СТОП**.

5. РАБОТЕЊЕ

5.1 Готвење во микробранова печка

Пример: Да се загрее супа 2 минути и 30 секунди на 560 W микробранова моќност.

1. Притискајте го копчето **НИВО НА МОЌНОСТ** десно од триаголникот сè додека не се прикаже „560 W“.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

i Во режим на готвење во микробранова печка, можете да го прилагодите нивото на моќност на печката со притискање на копчето директно под саканата поставка.

Можете да го поставите нивото на моќност дури работи печката со притискање и задржување на саканото копче за **НИВО НА МОЌНОСТ** сè додека новата поставка за моќност не се обележи на екранот. Премногу високи нивоа

за моќност или премногу долги времиња за готвење може да ја прегреат храната што ќе резултира со оган.

Ако е избрано 800 W, тогаш максималното време на микробрановата кое може да се внесе е 15 минути.

Ако печката работи во каков било режим 3 минути или подолго, вентилаторот ќе остане вклучен 2 минути откако ќе заврши готвењето. Отворете ја вратата и ќе престане, затворете ја вратата и повторно ќе почне додека не завршат 2-те минути (вклучувајќи го и времето

кога е отворена вратата). Ако рерната работи помалку од 3 минути, вентилаторот нема да се вклучи.

По готвењето, вртливата основа ќе продолжи да ротира сè додека садот за готвење не се врати на својата почетна стартна позиција. Сијаличката во внатрешноста ќе продолжи да свети сè додека не заврши ротирањето или во рок од 5 секунди (кое и да е поголемо). Печката ќе бипне кога ќе заврши. Ако вратата е отворена за време на овој процес, ротирањето ќе престане.

5.2 Нивоа на моќност

| Поставување- ње моќност | Предложена употреба |
|----------------------------|--|
| 800 W/ ВИСОКО | Се користи за брзо готвење или загревање, (на пр. супи, манџи, конзервирана храна, топли пијалаци, зеленчук, риба и сл). |
| 560 W | Се користи за подолго готвење на густа храна како печени коленици, печенки и порции, како и за деликатни јадења како сос со кашкавал и пандишпан. На оваа намалена поставка, сосот нема да преврие и храната ќе се зготви рамномерно без да се пече странично. |
| 400 W | Се препорачува да се користи оваа поставка за моќноста за густе јадења на кои им треба долго време за готвење за да се подготви рамномерно и да се обезбеди месото да биде меко. |
| 240W/ ОДМР- ЗНУВАЊЕ | Изберете ја оваа поставка за одмрзнување за да обезбедите дека јадењето ќе се одмрзне рамномерно. Оваа поставка е идеална и за подготвување ориз, тестенини, кнедли и крем со јајца. |
| 80 W | За постепено одмрзнување, (на пр. кремиви за торти или печива). |
| 0 W | Тајмер за дополнително време/кујна. |

W = ВАТИ

5.3 Намалено ниво на моќност

| Режим на готвење | Стандардно време | Намалено ниво на моќност |
|---------------------|------------------|--------------------------|
| Микро бранови 800 W | 15 минути | Микро бранови 560 W |

5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

Можете да го прилагодите времето на готвење за време на готвењето.

Пример: За да додадете 2 минути (120 секунди) со користење на копчето **СТАРТ**.

1. Притиснете го копчето **СТАРТ** четирипати.
Времето на готвење ќе се зголеми за 120 секунди.

5.5 Користење на копчето Стоп

Еднаш притиснете го копчето **СТОП** за да влезете во режим на Пауза.

Повторно притиснете го копчето **СТОП** за да го откажете времето на готвење.

5.6 Кујнски тајмер

За да го поставите кујнскиот тајмер.

1. Притиснете го копчето **ТАЈМЕР**.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
Тајмерот ќе започне автоматски.

i Времето може да се продолжи кога тајмерот работи со притискање на копчето **СТАРТ**.
Функцијата тајмер може да се користи само кога не работи печката.

5.7 Брз почеток

Можете директно да започнете да готвите на 800 W/ВИСОКО ниво на моќност на микробранови во времетраење од 30 секунди со притискање на копчето **СТАРТ**.

i За да додадете повеќе време притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.

2. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „oFF“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

За да го вклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.
2. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „on“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

1. Притиснете го копчето **СТОП** или отворете ја вратата.
2. Печката ќе паузира до 5 минути.
3. Притиснете на **СТАРТ** за да продолжите со готвењето.

5.10 Омилени рецепти

Печката има 3 Омилени рецепти.

- ☆₁ Омекнување путер
- ☆₂ Топење чоколадо
- ☆₃ Торта во чаша

Пример: За да омекнете путер.

1. Еднаш притиснете го копчето **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ 1**.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да ја изберете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

i Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско одмрзнување, програмата ќе запре автоматски.
Нивоата на моќност за претходно поставените Омилени рецепти не можат да се прилагодат.
Може да се зготват 1-4 торти во чаша.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди.
Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.



Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско одмрзнување, програмата ќе запре автоматски. Прилагодувањето на време/моќност не е достапно во автоматско одмрзнување.

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

1. Притиснете го копчето за **НИВО НА МОЌНОСТ** за да ја изберете моќноста.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го внесете времето.
3. Притискајте и држете на копчето за **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ** што сакате да го поставите сè додека не слушнете еден звучен сигнал и не стане видлива ѕвездата за омилениот рецепт.

За да ги ресетираете Омилениите рецепти на фабрички поставки.

1. Притиснете го копчето **СТОП**.
2. Притискајте и држете на **НИВО НА МОЌНОСТ 400 W** во рок од 3 секунди.
Печката ќе ги ресетира Омилениите рецепти на фабричките поставки.

5.11 Автоматско одмрзнување

Автоматското одмрзнување автоматски ги одредува точниот режим на готвење и времето на готвење врз основа на тежината на храната.

Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

1. Автоматско одмрзнување: Месо/Риба/Месо од живина
2. Автоматско одмрзнување: Леб

Пример: За одмрзнување на 0,2 кг. стек.

