

**NMB6G261UB**

<b>BG</b>	Наръчник на потребителя   <b>Микровълнова фурна</b>	2
<b>CS</b>	Uživatelská Příručka   <b>Mikrovlnná trouba</b>	23
<b>HR</b>	Korisnički priručnik   <b>Mikrovalne pečnice</b>	41
<b>HU</b>	Felhasználói útmutató   <b>Mikrohullámű sütő</b>	59
<b>LT</b>	Mikrobangų krosnelė   <b>Naudotojo vadovas</b>	78
<b>SK</b>	Návod Na Obsluhu   <b>Mikrovlnná Rúra</b>	96
<b>SQ</b>	Udhëzues për përdorim   <b>Mikrovalë</b>	114



## Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте този уред!



На адрес [aeg.com/support](http://aeg.com/support) можете да получите насоки относно употребата на продукта, брошури, съвети за отстраняване на неизправности, информация относно обслужване и ремонтни дейности



За допълнителни рецепти, препоръки и съвети относно отстраняване на неизправности, можете да изтеглите приложението **My AEG Kitchen**.



Запазваме си правото на изменения без предизвестие.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....	2
2. ИНСТАЛАЦИЯ .....	6
3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА .....	9
4. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ .....	10
5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ.....	12
6. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ.....	15
7. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ .....	19
8. КАКВО ДА ПРАВЯ, АКО .....	21
9. СПЕЦИФИКАЦИИ .....	21
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ .....	22
11. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	22

## 1. ⚠️ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред може да бъде използван от деца на и над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит и знания, ако са под надзор или ако са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират възможните рискове. Децата трябва да бъдат надзиравани, за да сте сигурни, че не си играят с уреда. Почистване и поддръжка от потребителя не може да се извършват от деца, освен при условие че са над 8 годишна възраст и са под надзор.
- Този уред не е предназначен за използване на морска височина над 2000 м.
- **ВАЖНО! ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ: ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКИ В БЪДЕЩЕ.**
- **ВНИМАНИЕ!** Не включвайте микровълновата фурна без въртяща чиния и поставка. Не използвайте уреда, докато е празен.

## 2 БЪЛГАРСКИ

- **ВНИМАНИЕ!** Ако вратата или уплътненията са повредени, фурната не може да се използва, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице.
- **ВНИМАНИЕ!** Изпълняването на каквито и да било ремонтни дейности, включващи свалянето на предпазния капак за микровълни от лице, което не е компетентно за последните е опасно.
- **ВНИМАНИЕ!** Течностите и другите храни не трябва да бъдат подгрявани в запечатани съдове, понеже те могат да експлодират.
- Този битов електрически прибор е предназначен за използване в домакинства и подобни области, като: кухненски отделения за персонала в магазини, офиси и други работни места; селски къщи; за клиенти в хотели, мотели и други места за хотелско настаняване; хотелско настаняване, включващо легло и закуска.
- Използвайте само безопасни за работа с микровълнова фурна съдове и прибори.
- Употребата на метални съдове за храна или напитки по време на микровълново готвене не е позволена.
- Не оставяйте фурната без надзор, когато използвате еднократни пластмасови, хартиени или други запалими съдове за храна.
- Микровълновата печка е предназначена за затопляне на храна и напитка. Сушенето на храна или дрехи и затоплянето на грейки, чехли, гъби, влажни кърпи и други подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.
- Ако подгряваната храна започне да изпуска дим, **НЕ ОТВАРЯЙТЕ ВРАТИЧКАТА**. Изключете фурната от бутона и от контакта и изчакайте храната да спре да изпуска дим. Отварянето на вратичката, докато храната изпуска дим може да предизвика пожар.
- Микровълновото подгряване на напитки може да предизвика забавено изкипяване, по тази причина трябва да се внимава при манипулация на съда.

- За да се избегнат изгаряния, съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклатено преди употреба, а температурата – проверена.
- Не гответе цели яйца с черупките им. Дори цели твърдо сварени яйца не бива да бъдат подгръвани в микровълнова фурна, понеже те могат да експлодират след приключване на микровълновата обработка.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел избягване на евентуална опасност.

## 1.1 Поддръжка и почистване

Вратичка:

- За да почистите всяка следа от замърсяване, почиствайте редовно двете страни на вратичката, уплътненията ѝ и уплътнителните повърхности с меко влажно парче плат. Не използвайте агресивни абразивни средства за почистване или остри метални предмети за стържене за почистване на стъклото на вратичката, понеже те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

Вътрешност на фурната:

- За да почистите, избърсвайте всяко място, което е напръскано или на което е разсипано със меко влажно парче плат или гъба след всяко готвене, докато фурната е още топла. За по-големи количества разсипано използвайте мек сапун и избършете няколко пъти с влажно парче плат, докато не почистите всичко. Не сваляйте направляващия капак за микровълните. Погрижете се мекият сапун и водата да не проникват в малките вентилационни отвори в стените, понеже това може да повреди фурната.
- Не използвайте почистващи препарати под формата на спрей вътре във фурната. Подгръвайте редовно фурната с помощта на грила. Остатъците от храна или

напръсканото могат да образуват дим или лоша миризма. Почистете направляващия капак за микровълните, вътрешността на фурната, въртящата се чиния и подпората на чинията след употреба. Те трябва да са сухи и чисти от мазнина. Натрупаната мазнина може да се прегрее и да започне да пуши или да се запали.

Външност на фурната:

- Отвън фурната Ви може да бъде почиствана лесно с мек сапун и вода. Уверете се, че сапунът е отстранен с влажно парче и подсушете отвън с мека кърпа.

Панел за управление:

- Отворете вратичката преди почистване, за да деактивирате панела за управление. Трябва да внимавате при почистване на панела за управление. С помощта на парче плат, намокрено само с вода, леко избършете панела, докато не бъде почистен. Избягвайте използването на обилно количество вода. Не използвайте никакви химически или абразивни средства за почистване.

Въртяща чиния и нейната опора:

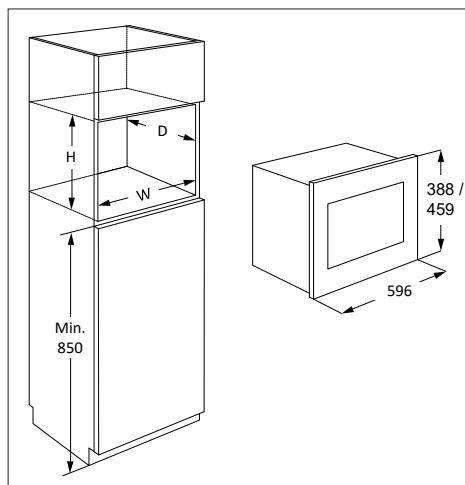
- Свалете въртящата чиния и нейната опора от фурната. Измийте въртящата чиния и нейната опора с мек сапунен разтвор. Подсушете с меко парче плат. Въртящата чиния и опората ѝ могат да се мият в съдомиялна.

Стойка:

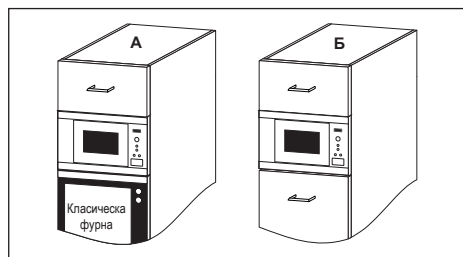
- телажът да бъдат измивани в мек миещ разтвор и подсушавани. Стелажът могат да се мият безопасно в съдомиялни машини.
- **ВАЖНО!** Почиствайте редовно фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна. Неподдържането на чистота на фурната може да предизвика изхабяване на повърхността, което може сериозно да повлияе на срока на годност на уреда и е възможно да предизвика опасни ситуации.

- Внимавайте да не разместите въртящата се поставка, докато изваждате съдовете от уреда.
- **ВАЖНО!** Не бива да се използват устройства за почистване с пара.
- Тази микровълнова фурна е предназначена за вграждане.
- Уредът не трябва да бъде поставян в шкаф.
- Този уред и неговите изложени на достъп части се загряват по време на използване. Избягвайте да докосвате нагорещени елементи.
- **ВНИМАНИЕ!** Дръжте децата далече от вратичката и откритите части, които могат да се нагорещят, когато грилът се използва. Децата трябва да стоят далече, за да се предотвратят изгаряния.
- **ВАЖНО!** Не използвайте продуктите от търговската мрежа за почистване на печки, пароструйни уреди, абразивни, агресивни почистващи средства, нищо което съдържа натриева основа или абразивни гъби върху никоя част от микровълновата си фурна.

## 2. ИНСТАЛАЦИЯ



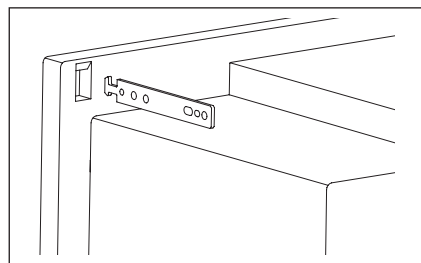
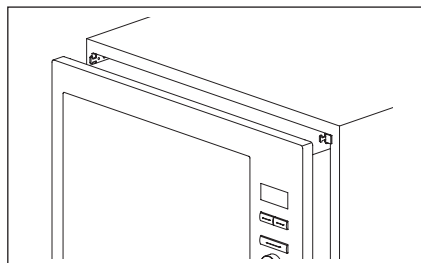
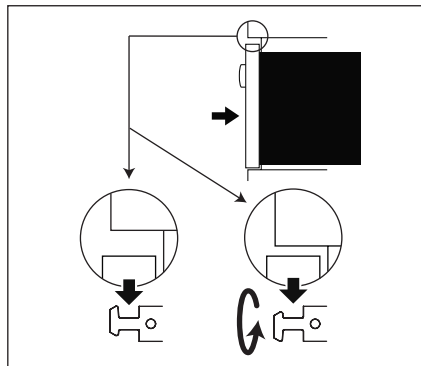
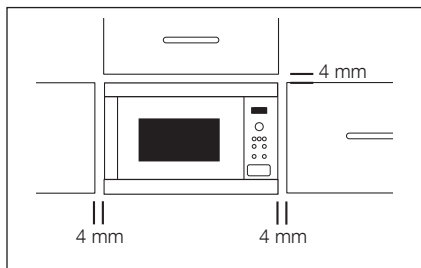
Микровълновата може да бъде монтирана в позиции А или Б:



Позиция	Размер на нишата		
	Ш	Д	В
А	562 x 550	x 450	
Б	562 x 500	x 450	

Размери в (мм)

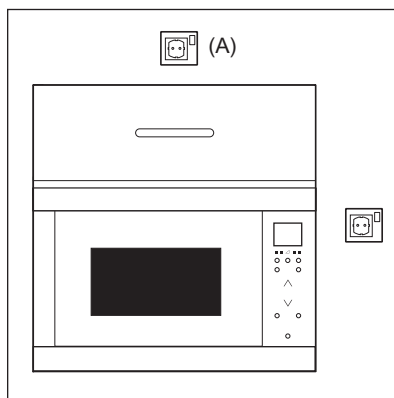
## 2.1 Инсталация на уреда



1. Отстранете всички части от опаковката и проверете внимателно за следи от увреждане.
2. Поставете закрепващите кукички към кухненския шкаф като използвате приложеното указание и шаблон.

3. Поставете уреда бавно в кухненския шкаф без да прилагате сила. Уредът трябва да се повдигне върху закрепващите кукички и след това да се спусне в мястото. В случай на пречка по време на закрепването, кукичката може да се отвърти обратно. Предната рамка на фурната трябва да прилепне плътно към предния отвор на шкафа.
4. Проверете дали уредът е стабилен и не се клати. Проверете дали има пролука 4 мм между горната врата на шкафа и горната страна на панела (вижте диаграмата).

## 2.2 Свързване на уреда към електрическото захранване



- Електрическият контакт трябва да е лесно достъпен, за да може уредът лесно да бъде изключен в спешен случай. Иначе трябва да бъде възможно да се прекъсне захранването на фурната чрез вграждане на прекъсвач в електрическата инсталация като се спазват правилата за окабеляване.
- Захранващият кабел може да бъде сменен само от електротехник.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел избягване на евентуална опасност.
- Контактът не трябва да бъде разположен зад шкафа.
- Най-доброто място е над шкафа, виж (A).
- Свържете уреда към монофазен променлив ток 220-240 V/50 Hz с правилно монтиран заземен контакт.

Контактът трябва да има 16 А предпазител.

- Преди инсталация вържете връзка на захранващия кабел, за да улесните прокарването му до точка (А) при инсталацията.
- При поставяне на уреда във висок шкаф, НЕ опъвайте електрическия кабел.
- Не потапяйте щепсела и захранващия кабел във вода или друга течност.
- Не допускайте преминаването на захранващия кабел по гореща или по остра повърхност, като например зоната на вентилация на горещ въздух в задната горна част на фурната.

### 2.3 Допълнителни препоръки

Не използвайте микровълновата фурна за термична обработка на мазнина за пържене (използване като фритюрник). Температурата не може да бъде контролирана и мазнината може да се запали. За приготвяне на пуканки използвайте само специални продукти за микровълнова.

Лица с ПЕЙСМЕЙКЪРИ трябва да се консултират със своя лекар или с производителя на пейсмейкъра за предпазни мерки, отнасящи се до микровълнови фурни.

Никога не допускайте да попаднат и не пъхайте предмети в отворите за заключване на вратичката и във вентилационните отвори. В случай на разлив, незабавно изключете фурната и прекъснете захранването от електрическата мрежа, след което се свържете с упълномощен сервизен техник на ELECTROLUX.

Никога не модифицирайте фурната по никакъв начин.

Използвайте само въртяща чиния и подложка за нея, предназначени специално

за тази фурна. Не използвайте фурната без въртящата чиния.

За да предотвратите счупване на въртящата чиния:

- Преди да я почиствате с вода, я оставете да се охлади.
- Не поставяйте горещи храни или горещи съдове на студена въртяща чиния.
- Не поставяйте студени храни или студени съдове на гореща въртяща чиния.

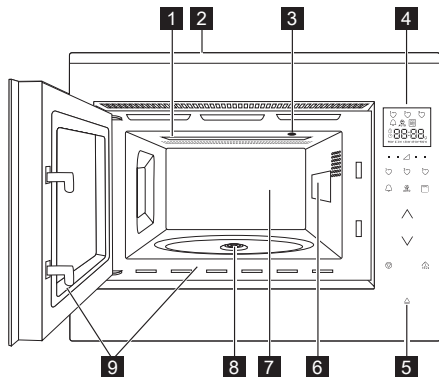
При микровълново затопляне не използвайте пластмасови опаковки, ако фурната е все още гореща след използването на режими ГРИЛ и ГРИЛ С МИКРОВЪЛНОВА, тъй като е възможно да се разтопят. Пластмасовите съдове не бива да бъдат използвани при гореизброените режими, освен ако производителят им не декларира, че те са подходящи.

Нито производителят, нито търговският представител могат да поемат отговорност за повреди на фурната или телесни наранявания, причинени в следствие на неспазване на процедурата за правилно електрическо свързване. Епизодично могат да се образуват водни пари или капки по стените на фурната или около уплътненията на вратичката и по уплътнителните повърхности. Това е нормално явление и не е признак на теч на микровълновата фурна или неизправност.

Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

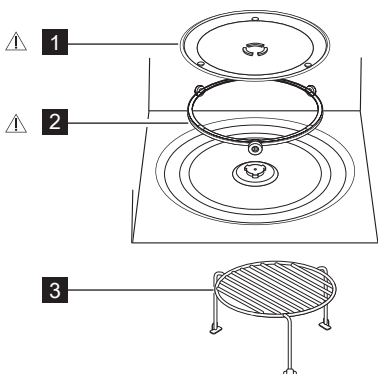
## 3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА

### 3.1 Микровълнова фурна



- 1 Нагряващ елемент на грила
- 2 Преден панел
- 3 Вътрешно осветление
- 4 Панел за управление
- 5 Бутон за отваряне на вратата
- 6 Направляващ капак за микровълните  
(не сваляйте)
- 7 Вътрешно пространство на фурната
- 8 Уплътнение
- 9 Уплътнения на вратичката и  
уплътнителни повърхности

### 3.2 Аксесоари



Проверете дали са доставени следните принадлежности:

- 1 Въртяща чиния
- 2 Опора на въртящата чиния

### 3 Стойка

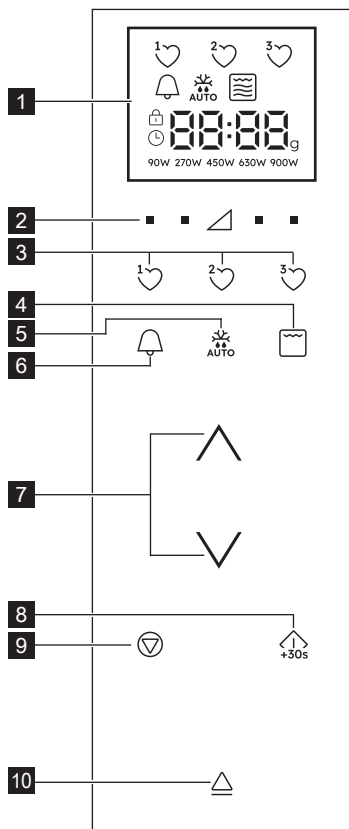
- Разположете опората на въртящата чиния върху дъното на вътрешността на фурната.
- После поставете въртящата чиния на опората ѝ.
- За да предотвратите повреди на въртящата чиния, повдигайте достатъчно съдовете и контейнерите над повърхността ѝ, когато ги изваждате от фурната.

**i** Когато поръчвате принадлежности, моля упоменете на Вашия търговски или сервизен представител на ELECTROLUX два елемента: наименование на частта и наименование на модела.

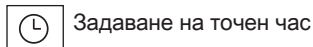
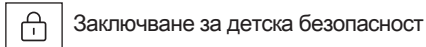
### **⚠** ВНИМАНИЕ!

Не включвайте микровълновата фурна без описаните аксесоари да са поставени.

### 3.3 Панел за управление



1 Индикатори на цифровия дисплей:



2 Бутони ниво на мощност

3 Бутони за любими

4 Бутон Грил

5 Бутон за автоматично размразяване

6 Бутон кухненски таймер

7 Нагоре/Надолу

8 Бутон старт/потвърждение/бърз старт

9 Бутон стоп

10 Бутон за отваряне на вратата

## 4. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

### 4.1 Включване

При първоначалното включване на фурната ще имате възможност да настроите часовника. Часовникът на фурната е 24 часов.

1. Фурната ще издаде звуков сигнал и всички икони върху дисплея ще присветнат за половин секунда. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано "on" или "oFF".


- 2a. За изключване на часовника натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано "oFF", след което натиснете бутон **СТАРТ**. Фурната е готова за експлоатация.

**i** Ако сте изключили часовника и желаете да го включите отново, натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** и следвайте указанията в точка 2б.

2b. За включване на часовника натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “on”, след което натиснете бутон **СТАРТ**.

**Пример:** За да настроите часовника на 18:45.

1. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да настроите часа.
2. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.
3. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да настроите минутите.
4. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

 След като часовникът бъде сверен, точният час ще се показва върху дисплея.

## 4.2 Режим на готовност (икономичен режим)

Фурната автоматично влиза в режим на готовност, ако в рамките на 5 минути не бъде предприето никакво действие.

**Пример:** Ако часовникът не е бил настроен: Дисплеят ще се изключи.

За изход от режима на готовност отворете вратата, натиснете някой от бутоните или завъртете прибора за управление.

**Пример:** Ако часовникът е бил настроен: След изтичане на петминутния период, точният час ще бъде показан.

## 4.3 Настройване на часовника, след като точният час е бил зададен

Можете да настройвате часовника и след като точният час е вече зададен.

**Пример:** Промяна от 18.45 към 19.50.

1. Натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Натиснете бутон **СТАРТ**.
3. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано 19.
4. Натиснете бутон **СТАРТ**.
5. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано 50.
6. Натиснете бутон **СТАРТ**.

## 4.4 Отмяна на часовника и задаване режим на готовност (Икономичен режим)

1. Натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “oFF”.

3. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

## 4.5 Заклучване за детска безопасност

Това е функция за безопасност, която предотвратява нежелано включване на фурната от деца. Докато е активирано, никоя от функциите на фурната не може да бъде включена.


Активирането и деактивирането на функцията Заклучване за детска безопасност може да бъде изпълнено единствено, когато фурната не функционира.

**Пример:** Заклучване

Натиснете и задръжте бутон **СТОП**, докато символ ‘Заклучване за детска безопасност’ бъде изобразен върху дисплея.

**Пример:** Отключване

Натиснете и задръжте бутон **СТОП**, докато символът ‘Заклучване за детска безопасност’ се изключи.

 Докато функцията е активна, всички бутони, с изключение на **СТОП** са деактивирани.

## 4.6 Първоначално почистване


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. раздел „Профилактика и почистване“

- Извадете всички аксесоари от микровълновата фурна.
- Внимателно почистете вътрешната част на фурната с навлажнена мека кърпа.

## 4.7 Предварително затопляне

Преди първоначална употреба, изпълнете предварително затопляне при празна фурна.

1. Задайте функцията .
2. Оставете фурната да работи в продължение на 30 минути.
3. Изключете фурната и изчакайте, докато се охлади.
4. Почистете вътрешната част на фурната с навлажнена мека кърпа и подсушете внимателно.