1. Изберете го менито за автоматско одмрзнување со притискање на копчето за **АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ** еднаш.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да ја изберете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ

6.1 Омилени рецепти

| Омилени рецепти | Тежина | Копче | Процедура |
|------------------|--------------|----------------|--|
| Омекнување путер | 0,05-0,25 kg | ☆ ¹ | <ul style="list-style-type: none"> Ставете го путерот во сад од пирекс. Добро промешајте по готвењето. |
| Топење чоколадо | 0,1-0,2 kg | ☆ ² | <ul style="list-style-type: none"> Искршете го чоколадото на мали парчиња. Ставете го чоколадото во сад од пирекс. Промешајте кога ќе се огласи звончето. Добро промешајте по готвењето. <p>! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.</p> |
| Торта во чаша | 1-4 Чаша | ☆ ³ | <ul style="list-style-type: none"> Направете ја тортата според рецептот. Ставете ја чашата кон работ на вртливата основа. Почекајте 30 секунди по готвењето. |

6.2 Рецепти за торта во чаша

| Торта во чаша со збогатено чоколадо | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2 лажици (12 гр.) | какао во прав |
| 2½ лажици (30 гр.) | шеќер во прав |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| ¼ лажица | екстракт од ванила |
| 1 | средно варено јајце |

Метод:

- Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
 - Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила и јајцето, па добро промешајте.
 - Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
 - Гответе користејќи ☆³. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
- По готвењето, почекајте 30 секунди.

Декорирајте во вид на спирала со крем од маргарин и чоколадо.

Совет: За да направите Чоколадна торта во чаша со портокал заменете го екстрактот од ванила со ½ лажица екстракт од портокал.

| Торта во чаша со сируп од малини | |
|---|------------------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2½ лажици (30 гр.) | шеќер во прав |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| ½ лажица | екстракт од ванила |
| 1 | средно варено јајце |
| 1½ лажица | мармалад од малини без семки |

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила и јајцето, па добро промешајте.
3. Изматете го мармаладот со лажица за да се размати смесата.
4. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
5. Гответе користејќи ☆. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Декорирајте во вид на спирала со крем од маргарин и ванила.

| Торта во чаша со рендани јаболка | |
|---|--------------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2 лажици (30 гр.) | мек кафеав шеќер |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| ¼ лажица | мелен цимет |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| 1 | средно варено јајце |
| 1½ лажица (30 гр.) | сос од јаболка |
| половина (7 гр.) | згмечен дигестив бисквит |

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки (освен бисквитот) во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло и јајцето, па добро промешајте.
3. Нежно изматете го сосот од јаболка со лажица за да се размати смесата.
4. Одозгора ставете го згмечениот дигестив бисквит.
5. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
6. Гответе користејќи ☆. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сосот од јаболка ќе биде жежок.

| Торта во чаша со путер од кикирики | |
|---|-------------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2 лажици (30 гр.) | мек кафеав шеќер |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| ¼ лажица | екстракт од ванила |
| 2 лажици (30 гр.) | мазен путер од кикирики |
| 1 | средно варено јајце |

| Торта во чаша со сируп од лимон | |
|--|--|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2½ лажици (30 гр.) | шеќер во прав |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| 1 лажица | рендана кора од лимон |
| 1 | средно варено јајце |
| Прелив: | 1 лажица сок од лимон помешана со 2 лажици шеќер во прав |

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила, путерот од кикирики и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете чоколаден прелив.
Совет: Користете крцкав путер од кикирики ако повеќе сакате.

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, ренданата кора од лимон и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
5. Направете го преливот од сируп мешајќи го сокот од лимон со шеќер во прав.
6. По готвењето, одлепете ја тортата од садот, одозгора боцнете со чепкалка, потоа наросете го преливот врз тортата и почекајте 30 секунди.




| Торта во чаша со моркови | |
|---------------------------------|---|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2 лажици (20 гр.) | обично брашно |
| 2½ лажици (30 гр.) | светло кафеав шеќер |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| ¼ лажица | мелен цимет |
| ¼ лажица | мелено морско оревче |
| 1 лажица | мелени бадеми |
| 1½ лажици (15 гр.) | сончогледово масло |
| | и рендана кора од ½ портокал |
| 30 гр. | рендан морков |
| 1 | средно варено јајце |
| Кремаст прелив: | 15 гр. омекнат путер |
| | 40 гр. шеќер во прав |
| | 40 гр. полномасно крем сирење |
| | ½ tsp Orange Juice ½ лажица сок од портокал |


Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги сончогледовото масло, ренданата кора од портокал, ренданиот морков и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
5. Направете го преливот мешајќи ги заедно путерот, шеќерот во прав, крем сирењето и сокот од портокал. По готвењето, почекајте 30 секунди.

Оставете ја тортата да се излади, па потоа додадете го преливот.

6.3 Автоматско одмрзнување

| Автоматско одмрзнување | Тежина | Копче | Процедура |
|--|------------|--|--|
| Месо/риба/ пилешко (Цела риба, стекови од риба, филети риба, пилешки батаци, пилешки гради, мелено месо, стек, котлети, плескавици, колбаси) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Ставете ја храната во тава во центарот на вртливата основа. Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната, прераспоредете и раздвојте ја. Покријте ги тенките парчиња и врелите места со алуминиумска фолија. По одмрзнување, завиткајте во алуминиумска фолија 15-45 минути додека не се одмрзне целосно. Мелено месо: кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната. тргнете ги замрзнатите делови ако е можно. <p> не е соодветно за цело пиле.</p> |
| Леб | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Распоредете во тавата во центарот на вртливата основа. Распоредете 1,0 кг. директно на вртливата основа. Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете, прераспоредете и извадете ги замрзнатите делови. По одмрзнување, покријте со алуминиумска фолија и почекајте 5-15 минути додека не се одмрзне целосно. |

-  Внесете ја само тежината на храната. Не вклучувајте ја тежината на садот. За храна која тежи повеќе или помалку од тежините/количините дадени во табелата, користете рачно работење. Крајната температура ќе варира во согласност со првичната температура. Стековите и котлетите треба да се замрзнуваат во еден ред. Меленото месо треба да се замрзнува тенко сплескано.

6.4 Згревање храна и пијалаци

| Храна/пијалаци | Количина -гр./мл.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод |
|--|-----------------------|-------------------|-----------------|--|
| Млеко, 1 шолја | 150 | 800 W | 1 | не покривајте |
| Вода, 1 шолја | 150 | 800 W | 1-2 | не покривајте |
| 6 шолји | 900 | 800 W | 10-12 | не покривајте |
| 1 чинија | 1000 | 800 W | 11-13 | не покривајте |
| Една порција | 400 | 800 W | 3-6 | попрскајте малку вода врз сосот, покријте и промешајте на половина готвење |
| Супа/чорба | 200 | 800 W | 1-2 | покријте, промешајте по греењето |
| Зеленчук | 500 | 800 W | 4-5 | ако е неопходно, додајте малку вода, покријте и промешајте на половина готвење |
| Месо, 1 парче ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | прелијте сос тенко одозгора и покријте |
| Филети риба ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | покријте |
| Торта, 1 парче | 150 | 400 W | ½ | ставете во тава |
| Храна за бебиња, 1 тегличка | 190 | 400 W | 1 | префрлете во соодветен сад за микроречка, по загревањето промешајте убаво и проверете ја температурата |
| Топење маргарин или путер ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | покријте |
| Топење чоколадо | 100 | 400 W | 2-3 | промешајте повремено |

¹⁾ладно

6.5 Одмрзнување

| Храна | Количина -гр.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод | Време -Мин.- |
|----------------|-------------------|-------------------|-----------------|--|-----------------|
| Гулаш | 500 | 240 W | 8-12 | промешајте на средината од одмрзнувањето | 10-30 |
| Торта, 1 парче | 150 | 80 W | 2-5 | ставете во тава | 5 |
| Овошје | 250 | 240 W | 4-5 | распоредете еднакво, превртете на средината од одмрзнувањето | 5 |

6.6 Готвење замрзната храна

| Храна | Количина -гр.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод | Време -Мин.- |
|--------------|-------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| Филети риба | 300 | 800 W | 10-12 | покријте | 2 |
| Една порција | 400 | 800 W | 9-11 | покријте, промешајте по 6 минути | 2 |

6.7 Готвење

| Храна | Количина -гр.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод | Време -Мин.- |
|--------------------|-------------------|-------------------|-----------------|---|-----------------|
| Броколи/ Грашок | 500 | 800 W | 9-11 | додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење | - |
| Моркови | 500 | 800 W | 10-12 | исечете на кругови, додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење | - |
| Печења | 1000 | 800 W | 19-21 | зачинете по сопствен вкус, ставете во плиток сад за печење, превртете кога готвењето ќе е до половина | 10 |
| Филети риба | 200 | 800 W | 3-4 | зачинете по вкус, ставете во тава, свртете по | 2 |


- i** Ако печката работи во каков било режим 3 минути или подолго, вентилаторот ќе остане вклучен 2 минути откако ќе заврши готвењето. Отворете ја вратата и ќе престане, затворете ја вратата и повторно ќе почне додека не завршат 2-те минути (вклучувајќи го и времето кога е отворена вратата). Ако рерната работи помалку од 3 минути, вентилаторот нема да се вклучи.


7. НАСОКИ И СОВЕТИ

7.1 Безбедни садови за микроречка

| Садови за готвење | Безбедно за микробранови | Коментар |
|--|--------------------------|--|
| Алуминиумска фолија/садови од фолија | ✓ / ✗ | Може да се користат мали парчиња алуминиумска фолија за покривање на храната за да се спречи прегревање. Ставете ја фолијата најмалку 2 см. оддалечено од сидовите на печката бидејќи може да се појави искрење. Садовите од фолија не се препорачуваат освен ако не е посочено од производителот, следете ги упатствата внимателно. |
| Порцелан и керамика | ✓ / ✗ | Порцелан, глинени садови, глазирана грнчарија и фин порцелан обично се соодветни, освен оние со метална декорација. |
| Стаклени садови, на пр. Ругех® | ✓ | Треба да се поведе внимание ако се користат тенки стаклени садови бидејќи може да се скршат или пукнат ако се загреат одеднаш. |
| Метал | ✗ | Не се препорачува да се користат метални садови кога се користи микробранова моќност затоа што ќе се појават искри што ќе доведат до оган. |
| Пластични/олиситиренски садови за брза храна | ✓ | Мора да се поведе внимание бидејќи некои садови се деформираат, топат или ја губат бојата на високи температури. |
| Кеси за замрзнувач/за печење | ✓ | Мора да се боцнат за да излегува пареата. Проверете дали кесите се соодветни за употреба во микробранова печка. Не користете пластични или метални стегачи бидејќи може да се стопат или да се запалат заради искрење на металот. |
| Хартиени чинии, чаши и кујнска хартија | ✓ | Користете ги само за топлење или апсорбирање влага. Мора да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да предизвика оган. |
| Сламени и дрвени садови | ✓ | Секогаш стојте крај печката кога ги користите овие материјали бидејќи прегревањето може да предизвика оган. |
| Рециклирана хартија и весници | ✗ | Може да содржат екстракти од метал што ќе предизвика искрење и може да доведе до оган. |

7.2 Совети за готвење во микроречка

| Совети за готвење во микроречка | |
|------------------------------------|---|
| Состав | Храна богата со шеќери или маснотии (на пр. божиќен пудинг, пита со месо) бара помалку време за готвење. Треба да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да доведе до оган. |
| Големина | Направете ги сите парчиња со иста големина за еднакво готвење. |
| Температура на храната | Првичната температура на храната влијае врз вкупното потребно време за готвење. Расечете ја храната со полнење, (на пр. крофни со џем), за да се испушти топлината или пареата. |
| Разместување | Ставете ги најдебелите делови на храната свртени кон надвор во чинијата, (на пр. пилешките батаци.) |
| Покривање | Користете фолија за прилепување со вентилирање за микробранови печки или соодветен капак. |
| Боцкање | <p>Храната во лушпа, кора или мембрана мора да се избоцка на неколку места пред готвењето или загревањето бидејќи се собира пареа што може да предизвика експлозија на храната, (на пр. компири, риба, пиле, колбаси).</p> <p> ВАЖНО! Јајцата не смеа да се загреваат со микробранова моќност бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши готвењето, (на пр. тврдо варени јајца или јајца на пареа).</p> |
| Мешање, превртување и разместување | Неопходно е храната да се меша, превртува и разместува во текот на готвењето за рамномерно готвење. Секогаш мешајте и разместувајте од надвор кон центарот. |
| Дополнително време | Неопходно е дополнително време по готвењето за да се овозможи топлината да се распредели еднакво низ храната. |
| Покривање | Топлите делови треба да се покријат со мали парчиња фолија што ќе ги одбива микро брановите, (на пр. батаци или крилца од кокошка). |