Възможно е от фурната да бъдат излъчени миризма и дим. Уверете се, че помещението е добре проветрено

## 5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ

### 5.1 Нива на мощност на микровълновата фурна

**Пример:** За подгриване на супа за 2 минути и 30 секунди на 630 W микровълнова мощност.

1. Натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ** от дясната страна на триъгълника, докато бъде показано '630 W'.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да въведете желаното времетраене..
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.



Докато фурната е в режим микровълново готвене, можете да регулирате нивото на мощност чрез натискане на бутон точно под желаната настройка.

Можете да зададете нивото на мощност по време на работа на фурната, като натиснете и задържите желания бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**, докато настройката бъде маркирана върху дисплея.

Прекалено висока мощност или прекалено продължително готвене могат да прегреят храната, предизвиквайки пожар.

Ако бъде избрана мощност от 900 W,

максималното време за микровълново готвене, което може да бъде зададено е 15 минути.

В случай че фурната работи в произволен режим за 3 или повече минути, вентилаторът ще остане включен 2 минути, след като готвенето завърши. При отваряне на вратата той ще спре, а когато я затворите - ще се включи отново, докато двете минути не изтекат (включително времето, през което вратата е била отворена). Ако фурната работи за по-малко от 3 минути, вентилаторът няма да се включи.

След приключване на готвенето въртящата се чиния ще продължи хода си, докато съдът за готвене достигне първоначалното си положение. Вътрешното осветление ще остане включено до завършване хода на въртящата се чиния, или в продължение на 5 секунди (по-дългото от двете). След края на процеса ще прозвучи аудио сигнал. Ако през това време вратата бъде отворена, въртенето ще се преустанови.

### 5.2 Нива на мощност

Power setting	Suggested use
900 W/ ВИСОКО	Използва се за готвене или предварително подгриване - (напр. супа, печено, храна от консерва, топли напитки, зеленчуци, риба и др).
630 W	Използва се за дълго готвене на плътна храна като печен джолан, месно руло и ястия на плата, а също за деликатни блюда като сос със сирене и бисквитена торта. При тази ниска мощност сосът няма да изкипи и храната ще се сготви равномерно без преваряване по краищата.
450 W	ътни храни, които се нуждаят от продължително готвене при конвенционално готвене, (напр. ястия от говеждо), се препоръчва тази настройка на силата, за да бъде месото крехко.
270 W/ РАЗМР- АЗЯВАНЕ	Изберете тази настройка на мощността, за да сте сигурни, че ястието ще се размрази равномерно. Тази настройка също е идеална за варене на ориз, паста, кнедли и крем карамел.
90 W	За деликатно размразяване, (напр. сладкарски крем или сладкарско тесто).
0 W	За престояване/кухненски хронометър.

W = WATT

## 5.3 Намалена степен на мощност

Режим на готвене	Стандартно време	Намалена степен на мощност
Микровълнова 900 W	15 минути	Микровълнова 630 W
Грил	10 минути	Грил 500 W
Грил с микровълнова	10 минути	Грил 500 W

## 5.4 Регулиране на времетраенето по време на готвене

Имате възможност да регулирате времетраенето по време на готвене.

**Пример:** Добавяне на 2 минути (120 секунди) с помощта на бутон **СТАРТ**.

1. Натиснете бутон **СТАРТ** четири пъти. Времетраенето ще бъде увеличено със 120 секунди.

## 5.5 Употреба на бутон **СТОП**


Натиснете бутон **СТОП** веднъж, за да влезете в режим Пауза.

Натиснете повторно бутон **СТОП**, за да отмените времетраенето за готвене.

## 5.6 Кухненски таймер


Задаване на кухненски таймер.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да въведете желаното времетраене.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**. Таймерът ще стартира автоматично.

 Докато таймерът е активиран, времетраенето може да бъде удължено чрез завъртане на контролния регулатор или натискане на бутон **СТАРТ**. Функцията таймер може да бъде използвана единствено, докато фурната не функционира.

## 5.7 Бърз старт

Можете директно да стартирате готвене на 900 W/ВИСОКА за 30 секунди чрез натискане на бутон **СТАРТ**.

 За добавяне на още време, натиснете бутон **СТАРТ**.

## 5.8 Изключване на звука

Функцията служи за изключване на звука.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** 3 пъти, докато върху дисплея се изпише 'Soun'.

2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано "oFF".

3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

Включване на звука.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** 3 пъти, докато върху дисплея се изпише 'Soup'.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано "on".
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

## 5.9 Пауза

Поставяне в пауза, докато фурната работи на микровълнов режим.


1. Натиснете бутон **СТОП** или отворете вратата.
2. Фурната може да бъде поставена в пауза за период до 5 минути.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**, за да продължите готвенето.

## 5.10 Грил и Грил с микро вълнова

Тази микровълнова фурна има два режима на готвене грил:


Само Грил

Грил с микровълнова

 **ВАЖНО!** За печене на грил се препоръчва използването на високата или на ниската скара. При пускането на грила за първи път можете да доловите дим или миризма на изгоряло, това е нормално и не показва повреда на фурната. За да избегнете този проблем, при първото пускане на фурната го включете без храна за 30 минути.

1. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да въведете желаното времетраене.
2. Натиснете бутон **ГРИЛ** веднъж за влизане в режим Грил с Микровълнова (грил + микровълново готвене), след което натиснете бутон **СТАРТ**. Натиснете отново бутон **ГРИЛ**, за да изберете самостоятелно действие на режим Грил.

### 3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

 При работа в режим Грил с Микровълнова, нивата на микровълнова мощност 90 W и 900 W не са достъпни. За изход от режими Грил с Микровълнова или Грил натиснете бутон **ГРИЛ**, докато върху дисплея не остане единствено символът за микровълново готвене.


## 5.11 Любими


Фурната разполага с 3 любими рецепти.

- <sup>1</sup>♥ Меко масло
- <sup>2</sup>♥ Разтопен шоколад
- <sup>3</sup>♥ Кекс в чаша

**Пример:** Разтопяване на масло.

1. Натиснете еднократно бутон **ЛЮБИМИ 1**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да изберете теглото.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

 Ако върху сегментите на дисплея се показва въртяща се фигура, това означава, че храната трябва да бъде разбъркана или преобърната. За да продължите готвенето, натиснете бутон **СТАРТ**. Функцията за автоматично размразяване ще спре, след като зададеното времетраене изтече. Нивата на мощност за предварително зададените Любими рецепти не могат да бъдат променени. Могат да бъдат приготвени 1-4 кейка в чаша.

 **ВНИМАНИЕ!** Шоколадът може да се нагорещи много! В случай че шоколадът се нуждае от по-продължително време за приготвяне, добавете 10 секунди. Бъдете внимателни при приготвянето на шоколада, тъй като може да прегори.

Замяна на Любими рецепти с Ваши собствени.

1. Натиснете бутон за задаване **НИВО НА МОЩНОСТ**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да въведете желаното времетраене.
3. Натиснете и задръжте бутонът **ЛЮБИМИ**, който желаете да настроите, докато чуете еднократен звук сигнал и съответната сърце светне.

Връщане на Любими към фабрично зададените настройки.

1. Натиснете бутон **СТОП**.
2. Натиснете и задръжте **НИВО НА МОЩНОСТ 450 W** за 3 секунди. Фурната ще възстанови фабричните настройки на Любими.

## 5.12 Автоматично размразяване


С помощта на тази функция фурната автоматично избира правилните режим и времетраене за готвене в зависимост от теглото на храната.

Можете да изберете между 2 менюта за автоматично размразяване.

1. Автоматично размразяване: Месо/риба/птици
2. Автоматично размразяване: Хляб





**Пример:** Размразяване на пържола с тегло от 0,2 кг.

1. Изберете менюто за автоматично размразяване с еднократно натискане на бутон **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да изберете теглото.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

 Ако върху сегментите на дисплея се показва въртяща се фигура, това означава, че храната трябва да бъде разбъркана или преобърната. За да продължите готвенето, натиснете бутон **СТАРТ**. Функцията за автоматично размразяване ще спре, след като зададеното времетраене изтече. Регулирането на времетраене/мощност при автоматично размразяване не е достъпно.

## 6. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ


### 6.1 Любими

Любими	Тегло	Бутон	Процедура
Меко масло	0.05-0.25 kg	1 	• Поставете маслото в съд от огнеупорно стъкло. Разбъркайте добре след готвене.
Разтопен шоколад	0.1-0.2 kg	2 	• Разчупете шоколада на малки парченца. Поставете ги в съд от огнеупорно стъкло. След прозвучаване на звуковия сигнал разбъркайте добре. Разбъркайте добре след готвене.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Шоколадът може да се нагорещи много! В случай че шоколадът се нуждае от по-продължително време за приготвяне, добавете 10 секунди. Бъдете внимателни при приготвянето на шоколада, тъй като може да прегори.</div>			
Кекс в чаша	1-4 чаши	3 	• Пригответе кекса според описанието в рецептата. Поставете чашата близо до ръба на въртящата чиния. След приготвяне изчакайте 30 секунди.

### 6.2 Рецепти за кекс в чаша

Шоколадов кекс в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2 супени лъжици (12 г)	какао на прах
2½ супени лъжици (30 г)	пудра захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супена лъжица (15 г)	растително масло
¼ чаена лъжичка	екстракт от ванилия
1	средно голямо яйце

Начин:


1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло, екстракта от ванилия и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте . Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата. Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Декорирайте с маслен шоколадов крем.

Пояснение: Ако желаете да пригответе портокалов кекс със шоколад в чаша, заменете екстракта от ванилия с ½ чаена лъжичка портокалов екстракт.

Кекс в чаша, поръсен с лимон	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2½ супени лъжици (30 г)	фина захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
1 чаена лъжичка	лимонови кори
1	средно голямо яйце
Топинг:	1 супена лъжица лимонов сок, смесен с 2 супени лъжици фина захар


Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло, лимоновите кори и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте . Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.
5. Пригответе топинг за поръсване, смесвайки лимоновия сок с фина захар.
6. След изпичане отлепете кекса, пробийте цялата повърхност на кората с шиш, след което поръсете с топинг целия кекс и изчакайте 30 секунди.

### Кекс с морков в чаша

Съставки за 1 чаша:	
2 супени лъжици (20 г)	обикновено брашно
2½ супени лъжици (30 г)	мека кафява захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
¼ чаена лъжичка	канела
¼ чаена лъжичка	смляно индийско орехче
1 супена лъжица	смлени бадеми
1½ супени лъжици (15 г)	слънчогледово масло
	кора от ½ портокал
30 г	настъргани моркови
1	средно голямо яйце
Топинг крем:	15 г масло, омекнало 40 г захарна глазура, 40 г пълномаслено крема сирене, ¼ чаена лъжичка портокалов сок

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете слънчогледовото масло, портокаловите кори, настъргания морков и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте . Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.
5. Пригответе топинга, като смесите масло, захарна глазура, крема сирене и портокалов сок.


Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Оставете кекса да изстине. след което добавете топинга.

### Ябълков кекс в чаша

Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2 супени лъжици (30 г)	мека кафява захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
¼ чаена лъжичка	канела
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
1	средно голямо яйце
1½ супени лъжици (30 г)	ябълково пюре
половин (7 г)	бисквита дайджестив, натрошена

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки (с изключение на бисквитата) в чаша, разбъркайте добре с вилица.
  2. Добавете растителното масло и яйцето, след което разбъркайте добре.
  3. Внимателно превъртете ябълковото пюре с лъжичка, така че в сместа да се получат ивици.
  4. Посипете с натрошената бисквита дайджестив.
  5. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
  6. За готвенето използвайте . Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.
- Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.


Поставете топинг от лъжица ванилов сладолед.



**ВНИМАНИЕ!** Ябълковото пюре ще бъде нагорещено.


Малинов кекс в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2½ супени лъжици (30 г)	фина захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
½ чаена лъжичка	екстракт от ванилия
1	средно голямо яйце
1½ супена лъжица	малинов конфитюр без семки

Начин:




1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Превъртете конфитюра с лъжичка, така че в сместа да се получат ивици.
4. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
5. За готвенето използвайте . Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата. Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило. Декорирайте с маслен ванилов крем.

Кекс от фъстъчено масло в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2 супени лъжици (30 г)	мека кафява захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
¼ чаена лъжичка	екстракт от ванилия
2 супени лъжици (30 г)	леко фъстъчено масло
1	средно голямо яйце

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло, екстракта от ванилия, фъстъченото масло и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте . Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата. Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило. Намажете с течен шоколад. Пояснение: Използвайте хрупкаво фъстъчено масло, в зависимост от предпочитанията Ви.

### 6.3 Автоматично размразяване

Автоматично размразяване	Тегло	Бутон	Процедура
Месо/риба/птици (Цели риби, рибен стек, рибено филе, пилешки крака, пилешки гърди, кайма, стек, пържоли, бургери, наденички)	0,2-1,0 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поставете храната в тава в центъра на въртящата чиния.</li> <li>• Когато прозвучи звуковия сигнал, обърнете храната, пренаредете я и отделете. Защитете тънките части и горещите места с алуминиево фолио.</li> <li>• След размразяване увийте в алуминиево фолио за 15-45 мин, докато се размрази добре.</li> <li>• Кайма: Когато прозвучи звуковият сигнал, обърнете храната. Извадете размразените части, ако е възможно.</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  Не е подходящо за цели птици.         </div>			
Хляб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпределете в тавата в средата на въртящата се чиния. При 1,0 кг разпределете директно върху въртящата чиния.</li> <li>• Когато прозвучи звуковият сигнал, обърнете, пренаредете и извадете размразените късове.</li> <li>• След размразяване покрийте с алуминиево фолио и оставете да престои 5-15 минути, докато се размрази добре.</li> </ul>



Въведете само теглото на храната. Не включвайте теглото на съда. За храните, които тежат повече или по-малко от теглата/количествата, упоменати в таблицата, използвайте ръчен режим на работа. Крайната температура ще варира в зависимост от началната температура. Стековете и хапките трябва да бъдат замразени в един слой. След обръщане защитете размразените части с малки, равни парчета алуминиево фолио.

## 6.4 Подгръване на храна и напитки

Храна/напитки	Количество - г/мл -	Настройка	Степен на мощност	Време - мин -	Метод
Мляко, 1 чаша	150	Микро	900 W	1	не покривай
Вода, 1 чаша	150	Микро	900 W	2	не покривай
6 чаши	900	Микро	900 W	8-10	не покривай
1 блюдо	1000	Микро	900 W	9-11	не покривай
Плато	400	Микро	900 W	4-6	наръсете малко вода върху соса, покрийте, разбъркайте по средата на времето за подгръване
Супа/Задушено	200	Микро	900 W	1-2	покрийте, разбъркайте след затоплянето
Зеленчуци	500	Микро	900 W	3-5	ако е необходимо, долейте малко вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за подгръване
Месо, 1 резен <sup>1)</sup>	200	Микро	900 W	3	залейте отгоре тънко със соса, покрийте
Рибено филе <sup>1)</sup>	200	Микро	900 W	3-5	покрийте
Сладкиш, 1 парче	150	Микро	450 W	½-1	поставете в съд за сладкиш
Бибешка храна, 1 бурканче	190	Микро	450 W	½-1	прехвърлете в подходящ съд за микровълнова, след подгръването разбъркайте добре и опитайте температурата
опене на маргарин или масло <sup>1)</sup>	50	Микро	900 W	½	покрийте
Топене на шоколад	100	Микро	450 W	3-4	разбъркайте периодично

<sup>1)</sup> от хладилника

## 6.5 Размразяване

Храна	Количество -г-	Настройка	Степен на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Гулаш	500	Микро	270 W	8-9	разбъркайте по средата на времето за размразяване	10-30
Сладкиш, 1 парче	150	Микро	90 W	1-3	поставете в съд за сладкиш	5
Сладкиш	250	Микро	270 W	3-5	разстелете равномерно, обърнете по средата на времето за размразяване	5

## 6.6 Готвене на замразени храни

Храна	Количество -г-	Настройка	Степен на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Рибено филе	300	Микро	900 W	9-11	покрийте	2
Плато	400	Микро	900 W	8-10	покрийте, разбъркайте след 6 минути	2

## 6.7 Готвене и печене на грил

Храна	Количество -г-	Настройка	Степена на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Броколи/ Грах	500	Микро	900 W	6-8	добавете 4-5 с.л. вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за готвене	-
Моркови	500	Микро	900 W	9-11	нарежете на кръгчета, добавете 4-5 с.л. вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за готвене	-
Песа	1000	Микро Грил с миковълнова	450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup>	подправете на вкус, поставете на грамофона, обърнете след <sup>1)</sup>	10
Рамстек 2 броя	400	Грил Грил		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	поставете на стойка, обърнете след <sup>1)</sup> , подправете след печенето	
Запичане до покафеняване на огретена		Грил		12-15	Сложете съда на стойка	
Тост със сирене	1 плоче	Грил Грил	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	поставете 2 филийки хляб върху стойка, след което покрийте едната от тях със сирене и гответе <sup>1)</sup> , поставете препечената филийка върху сиренето, обърнете и гответе <sup>2)</sup>	
Замразена пица	400	Микро Грил с миковълнова	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	поставете върху грамофона <sup>1)</sup> поставете върху стелаж <sup>2)</sup>	



В случай че фурната работи в произволен режим за 3 или повече минути, вентилаторът ще остане включен 2 минути, след като готвенето завърши. При отваряне на вратата той ще спре, а когато я затворите - ще се включи отново, докато двете минути не изтекат (включително времето, през което вратата е била отворена). Ако фурната работи за по-малко от 3 минути, вентилаторът няма да се включи.


## 7. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

### 7.1 готварско оборудване, безопасно за миковълнова обработка

Готварско оборудване	Безопасно за миковълнова обработка	Коментари
Алуминиево фолио/ съдове от фолио	✓ / X	Малки парчета алуминиево фолио могат да бъдат използвани за защита на храната от прегреване. Дръжте фолиото най-малко на 2 см от стените на фурната, понеже може да се образува електрическа дъга. Не се препоръчват съдове от фолио, освен ако не са посочени от производителя, внимателно следвайте инструкциите.
Порцелан и керамика	✓ / X	По принцип порцелан, керамика, керамични съдове с глазура и костен порцелан са подходящи, с изключение на тези с метални декорации.
Стъклени съдове като напр. Ругех®	✓	Трябва да се внимава при употребата на фини стъклени съдове, понеже могат да се счупят или да се спукат, ако бъдат внезапно нагreti.

Метал	✗	Не се препоръчва употребата на метални съдове в микровълновата, понеже се образува електрическа дъга, която може да предизвика пожар.
Пластмаса/ полистирен напр. опаковки на храни за бързо хранене	✓	Трябва да се внимава, понеже някои съдове се деформират, топят се или се обезцветяват при високи температури.
Торби за замразяване/ печене	✓	Трябва да бъдат надупчени, за да може парата да излиза. Уверете се, че торбите са подходящи за микровълново приложение. Не използвайте пластмасови или метални връзки, понеже могат да се стопят или да се запалят при образуване на електрическа дъга.
Хартиени чинии, купички и кухненска хартия	✓	Използвайте само при подгръване за абсорбиране на влагата. Трябва да се внимава, понеже прегряването може да предизвика пожар.
Сламени и дървени съдове	✓	Винаги наблюдавайте фурната при използване на тези съдове, понеже прегряването може да предизвика пожар.
Рециклирана хартия и вестници	✗	Могат да съдържат метални екстракти, които биха образували електрическа дъга и могат да предизвикат пожар.

## 7.2 съвети за готвене с микровълновата фурна

съвети за готвене с микровълновата фурна	
Състав	Храна, богата на мазнини или захар (напр. коледен пудинг, пай от кайма) има нужда от по-малко време за подгръване. Трябва да се внимава, понеже прегряването може да предизвика пожар.
Размер	За постигане на равномерна топлинна обработка пригответе всички парчета с еднакъв размер.
Температура на храната	Първоначалната температура на храната оказва влияние на нужното време за приготвяне. Направете разрези в храни с пълнежи, (например понички със сладко), за да изпуснете топлината и парата.
Подредба	Поставете най-дебелите части от храната откъм външната страна на съда - (напр. пилешките бутчета).
Покриване	Използвайте вентилирано фолио за микровълнова или подходящ капак.
Пробиване	Храни с черупка, кожа или мембрана трябва да бъдат надупчени на няколко места преди готвене или подгръване, понеже се образува пара, която би могла да предизвика експлозия - (напр. картофи, риба, пиле, наденички).
	 <b>ВАЖНО!</b> Яйцата не бива да бъдат загревани с микровълни, понеже могат да експлодират, дори след приключване на готвенето, (напр. на очи, твърдо сварени).
Бъркане, обръщане и пренареждане	От основна важност за равномерно сготвяне е храната да се бърка, обръща и пренарежда по време на приготвяне. Винаги бъркайте и пренареждайте от външната страна в посока към центъра.
Престой	Необходимо е храната да се остави да престои след приключване на готвенето, за да се даде възможност на топлината да се разпредели равномерно из нея.
Защита	Нагритите части могат да се предпазят с малки парчета фолио, които отразяват микровълните, (напр. крилца и крака на цяло пиле).