-  Користете држачи за тенџериња или ракавици за рерна кога вадите храна од печката за да спречите изгореници. Секогаш отворајте ги садовите, вреките за пуканки, кесите за готвење во печката, итн. подалеку од лицето и рацете за да избегнете изгореници од пареата.
- Секогаш стојте подалеку од вратата на печката кога ја отворате за да избегнете изгореници од пареата и врелината што излегува. Исечете ја на парчиња полнетата печена храна по загревање за да овозможите да излезе пареата и да избегнете изгореници.

8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО


| Проблем | Проверете дали. . . |
|---|---|
| Микробрановата печка не работи правилно? | <ul style="list-style-type: none"> Осигурувачите во таблата работат правилно. Снемало струја. Ако осигурувачите и понатаму прегоруваат, контактирајте квалификуван електричар. |
| Микробрановата печка не работи? | <ul style="list-style-type: none"> Вратата е правилно затворена. Гумата на вратата и површините се чисти. Притиснато е копчето СТАРТ. |
| Вртливата основа не се врти? | <ul style="list-style-type: none"> Вртливата потпора е правилно поставена на погонот. Садот не надвиснува над вртливата основа. Храната излегува преку рабовите на вртливата основа и ја спречува да ротира. Има нешто во отворот под вртливата основа. |
| Микробрановата печка не се исклучува? | <ul style="list-style-type: none"> Изолирајте го апаратот од кутијата со осигурувачи. Повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX. |
| Внатрешното светло не работи? | <ul style="list-style-type: none"> Повикајте го вашиот овластен сервисер на ELECTROLUX. Внатрешната сијаличка може да ја смени само обучен и овластен сервисер на ELECTROLUX. |
| На храната ѝ треба повеќе време да се згрее и зготви од порано? | <ul style="list-style-type: none"> Поставете подолго време за готвење (двојна количина = скоро двојно време) или Ако храната е постудена од вообичаено, ротирајте ја или свртете ја од време навреме или Поставете повисоко ниво на моќност. |
| Вратата не сака да се отвори поради пад на електричната енергија? | <ul style="list-style-type: none"> Внимателно отворете ја вратата влечејќи нанадвор кај долниот десен агол од стаклото на вратата. |

9. СПЕЦИФИКАЦИИ


| | |
|---|--|
| АС мрежен напон | 220-240 V, 50 Hz, монофазно |
| Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот | Минимум 10 А |
| Потребно АС-напојување: Микро бранови | 1.25 kW |
| Излезна моќност: Микро бранови | 800 W (IEC 60705) |
| Микробранова фреквенција | 2450 MHz ¹⁾ (Група 2/Класа В) |
| Излезна моќност: КМFE172TE | 595 mm (Ш) x 371 mm (В) x 312 mm (Д) |
| Димензии на внатрешноста | 285 mm (Ш) x 202 mm (В) x 298 mm (Д) ²⁾ |
| Капацитет на печката | 17 литри ²⁾ |
| Вртлива основа | ø 272 mm, стакло |
| Тежина | приближно 16 кг. |

- ¹⁾ Овој производ ги исполнува побарувањата на Европскиот стандард EN55011. Во согласност со овој стандард, овој производ е класифициран како опрема во група 2, класа В.
Група 2 значи дека опремата намерно генерира радиофреквентна енергија во форма на електромагнетно зрачење за топлински третман на храна.
Опрема од Класа В значи дека истата е соодветна за употреба во домашни услови.
- ²⁾ Внатрешниот капацитет се пресметува со мерење на максималните ширина, длабочина и висина.
Вистинскиот капацитет на собирање храна е помал.

10. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте ги материјалите со симболот  . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати.

Не фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ | 128 |
| 2. УСТАНОВКА | 133 |
| 3. СХЕМА УСТРОЙСТВА..... | 137 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 138 |
| 5. РАБОТА | 139 |
| 6. РЕЦЕПТЫ | 143 |
| 7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ..... | 150 |
| 8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ | 152 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ..... | 153 |
| 10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ | 153 |

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными. Добро пожаловать в мир Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

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

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Это оборудование не предназначено для использования на высоте свыше 2000 м.



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



ВНИМАНИЕ!

В случае повреждения дверцы или уплотнителей печь можно эксплуатировать только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Работы по сервисному обслуживанию и ремонту, требующие демонтажа корпуса, который обеспечивает защиту от опасного излучения микроволновой энергии, должен выполнять только квалифицированный специалист.



ВНИМАНИЕ!

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

Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах. Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.

Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи.

Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.

Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

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

Во избежание ожогов перед употреблением содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать и проверить их температуру.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.

1.1 Уход и очистка

Дверца:

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

Внутренние поверхности печи:

Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удаются очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и

нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Внешние поверхности печи:

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

Панель управления:

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

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки:

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



ВНИМАНИЕ!

Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить поворотный столик.



ВНИМАНИЕ!

Не применяйте пароочиститель.

Микроволновая печь предназначена для встраивания.

Детали данного устройства нагреваются во время работы.



ВНИМАНИЕ!

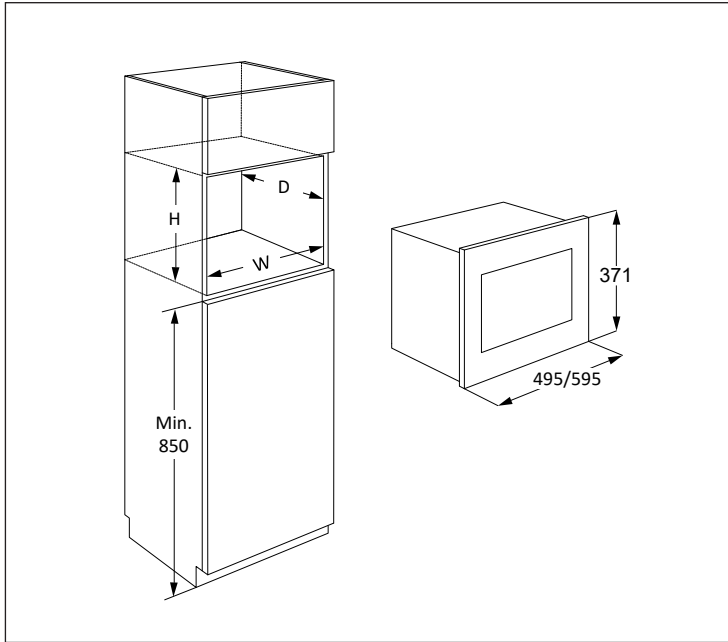
Следите за детьми во избежание ожогов.



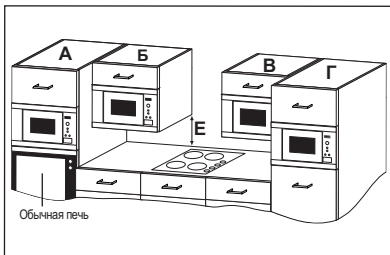
ВНИМАНИЕ!

Не используйте промышленные очистители для печей, пароочистители, абразивные сильнодействующие чистящие средства, любые химикаты, содержащие гидроокись натрия или губки для посуды при очистке любой детали микроволновой печи.

2. УСТАНОВКА



Микроволновую печь можно установить в положение А, Б, В или Г:



| Положение | Размер ниши | | |
|-----------|-------------|-----|-----|
| | Ш | Г | В |
| А | 562 | 550 | 360 |
| Б+В | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| Г | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

Измерения в (мм)

2.1 Безопасная эксплуатация устройства

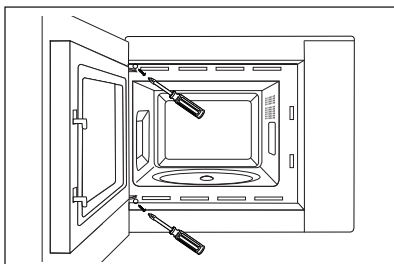
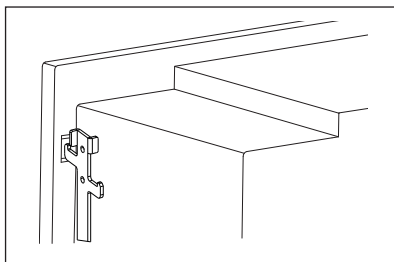
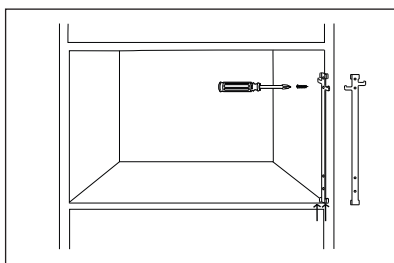
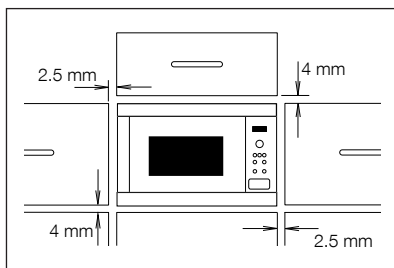
При размещении микроволновой печи в положении Б или В:

- Шкаф должен находиться, как минимум, на 500 мм (Е) выше верхней рабочей поверхности и не должен устанавливаться прямо над конфоркой для разогревания еды.
- Данное устройство было протестировано и одобрено для использования вблизи домашних

газовых, электрических и индукционных конфорок для разогревания.

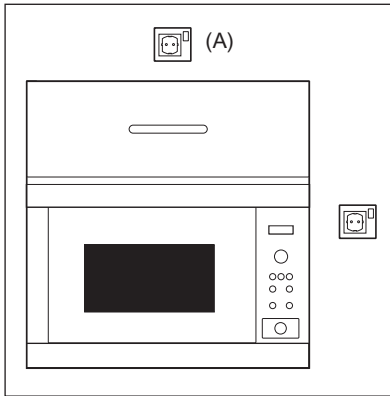
- Между конфоркой и микроволновой печью должно оставаться достаточно места, чтобы микроволновая печь, шкаф и аксессуары не нагревались.
- Не включайте конфорку без сковород, когда микроволновая печь включена.
- Когда конфорка включена, эксплуатировать микроволновую печь нужно осторожно

2.2 Установка оборудования



1. снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Эта печь стандартно вмещается в шкаф высотой 350 мм. если требуется установить ее в шкаф высотой 360 мм; отверните и снимите 4 ножки с нижней поверхности печи. Поверните ножки на 90 градусов и установите длинной стороной к передней части печи.
3. Прикрепите фиксирующий крюк к правой стороне кухонного шкафа, следуя указаниям, приведенным во входящей во комплект инструкции по применению.
4. Медленно установите оборудование внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Оборудование следует разместить над крючками и опустить на место. Зафиксируйте печь на левой стороне при помощи двух входящих в комплект винтов.
5. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 2.5 мм (см. диаграмму).

2.3 Подключение устройства к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, необходимо заменить его у производителя, сервисного представителя или иных квалифицированных лиц во избежание опасности.
- Розетку не нужно размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 10 А плавкий предохранитель.
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (A) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

2.4 Дополнительный совет

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

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

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь к ближайшему сертифицированному ELECTROLUX сервисному представителю.

Никогда не вносите модификации в печь.