Използвайте топлоизолиращи кухненски ръкавици, когато вадите храната от фурната, за да предотвратите изгаряния. Винаги отваряйте съдовете, пакетите за пуканки, торбички за готвене в микровълнова и др. далече от лицето и ръцете, за да предотвратите изгаряне от пара. Винаги стойте настрана от вратичката на фурната, когато я отваряте, за да предотвратите изгаряне от излизащата пара и топлина. Нарязвайте пълнени ястия след подгръването им, за да изпуснете парата и да предотвратите изгаряне.

## 8. КАКВО ДА ПРАВЯ, АКО

Проблем	Проверете дали . . .
Микровълновата не работи нормално?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Предпазителите в кутията за предпазителите са изправни.</li> <li>Електрическият ток не е спрял.</li> <li>Ако предпазителите продължат да горят, моля, свържете се с квалифициран електротехник.</li> </ul>
Микровълновият режим не работи?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вратичката е добре затворена.</li> <li>Уплътненията на вратичката и повърхностите им са чисти.</li> <li>Бутон <b>СТАРТ</b> е бил натиснат.</li> </ul>
Въртящата чиния не се върти?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Опората на въртящата чиния е правилно свързана към задвижването.</li> <li>Съдът във фурната не стърчи извън въртящата чиния.</li> <li>Храната не стърчи извън ръба на въртящата чиния, пречейки ѝ да се върти.</li> <li>Няма нещо във вдлъбнатината под въртящата чиния.</li> </ul>
Микровълновата не се изключва?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Изключете уреда от кутията с предпазителите.</li> <li>Свържете се с упълномощен сервизен представител на ELECTROLUX.</li> </ul>
Вътрешната лампа не работи?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Свържете се с Вашия упълномощен сервизен представител на ELECTROLUX. Вътрешното осветление може да бъде заменено единствено от обучен сервизен техник на ELECTROLUX.</li> </ul>
На храната ѝ трябва повече време да се подгрее и да се сготви отколкото преди?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Задайте по-дълго време за готвене (двойно количество = припл. двойно време) или,</li> <li>Ако храната е по-студена от обикновено, обръщайте или завъртете от време навреме или,</li> <li>Задайте по-висока степен на мощност.</li> </ul>
Вратата не се отваря поради прекъсване на захранването?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отворете вратата внимателно, като я издръпате навън при долния десен ъгъл на стъклото.</li> </ul>

## 9. СПЕЦИФИКАЦИИ

Захранващо напрежение AC	220-240 V, 50 Hz, монофазно						
Предпазител Разпределение линия/прекъсвач	Минимална 16 A						
Необходима мощност AC:	<table border="0"> <tr> <td>Микровълнова</td> <td>1.4 kW</td> </tr> <tr> <td>Грил</td> <td>0.85 kW</td> </tr> <tr> <td>Микровълновawave/Грил</td> <td>2.20 kW</td> </tr> </table>	Микровълнова	1.4 kW	Грил	0.85 kW	Микровълновawave/Грил	2.20 kW
Микровълнова	1.4 kW						
Грил	0.85 kW						
Микровълновawave/Грил	2.20 kW						
Исходна мощност:	<table border="0"> <tr> <td>Микровълнова</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Грил</td> <td>800 W</td> </tr> </table>	Микровълнова	900 W (IEC 60705)	Грил	800 W		
Микровълнова	900 W (IEC 60705)						
Грил	800 W						
Микровълнова честота	2450 MHz <sup>1)</sup> (Група 2 / Клас Б)						
Външни размери:	NMB6G261UB 596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Д)						
Размери на вътр. пространство	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) <sup>2)</sup>						
Обем на фурната	26 литра <sup>2)</sup>						
Въртяща чиния	Ø 325 mm, стъкло						
Тегло	припл. 19,5 кг						

<sup>1)</sup> Този продукт изпълнява изискванията на Европейския стандарт EN55011. В съответствие със стандарта този продукт е класифициран като уред от група 2 клас Б. Група 2 означава, че уредът целево генерира радиочестотна енергия под формата на електромагнитно излъчване за топлинна обработка на храна. Клас Б оборудване означава, че уредът е подходящ за използване в домакински сгради.

<sup>2)</sup> Вътрешната вместимост е изчислена чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина. Действителната вместимост на храна е по-малка.


## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### Продуктова информация относно консумацията на енергия и максималното време за достигане на приложимия режим на работа при ниска мощност

Консумация на енергия в режим на готовност с включен дисплей	0.8 W
Консумация на енергия в режим на готовност с изключен дисплей	0.5 W
Максимално необходимо време за автоматично достигане на приложимия режим на работа при ниска мощност е	5 минути

## 11. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Този продукт разполага с вътрешно осветление с клас на енергийна ефективност F.

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди.



Не изхвърляйте уредите, означени със символа, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## Vítejte u AEG. Děkujeme, že jste si vybrali náš spotřebič.



Praktické rady, brožury a informace o řešení problémů, servisu a opravách najdete na adrese [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Další recepty, tipy a rady pro řešení problémů najdete v aplikaci **My AEG Kitchen**, která je dostupná ke stažení.



Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	23
2. INSTALACE.....	27
3. POPIS SPOTŘEBIČE .....	29
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	30
5. PROVOZ .....	31
6. GRAFY VAŘENÍ.....	34
7. RADY A TIPY .....	38
8. CO DĚLAT KDYŽ.....	39
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	39
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	40
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ.....	40

## 1. ⚠️ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.
- Toto zařízení není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.
- **DŮLEŽITÉ! DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A PŘÍRUČKU USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ.**
- **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte spotřebič bez otočného talíře a nosiče otočného talíře. Nepouštějte spotřebič, pokud je prázdný.
- **VAROVÁNÍ!** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek

poškozené, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.

- **VAROVÁNÍ!** Pro nekompetentní osoby je nebezpečné provádět jakékoli servisní služby nebo opravy, jejichž součástí je odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.
- **VAROVÁNÍ!** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených obalech, protože by mohlo dojít k jejich explozi.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti hotelů, motelů a jiných residenčních prostředích; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).
- Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.
- Při vaření v mikrovlnné troubě není dovoleno použití kovových nádob na potraviny a nápoje.
- Pokud vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.
- Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, **NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA**. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
- Aby se předešlo popálení, musí se obsah dětských lahvíček nebo skleniček s dětskou výživou před konzumací protřepat nebo zamíchat a je nutné zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce

ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.

## 1.1 Údržba a čištění

Dvířka:

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

Vnitřek trouby:

- Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.
- Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji. Troubu pravidelně zahřívejte použitím grilu. Zbytky jídla nebo mastnoty mohou způsobit tvoření kouře nebo nepříjemného zápachu. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřivací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Vnější části trouby:

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

Ovládací panel:

- Deaktivujte ovládací panel otevřením dvířek trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete

pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem.

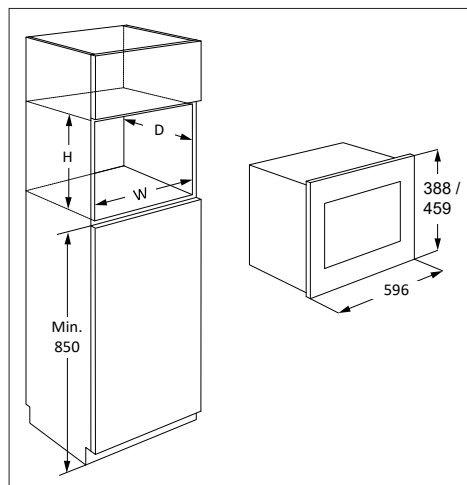
Otočný talíř a unášecí podnos:

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

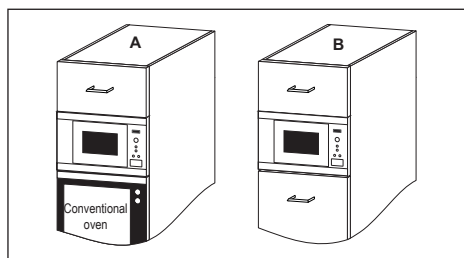
Rošt:

- Rošt byste měli umývat ve vodě s přidaným prostředkem na mytí nádobí a osušit. Rošt můžete mýt v myčce na nádobí.
- **DŮLEŽITÉ!** Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dát pozor, aby nedošlo k posunutí otočného talíře.
- **DŮLEŽITÉ!** Neměli byste používat parní čistič.
- Mikrovlnná trouba je navržena tak, aby se používala jako vestavěná.
- Spotřebič se nesmí umísťovat do skříňky.
- Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. Je třeba se vyhnout styku s horkými částmi.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od dvířek a přístupných částí, které mohou být při používání grilu horké. Děti by měly být udržovány v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.
- **DŮLEŽITÉ!** Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní čističe, drsné a hrubé čističe, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátěnky.

## 2. INSTALACE



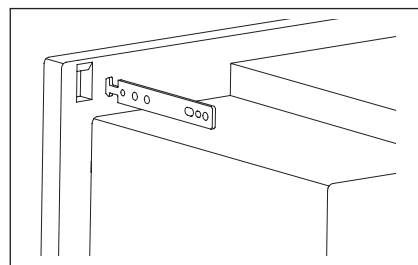
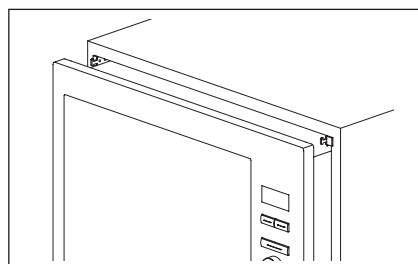
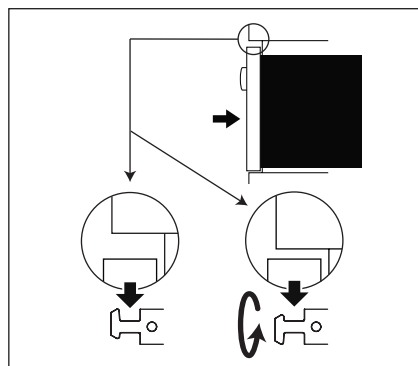
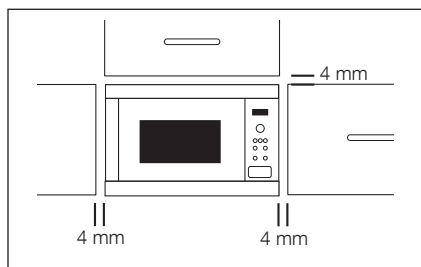
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562	550	450
B	562	500	450

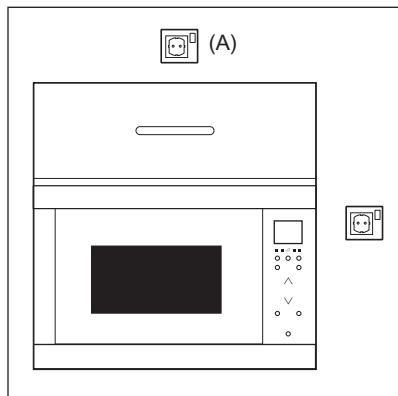
Měření v (mm)

### 2.1 Instalace spotřebiče



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

## 2.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 16 A pojistkou.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříň, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
- Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

## 2.3 Další doporučení

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádobí vyrobené pro tento účel.

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

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. V případě, že dojde k rozlítí, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

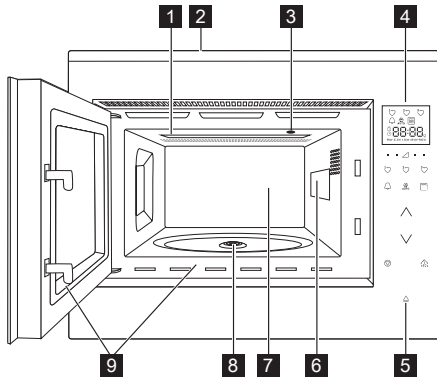
K vaření v mikrovlnné troubě nepoužívejte plastové nádoby je-li trouba stále horká z použití režimu GRILU nebo DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ, protože se mohou rozpustit. Nepoužívejte umělohmotné nádoby, jejichž výrobce výslovně nepovoluje jejich užívání pro výše uvedené režimy ohřevu.

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

Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

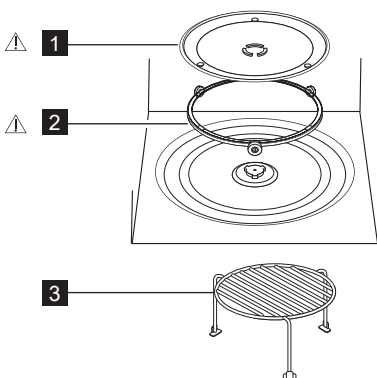
## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Mikrovlnná trouba



- 1** Topné těleso grilu
- 2** Přední panel
- 3** Žárovka v troubě
- 4** Ovládací panel
- 5** Tlačítko pro otevření dveří
- 6** Kryt vlnovodu (neodstraňujte)
- 7** Vnitřní prostor trouby
- 8** Těsnění
- 9** Těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch

### 3.2 Příslušenství



Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

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

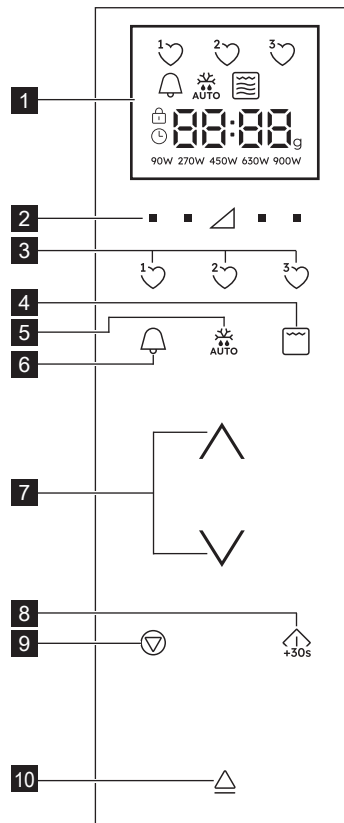
- Unášecí podnos otočného talíře umístěte na místo ve spodní části prostoru.
- Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
- Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

**i** Při objednávce příslušenství sdělte prodejci nebo zástupci autorizovaného servisu ELECTROLUX dvě věci: název části a název modelu.

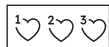
### **!** VAROVÁNÍ!

Nepouštějte mikrovlnnou troubu, pokud na ní nejsou nainstalovány tyto součásti.

### 3.3 Ovládací Panel



## 1 Indikátory digitálního displeje:



Oblíbené



Časovač



Automatické rozmrazování



Grilování



Duální grilování



Mikrovlny



Zastavit/Zrušit



Dětský bezpečnostní zámek



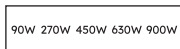
Nastavit hodiny



Prvky displeje



Hmotnost



Stupeň výkonu

- 2 Tlačítka nastavení výkonového stupně
- 3 Oblíbená tlačítka
- 4 Tlačítko Gril
- 5 Tlačítko Automatické rozmrazení
- 6 Tlačítko Časovač
- 7 Tlačítka Nahoru/Dolů
- 8 Start/Potvrdit/Tlačítko Rychlý start
- 9 Tlačítko Stop
- 10 Tlačítko pro otevření dveří

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 4.1 Zapojení

Při prvním zapojení trouby máte možnost provést nastavení hodin. Trouba má 24-hodinové hodiny.

1. Trouba zapípá a všechny ikony na displeji se na půl sekundy rozsvítí. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „on“ nebo „OFF“.
- 2a. Chcete-li hodiny vypnout, stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „OFF.“ a potom stiskněte tlačítko **START**. Trouba je připravená k použití.



Pokud jste hodiny vypnuli a chcete je znovu zapnout, dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ** a postupujte dle pokynů v bodu 2b.

- 2b. Chcete-li hodiny vypnout, stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „on“ a potom stiskněte tlačítko **START**.

**Příklad:** Hodiny chcete nastavit na 18:45.

1. Pro nastavení hodiny stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.
3. Pro nastavení minut stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
4. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.



Když jsou nastavené hodiny, na displeji se zobrazí čas.

### 4.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

Nebude-li trouba používána během 5 minut, automaticky přejde do pohotovostního režimu.

**Příklad:** Pokud nastavení hodin neproběhlo: Displej se vypne.

Pro ukončení pohotovostního režimu otevřete dveře, stiskněte libovolné tlačítko nebo otočte kolečkem.

**Příklad:** Pokud nastavení hodin proběhlo: Po uplynutí 5 minut se čas zobrazí.

### 4.3 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

**Příklad:** Změna z 18.45 na 19.50.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „19“.
4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „50“.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

#### 4.4 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (Úsporného režimu)

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „oFF“.
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

#### 4.5 Dětský bezpečnostní zámek

Trouba má bezpečnostní funkci, která brání náhodnému spuštění trouby dítětem. Jakmile bude zámek nastavený, žádná část mikrovlnné trouby se nespustí dokud nebude funkce zámku vypnuta.


Vypnutí nebo zapnutí zámku je možné pouze v případě, že trouba není spuštěná.

**Příklad:** Zapnutí zámku.


Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** dokud se nerozsvítí symbol „dětský zámek“.

**Příklad:** Vypnutí zámku.

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP**, dokud symbol „dětský zámek“ nezhasne.

 Je-li dětský zámek zapnutý, budou deaktivována všechna tlačítka s výjimkou tlačítka **STOP**.


#### 4.6 Prvotní vyčištění

 **UPOZORNĚNÍ!**  
Pročtěte si část „Údržba a čištění“.

- Vyndejte z mikrovlnné trouby všechno příslušenství.
- Opatrně vyčistěte vnitřní prostor trouby měkkým vlhkým hadrem.

#### 4.7 Předehřátí

Před prvním použitím trouby předehřejte.

1. Nastavte funkci .
2. Nechejte troubu 30 minut běžet.
3. Vypněte troubu a nechejte ji vychladnout.
4. Vyčistěte vnitřní prostor trouby měkkým vlhkým hadrem a pak ji pečlivě vysušte.


Z trouby může vycházet zápach nebo kouř. Přesvědčte se, že v místnosti dostatečně proudí vzduch.

## 5. PROVOZ

#### 5.1 Mikrovlnné vaření

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

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí „630 W“.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

 V režimu mikrovlnného vaření můžete nastavit výkonového stupně trouby stisknutím tlačítka přímo pod požadovaným nastavením.

Výkonový stupeň můžete nastavit ve chvíli, kdy je trouba spuštěná stisknutím a přidržením požadovaného tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení výkonu. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

V případě, že jste vybrali 900 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 15 minut.

Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně otevření dveří). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

Po dokončení vaření se bude otočný talíř i nadále otáčet, dokud se nádoba na vaření nevrátí do své počáteční pozice. Světlo v prostoru trouby zůstane svítit až do dokončení otáčení, nebo po dobu 5 sekund (podle toho, co je delší). Trouba po dokončení pípne. Pokud během vaření dojde k otevření dveří, otáčení se zastaví.

## 5.2 Stupeň Výkonový

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

W = WATT

## 5.3 Snížený stupeň výkonu

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 900 W	15 minut	Mikrovlnné vaření 630 W
Grilování	10 minut	Grilování 500 W
Duální grilování	10 minut	Grilování 500 W

## 5.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

**Příklad:** Přidání 2 minut (120 sekund) pomocí tlačítka **START**.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko **START**. Čas vaření se zvýší o 120 sekund.

## 5.5 Použití tlačítka stop


Jedním stisknutím tlačítka **STOP** spustíte režim Pauza.

Opakovaným stisknutím tlačítka **STOP** čas vaření zrušíte.

## 5.6 Časovač


Nastavení časovače.

1. Stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**. Časovač se spustí automaticky.

 Čas lze zvýšit je-li časovač spuštěný otočením kolečka nebo stisknutím tlačítka **START**. Funkci časovače lze použít i v případě, že trouba není spuštěná.

## 5.7 Rychlé spuštění

S vařením můžete začít přímo na 900 W/**VYSOKÝ** po dobu 30 sekund, po stisknutí tlačítka **START**.

 Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

## 5.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

1. Tříkrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „OFF“.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

1. Tříkrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „on“.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

## 5.9 Pozastavení

Pozastavení spuštěné mikrovlnné trouby.

1. Stiskněte tlačítko **STOP** nebo otevřete dveře.
2. Trouba se zastaví až na 5 minut.
3. Pro pokračování ve vaření stiskněte **START**.

## 5.10 Gril a duální grilování

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy grilování:  
Pouze gril  
Duální gril (gril s mikrovlnami)



**DŮLEŽITÉ!** Pro grilování se doporučuje vysoký nebo nízký rošt. Při prvním použití grilu můžete zaregistrovat kouř nebo zápach spáleniny. Toto je normální a nesignalizuje poškození trouby. Abyste se tomuto problému vyhnuli, zapněte gril před prvním použitím na 30 minut bez jídla.

1. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** a zadejte čas.
2. Jednou stiskněte tlačítko **GRIL** a spustíte režim duální grilování (Gril + Mikrovlnná trouba) a stiskněte tlačítko **START**. Znovu stiskněte tlačítko **GRIL** a vyberte pouze režim Gril.
3. Stiskněte tlačítko **START**.



V režimu duální grilování nejsou stupně mikrovlnného výkonu 90 W a 900 W k dispozici. Chcete-li ukončit režim Duální grilování nebo režim Grilování, stiskněte tlačítko **GRIL** dokud se na displeji nezobrazí symbol pouze mikrovlnné trouby.