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

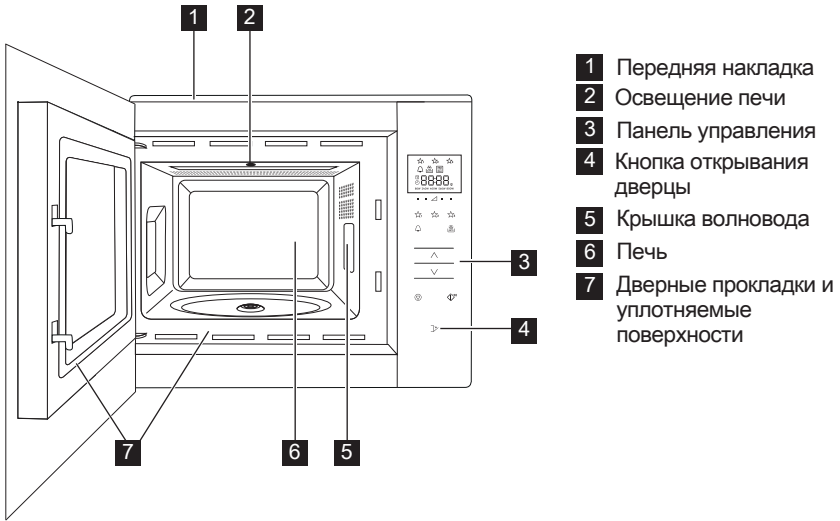
Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

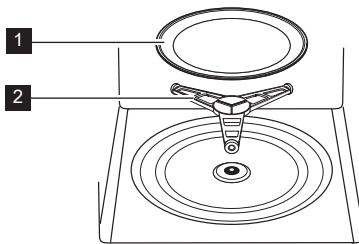
Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-Печь



3.2 Аксессуары



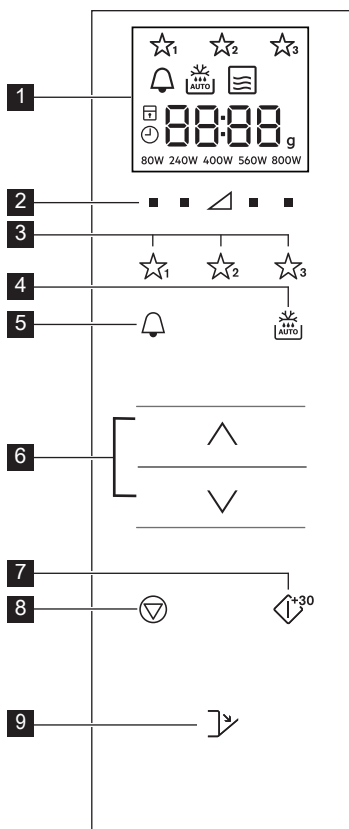
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1 Вращающаяся подставка
- 2 Опора вращающейся подставки

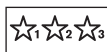
- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу духовки.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

i При заказе вспомогательного оборудования у вашего дилера или сертифицированного следует указывать название детали и наименование модели ELECTROLUX сервисного представителя.

3.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:



Избранные



Кухонный таймер



Автоматическая разморозка



СВЧ-излучение



Стоп/Отмена



Защитная блокировка от детей



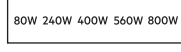
Установка часов



Сегменты дисплея



Вес



Уровни мощности

2 Кнопки уровня мощности

3 Избранные кнопки

4 Кнопка автоматической разморозки

5 Кнопка кухонного таймера

6 Кнопки Больше/Меньше

7 Кнопка "Старт/Подтверждение/Быстрый старт"

8 Кнопка "Стоп"

9 Кнопка открывания дверцы

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Подключение питания

При первом включении духовки можно настроить часы. На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся и все значки на дисплее. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ) или «OFF» (ВЫКЛ).
- 2а. Чтобы выключить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Духовка готова к использованию.




Если вы отключили часы и хотите снова включить их, дважды нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** и следуйте указаниям, приведенным в п. 2б.

- 2б. Чтобы включить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в часах.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в минутах.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

 Если часы настроены, на дисплее отображается время суток.

4.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 мин. периода.

Пример: Если часы не были настроены: Дисплей отключается.

Откройте дверцу или нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.

Пример: Если часы были настроены: По истечении 5 минут время отображается течение.

4.3 Изменение времени после настройки часов

Вы можете изменить время после того, как часы были настроены.

Пример: Как изменить время с 18:45 на 19:50.

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

4.4 Для отмены часов и перехода в режим ожидания (экономичный режим)


1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

4.5 Защитная блокировка от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. При включенной блокировке, вплоть до ее выключения ни один узел СВЧ-печи не будет работать. Включение и выключение блокировки возможно только при неработающей печи.

Пример: Для включения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не отобразится значок «child lock» (замок от детей).

Пример: Для выключения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не исчезнет значок «child lock» (замок от детей).

 При включенном замке от детей, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.


5. РАБОТА

5.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

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

1. Нажмите кнопку уровня мощности (**УРОВНИ МОЩНОСТИ**) справа от треугольника до тех пор, пока не отобразится «560 Вт».

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 В микроволновом режиме приготовления, вы можете регулировать уровень мощности печи нажатием кнопки прямо под необходимой настройкой.

Вы можете установить уровень мощности при работающей печи, нажимая и удерживая требуемую кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** до отображения на дисплее нового значения мощности. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

При выбранной мощности 800 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 15 минут.

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии

дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

По завершении приготовления поворотный стол продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Свет в рабочей камере горит до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы духовка выдает звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе вращения прекращается.

5.2 Уровни мощности

| Настройка мощности | Рекомендуемое использование |
|----------------------------|--|
| 800 Вт/ ВЫСОКАЯ | Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д. |
| 560 Вт | Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорев по краям. |
| 400 Вт | В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюд из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным. |
| 240 Вт/ РАЗМО- РОЗКА | Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии. |
| 80 Вт | Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья). |
| 0 Вт | Для настаивания или использования кухонного таймера. |

Вт = ВАТТ

5.3 Пониженный уровень мощности

| Режим приготовления | Стандартное время | Пониженный уровень мощности |
|----------------------|-------------------|-----------------------------|
| Микроволновый 800 Вт | 15 минут | СВЧ-излучения 560 Вт |

5.4 Корректировка времени приготовления при приготовлении пищи

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

Пример: Как добавить 2 минуты (120 секунд) при помощи кнопки **СТАРТ**.

1. Нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза.
Время приготовления увеличится на 120 секунд.

5.5 Использование кнопки Stop

Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.

Повторно нажать кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

5.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Автоматически запустится отсчет таймера.



Чтобы увеличить время в ходе работы таймера, нажмите кнопку **СТАРТ**.

Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

5.7 Быстрый запуск

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 800 Вт/ВЫСОКИЙ (800 W/HIGH) в течение 30 секунд.



Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.8 Без звука

Как выключить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.9 Пауза

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

1. Нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу.
2. Печь перейдет в режим паузы на время до 5 минут.
3. Для продолжения приготовления пищи нажмите **СТАРТ**.

5.10 Избранные

Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

- ☆₁ Размягченное масло
- ☆₂ Расплавленный шоколад
- ☆₃ Кекс в кружке

Пример: Как размягчить масло.

1. Однократно нажмите кнопку **ИЗБРАННЫЕ 1**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите Как сбросить Избранные к заводским настройкам Кнопка **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. Уровни мощности для предустановленных Избранных

рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кекса в кружке.



ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения звездочки избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ 400 W** в течение 3 секунд. Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

5.11 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка автоматически выбирает правильный режим и время приготовления на основе веса продуктов.

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

1. Автоматическая разморозка: Мясо/рыба/домашняя птица
2. Автоматическая разморозка: Хлеб

Пример: Как разморозить стейк весом 0,2 кг.

1. Выберите меню авторазморозки однократно нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся

картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите Как сбросить Избранные к заводским настройкам Кнопка **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

6. РЕЦЕПТЫ

6.1 Избранные

| Избранные | Вес | Кнопка | Процедура |
|-----------------------|--------------|----------------|--|
| Размягченное масло | 0,05–0,25 kg | ★ ¹ | <ul style="list-style-type: none"> Поместите масло в блюдо из пирексного (термостойкого) стекла. После приготовления хорошо размешайте. |
| Расплавленный шоколад | 0,1–0,2 kg | ★ ² | <ul style="list-style-type: none"> Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из пирексного стекла. Размешать после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. <p>⚠ ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.</p> |
| Кекс в кружке | 1–4 кружки | ★ ³ | <ul style="list-style-type: none"> Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления. |

6.2 Рецепты кекса в кружке

| Насыщенный шоколадный кекс в кружке | |
|-------------------------------------|--------------------|
| Ингредиенты на 1 кружку: | |
| 2½ стол. ложки (25 г) | Пшеничная мука |
| 2 стол. ложки (12 г) | Какао-порошок |
| 2½ стол. ложки (30 г) | Сахарная пудра |
| ¼ чайн. ложки | Разрыхлитель теста |
| 1½ стол. ложки (15 г) | Растительное масло |
| ¼ чайн. ложки | Экстракт ванили |
| 1 | Среднее яйцо |

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ★³. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украстье завитком шоколадного крема.
Совет: Чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый кекс в кружке замените экстракт ванили чайной ложкой апельсинового экстракта.

| Малиновый пудинг в кружке | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Ингредиенты на 1 кружку: | |
| 2½ стол. ложки (25 г) | Пшеничная мука |
| 2½ стол. ложки (30 г) | Сахарная пудра |
| ¼ чайн. ложки | Разрыхлитель теста |
| 1½ стол. ложки (15 г) | Растительное масло |
| ½ чайн. ложки | Экстракт ванили |
| 1 | Среднее яйцо |
| 1½ ст. ложки | Малиновое варенье без косточек |

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте варенье, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
5. Готовьте, используя ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

| Яблочный кекс с крошкой в кружке | |
|---|-------------------------------|
| Ингредиенты на 1 кружку: | |
| 2½ стол. ложки (25 г) | Пшеничная мука |
| 2 стол. ложки (30 г) | Рыхлый коричневый сахар |
| ¼ чайн. ложки | Разрыхлитель теста |
| ¼ чайн. ложки | Молотая корица |
| 1½ стол. ложки (15 г) | Растительное масло |
| 1 | Среднее яйцо |
| 1½ стол. ложки (30 г) | Яблочное пюре |
| половина (7 г) | Овсяное печенье, раскрошенное |

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты (кроме бисквита) в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте яблочное пюре, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Посыпьте сверху раскрошенным печеньем.
5. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
6. Готовьте, используя ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.



ВНИМАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

| Кекс с арахисовым маслом в кружке | |
|--|-------------------------|
| Ингредиенты на 1 кружку: | |
| 2½ стол. ложки (25 г) | Пшеничная мука |
| 2 стол. ложки (30 г) | Рыхлый коричневый сахар |
| ¼ чайн. ложки | Разрыхлитель теста |
| 1½ стол. ложки (15 г) | Растительное масло |
| ¼ чайн. ложки | Экстракт ванили |
| 2 стол. ложки (30 г) | Мягкое арахисовое масло |
| 1 | Среднее яйцо |

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

Совет: Если угодно, используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

| Кекс "Лимонный дождь" в кружке | |
|---------------------------------------|--|
| Ингредиенты на 1 кружку: | |
| 2½ стол. ложки (25 г) | Пшеничная мука |
| 2½ стол. ложки (30 г) | Сахарная пудра |
| ¼ чайн. ложки | Разрыхлитель теста |
| 1½ стол. ложки (15 г) | Растительное масло |
| 1 ч. ложки | Цедра лимона |
| 1 | Среднее яйцо |
| Заливка: | 1 стол. ложка лимонного сока, смешанного с 2 стол. ложками сахарной пудры. |

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, цедру лимона и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте торт, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх торта, затем оставьте на 30 секунд.

| Морковный кекс в кружке | |
|--------------------------------|---|
| Ингредиенты на 1 кружку: | |
| 2 стол. ложки (20 г) | Пшеничная мука |
| 2½ стол. ложки (30 г) | Светло-коричневый сахар |
| ¼ чайн. ложки | Разрыхлитель теста |
| ¼ чайн. ложки | Молотая корица |
| ¼ чайн. ложки | Молотый мускатный орех |
| 1 ст. ложка | Молотый миндаль |
| 1½ стол. ложки (15 г) | Подсолнечное масло |
| | Цедра ½ апельсина |
| 30 г | Натертая морковь |
| 1 | Среднее яйцо |
| Кремowyй топтинг: | 15 г. сливочного масла, 40 г. разрыхленной сахарной пудры 40 г. жирного сливочного сыра, ½ чайн. ложки апельс. сока |




Способ приготовления:


1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
4. Готовьте, используя ☆₃. Торт поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте топтинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Дать кексу остыть, затем добавить топтинг.