## 5.11 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.

- <sup>1</sup>♥ Změklé máslo
- <sup>2</sup>♥ Rozpuštěná čokoláda
- <sup>3</sup>♥ Hrnkový koláč

**Příklad:** Změkčení másla.

1. Jednou stiskněte tlačítko **OBLÍBENÝ 1**.
2. Hmotnost vyberte stisknutím tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
3. Stiskněte tlačítko **START**.



Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Výkonové stupně pro předem nastavené oblíbené recepty nelze nastavit. 1-4 Hrnkové koláče se mohou uvařit.



**VAROVÁNÍ!** Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.

Přepsání oblíbených receptů na vaše vlastní recepty.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** a vyberte výkon.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** a zadejte čas.
3. Stiskněte a přidržte tlačítko **OBLÍBENÝ**, které chcete nastavit, dokud neuslyšíte jedno pípnutí a nezobrazí se srdce.

Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stiskněte tlačítko **STOP**.
2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** 450 W. Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

## 5.12 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování spustí správný režim vaření a délku vaření automaticky, podle hmotnosti jídla.

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.

1. Automatické rozmrazování: Maso/Ryby/Drůbež
2. Automatické rozmrazování: Chleba

**Příklad:** Rozmrazení steaku o hmotnosti 0,2 kg.





1. Jedním stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.
2. Hmotnost vyberte stisknutím tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
3. Stiskněte tlačítko **START**.



Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Při automatickém rozmrazování není nastavení Čas/Výkon k dispozici.

## 6. GRAFY VAŘENÍ


### 6.1 Oblíbené

Oblíbené	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Změkklé máslo	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none"><li>Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.</li></ul>
Rozpuštěná čokoláda	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"><li>Čokoládu nalámejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte.</li></ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <b>VAROVÁNÍ:</b> Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.</div>
Hrnkový koláč	1-4 hrnky	3 	<ul style="list-style-type: none"><li>Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.</li></ul>

### 6.2 Hrnkový koláč

Mrkvový hrnkový koláč	
Přísady Na 1 hrneček:	
2 lžíce (20 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
¼ lžičky	mleté skořice
¼ lžičky	mleté skořice
1 lžíce	drcených mandlí
1½ lžíce (15 g)	slunečnicového oleje
	kůra z ½ pomeranče
30 g	strouhané mrkve
1	střední vejce
Krémová poleva:	15 g másla, změkklého
	40 g moučkového cukru
	40 g smetanového sýra
	½ lžíce pomerančové šťávy


Způsob:

- Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kůru, nastrohanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomoci . Koláč během vaření nakyne.
- Polevu připravte promícháním másla, moučkového cukru, smetanového sýru a pomerančové šťávy.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Koláč nechte vychladnout, potom přidejte polevu.

Hrnkový jablečný koláč s drobenkou	
Přísady Na 1 hrneček:	
2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
¼ lžičky	mleté skořice
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
1	střední vejce
1½ lžíce (30 g)	jablečného pyré
polovina (7 g)	sušenky, rozdrčené

Způsob:

- Všechny suché přísady (s výjimkou sušenky) dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte rostlinný olej a vejce, dobře promíchejte.
- Jemně přidejte jablečné pyré tak, aby se ponořilo do směsi.
- Ozdobte rozdrčenou sušenkou.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomoci . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.


 **VAROVÁNÍ!** Jablečné pyré může být horké.

### Hrnkový čokoládový koláč

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (12 g)	kakaa
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.


Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové bučky z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ½ lžičky pomerančového extraktu.

### Malinový hrnkový koláč

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
½ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce
1½ lžíce	jahodového džemu bez semínek

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
3. Lžící přidejte do směsi džem tak, aby se do ní ponořil.
4. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
5. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.


Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

### Hrnkový koláč s citrónovou polevou

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
1 lžička	citrónové kůry
1	střední vejce
Poleva:	1 lžíce citrónové kůry smíchaná se 2 lžícemi moučkového cukru

Způsob:


1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, citrónovou kůru a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.
5. Ozdobte polevou z citrónové šťávy a třtinového cukru.
6. Po uvaření vyjměte koláč, horní část propíchněte jehlou a polijte polevou, nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

### Hrnkový koláč s arašídovým máslem

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
2 lžíce (30 g)	arašídového másla
1	střední vejce

Způsob:




1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt, arašídové máslo a vejce a dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.


Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovou polevou.

Tip: Můžete použít arašídové máslo s kousky, máte-li ho radši.

## 6.3 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> <li>• Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmrazené části vyndejte.</li> </ul>
			 Není vhodné pro celou drůbež.
Chléb	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmrazené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> </ul>

 Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby. V případě potravin, které váží více než hmotnosti/množství v uvedené tabulce, použijte manuální ovládání. Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě. Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.

## 6.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

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

1) z chlazeného

## 6.5 Rozmrazování

Pokrm	Množství -g/ml-	Nastavení	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Guláš	500	Mikro	270 W	8-9	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	Mikro	90 W	1-3	vložte do ploché mísy	5
Ovoce	250	Mikro	270 W	3-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

## 6.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	Množství -g/ml-	Nastavení	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Rybí filet	300	Mikro	900 W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	Mikro	900 W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

## 6.7 Vaření a grilování

Pokrm	Množství -g/ml-	Nastavení	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Brokolice/ Hrášek	500	Mikro	900 W	6-8	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	Mikro	900 W	9-11	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečeně maso	1000	Mikro Duální grilování	450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup>	ochuťte podle potřeby, položte na otočný talíř, otočte po <sup>1)</sup>	10
		Mikro Gril	450 W	9-10 9-10		
Rump steaky 2 kusy	400	Gril Gril		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	položte na rošt, otočte po <sup>1)</sup> , po ogrilování dochuťte	
Browning of gratin dishes		Gril		12-15	nádobu postavte na rošt	
Sýrové toasty	1 piece	Gril Gril	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	2 plátky chleba dejte na rošt, jeden plátek zakryjte sýrem a pečte <sup>1)</sup> , opečený plátek dejte na toast se sýrem, otočte a pečte <sup>2)</sup>	
Mražená pizza	400	Mikro Duální grilování	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	položte na otočný talíř <sup>1)</sup> umístěte misku na stojan <sup>2)</sup>	




Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně doby, kdy byly otevřené dveře). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

## 7. RADY A TIPY

### 7.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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

### 7.2 Rady pro mikrovlnné vaření

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



Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádobí, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou. Při otvírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

## 8. CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky . . .
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nefungují pojistky v pojistkové skříni.</li> <li>Došlo k přerušení napájení.</li> <li>Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.</li> </ul>
Mikrovlnný režim nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dvířka nejsou řádně zavřená.</li> <li>Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý.</li> <li>Bylo stisknuto tlačítko <b>START</b>.</li> </ul>
Otočný talíř se neotáčí?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unášecí podnos není správně připojen k pohonu.</li> <li>Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř.</li> <li>Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení.</li> <li>V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.</li> </ul>
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izolujte spotřebič od pojistkové skříně.</li> <li>Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.</li> </ul>
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. Vnitřní žárovku smí vyměnit pouze vyškolený zástupce servisu ELECTROLUX.</li> </ul>
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo</li> <li>Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně</li> <li>Nastavte vyšší nastavení výkonu.</li> </ul>
Dveře se neotevrou z důvodu přerušení napájení?	Dveře opatrně otevřete zatažením za pravý roh skleněných dveří směrem k sobě.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	220-240 V, 50 Hz, jednofázové
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 16 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny 1.4 kW Grilování 0.85 kW Mikrovlnné vaření/Grilování 2.20 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny 900 W (IEC 60705) Grilování 800 W
Frekvence mikrovln	2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	NMB6G261UB 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) <sup>2)</sup>
Objem trouby	26 litrů <sup>2)</sup>
Otočný talíř	ø 325 mm, skleněný
Hmotnost	cca 19,5 kg

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


## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### Informace o spotřebě energie produktu a maximální době potřebná k tomu, aby dosáhl příslušného režimu s nízkou spotřebou energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu se zapnutým displejem	0.8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu s vypnutým displejem	0.5 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu s nízkou spotřebou energie	5 min


## 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Tento produkt obsahuje světelný zdroj energetické třídy účinnosti F.

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

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



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

## Dobrodošli u AEG! Hvala što ste odabrali naš uređaj.



Na stranici [aeg.com/support](http://aeg.com/support) možete dobiti savjete za upotrebu, brošure, savjete za otklanjanje poteškoća, servis i popravke.



Za dodatne recepte, savjete i otklanjanje poteškoća preuzmite aplikaciju **My AEG Kitchen**.



Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

## SADRŽAJ

1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE .....	41
2. UGRADNJA.....	45
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE.....	47
4. PRIJE PRVE UPORABE.....	48
5. RAD.....	49
6. VODIČ ZA KUHANJE.....	52
7. NATUKNICE I SAVJETI.....	56
8. ŠTO UČINITI AKO.....	57
9. TEHNIČKI PODACI.....	57
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	58
11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA.....	58

## 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!** Uređaj nemojte upotrebljavati bez okretnog tanjura i njegovog podloška. Nemojte upotrebljavati prazan uređaj.

- 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 grijaćih 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.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.

## 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. Redovito zagrijavajte pećnicu pomoću grila. Ostaci hrane i pošpricano ulje mogu uzrokovati dim ili neugodan miris. 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 pregrijavanja 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.

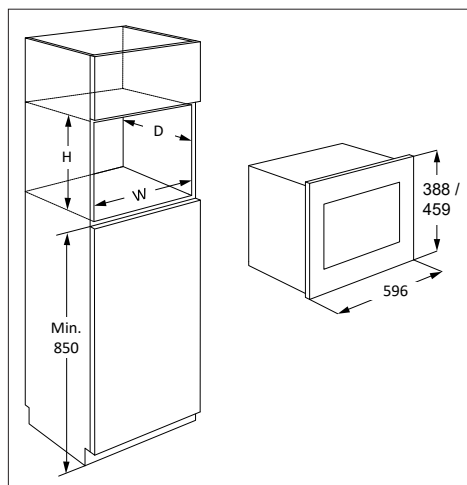
### Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:

- 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.

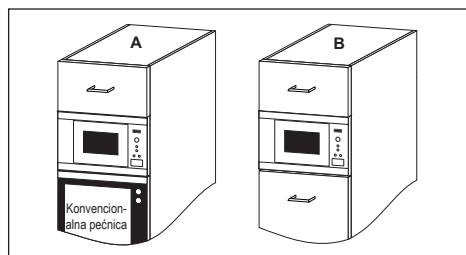
### Rešetk:

- U prati u blagoj otopini za ispiranje te osušiti.. Rešetk 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 tanjurem kad iz mikrovalne pećnice vadite spremnike.
- **VAŽNO!** Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.
- Mikrovalna pećnica namjenjena je za ugradbenu upotrebu.
- Uređaj se ne smije postaviti u kuhinjski ormarić ili sl.
- Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova. Budite oprezni kako ne biste dodirivali vruće elemente.
- **UPOZORENJE!** Držite djecu podalje od vrata i dostupnih dijelova pećnice koji mogu biti vrući pri uporabi grila. Držite djecu podalje 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



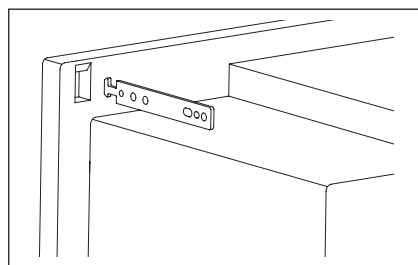
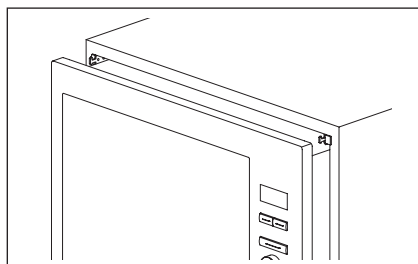
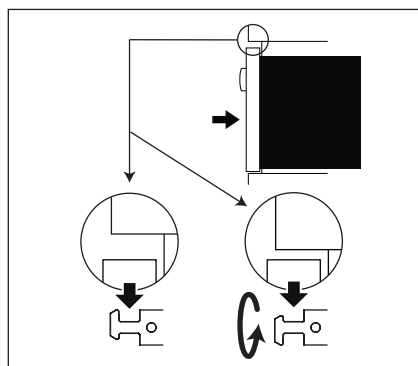
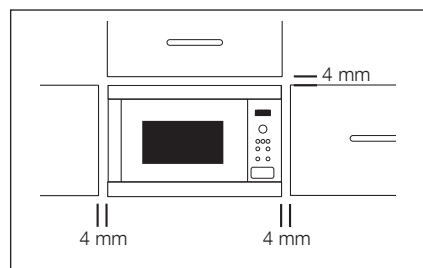
Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A ili B:



Položaj	Dimenzije otvora		
	Š	D	V
A	562	550	450
B	562	500	450

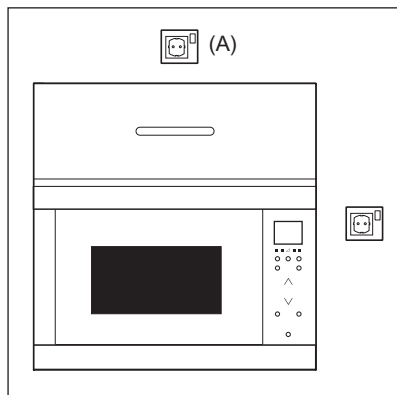
Mjere u (mm)

### 2.1 Ugradnja mikrovalne pećnice



1. Uklonite čitavo pakiranje i pažljivo provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje.
2. Pričvrstne kuke postavite na kuhinjski ormar koristeći upute i predložak.
3. Uređaj polako postavite u kuhinjski ormar bez primjene sile. Uređaj je potrebno podići na pričvrstne kuke, a zatim spustiti na mjesto. U slučaju smetnji tijekom postavljanja, ova kuka se može podesiti. Prednja strana pećnice se brtvi po prednjem otvoru ormara.
4. Pobrinite se da je pećnica stabilna te da nije nagnuta. Pobrinite se da postoji razmak od 4 mm između vrata gornjeg ormarića i vrha okvira pećnice (pogledajte prikaz).

## 2.2 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 16 A.
- Prije ugradnje stavite komad konopca na kabel za napajanje kako biste pri ugradnji pećnice olakšali spajanje s točkom (A).
- Pri ugradnji 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 ostrim površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

## 2.3 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.

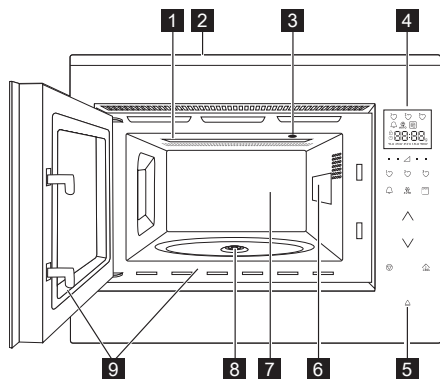
Za kuhanje/pečenje hrane u mikrovalnoj pećnici nemojte koristiti plastične spremnike ako je pećnica još vruća nakon rada u načinu GRIL i KOMBINIRANI GRIL jer bi se ti spremnici tada mogli rastopiti. Plastične posude ne smijete upotrijebiti tijekom navedenih načina rada osim ako ih njihov proizvođač ne označi prikladnima.

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.

Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

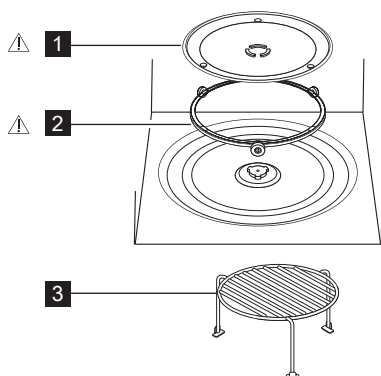
## 3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

### 3.1 Mikrovalne pećnice



- 1 Grijač
- 2 Okvir prednjice
- 3 Svjetlo u pećnici
- 4 Upravljačka ploča
- 5 Gumb za otvaranje vrata
- 6 Poklopac valovoda (nemojte uklanjati)
- 7 Odjeljak za kuhanje
- 8 Brtva
- 9 Brtve vrata i brtvene površine

### 3.2 Dodatna oprema



Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

- 1 Okretni pladanj
- 2 Nosač okretnog pladnja
- 3 Rešetk

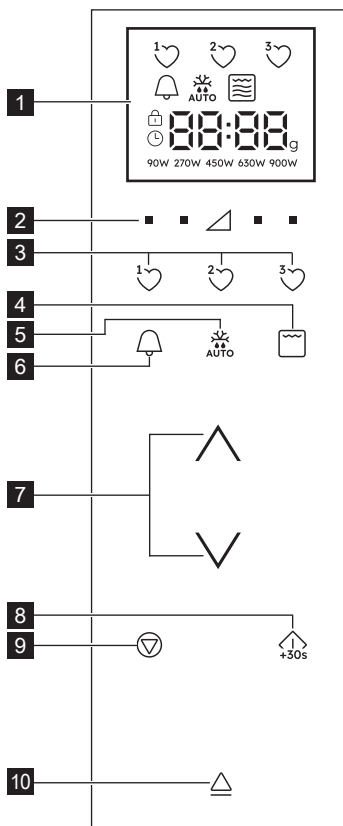
- Nosač okretnog pladnja stavite u unutarnji prostor pećnice.
- Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
- Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuđa ili posuda s ruba okretnog pladnja pri uklanjanju iz pećnice.

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

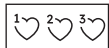
### **!** UPOZORENJE!

Nemojte upotrebljavati mikrovalnu pećnicu ako ovi dijelovi nisu postavljeni.

### 3.3 Upravljačka ploča



## 1 Pokazivači na digitalnom zaslonu:



Omiljene stavke



Kuhinjski sat



Automatsko odmrzavanje



Gril



Kombinirani gril



Mikrovalovi



Zaustavi/Otkazi



Blokada za djecu



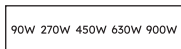
Postavi vrijeme



Segmenti na zaslonu



Težina



Razina snage

- 2 Gumbi za razinu snage
- 3 Gumbi za omiljene stavke
- 4 Gumb za gril
- 5 Gumb za automatsko odmrzavanje
- 6 Gumb za kuhinjski sat
- 7 Tipke gore/dolje
- 8 Gumb za pokretanje/potvrdu/brzi početak
- 9 Gumb za zaustavljanje
- 10 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 **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "on" (uključeno) ili "oFF" (isključeno).
- 2a. Da biste isključili sat, pritisnite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "oFF", a zatim pritisnite gumb **START**. Pećnica je spremna za uporabu.



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 **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "on", a zatim pritisnite gumb **START**.

**Primjer:** Da biste postavili vrijeme na 18:45.

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



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. Kako biste izašli iz stanja pripravnosti, pritisnite bilo koju gumb ili okrenite okretni gumb.

**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. Pritisnite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "19".
4. Pritisnite gumb **START**.

5. Pritisćite gumb **GORE/DOLJE** 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. Pritisćite gumb **GORE/DOLJE** 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.

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


#### 4.6 Inicijalno čišćenje

 **UPOZORENJE!** Pregledajte odjeljak „Čišćenje i održavanje“

- Uklonite svu opremu iz mikrovalne pećnice.
- Pažljivo očistite unutrašnjost pećnice vlažnom i mekom krpom.

#### 4.7 Predgrijavanje

Predgrijte pećnicu prije prve upotrebe.

1. Odaberite funkciju .
2. Pustite pećnicu da radi 30 minuta.
3. Isključite pećnicu i pustite da se ohladi.
4. Unutrašnjost pećnice očistite vlažnom i mekom krpom te dobro osušite.


Iz pećnice može izlaziti dim i može se osjetiti miris. Provjerite je li prozračivanje prostorije odgovarajuće.

## 5. RAD

### 5.1 Kuhanje mikrovalnom pećicom

**Primjer:** da biste zagrijali juhu za 2 minute i 30 sekunda pri snazi pećnice od 630 W.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže "630 W".
2. Pritisćite gumb **GORE/DOLJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

 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 900 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
900 W/VISOKA	Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd.
630 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.
450 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.
270 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.
90 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 900 W	15 minuta	Mikrovalovi 630 W
Gril	10 minuta	Gril 500 W
Kombinirani gril	10 minuta	Gril 500 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 produžiti 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 **GORE/DOLJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.

**i** Vrijeme se može produžiti kad je mjerač vremena već aktiviran tako da okrećete okretni gumb ili 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 900 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 **GORE/DOLJE** 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 **GORE/DOLJE** 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 Gril i kombinirani gril

Ova mikrovalna pećnica omogućava dva načina kuhanja s grilom:

Samo gril

Kombinirani gril (gril s mikrovalovima)



**VAŽNO!** Kod grilanja je preporučeno upotrijebiti visoku ili nisku rešetku. Kod prve uporabe grila može se osjetiti dim ili miris gorenja. To je uobičajeno i ne ukazuje na kvar pećnice. Da biste izbjegli taj problem, prilikom prve uporabe uključite gril bez hrane tijekom 30 minuta.

1. Pritisnite gumb **GORE/DOLJE** za unos vremena.
2. Jednom pritisnite gumb **GRIL** za kombinirano kuhanje grilom (gril + mikrovalovi) i pritisnite gumb **START**. Ponovno pritisnite gumb **GRIL** ako želite odabrati samo gril.
3. Pritisnite gumb **START**.



U načinu rada kombiniranog grila nisu dostupne razine snage od 90 W i 900 W. Za izlazak iz načina kombiniranog grila ili grila pritisnite gumb **GRIL** sve dok na zaslonu ne svijetli samo simbol za mikrovalove.

## 5.11 Omiljene stavke

Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

- <sup>1</sup>♥ Omekšavanje maslaca
- <sup>2</sup>♥ Topljenje čokolade
- <sup>3</sup>♥ Kolač u šalici

**Primjer:** Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Pritisnite gumb **GORE/DOLJE** 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. Pritisnite gumb **GORE/DOLJE** za unos vremena.
3. Pritisnite i držite gumb **OMILJENE** koju želite postaviti sve dok ne čujete jednostruki zvučni signal i dok se ne prikaže srce omiljene stavke.

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

1. Pritisnite gumb **STOP**.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite gumb **RAZINA SNAGE 450 W**. Omiljene stavke resetirat će se na tvorničke postavke.

## 5.12 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. Pritisnite gumb **GORE/DOLJE** 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"><li>Stavite maslac u vatrostalnu posudu. Dobro promiješajte nakon kuhanja.</li></ul>
Topljenje čokolade	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"><li>Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja.</li></ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <b>UPOZORENJE!</b> 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.</div>
Kolač u šalici	1-4 šalice	3 	<ul style="list-style-type: none"><li>Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja.</li></ul>

### 6.2 Recepti za kolač u šalici

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
polo (7 g)	drobljenog keksa

Metoda:

- Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
- Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
- Na kolač posipajte drobljeni keks.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete . 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 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 žlica	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 omeškano maslaca 40 g šećera za glazuru, 40 g punomasnog kremastog sira, ½ žličice soka od naranče

Metoda:

- Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte suncokretovo ulje, naribanu koru od naranče, naribanu mrkvu i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete . Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
- 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	naribanog 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.

### 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 . 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 maslaca od kikirikija

Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	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 . 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.

### 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:




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. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete . 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.

## 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)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja.</li> <li>Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta.</li> <li>Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja.</li> <li>Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove.</li> </ul>
 Nije prikladno za cijelu perad.			
Kruh	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju.</li> <li>Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške.</li> <li>Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja.</li> </ul>

 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. Odriske i ražnjiće zamrzavajte u jednom sloju. Mljeveno meso zamrzavajte u tankom sloju.

## 6.4 Zagrijavanje hrane i pića

Hrana/piće	Količina -g/ml-	Postavka	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način
Mlijeko, 1 šalica	150	Mikro	900 W	1	ne pokrivajte
Voda, 1 šalica	150	Mikro	900 W	2	ne pokrivajte
6 šalica	900	Mikro	900 W	8-10	ne pokrivajte
1 posuda	1000	Mikro	900 W	9-11	ne pokrivajte
Jedan servirani obrok	400	Mikro	900 W	4-6	pospite malo vode po umaku, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Juha/varivo	200	Mikro	900 W	1-2	pokrijte, promiješajte nakon zagrijavanja
Povrće	500	Mikro	900 W	3-5	prema potrebi dodajte malo vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Meso, 1 ploška <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3	prelijte tankim slojem umaka i pokrijte
Riblji file <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3-5	pokrijte
Kolač, 1 kriška	150	Mikro	450 W	½-1	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche
Hrana za bebe, 1 teglica	190	Mikro	450 W	½-1	prebacite u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, nakon zagrijavanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu
Topljenje margarina ili maslaca <sup>1)</sup>	50	Mikro	900 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	Mikro	450 W	3-4	povremeno promiješajte

<sup>1)</sup> ohlađeno

## 6.5 Odmrzavanje

Hrana	Količina -g-	Postavka	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Gulaš	500	Mikro	270 W	8-9	promiješajte lagano dok je jelo napola odmrznuto	10-30
Kolač, 1 kriška	150	Mikro	90 W	1-3	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche	5
Voće	250	Mikro	270 W	3-5	ravnomjerno ih rasporedite, lagano ih okrećite dok su napola odmrznuti	5

## 6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

Hrana	Količina -g-	Postavka	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Ribljí file	300	Mikro	900 W	9-11	pokrijte	2
Jedan servirani obrok	400	Mikro	900 W	8-10	pokrijte, promiješajte nakon 6 min	2

## 6.7 Kuhanje i gril

Hrana	Količina -g-	Postavka	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Brokule/ Grašak	500	Mikro	900 W	6-8	dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Mrkve	500	Mikro	900 W	9-11	narežite na kolutiće, dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Pečenje	1000	Mikro Kombinirani gril	450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup>	začinite po ukusu, stavite na vrteška, okrenite nakon <sup>1)</sup>	10
		Mikro Gril	450 W	9-10 9-10		
Pržolica (ramstek) 2 komada	400	Gril Gril		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	stavite na rešetk, okrenite nakon <sup>1)</sup> , začinite nakon griljanja	
Pečenje složenaca		Gril		12-15	posudu stavite na rešetk	
Sir tost	1 komad	Gril Gril	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	Stavite 2 komada kruha na rešetk, pokrijte jedan komad sa sirom, kuhajte <sup>1)</sup> , Stavite tostirani komad kruha na sir otopljen na drugom komadu kruha, okrenite sve zajedno i kuhajte <sup>2)</sup>	
Zamrznuta pizza	400	Mikro Kombinirani gril	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	postavite na vrteška <sup>1)</sup> mjesto na rešetk <sup>2)</sup>	




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/ aluminijske 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.
Slamnato 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).
Pokriivanje	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). <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <b>VAŽNO!</b> jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhanu bez ljuske ili tvrdo kuhano jaje).</div>
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 koricama 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"> <li>• Osigurači u kutiji s osiguračima rade.</li> <li>• Nije došlo do prekida napajanja.</li> <li>• Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru.</li> </ul>
Način rada mikrovalovima ne funkcionira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrata nisu ispravno zatvorena.</li> <li>• Brtve vrata i njihove površine su čiste.</li> <li>• Pritisnuli ste gumb <b>START</b>.</li> </ul>
Okretni pladanj ne radi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon.</li> <li>• Posude za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja.</li> <li>• Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje.</li> <li>• Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja.</li> </ul>
Mikrovalna se pećnica ne može isključiti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima.</li> <li>• Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.</li> </ul>
Ne radi unutarnje osvjjetljenje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX.</li> </ul>
Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili,</li> <li>• Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili,</li> <li>• Odaberite više postavke snage.</li> </ul>
Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata.</li> </ul>

## 9. TEHNIČKI PODACI

AC mrežni napon	220-240 V, 50 Hz, jedna faza
Distribucija linije osigurač/prekidača	Minimalno 16 A
Potrebna je snaga izmjenične struje: Mikrovalovi	1.4 kW
Gril	0.85 kW
Mikrovalovi/Gril	2.20 kW
Izlazna snaga:	Mikrovalovi 900 W (IEC 60705)
	Gril 800 W
Frekvencija mikrovalova	2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/klasa B)
Vanjske dimenzije:	NMB6G261UB 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D)
Dimenzije odjeljka za kuhanje	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) <sup>2)</sup>
Zapremina pećnice	26 litara <sup>2)</sup>
Okretni pladanj	ø 325 mm, staklo
Težina	otpr. 19,5 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 radiofrekvencijsku 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. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### Informacije o potrošnji energije proizvoda i maksimalnom vremenu za postizanje načina rada uz nisku potrošnju energije.

Potrošnja energije u stanju pripravnosti uz uključen zaslon	0.8 W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti uz isključen zaslon	0.5 W
Maksimalno vrijeme potrebno da uređaj automatski postigne odgovarajući način rada uz nisku potrošnju energije	5 min


## 11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

Ovaj proizvod sadrži izvor svjetla energetske učinkovitosti klase F.

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.

## Üdvözlí az AEG! Köszönjük, hogy készülékünket választotta.



Használati tanácsok, brosrák, hibaelhárítók, szerviz- és javítási információk elérhetők az [aeg.com/support](http://aeg.com/support) webhelyen.



További receptekért, tippekért, és hibaelhárítási információkért töltse le a **My AEG Kitchen** alkalmazást.



A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK .....	59
2. TELEPÍTÉS .....	63
3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE .....	65
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	66
5. HASZNÁLAT .....	67
6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT .....	70
7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK .....	74
8. MIT TEGYÜNK HA .....	75
9. ELŐÍRÁSOK .....	76
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG .....	76
11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ .....	77

## 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!** Ne használja a készüléket a forgótányér és a forgótányértartó nélkül! Ne használja a készüléket üres állapotban!

- **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 használatokor kísérelje figyelemmel a sütés folyamatát.
- A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszáradására, 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.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie

## 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. Melegítse fel a sütőt rendszeresen a grill funkcióval. A visszamaradó étel és a kifröccsent zsír füstöt és kellemetlen szagot okozhat. 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.

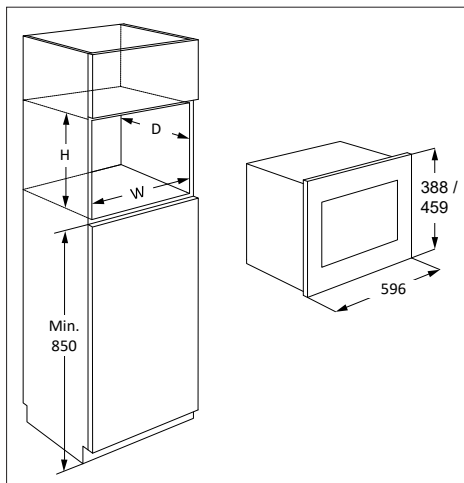
## Forgótányér és forgótányértartó:

- 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.

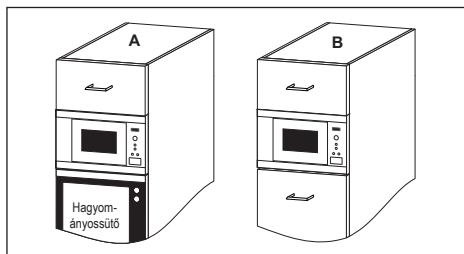
## Tartó:

- Mossa meg enyhe mosószeres folyadékban, majd szárítsa meg. A tartó mosogatógépben is moshatók.
- **FONTOS!** Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítson 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!** Göztisztítót nem szabad használni.
- A mikrohullámú sütőt beépített használatra tervezték.
- A készüléket ne helyezze szekrénybe.
- A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak. Ügyeljen, hogy a fűtőtesteket ne érintse meg.
- **FIGYELMEZTETÉS!** A gyermekeket tartsa távol az ajtótól és azoktól az elérhető alkatrészeketől, amelyek a grill használata közben átforrósodhatnak. A gyermekeket távol kell tartani, nehogy megégessék magukat.
- **FONTOS!** Figyelmeztetés: ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószereket, göztisztító berendezést, súroló, durva tisztítószereket, semmiféle nátrium-hidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részén sem.

## 2. TELEPÍTÉS



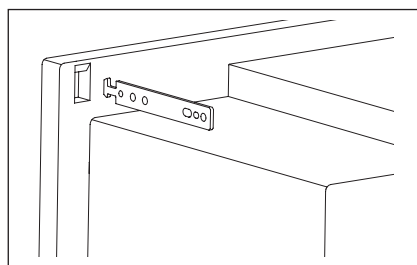
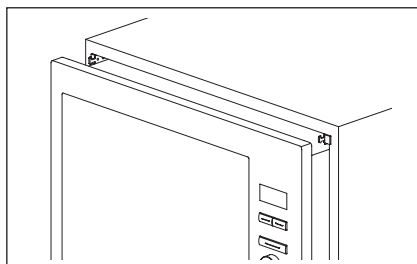
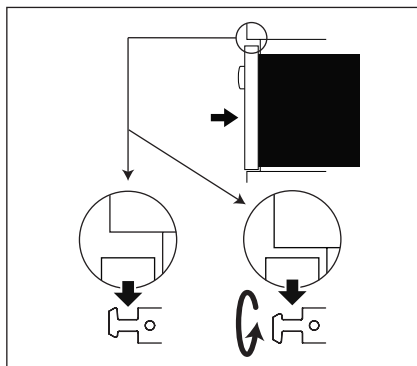
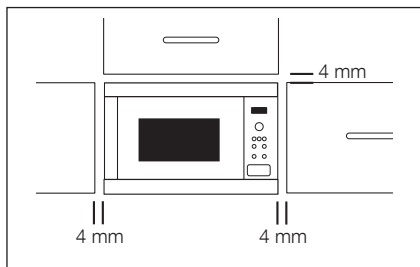
A mikrohullámú sütő A vagy B helyzetben rögzíthető:



Helyzet	Méretigény Sz Mé Ma
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Méretetek (mm)

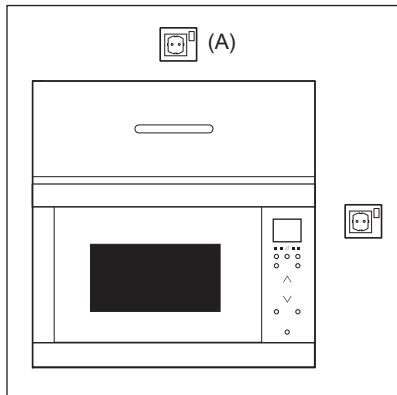
### 2.1 A berendezés üzembe helyezése



1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A mellékelt használati utasítások és a modell alapján szerelje a rögzítő kampókat a konyhaszekrényre.
3. A készüléket óvatosan és erőfeszítés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. Ha a felszerelésnél interferencia történik, a kampó elfordítható. A sütő elülső kerete kell illeszkedjen a konyhaszekrény elülső nyílásához.
4. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy

egy 4 mm-es hézag maradjon a fölötté lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).

## 2.2 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 tápkábelt 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 16 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 tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- A tápkábelt forró vagy éles felületen ne

vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

## 2.3 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.

Ne használjon műanyag edényt mikrohullámmal történő melegítéshez, ha a sütő a GRILL vagy a DUÁL GRILL üzemmód használata után még meleg, mivel az edények megolvadhatnak. Műanyag dobozokat nem szabad használni a fent említett üzemmódoknál csak akkor, ha a gyártó nyilatkozata szerint alkalmasak rá.

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.

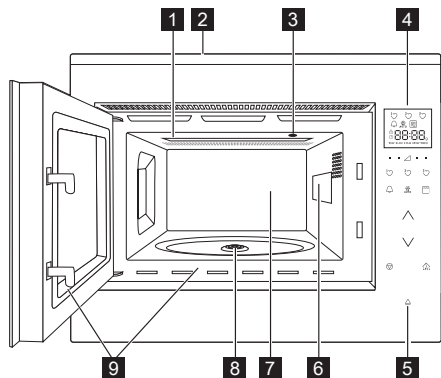
A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például

hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak

egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

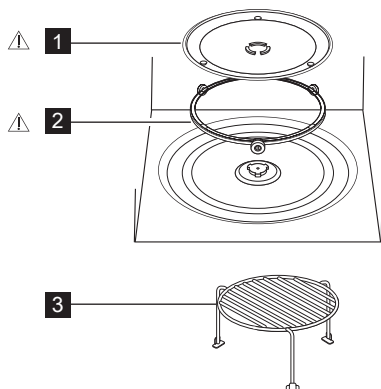
## 3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

### 3.1 Mikrohullámú sütő



- 1 Grillsütőelem
- 2 Előlap
- 3 Sütőtér világítás
- 4 Vezérlőpanel
- 5 Ajtónyitó gomb
- 6 Hullámtérelő fedele (ne távolítsa el)
- 7 Sütőtér
- 8 Tömítés
- 9 Ajtószigetelés és szigetelőfelületek

### 3.2 Kiegészítő



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

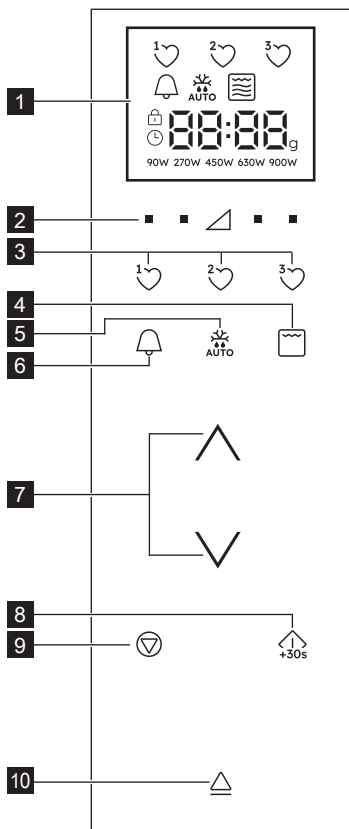
- 1 Forgótányér
  - 2 Forgótányértartó
  - 3 Tartó
- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér aljára.
  - Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
  - A forgótányér épsége érdekében a tálakat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kivesszi azokat a sütőből.

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Ne működtesse a mikrohullámú sütőt ezen alkatrészek felszerelése nélkül!

### 3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:



- Konyhai óra
- Automatikus kiolvasztás
- Grill
- Duál grill
- Mikrohullám
- Stop/Törlés
- Gyermekzár
- Óra beállítása
- Szakaszok kijelzése
- Súly
- Teljesítményszintek

- 2 Teljesítményszint gombok
- 3 Kedvencek gombok
- 4 Grill gomb
- 5 Automatikus kiolvasztás gomb
- 6 Konyhai időzítő gomb
- 7 Fel/Le gombok
- 8 Start/Megerősítés/Quick Start gomb
- 9 Stop gomb
- 10 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 **FEL/LE** gombok, amíg az 'on' vagy 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.
- 2a. Az óra kikapcsolásához tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombok, amíg az 'oFF' szót nem látja a kijelzőn, majd nyomja meg a **START** gombot. A sütő készen áll a használatra.


**i** 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 **FEL/LE** gombok, 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 **FEL/LE** gombok az óra érték beállításához.

2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.
3. Nyomja meg a **FEL/LE** gombok a perc érték beállításához.
4. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

 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 téltlenség után.

**Például:** Ha az órát nem állították be: A kijelző kikapcsol. A készenléti módból való kilépéshez nyissa ki az ajtót, nyomja meg valamelyik gombot vagy forgassa el a szabályozó gombot.

**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 **FEL/LE** gombok, amíg a 19 érték meg nem jelenik a kijelzőn.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombok, 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 **FEL/LE** gombok, amíg az 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.


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

## 4.5 Gyermekezár


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

**Például:** A gyermekezár kikapcsolása. Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermekezár" jelzés ki nem kapcsol.

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


## 4.6 Kezdeti tisztítás

 **FIGYELEM!** Tekintse át a „Karbantartás és tisztítás” szakaszt

- Távolítsa el az összes tartozékot a mikrohullámú sütőből.
- Gondosan tisztítsa meg a sütő belsejét egy nedves, puha ruhával.

## 4.7 Előmelegítés

Első használat előtt melegítse elő az üres sütőt.

1. Állítsa be a funkciót. 
2. Üzemeltesse a sütőt 30 perig.
3. Kapcsolja ki a sütőt és hagyja lehűlni.
4. Tisztítsa meg a sütő belsejét egy nedves, puha ruhával és szárítsa meg óvatosan.

A sütő szagokat és füstöt bocsáthat ki. Győződjön meg róla, hogy a szoba légáramlása elégséges.

# 5. HASZNÁLAT

## 5.1 Mikrohullámú főzés

**Például:** Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 630 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT**

- gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a "630 W" érték meg nem jelenik.
2. Nyomja meg a **FEL/LE** gombok 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 **TELJESÍTMÉNYSZINT** 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 900 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

## 5.2 Teljesítményszintek

Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
900 W/MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében).
630 W	Hosszabb ideig tartó főzésére használható, peccsenyek, 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 sünek át, hogy a széleken megégnének.
450 W	A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, (pl. a marhából készülő ételekhez) tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.
270 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 tojáspadding főzéshez.
90 W	Enyhe kiolvasztáshoz, (pl. krémesekhez vagy cukrázsüteményekhez).
0 W	Pihentetéshez/sütőórának.

W = WATT

## 5.3 Csökkentett teljesítményszint

Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 900 W	15 perc	630 W mikrohullám
Grill	10 perc	Grill 500 W
Duál grill	10 perc	Grill 500 W

## 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 **FEL/LE** gombok beállításához.
3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.

**i** Az időzítő számlálása közben az időtartam megnövelhető a gomb elforgatásával

vagy a **START** gomb megnyomásával. Az időzítő funkciót csak akkor használható, ha a sütő nem működik.

## 5.7 Gyors indítás

Közvetlenül elindíthatja a készüléket 900 W/ MAGAS teljesítménnyel 30 másodperces időtartamban, ha megnyomja a **START** gombot.

 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 **FEL/LE** gombok, 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 **FEL/LE** gombok, 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 Grill és duál grill

A mikrohullámú sütőnek két grill sütési üzemmódja van:

Csak grill


Duál grill (grill mikrohullámmal)

 **FONTOS!** Grillezéshez javasolt a magas vagy az alacsony tartó. Füstöt vagy égett szagot érezhet a grill első használatakor, ami normális dolog, és nem jelenti a sütő hibás működését. Ennek a problémának az elkerülésére a sütő első használatakor étel nélkül 30 percig működtesse a grillt.

1. Nyomja meg a **FEL/LE** gombok a idő beállításához.
2. Nyomja meg egyszer a **GRILL** gombot a

Duál Grill üzemmód (Grill + Mikrohullám) kiválasztásához, majd nyomja meg a **START** gombot. Nyomja meg újból a **GRILL** gombot a csak Grill mód kiválasztásához.