6.3 Автоматическая разморозка

| Автоматическая разморозка | Вес | Кнопка | Процедура |
|--|------------|--|--|
| <p>Мясо/рыба/домашняя птица</p> <p>(Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)</p> | 0,2-0,8 кг |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. <p> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p> |
| Хлеб | 0,1-1,0 кг |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится. |

-  Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера. Если вес или количество пищи превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную. Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем. Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

6.4 Разогревание пищи и напитков

| пищи/напитков | Количество-г/мл- | Уровень мощности | Время -мин- | Метод |
|---|------------------|------------------|-------------|--|
| Молоко, 1 чашка | 150 | 800 Вт | 1 | не накрывать |
| Вода 1 чашка | 150 | 800 Вт | 1-2 | не накрывать |
| 6 чашек | 900 | 800 Вт | 10-12 | не накрывать |
| 1 блюдо | 1000 | 800 Вт | 11-13 | не накрывать |
| Одна тарелка пищи | 400 | 800 Вт | 3-6 | полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания |
| Суп/тушеное блюдо | 200 | 800 Вт | 1-2 | накройте крышкой, размешайте после нагревания |
| Овощи | 500 | 800 Вт | 4-5 | полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания |
| Мясо, 1 кусок ¹⁾ | 200 | 800 Вт | 3-4 | полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой |
| Рыбное филе ¹⁾ | 200 | 800 Вт | 2-3 | накройте крышкой |
| Пирог, 1 кусок | 150 | 400 Вт | ½ | поместите на открытое блюдо |
| Продукты детского питания, 1 баночка | 190 | 400 Вт | 1 | перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру |
| Мягкий маргарин или масло ¹⁾ | 50 | 800 Вт | ½ | накройте крышкой |
| Мягкий шоколад | 100 | 400 Вт | 2-3 | время от времени помешивайте |

¹⁾ охлажденный

6.5 Разморозка


| пищи | Количество-г- | Уровень мощности | Время -мин- | Метод | Время настаивания -мин- |
|----------------|---------------|------------------|-------------|---|-------------------------|
| Гуляш | 500 | 240 Вт | 8-12 | помешивайте во время размораживания | 10-30 |
| Пирог, 1 кусок | 150 | 80 Вт | 2-5 | поместите на открытое блюдо | 5 |
| Фрукты | 250 | 240 Вт | 4-5 | равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки | 5 |

6.6 Приготовление из замороженного состояния

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

6.7 Приготовление пицци

| пищи | Количество-г- | Уровень мощности | Время-мин- | Метод | Время настаивания-мин- |
|----------------|---------------|------------------|------------|---|------------------------|
| Брокколи/Горох | 500 | 800 Вт | 9-11 | добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо | - |
| Морковь | 500 | 800 Вт | 10-12 | нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо | - |
| Жаркое | 1000 | 800 Вт | 19-21 | добавьте специи по вкусу, поместите в неглубокую форму для выпечки, по истечении половины времени приготовления переверните | 10 |
| Рыбное филе | 200 | 800 Вт | 3-4 | добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой | 2 |

 При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.


7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

7.1 Посуда для СВЧ-печей

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

7.2 Приготовление пищи в микроволновой печи

| Приготовление Пищи В Микроволновой Печи | |
|---|---|
| Состав | Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару. |
| Размер | Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера. |
| Температура пищи | Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло. |
| Размещение | Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда. |
| Накрывание | Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку. |
| Протыкание | Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок).  ВНИМАНИЕ! Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую). |
| Помешивание и переворачивание | Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру. |
| Настаивание | После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно. |
| Экранирование | Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение. |

 Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ


| Проблема | Проверки. . . |
|--|--|
| Микроволновое устройство неправильно работает? | <ul style="list-style-type: none"> • Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту. |
| Режим СВЧ-излучения не функционирует? | <ul style="list-style-type: none"> • Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка СТАРТ. |
| Вращающаяся подставка не вращается? | <ul style="list-style-type: none"> • Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет. |
| СВЧ-излучение не выключается? | <ul style="list-style-type: none"> • Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Обратитесь в сертифицированный компанией ELECTROLUX сервисный центр. |
| Не включается свет в печи? | <ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в ваш сертифицированный компанией ELECTROLUX сервисный центр. Внутреннее освещение может быть заменено только представителем сертифицированного компанией ELECTROLUX сервисного центра. |
| Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше? | <ul style="list-style-type: none"> • Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности. |
| Дверца не открывается вследствие отключения питания? | <ul style="list-style-type: none"> • Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол. |

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Напряжение переменного тока | 220-240 В, 50 Гц, однофазное | |
| Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения | минимум 10 А | |
| Требуемая мощность: | СВЧ излучение | 1.25 кВт |
| Выходная мощность: | СВЧ излучение | 800 Вт (IEC 60705) |
| Частота СВЧ-излучения | 2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класса Ъ) | |
| Outside Dimensions: | KMFE172TE | 595 mm (Ш) x 371 mm (В) x 312 mm (Г) |
| Размеры духовки | 285 mm (Ш) x 202 mm (В) x 298 mm (Г) ²⁾ | |
| Вместимость печи | 17 литров ²⁾ | |
| Вращающаяся подставка | Ø 272 мм, стекло | |
| Вес | около 16 кг | |

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

10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

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

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Соединённом Королевстве
Великобритании и Северной Ирландии.

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,
Москва; тел.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru, www.aeg.ru

electrolux.com/shop



TINS-B298URRO