3. Nyomja meg az **START** gombot.

 Duál Grill módban a 90 W-os és a 900 W-os mikrohullámú teljesítményszint nem elérhető. A Duál Grill vagy Grill módból való kilépéshez nyomja meg a **GRILL** gombot, amíg a "csak mikrohullám" jelzés nem kezd világítani a kijelzőn.


## 5.11 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 **FEL/LE** gombok a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 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 megéghet.

A Kedvencek program felülírása saját receptekkel.

1. A **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt.
2. Nyomja meg a **FEL/LE** gombok 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 szíve nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNSZINT** 450 W gombokat. A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

## 5.12 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 **FEL/LE** gombok a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 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 leolvasztás üzemmódban.

## 6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT

### 6.1 Kedvencek

Kedvencek	Súly	Gomb	Eljárás
Vaj lágyítás	0.05-0.25 kg		<ul style="list-style-type: none"><li>• Tegye a vaját egy hőálló üvegedénybe. Melegítés után keverje meg.</li></ul>
Forró csokoládé	0.1-0.2 kg		<ul style="list-style-type: none"><li>• Törje szét a csokoládét kis darabokra. Tegye a csokoládét egy hőálló üvegedénybe. Keverje meg, ha hangjelzést hall. Melegítés után keverje meg.</li></ul>
Bögrés sütemény	1-4 bögréhez		<ul style="list-style-type: none"><li>• Kövesse a receptet a sütemény elkészítéséhez. Helyezze a bögrét a forgótányér szélére. Melegítés után hagyja 30 másodpercig állni.</li></ul>


 **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.

## 6.2 Bögrés süti receptek

### 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	magnélküli 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 színt adjon a keverékhez.
4. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
5. Süssse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.


Díszítse egy kis vanília krémmel.

### 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, citromhéjat és a tojást. Keverje őket jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süssse 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.

### Csokis bögrés süti gazdagon

Hozzávalók 1 bögréhez:	
2 evőkanál (12 g) finomliszt	
2 tbsp (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. Süssse meg a  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 kivonattal helyett használjon ½ kiskanál narancs kivonatot.

### Mogyoróvajas 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) lágy mogyoróvaj	
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, mogyoróvaját és a tojást. Keverje jól össze a hozzávalókat.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süssse 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.

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. Süsse 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.

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 almászószot egy kanállal, hogy színt adjon a keverékhez.
  4. A tetejét díszítse keksz darabkákkal.
  5. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
  6. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
- Sütés után hagyja 30 másodpercig állni. Díszítse a tetejét egy gombóc vanília fagylattal.



**FIGYELMEZTETÉS!** Az almászósz felforrósodik.

## 6.3 Automatikus kiolvasztás

Automatikus kiolvasztás	Súly	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére.</li> <li>• Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával.</li> <li>• Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad.</li> <li>• Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki.</li> </ul>
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  Egész baromfihoz nem alkalmas.         </div>
Kenyér	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1.0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron.</li> <li>• Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket.</li> <li>• Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.</li> </ul>



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 hőmérséklettel függően változhat. A steakok és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva. A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.

## 6.4 Étél és ital melegítése

Étel/ital	Mennyiség -g/ml-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej, 1 pohár	150	Mikro	900 W	1	ne fedje le
Víz, 1 pohár	150	Mikro	900 W	2	ne fedje le
6 pohár	900	Mikro	900 W	8-10	ne fedje le
1 tál	1000	Mikro	900 W	9-11	ne fedje le
Egytálétel	400	Mikro	900 W	4-6	hítsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu	200	Mikro	900 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek	500	Mikro	900 W	3-5	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg
Hús, 1 szelet <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3-5	fedje
Sütemény, 1 szelet	150	Mikro	450 W	½-1	tegye sütőtábla
Babaétel, 1 üveg	190	Mikro	450 W	½-1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása <sup>1)</sup>	50	Mikro	900 W	½	fedje
Csokoládé olvasztása	100	Mikro	450 W	3-4	időnként keverje

<sup>1)</sup>fagyasztásból

## 6.5 Kiolvasztás

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Gulyás	500	Mikro	270 W	8-9	kiolvasztás közben keverje meg	10-30
Sütemény, 1 szelet	150	Mikro	90 W	1-3	tegye sütőtábla	5
Gyümölcs	250	Mikro	270 W	3-5	egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg	5

## 6.6 Sütés fagyott ételből

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Halfilé	300	Mikro	900 W	9-11	fedje	2
Egytálétel	400	Mikro	900 W	8-10	fedje, 6 perc után keverje	2

## 6.7 Sütés sé grillezés

Étel	Mennyiség-g-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő-perc-	Eljárás	Pihentetési idő-perc-
Brokkoli/Borsó	500	Mikro	900 W	6-8	adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Répa	500	Mikro	900 W	9-11	vágja karikákra, adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Sütek	1000	Mikro Duál grill Mikro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	fűszerezze ízlés szerint, tegye az forgótányér, később fordítsa meg <sup>1)</sup>	10
Hátszín 2 darab	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	tegye a tartó, később fordítsa meg <sup>1)</sup> , grillezés után fűszerezze	
Gratin-tálak barnítása		Grill		12-15	tegye a tálat az tartó	
Sajtos piritós	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	helyezzen 2 szelet kenyert a tartó, az egyik szeletre tegyen sajtot, melegítse meg <sup>1)</sup> , tegye a megpirított szeletet a sajtra, fordítsa meg és melegítse meg <sup>2)</sup>	
Fagyasztott pizza	400	Mikro Duál grill	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	helyezze a forgótányér <sup>1)</sup> helyezze az edényt a tartó <sup>2)</sup>	



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 perc 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.
Üvegtálak 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 mikrohullámokban. Ne használjon műanyag és fém lezárákat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt.
Papírtányér, pohár és papírtörő	✓	Csak meglemegetéshez vagy pára felvitetéséhez 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.
Átszűrés	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).
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>FONTOS!</b> Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojást, kemény tojást).         </div>	
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. csirke lábak 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 forróság 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"> <li>A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e.</li> <li>Nem volt-e áramszünet.</li> <li>Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.</li> </ul>
A mikrohullámú üzemmód nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az ajtó megfelelően záródik-e.</li> <li>Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e.</li> <li>A <b>START</b> gombot megnyomták.</li> </ul>
A forgótányér nem forog?	<ul style="list-style-type: none"> <li>A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz.</li> <li>A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról.</li> <li>Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását.</li> <li>Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.</li> </ul>
A mikró nem akar kikapcsolni?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból.</li> <li>Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.</li> </ul>
A belső világítás nem működik?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. A belső világítást csak egy képzett hivatalos ELECTROLUX szerelő cserélheti ki.</li> </ul>

Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
Áramszünet miatt nem nyílik ki az ajtó?	• 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 16 A	
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Mikrohullám/Grill	2.20 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz <sup>1)</sup> (B kategória 2-es csoport)	
Külső méretek:	NMB6G261UB	596 mm (Sz) x 459 mm (Ma) x 404 mm (Mé)
Sütőtér mérete	342 mm (Sz) x 207 mm (Ma) x 368 mm (Mé) <sup>2)</sup>	
Sütő térfogata	26 liter <sup>2)</sup>	
Forgótányér	ø 325 mm, üveg	
Súly	kb. 19,5 kg	

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


## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### Áramfogyasztásra vonatkozó termékinformációk és maximális idő a vonatkozó alacsony energiafogyasztású mód eléréséig

Áramfogyasztás készenléti állapotban bekapcsolt kijelzővel	0.8 W
Áramfogyasztás készenléti állapotban kikapcsolt kijelzővel	0.5 W
A vonatkozó alacsony energiafogyasztású mód automatikus eléréséhez szükséges maximális idő	5 perc

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

Ez a termék 'F' energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

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.

## Jus sveikina AEG! Dėkojame, kad įsigijote mūsų prietaisą.



Patarimų apie naudojimą, informacinių brošiūrų, informacijos apie gedimų šalinimą, techninę priežiūrą ir remontą rasite svetainėje [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Norėdami daugiau receptų, patarimų, informacijos apie gedimų šalinimą, atsisiųskite programėlę **My AEG Kitchen**.



Galimi pakeitimai be įspėjimo.

## TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS .....	78
2. ĮRENGIMAS .....	82
3. PRIETAISO APŽVALGA .....	84
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI .....	85
5. NAUDOJIMAS .....	86
6. GAMINIMO LENTELĖS .....	89
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI .....	93
8. KĄ DARYTI, JEI .....	94
9. SPECIFIKACIJOS .....	94
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS .....	95
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI .....	95

## 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 suaugusiesiems.
- 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! Nenaudokite prietaiso, jei nėra sukamojo padėklo ir jo atraminio žiedo. Nenaudokite tuščio prietaiso.
- 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.

- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.

## 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 paviršius; 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 krosnelei.
- Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių. Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skleisti dūmus arba blogą kvapą. 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 vandeniu. 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 vandeniu, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamųjų valiklių.

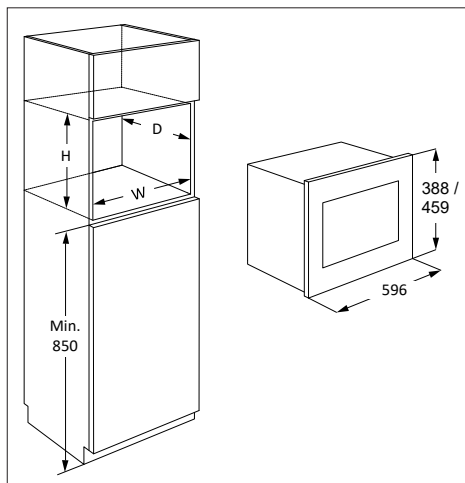
Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:

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

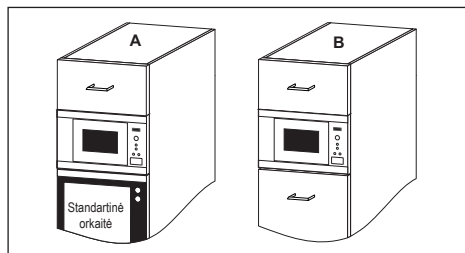
Lentyna:

- Tai turėtų būti nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nusausintos. Lentyna galima plauti indaplove.
- SVARBU! Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgai gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.
- Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.
- SVARBU! Negalima naudoti garinio valiklio.
- Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.
- Prietaiso negalima statyti spintelėje.
- Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.
- ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. 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



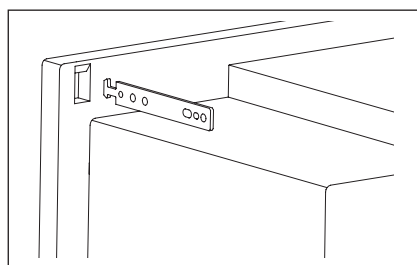
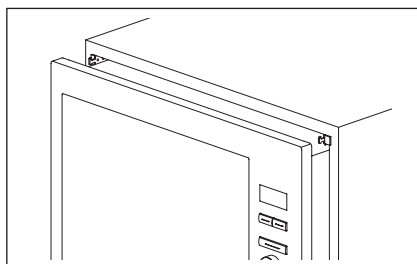
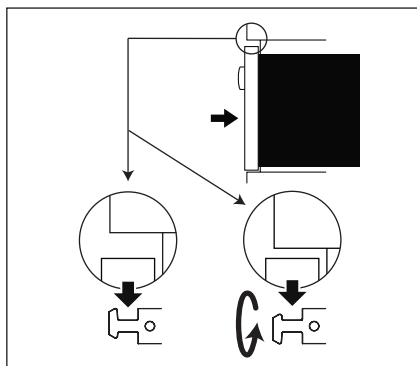
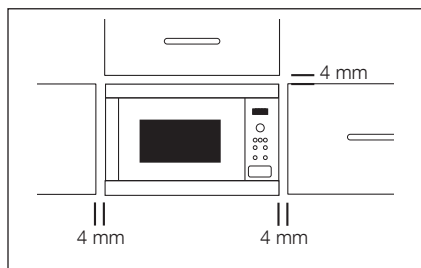
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

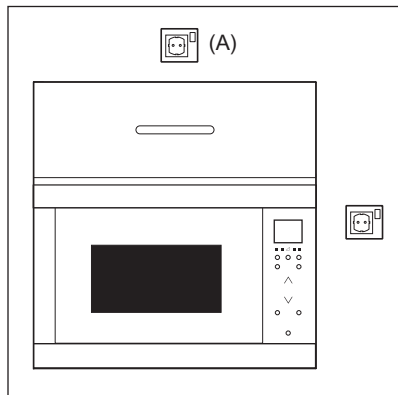
Matmenys (mm)

### 2.1 Prietaiso įrengimas



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

## 2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- 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 16 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.

## 2.3 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 gaminimo indus.

ŠIRDIES STIMULIATORIUS turintys 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 krosnei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

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

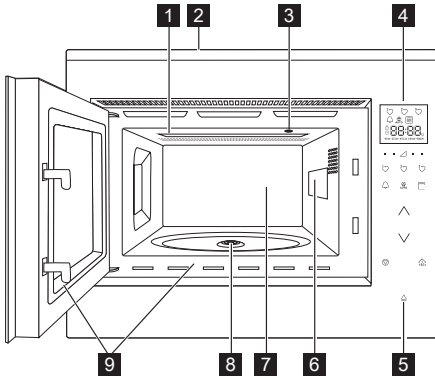
Nenaudokite plastikinių talpų apdoroti mikrobangomis, jei krosnelė vis dar karšta po KEPSNINĖS režimo ir DVIGUBOS KEPSNINĖS režimo naudojimo, kitaip jie gali pradėti tirpti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

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.

Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

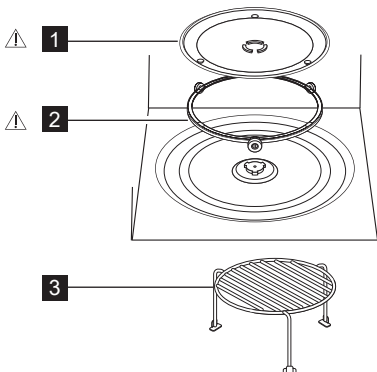
## 3. PRIETAISO APŽVALGA

### 3.1 Mikrobangų krosnelė



- 1 Kepsninės kaitinamasis elementas
- 2 Priekio apdaila
- 3 Krosnelės lemputė
- 4 Valdymo skydelis
- 5 Durelių atidarymo mygtukas
- 6 Bangolaidžio dangtelis (nenuimkite)
- 7 Krosnelės vidus
- 8 Tarpiklis
- 9 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai

### 3.2 Priedai



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
- 2 Sukamojo padėklo atrama
- 3 Lentyna

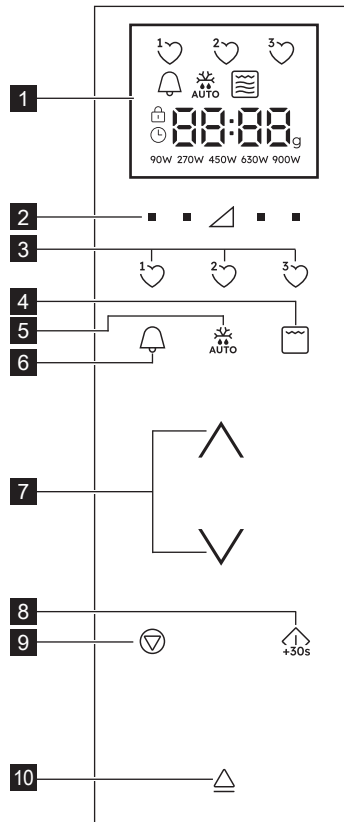
- Padėkite sukamąjį padėklą angos vietoje.
- Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
- Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

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

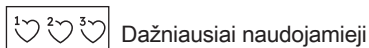
### **!** ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei šios dalys nepritvirtintos.

### 3.3 Valdymo skydelis



## 1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:



Dažniausiai naudojamieji



Virtuvės laikmatis



Automatinis atšildymas



Kepsninė



Dviguba kepsninė



Mikrobangų krosnelė



Sustabdyti / atšaukti



Vaiko saugos užraktas



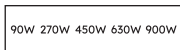
Nustatyti laikrodį



Ekranų segmentai



Svoris



Galios lygis

- Galios lygio reguliavimo mygtukai
- Dažniausiai naudojamųjų mygtukai
- Kepsninės mygtukas
- Automatinio atšildymo mygtukas
- Virtuvės laikmačio mygtukas
- Mygtukai į viršų / į apačią
- Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas
- Sustabdymo mygtukas
- Durelių atidarymo mygtukas

## 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

### 4.1 Prijungimas

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

- Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIA**, kol bus rodoma „on“ (Ijungta) arba „OFF“ (Išjungta).
- Norėdami išjungti laikrodį, spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIA**, 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.

- Norėdami įjungti laikrodį, spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIA**, kol bus rodoma „on“ (Ijungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START (PALEISTI)**.

**Pavyzdys:** Nustatytinas laikas yra 18:45.

- Spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIA** valandai nustatyti.
- Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

- Spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIA** minutėms nustatyti.
- 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. Norėdami išjungti parengties režimą, atidarykite duris, nuspauskite bet kokį mygtuką arba pasukite ratuką.

**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.

- Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.

2. Paspauskite mygtuką **START**.
3. Spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „19.“
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „50.“
6. Paspauskite mygtuką **START**.

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

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATEIS**.
2. Spauskite mygtukai **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, 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 krosnei 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.

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

#### 4.6 Pirminis valymas


##### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.

- Ištraukite visus priedus iš mikrobangų krosnelės.
- Kruopščiai išvalykite krosnelės vidų drėgna šluoste.

#### 4.7 Įkaitinimas

Prieš naudodami krosnelę pirmą kartą, įkaitinkite ją.

1. Nustatykite funkciją .
2. Leiskite krosnei veikti 30 minučių.
3. Išjunkite krosnelę ir palikite atvėsti.
4. Išvalykite krosnelės vidų drėgna šluoste ir kruopščiai išsausinkite.


Iš krosnelės gali sklįsti kvapai ir dūmai. Įsitinkinkite, kad į patalpą patenka pakankamai šviežio oro.

## 5. NAUDOJIMAS

### 5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

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

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampių pusę, kol bus rodoma „630 W“.
2. Nuspauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

 Gaminimo mikrobangomis režimu paspaudę mygtuką tiesiai po reikiamu nustatymu galite nureguliuoti galios lygį. Galite nustatyti galios lygį krosnei veikiant laikydami nuspaudę reikiamą **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 900 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 15 minučių.

Jeigu krosnelė kurio nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus gaminti ventiliatorius 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, ventiliatorius 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 sukis.

## 5.2 Galios lygis

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

W = VATAS

## 5.3 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	15 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W
Kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 W
Dviguba kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 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 LAIKMATIS** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtukui **! VIRŠŲ / ! APAČIA** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**. Laikmatis automatiškai pasileis.

 Laikmačiui veikiant laiką galima pailginti pasukus rankenėlę arba paspaudus mygtuką **START**. Laikmačio funkcija galima naudotis tik krosnelei neveikiant.

## 5.7 Greitoji paleistis

Galite iš karto pradėti gaminti 900 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 mygtukui **! VIRŠŲ / ! APAČIA**, 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 mygtukui **! VIRŠŲ / ! APAČIA**, 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 Kepsninės ir dvigubos kepsninės režimas

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai kepsninė:

Tik kepsninė

Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)



**SVARBU!** Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama viršutinė arba apatinė lentynos; Naudodami kepsninę pirmą kartą galite užuosti dūmų arba degėsių kvapą; tai normalu, krosnelė nėra sugedusi. Norėdami to išvengti, kai krosnelę naudojate pirmą kartą, įjunkite kepsninę veikti be maisto 30 minučių.

1. Nuspauskite mygtukui **! VIRŠŲ / ! APAČIA** laikui įvesti.
2. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką vieną kartą, jei norite galinti Dvigubos kepsninės režimu (kepsninė + mikrobangos), o tada paspauskite mygtuką **START**. Vėl paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką, kad gamintumėte tik Kepsninės režimu.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



Dvigubos kepsninės režimu negalima naudoti 90 W ir 900 W mikrobangų lygių. Norėdami išeiti iš Dvigubos kepsninės arba Kepsninės režimo, paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką, kol ekrane bus rodomas tik mikrobangų simbolis.

## 5.11 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.

<sup>1</sup>♥ Sviesto minkštinimas

<sup>2</sup>♥ Šokolado tirpymas

<sup>3</sup>♥ Pyragėlius puodelyje

**Pavyzdys:** Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite **1 AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtukui **! VIRŠŲ / ! APAČIA** 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 0 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 mygtukui **! VIRŠŲ / ! APAČIA** laikui įvesti.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką, kol išgirsite pytelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų širdies.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

1. Paspauskite mygtuką **STOP**.
2. Tris sekundes palaikykite nuspaudę **GALIOS LYGIO 450 W** mygtukus. Krosnelė nustatys dažniausiai naudojamuosius į gamyklinius nustatymus.

## 5.12 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 / paukštiena
2. Automatinis atšildymas: Duona

**Pavyzdys:** 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.





1. Vieną kartą paspaudę **AUTOMATINIO ATŠILDYMO** mygtuką, pasirinkite automatinio atšildymo meniu.
2. Nuspauskite mygtukui **! VIRŠŲ / ! APAČIA** 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. Automatinio atitirpinimo režimu laiko/galios keitimai negalimi.

## 6. GAMINIMO LENTELĖS


### 6.1 Dažniausiai naudojamieji

Dažniausiai naudojamieji	Svoris	Mygtukas	Eiga
Sviesto minkštinimas	0.05-0.25 kg	1 	Padėkite sviestą į „pyrex“ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo.
Šokolado tirpinimas	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"><li>Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex“ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo.</li></ul>
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ĮSPĖJIMAS</b> : Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.</div>
Pyragėlis	1-4 puodelyje	3 	<ul style="list-style-type: none"><li>Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.</li></ul>

### 6.2 Pyragėlio puodelyje receptai


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 trupinio biskvitinio sausainio

Būdas:

- Sudėkite visus sausus ingredientus (išskyrus biskvitinį sausainį) į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
- Švelniai šaukšteliu pridėkite obuolių tyrės taip, kad ji įsiterptų į mišinį.
- Viršų pabarstykite susmulkintu biskvitiniu sausainiu.
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.


Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus uždėkite kaušelių vanilinių ledų.

 **ĮSPĖJIMAS!** Obuolių tyrė bus karšta.

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	malto migdolų
1½ šaukšto (15 g)	saulėgrąžų 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 ¼ šaukštelio apelsinų sulčių

Būdas:

- Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus, apelsino žievelės, tarkuotos morkos ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
- 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.

### Žemės riešutų sviesto pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
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 <sup>3</sup>♥. 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.

### Riebus šokoladinis pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
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:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami <sup>3</sup>♥. 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)	mielų
2½ šaukšto (30 g)	smulkaus cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
¼ 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 <sup>3</sup>♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

### Citrininių lašelių pyragėlis puodelyje




Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
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 <sup>3</sup>♥. 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.

## 6.3 Automatinis atšildymas

Automatinis atšildymas	Svoris	Mygtukas	Eiga
Mėsa / žuvis / paukštiena (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsiniai, dešrelės)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija.</li> <li>Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils.</li> <li>Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">  Netinka neišdorotai paukštienai.         </div>
Duona	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo.</li> <li>Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius.</li> <li>Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.</li> </ul>



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 žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu. Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

## 6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

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

<sup>1)</sup> atvėsinto

## 6.5 Atšildymas

Maistas	Kiekis -g-	Parametras	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Guliašas	500	Mikro-	270 W	8-9	praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite	10-30
Pyragas, 1 gabalėlis	150	Mikro-	90 W	1-3	įdėkite į kepmo indą	5
Uogos	250	Mikro-	270 W	3-5	tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5

## 6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

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

## 6.7 Gaminimas ir apkepimas

Maistas	Kiekis -g-	Parametras	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Brokoliai/ Žirneliai	500	Mikro-	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	Mikro-	900 W	9-11	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai	1000	Mikro-Dviguba kepsninė Mikro-Kepsninė	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant sukamasis, apverskite po <sup>1)</sup>	10
Uodeginės kepsniai 2 gabalai	400	Kepsninė Kepsninė		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	pastatykite ant lentyna padėklas, apverskite po <sup>1)</sup> , iškepę pagardinkite	
Apkepų skrudinimas		Kepsninė		12-15	pastatykite indą ant lentyna	
Pakepintas sūris	1 gabalėlis	Kepsninė Kepsninė	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	ant viršutinio rėmo padėkite 2 riekės duonos, ant vienos riekės uždėkite sūrio, gaminkite <sup>1)</sup> , uždėkite skrudintą riekę ant sūrio, apverskite ir gaminkite <sup>2)</sup>	
šaldyta pica	400	Mikro-Dviguba kepsninė	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	padėkite ant sukamasis padėklas <sup>1)</sup> padėkite indą ant lentyna <sup>2)</sup>	




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 nepaais 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	Saugūs naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija / folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
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 iširti 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).
	 <b>SVARBU!</b> 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, apverst, 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 šlaunelis ir spamelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š. indinčios mikrobangas, skiautėmis.



Išdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės maišelius 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"> <li>Saugikliai saugiklių dėžėje veikia.</li> <li>Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas.</li> <li>Jeį saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.</li> </ul>
Neveikia mikrobangų režimas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durelės uždarytos tinkamai.</li> <li>Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs.</li> <li>Mygtukas <b>START</b> buvo nuspaustas.</li> </ul>
Sukamasis padėklas nesisuka?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio.</li> <li>Indai telpa ant sukamojo padėklo.</li> <li>Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukstis.</li> <li>Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra.</li> </ul>
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės.</li> <li>Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.</li> </ul>
Neveikia vidaus apšvietimas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lempuę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.</li> </ul>
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė).</li> <li>Jeį maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite.</li> <li>Nustatykite didesnį galios parametą.</li> </ul>
Durelės neatsidaro dėl nutrūkusio elektros tiekimo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kampą.</li> </ul>

## 9. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė						
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 16 A						
Reikiama kintamosios srovės galia:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrobangos</td> <td>1.4 kW</td> </tr> <tr> <td>Kepsninė</td> <td>0.85 kW</td> </tr> <tr> <td>Mikrobangos/Kepsninė</td> <td>2.20 kW</td> </tr> </table>	Mikrobangos	1.4 kW	Kepsninė	0.85 kW	Mikrobangos/Kepsninė	2.20 kW
Mikrobangos	1.4 kW						
Kepsninė	0.85 kW						
Mikrobangos/Kepsninė	2.20 kW						
Išeinamoji galia:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrobangos</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Kepsninė</td> <td>800 W</td> </tr> </table>	Mikrobangos	900 W (IEC 60705)	Kepsninė	800 W		
Mikrobangos	900 W (IEC 60705)						
Kepsninė	800 W						
Mikrobangų dažnis	2450 MHz <sup>1)</sup> (2 grupė/B klasė)						
Išorės matmenys:	NMB6G261UB 596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)						
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) <sup>2)</sup>						
Krosnelės talpa	26 litrų <sup>2)</sup>						
Sukamasis padėklas	ø 325 mm, stiklas						
Svoris	maždaug 19,5 kg						

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


## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### Gaminio informacija apie energijos sąnaudas ir didžiausią trukmę pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos

Energijos sąnaudos parengties režimu, esant įjungtam ekranui	0.8 W
Energijos sąnaudos parengties režimu, esant išjungtam ekranui	0.5 W
Didžiausia trukmė pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos	5 min

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Šiame gaminyje yra F energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

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 buitėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## Vitajte v AEG! Ďakujeme vám, že si vybrali našu aplikáciu.



Poradenstvo v oblasti používania, brožúrky, návod na riešenie problémov, informácie týkajúce sa servisu a opráv nájdete na [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Pre viac receptov, tipov a riešení problémov si stiahnite aplikáciu **My AEG Kitchen**.



Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	96
2. MONTÁŽ .....	100
3. PREHĽAD ZARIADENIA .....	102
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	103
5. PREVÁDZKA.....	104
6. TABUĽKY VARENIA .....	107
7. RADY A TIPY .....	111
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	112
9. TECHNICKÉ PARAMETRE .....	112
10. ENERGEETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	113
11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	113

## 1. ⚠️ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo pokiaľ im boli vysvetlené pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ si uvedomujú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a deti bez dozoru.
- Tento prístroj nie je určený na používanie v nadmorských výškach viac ako 2000 m.
- **DÔLEŽITÉ! DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:**  
DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE PRE BUDÚCU POTREBU.
- **VÝSTRAHA!** Zariadenie nepoužívajte bez otočného taniera a podstavca na otočný tanier. Nepoužívajte zariadenie, keď je prázdne.
- **VÝSTRAHA!** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie

dvierok, rúru nesmie prevádzkovať, kým ju opraví kompetentná osoba.

- **VÝSTRAHA!** Je nebezpečné, aby osoba, ktorá nie je kompetentnou osobou, vykonávala akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- **VÝSTRAHA!** Kvapaliny ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo v podobných podmienkach, napr.: v zamestnaneckých kuchynkách v obchodných, kancelárskych a iných pracovných priestoroch; v hospodárskych budovách; klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch; v zariadeniach typu penziónu.
- Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.
- Kovové nádoby na jedlo a nápoje nie sú počas prípravy v mikrovlnnej rúre povolené.
- Nenechávajte rúru bez dozoru, keď používate jednorazové nádoby na jedlo z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu.
- Mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a ohrievanie ohrievacích podušiek, obuvi, špongií, vlhkých utierok a podobne môže spôsobiť riziko úrazu, vznietenia alebo požiaru.
- Ak zohrievané jedlo začne dymiť, **NEOTVÁRAJTE DVIERKA.** Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým jedlo prestane dymiť. Otvorenie dvierok, keď jedlo dymí, môže spôsobiť požiar.
- Zohrievanie nápojov mikrovlnami môže mať za následok oneskorené eruptívne zovretie, preto pri zaobchádzaní s nádobou postupujte opatrne.
- Obsah fľašiek na kŕmenie a dojčenských pohárov musíte premiešať alebo pretrepať a pred spotrebou musíte skontrolovať teplotu, aby sa predišlo popáleninám.
- Nevarte vajcia v škrupine a nezohrievajte celé uvarené vajcia v mikrovlnnej rúre. Mohli by explodovať aj po skončení

prípravy mikrovlnami.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu

## 1.1 Údržba a čistenie

Dvierka:

- Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí, tesniace plochy mäkkou navlhčenou handričkou a odstráňte všetky nečistoty. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte agresívne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo mať za následok rozbitie skla.

Vnútorý priestor rúry:

- Utrite flaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie flaky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu. Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.
- Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové čističe. Rúru pravidelne zahrievajte používaním grilu. Zvyšky jedla alebo rozstriedaného tuku môžu spôsobiť dym alebo zápach. Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera. Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť.

Vonkajšie časti rúry:

- Vonkajšie časti rúry možno jednoducho vyčistiť slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok utrite vlhkou handričkou a vonkajšiu časť osušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel:

- Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne.

Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

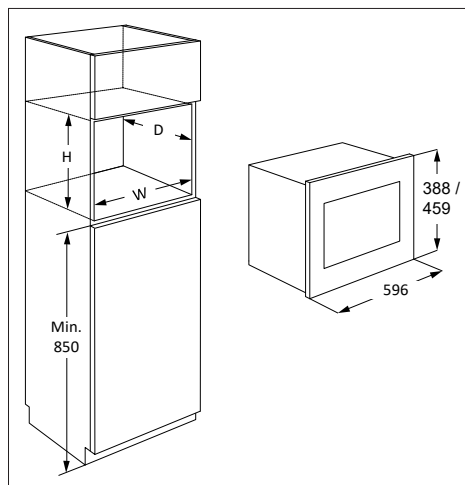
Otočný tanier a držiak otočného taniera:

- Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.

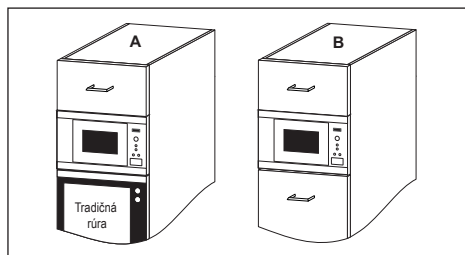
Rošt:

- Rošt je potrebné umývať jemným tekutým prostriedkom na umývanie riadu a osušiť. Rošt možno umývať v umývačke.
- **DÔLEŽITÉ!** Rúru čistite pravidelne a odstraňuje zvyšky jedál. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.
- Pri vyberaní nádob zo zariadenia si dávajte pozor, aby ste nevychýlili otočný tanier.
- **DÔLEŽITÉ!** Nepoužívajte parné čističe.
- Mikrovlnná rúra sa má používať vstavaná.
- Toto zariadenie nesmie byť umiestnené v skrinke.
- Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú pod trvalým dozorom.
- **VÝSTRAHA!** Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok a príslušných častí rúry, ktoré sa počas používania grilu môžu zahriať na vysokú teplotu. Nepúšťajte deti ku zariadeniu, aby sa nepopálili.
- **DÔLEŽITÉ!** Žiadnu časť mikrovlnnej rúry nečistite čistiacimi prostriedkami na tradičné rúry, parnými čističmi, abrazívnymi ani agresívnymi čistiacimi prostriedkami, prostriedkami s obsahom hydroxidu sodného ani drôtenkami.

## 2. MONTÁŽ



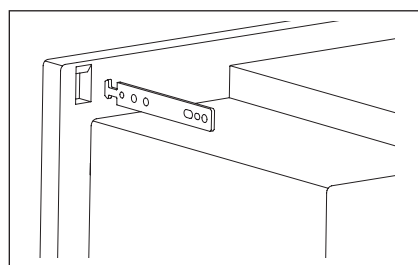
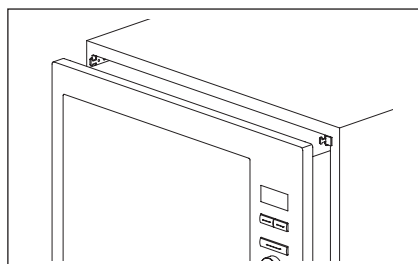
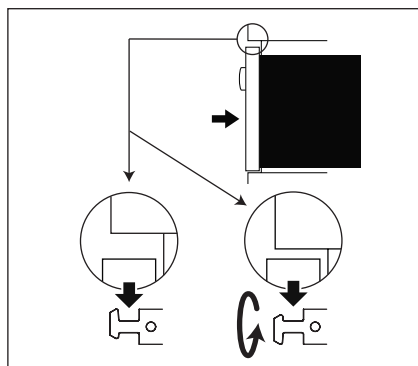
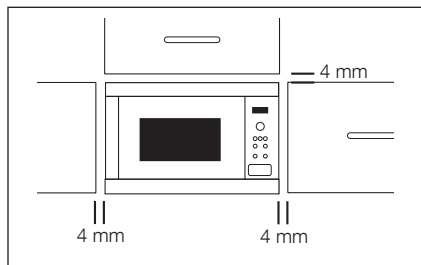
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:



Pozícia	Veľkosť otvoru Š H V
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Rozmery v mm

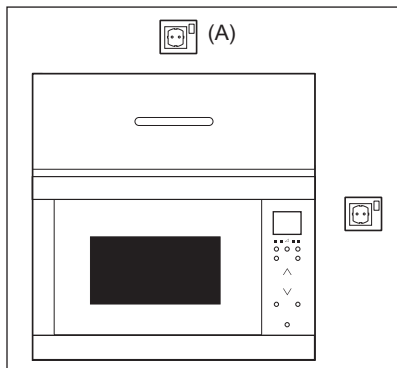
### 2.1 Montáž zariadenia



1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Uchyťte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého hárka s pokynmi šablóny.
3. Uchyťte opatrne a bez násilia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a potom položený na miesto. V prípade nerovnosti počas uchytenia sa dá tento háčik vrátiť naspäť. Predný rám rúry musí byť priložený oproti prednému otvoru skrinky.
4. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi

dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 4 mm (pozri nákres).

## 2.2 Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju



- Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi.
- Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 220-240 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 16 A poistkou.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, ABY STE napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Nevedzte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

## 2.3 Ďalšie rady

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na zohrievanie oleja na fritovanie. Teplota sa nedá ovládať a olej sa môže vznietiť. Na prípravu popkornu používajte len špeciálne nádoby a polotovary určené pre mikrovlnné rúry.

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

Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nekladajte žiadne predmety do otvorov zámky dvierok ani vetracích otvorov. Ak dôjde k rozliatiu, okamžite vypnite a odpojte rúru a zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX.

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.

Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

- Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- Nekladte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- Nekladte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier.

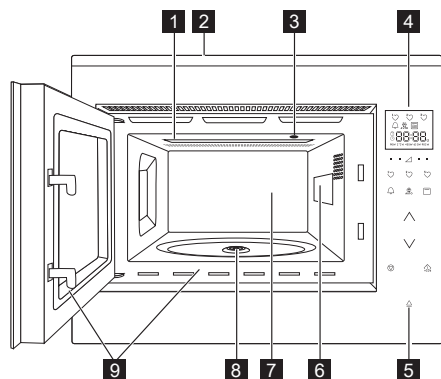
Nekladte nič na vonkajšiu skrinku počas prevádzky. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte nádoby z umelej hmoty, ak je rúra stále horúca po použití režimov GRIL a KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA, pretože sa môžu roztopiť. Nádoby z umelej hmoty sa nesmú používať počas vyššie uvedených režimov, ak to neodporúča ich výrobca.

Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovln ani poruchy.

Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

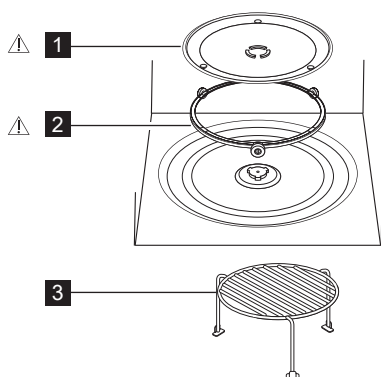
## 3. PREHĽAD ZARIADENIA

### 3.1 Mikrovlnná rúra



- 1** Výchrevné teleso grilu
- 2** Predné lemovanie
- 3** Svetlo rúry
- 4** Ovládací panel
- 5** Tlačidlo otvorenia dveriek
- 6** Kryt vlnovodu (neodstraňujte)
- 7** Vnútorný priestor rúry
- 8** Tesnenie
- 9** Tesnenie dveriek a tesniace plochy

### 3.2 Príslušenstvo



Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1** Otočný tanier
- 2** Držiak otočného taniera
- 3** Rošt

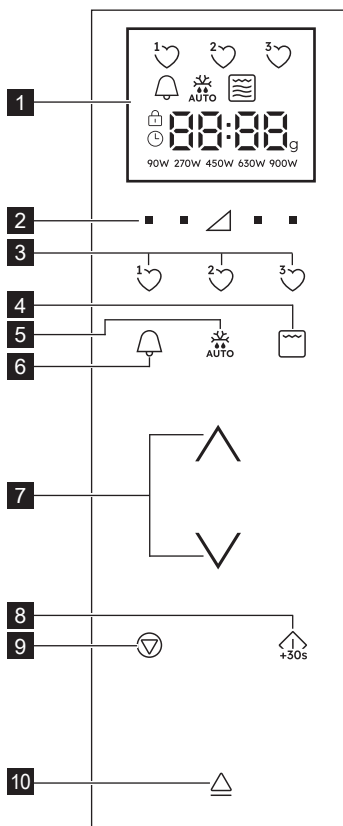
- Dochuťte podľa chuti, položte do plytkého pekáča a v polovici pečenia otočte.
- Následne položte na držiak otočný tanier.
- Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.

**i** Pri objednávaní príslušenstva musíte predajcovi, prípadne autorizovanému servisu ELECTROLUX vždy oznámiť názov dielu a názov modelu.

### **!** VÝSTRAHA!

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte bez týchto dielov.

### 3.3 Ovládací panel



## 1 Digitálny displej s indikátormi:



Obľúbené



Kuchynský časovač



Automatické rozmrazovanie



Gril



Kombinovaná prevádzka



Mikrovlny



Stop/zrušiť



Detský zámok



Nastavenie hodín



Segmenty displeja



Hmotnosť



Úrovne výkonu

2 Tlačidlá úrovni výkonu

3 Tlačidlá Obľúbené

4 Tlačidlo Gril

5 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie

6 Tlačidlo Kuchynský časovač

7 Klávesy so šípkami Hore/Dolu

8 Tlačidlo Start/potvrdenie/rýchly štart

9 Tlačidlo Stop

10 Tlačidlo otvorenia dverok

## 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### 4.1 Zapojenie

Pri prvom zapojení rúry máte možnosť nastaviť hodiny. Rúra má 24-hodinové hodiny.

1. Rúra zapípa a na polovicu sekundy sa zapnú všetky ikony na displeji. Stlačajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.) alebo „oFF“ (vyp.).
- 2a. Ak chcete vypnúť hodiny, stlačajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Rúra je pripravená na použitie.

**i** Ak ste vyplli zobrazenie hodín a chcete to vrátiť, stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** a postupujte podľa kroku 2b.

- 2b. Ak chcete zapnúť hodiny, stlačajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

**Príklad:** Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

1. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** upravte hodinu.
2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** upravte minúty.
4. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

**i** Keď sú hodiny nastavené, na displeji sa nezobrazí čas dňa.

### 4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

Ak 5 minút nebudete rúru používať, automaticky prejde do úsporného režimu.

**Príklad:** Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne. Ak chcete ukončiť pohotovostný režim, otvorte dverka, stlačte ľubovoľné tlačidlo alebo otočte regulátorom.

**Príklad:** Ak boli nastavené hodiny:

Po 5 minútach sa zobrazí čas.

### 4.3 Úprava hodín, keď sú nastavené

Po nastavení času môžete hodiny upraviť.

**Príklad:** Ak chcete zmeniť čas z 18.45 na 19.50.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Stlačajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí číslo „19“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
5. Stlačajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí číslo „50“.
6. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

#### 4.4 Ak chcete zrušiť zobrazenie hodín a nastaviť úsporný režim (ekonomický režim)

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.).
3. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.


#### 4.5 Detský zámok

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá bráni tomu, aby dieťa náhodou spustilo rúru. Keď je nastavený zámok, nebude fungovať žiadna časť rúry, a to do doby, keď vypnete funkciu zámku.

Detský zámok môžete zapnúť alebo vypnúť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

**Príklad:** Ak chcete zapnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nezapne symbol detského zámku.

**Príklad:** Ak chcete vypnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nevyapne symbol detského zámku.

 Keď je zapnutý detský zámok, deaktivujú sa všetky tlačidlá okrem tlačidla **STOP**.


#### 4.6 Prvé čistenie

 **VÝSTRAHA!** Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“

- Z mikrovlnnej rúry odstráňte všetko príslušenstvo.
- Dutinu rúry dôkladne vyčistíte mäkkou vlhkou handričkou.

#### 4.7 Predhrievanie

Prázdnu rúru pred prvým použitím predhrejte.

1. Nastavte funkciu .
2. Rúru nechajte zapnutú na 30 minút.
3. Rúru vypnite a nechajte ju vychladnúť.
4. Dutinu rúry vyčistíte mäkkou vlhkou handričkou a dôkladne vysušte.


Rúra môže vydávať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné prúdenie vzduchu v miestnosti.

## 5. PREVÁDZKA

#### 5.1 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „630 W“.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

 V režime prípravy jedla pomocou mikrovln môžete nastaviť úroveň výkonu rúry stlačením tlačidla priamo pod požadovaným nastavením.

Úroveň výkonu môžete nastaviť počas prevádzky rúry, a to stlačením a podržaním požadovaného tlačidla **ÚROVEŇ VÝKONU**, kým sa na displeji nezvýrazní nastavenie výkonu. Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar.

Ak vyberiete výkon 900 W, maximálny čas prípravy pomocou mikrovln, ktorý môžete zadať, je 15 minút.

Ak je rúra v prevádzke v ľubovoľnom režime 3 a viac minút, ventilátor zostane zapnutý ešte 2 minúty po dokončení prípravy jedla. Otvorte dverka a zastane, zatvorte dverka a znovu začne, až kým neuplynú 2 minúty (vrátane času otvorenia dverí). Ak je rúra v prevádzke kratšie ako 3 minúty, ventilátor sa nezapne.

Po varení sa otočný tanier bude naďalej otáčať, až kým sa varná nádoba nevráti do svojej počiatočnej polohy. Svetlo vo vnútri rúry zostane zapnuté až do dokončenia otáčania, alebo po dobu 5 sekúnd (čo bude trvať dlhšie). Po dokončení rúra zapípa. Ak počas tohto procesu otvoríte dvere, otáčanie sa zastaví.

## 5.2 Úroveň výkonu

Nastavenie výkonu	Odporúčané používanie
900 W/ VYSOKÝ	Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, (napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď).
630 W	Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne jedlá, ako sú syrová omáčka alebo koláč z piškótového cesta. Pri tomto nižšom nastavení syrová omáčka nevykypí a jedlo sa uvarí rovnomerne bez prevarenia na okrajoch.
450 W	V prípade konzistentných jedál, ktoré vyžadujú dlhý čas varenia pri varení tradičným spôsobom, napr. hovädzie mäso, sa odporúča použiť toto nastavenie, čím sa zabezpečí, že mäso bude mäkké.
270 W/ ROZMRAZ- OVANIE	Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.
90 W	Na jemné rozmrazovanie (napr. šľahačková torta alebo pečivo).
0 W	Na odstátie/kuchynské minútky.

W = WATT

## 5.3 Znížená úroveň výkonu

Režim prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny 900 W	15 minút	Mikrovlny 630 W
Gril	10 minút	Gril 500 W
Kombinovaná prevádzka	10 minút	Gril 500 W

## 5.4 Úprava doby varenia počas varenia

Počas varenia môžete upraviť dobu varenia.

**Príklad:** Ak chcete pomocou tlačidla **ŠTART** pridať 2 minúty (120 sekúnd).

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo **ŠTART**. Doba varenia sa zvýši o 120 sekúnd.

## 5.5 Používanie tlačidla Stop

Jedným stlačením tlačidla **STOP** prejdete do režimu pozastavenia.

Opätovným stlačením tlačidla **STOP** zrušíte dobu varenia.

## 5.6 Kuchynský časovač

Služí na nastavenie kuchynského časovača.

1. Stlačte tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**. Časovač sa automaticky spustí.

**i** Keď beží časovač, čas môžete predĺžiť otáčaním regulátora alebo stlačením tlačidla **ŠTART**. Funkcia časovača sa dá použiť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

## 5.7 Rýchly štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete priamo začať variť s výkonom 900 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekúnd.

**i** Ak chcete pridať viac času, stlačte tlačidlo **ŠTART**.

## 5.8 Stíšenie zvuku

Služí na vypnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Služí na zapnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

## 5.9 Pauza

Služí na pozastavenie rúry počas prevádzky mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo **STOP** alebo otvorte dverka.
2. Rúra sa pozastaví po dobu maximálne 5 minút.
3. Stlačením tlačidla **ŠTART** pokračujte vo varení.

## 5.10 Gril a kombinovaná prevádzka

Táto mikrovlnná rúra má dva režimy prípravy grilovaním:

Iba grilovanie

Kombinovaná prevádzka (grilovanie s mikrovlnami)



**DÔLEŽITÉ!** Na grilovanie sa odporúča používať vysoký alebo nízky rošt. Pri prvom používaní grilu môžete cítiť dym alebo zápach spálenia. Je to normálne a neznamena to poruchu rúry. Pred prvým použitím rúry zapnite gril na 30 minút bez jedla. Vyhnite sa tomuto problému.

1. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** zadajte čas.
2. Stlačte raz tlačidlo **GRIL** pre režim kombinovanej prevádzky (gril + mikrovlny) a stlačte tlačidlo **ŠTART**. Opätovným stlačením tlačidla **GRIL** vyberte režim Iba gril.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.



V režime kombinovanej prevádzky nie sú dostupné úrovne mikrovlnného výkonu 90 W a 900 W. Ak chcete ukončiť režim kombinovanej prevádzky alebo grilu, stlačte tlačidlo **GRIL**, kým sa na displeji nerozsvieti symbol Iba mikrovlny.

## 5.11 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.

- 1♥ Zmäkčené maslo
- 2♥ Rozpustenie čokolády
- 3♥ Koláč v hrnčeku

**Príklad:** Ak chcete nechať zmäknuť maslo.

1. Stlačte raz tlačidlo **OBLÚBENÉ 1**.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** vyberte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.



Ak segmenty displeja zobrazujú rotujúci vzor, znamená to, že potravinu musíte premiešať alebo obrátiť. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo **ŠTART**. Na konci doby automatického rozmrazovania sa program automaticky zastaví. Úrovne výkonu prednastavených obľúbených receptov sa nedajú upraviť. Môžete pripraviť 1–4 koláče v hrnčeku.



**VÝSTRAHA!** Čokoláda môže byť veľmi horúca! Ak na prípravu čokolády potrebujete dlhšiu dobu varenia, pridajte 10 sekúnd. Dávajte pri čokoláde pozor, keďže sa môže prehriať a spáliť.

Ak chcete prepísať obľúbené recepty na svoje vlastné recepty.

1. Stlačte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** na výber výkonu.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** zadajte čas.
3. Stlačte a podržte tlačidlo **OBLÚBENÉ**, ktoré chcete nastaviť, kým nezaznie jedno pípnutie a nezobrazí sa srdce obľúbeného režimu.

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

1. Stlačte tlačidlo **STOP**.
2. Stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** 450 W. Rúra resetuje obľúbené tlačidlá na nastavenia z výroby.

## 5.12 Automatické rozmrazovanie

Automatické rozmrazovanie automaticky nastaví správny režim varenia a dobu varenia na základe hmotnosti potraviny.

Môžete si vybrať z 2 ponúk automatického rozmrazovania.

1. Automatické rozmrazovanie: Mäso/ryba/hydina
2. Automatické rozmrazovanie: Chlieb

**Príklad:** Ak chcete rozmraziť steak s hmotnosťou 0,2 kg.





1. Vyberte ponuku automatického rozmrazovania jedným stlačením tlačidla **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE**.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** vyberte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.



Ak segmenty displeja zobrazujú rotujúci vzor, znamená to, že potravinu musíte premiešať alebo obrátiť. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo **ŠTART**. Na konci doby automatického rozmrazovania sa program automaticky zastaví. V režime automatického rozmrazovania nie je dostupné nastavenie času/výkonu.

## 6. TABUĽKY VARENIA


### 6.1 Obľúbené

Obľúbené	Hmotnosť	Tlačidlo	Postup
Zmäččené maslo	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dajte maslo do pyrexovej nádoby. Po uvarení dobre premiešajte.</li> </ul>
Rozpustenie čokolády	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozlámete čokoládu na malé kúsky. Dajte čokoládu do pyrexovej nádoby. Keď zaznie zvukový signál, premiešajte. Po uvarení dobre premiešajte.</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  <b>VÝSTRAHA!</b> Čokoláda môže byť veľmi horúca! Ak na prípravu čokolády potrebujete dlhšiu dobu varenia, pridajte 10 sekúnd. Dávajte pri čokoláde pozor, keďže sa môže prehriať a spáliť.         </div>			
Koláč v hrnčeku	1-4 hrnčeky	3 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urobte koláč podľa receptu. Dajte hrnček smerom k okraju otočného taniera. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.</li> </ul>

### 6.2 Koláč v hrnčeku recepty

Mrkvový koláč v hrnčeku	
Prísady na 1 hrnček:	
2 lyžice (20 g)	hladkej múky
2½ lyžice (30 g)	svetlého hnedého cukru
¼ čajovej lyžičky	prášku do pečiva
¼ čajovej lyžičky	rozdrvenej škorice
¼ čajovej lyžičky	rozdrveného muškátového orecha
1 lyžice	rozdrvených mandlí
1½ lyžice (15 g)	slnecnicového oleja
	Kôra z ½ pomaranča
30 g	strúhanej mrkvy
1	stredne veľké vajce
Krémová poleva:	15 g masla, zmäččeného
	40 g múčkového cukru
	40 g plnotučného krémového syra
	½ čajovej lyžičky pomarančovej šťavy

Metóda:


- Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
- Pridajte slnečnicový olej, kôru z pomaranča, strúhanú mrkvu a vajce a dobre premiešajte.
- Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
- Varte pomocou . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
- Urobte polevu zmiešaním masla, múčkového cukru, krémového syra a pomarančovej šťavy.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Nechajte koláč vychladnúť, potom pridajte polevu.


Koláč v hrnčeku s kúskami jablka	
Prísady na 1 hrnček:	
2½ lyžice (25 g)	hladkej múky
2 lyžice (30 g)	jemného hnedého cukru
¼ čajovej lyžičky	prášku do pečiva
¼ čajovej lyžičky	rozdrvenej škorice
1½ lyžice (15 g)	rastlinného oleja
1	stredne veľké vajce
1½ lyžice (30 g)	jablkovej šťavy
polovica (7 g)	celozrnnnej sušienky, rozdrvenej

Metóda:

- Dajte všetky suché prísady (okrem sušienky) do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
- Pridajte rastlinný olej a vajce a dobre premiešajte.
- Jemne vmiešajte jablkovú šťavu pomocou lyžice tak, aby urobila v zmesi pruhy.
- Na vrch dajte rozdrvenú celozrnnú sušienku.
- Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
- Varte pomocou . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Na vrch dajte kôpček vanilkovej zmrzliny.

 **VÝSTRAHA!** Jablková šťava bude horúca.

### Bohatý čokoládový koláč v hrnčeku

Prísady na 1 hrnček:

2½ lyžice (25 g)	hladkej múky
2 lyžice (12 g)	kakaového prášku
2½ lyžice (30 g)	práškového cukru
¼ čajovej lyžičky	prášku do pečiva
1½ lyžice (15 g)	rastlinného oleja
¼ čajovej lyžičky	vanilkového extraktu
1	stredne veľké vajce

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
4. Varte pomocou <sup>3</sup>♥. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte čokoládovým krémom.

Tip: Ak chcete pripraviť čokoládovo-pomarančový koláč v hrnčeku, nahradte vanilkový extrakt ¼ čajovej lyžičky pomarančového extraktu.

### Koláč v hrnčeku s arašidovým maslom

Prísady na 1 hrnček:

2½ lyžice (25 g)	hladkej múky
2 lyžice (30 g)	jemného hnedého cukru
¼ čajovej lyžičky	prášku do pečiva
1½ lyžice (15 g)	rastlinného oleja
¼ čajovej lyžičky	vanilkového extraktu
2 lyžica (30 g)	jemného arašidového masla
1	stredne veľké vajce

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt, arašidové maslo a vajce a dobre premiešajte.
3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
4. Varte pomocou <sup>3</sup>♥. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Posypte čokoládou.

Tip: Ak to tak máte radšej, použite chrumkavé arašidové maslo.

### Malinový koláč v hrnčeku

Prísady na 1 hrnček:

2½ lyžice (25 g)	hladkej múky
2½ lyžice (30 g)	práškového cukru
¼ čajovej lyžičky	prášku do pečiva
1½ lyžice (15 g)	rastlinného oleja
½ čajovej lyžičky	vanilkového extraktu
1	stredne veľké vajce
1½ lyžice	malinového džemu bez jadierok

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
3. Vmiešajte džem pomocou lyžice tak, aby urobil v zmesi pruhy.
4. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
5. Varte pomocou <sup>3</sup>♥. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte vanilkovým krémom.

### Koláč v hrnčeku s citrónom




Prísady na 1 hrnček:


2½ lyžice (25 g)	hladkej múky
2½ lyžice (30 g)	práškového cukru
¼ čajovej lyžičky	prášku do pečiva
1½ lyžice (15 g)	rastlinného oleja
1 čajová lyžička	citrónovej kôry
1	stredne veľké vajce
Poleva:	1 lyžica premiešanaj citrónovej šťavy s 2 lyžicami práškoveho cukru

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, citrónovú kôru a vajce a dobre premiešajte.
3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
4. Varte pomocou <sup>3</sup>♥. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
5. Na vrch dajte polevu z citrónovej šťavy zmiešanej s práškovým cukrom.
6. Po varení uvoľnite koláč, poprepichujte celý vrch špajdlou, potom naneste polevu a nechajte 30 sekúnd odstáť.

## 6.3 Automatické rozmrazovanie

Automatická rozmrazovanie	Hmotnosť	Tlačidlo	Postup
Mäso/ryby/hydina (Celá ryba, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom.</li> <li>• Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15–45 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> <li>• Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.</li> </ul>
			 Nie je vhodné na celú hydinu.
Chlieb	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5–15 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> </ul>

 Zadávajúte len hmotnosť samotného jedla. Nezadávať hmotnosť nádoby. Pri potravinách s hmotnosťou väčšou alebo menšou ako sú hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke použite manuálne nastavenie. Konečná teplota sa bude líšiť v závislosti od počiatočnej teploty. Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve. Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.

## 6.4 Zohrievanie jedál a nápojov

Jedlo/Nápojov	Množstvo -g/ml-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob
Mlieko 1 šálka	150	Mikro	900 W	1	nezakrývajte
Voda	1 šálka	Mikro	900 W	2	neprikrývajte
	6 šálok	Mikro	900 W	8-10	neprikrývajte
	1 tanier	Mikro	900 W	9-11	neprikrývajte
Tanier s jedlom	400	Mikro	900 W	4-6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania pomiešajte
Polievka/nývar	200	Mikro	900 W	1-2	prikryte, po zohratí premiešajte
Zelenina	500	Mikro	900 W	3-5	v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Mäso, 1 plátok <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3	polejte trochou omáčky a prikryte
Rybie filé <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3-5	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	Mikro	450 W	½-1	umiestnite na porcelánový pekáč
Det'ská strava, 1 pohár	190	Mikro	450 W	½-1	premestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohratí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla <sup>1)</sup>	50	Mikro	900 W	½	prikryte
Roztopenie čokolády	100	Mikro	450 W	3-4	občas premiešajte

<sup>1)</sup> chladené

## 6.5 Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	Mikro	270 W	8-9	uprostred rozmrazovania premiešajte	10-30
Koláč, 1 kúsok	150	Mikro	90 W	1-3	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie	250	Mikro	270 W	3-5	rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte	5

## 6.6 Varenie z mrazených potravín

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

## 6.7 Varenie a grilovanie

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica/ hrášok	500	Mikro	900 W	6-8	Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Mrkvy	500	Mikro	900 W	9-11	Nakrájajte na krúžky, pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Pečené mäso	1000	Mikro Kombinovaná prevádzka	450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup>	ochuťte podľa chuti, umiestnite na otocny tanier, po dokončení obráťte <sup>1)</sup>	10
		Mikro Gril	450 W	9-10 9-10		
Hovädzie steaky 2 kusy	400	Gril Gril		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	umiestnite na rošt, po uplynutí <sup>1)</sup> obráťte, po grilovaní dochuťte	
Zapekanie v zapekacích nádobách		Gril		12-15	umiestnite nádobu na rošt	
Syrový toast	1 piece	Gril Gril	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	Dajte 2 plátky chleba na rošt, jeden prekryte plátkom syra, uvarte <sup>1)</sup> , dajte plátok hrianky na vrch syra na hrianke, pretočte a varte <sup>2)</sup>	
Mrazená pizza	400	Mikro Kombinovaná prevádzka	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	položte na otočný tanier <sup>1)</sup> položte misku na stojan <sup>2)</sup>	




Ak je rúra v prevádzke v ľubovoľnom režime 3 a viac minút, ventilátor zostane zapnutý ešte 2 minúty po dokončení prípravy jedla. Otvorte dverka a zastane, zatvorte dverka a znovu začne, až kým neuplynú 2 minúty (vrátane času otvorenia dverí). Ak je rúra v prevádzke kratšie ako 3 minúty, ventilátor sa nezapne.

## 7. RADY A TIPY

### 7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

Riad	Bezpečnosť mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal/nádoby z alobalu	✓ / ✗	Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreniu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.
Sklenený riad, napr. Pyrex®	✓	Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
Kov	✗	Neodporúča sa používať kovový riad v mikrovlnnej rúre, pretože bude iskriť, čo môže mať za následok požiar.
Umelá hmota/ polystyrén, napr. nádoby z prevádzok rýchleho občerstvenia	✓	Je potrebné postupovať opatrne, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách topia alebo strácajú farbu.
Vrecká do mrazničky, vrecká na pečenie	✓	Musia byť prepichnuté, aby mohli unikať para. Dbajte na to, aby vrecká boli vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové ani kovové svorky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť pri iskrení.
Papierové taniere, poháre a kuchynský papier	✓	Používajte len na zohrievanie alebo na absorbovanie vlhkosti. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Nádoby zo slamy a drevené nádoby	✓	Pri používaní týchto materiálov nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, lebo prehriatie môže zapríčiniť požiar.
Recyklovaný papier a novinový papier	✗	Môže obsahovať častičky kovu, čo môže spôsobiť iskrenie a viesť ku vzniku požiaru.

### 7.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre	
Zloženie	Potraviny bohaté na tuk a cukor (napr. puding alebo koláč) vyžadujú kratší čas ohrevu. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Veľkosť	Rovnomernejšiu prípravu dosiahnete tak, že všetky kúsky budú mať rovnakú veľkosť.
Teplota jedla	Počiatočná teplota jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Urobte zárez do jedál z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.
Usporiadanie	Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. (Např. kuracie stehná.)
Prikrytie	Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veko.
Prepichnutie	Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepichnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, pácky.
	 <b>DÔLEŽITÉ!</b> Vajcia by sa v mikrovlnnej rúre nemali pripravovať, pretože by mohli explodovať aj po skončení prípravy. Príklad: vajcia natvrdo, stratené vajcia.
Premiešajte, otočte a narovnajte	Na dosiahnutie rovnomernej prípravy je dôležité jedlo počas prípravy občas premiešať a obrátiť. Vždy miešajte smerom od okraja k stredu.
Odstátie	Po zohriatí je dôležité nechať jedlo postáť, aby sa teplo v jedle rovnomerne rozptýlilo.
Zakrytie	Teplé oblasti je možné zakryť malými kúskami fólie, ktorá odráža mikrovlny (alobal). Príklad: kuracie nohy a krídla.



Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo teplovzdorné rukavice. Zabráňte tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabráňte tak popáleninám spôsobeným parou. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Skontrolujte, či . . .
Mikrovlnná rúra nefunguje správne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poistky v poistkovej skrínke fungujú.</li> <li>• Nedošlo k výpadku napájania.</li> <li>• Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.</li> </ul>
Režim mikrovln nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dvierka sú správne zavreté.</li> <li>• Tesnenia dveriek a ich povrch sú čisté.</li> <li>• Stlačili ste tlačidlo <b>ŠTART</b>.</li> </ul>
Otočný tanier sa neotáča?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Držiak otočného taniera je správne položený na manžete.</li> <li>• Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier.</li> <li>• Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu.</li> <li>• V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.</li> </ul>
Mikrovlnná rúra sa nevypne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zariadenie odpojte prostredníctvom poistkovej skrínky.</li> <li>• Zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX.</li> </ul>
Vnútoré svetlo nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavolajte do svojho autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX. Interné svetlo môže vymeniť iba vyškolený autorizovaný servis spoločnosti ELECTROLUX.</li> </ul>
Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo,</li> <li>• Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo,</li> <li>• Nastavte vyšší výkon.</li> </ul>
Neotvoria sa dvere kvôli výpadku elektrického prúdu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opatrne otvorte dvere potiahnutím smerom von v pravom dolnom rohu skla dverí.</li> </ul>

## 9. TECHNICKÉ PARAMETRE

Sieťové napätie	220-240 V, 50 Hz, jedna fáza	
Poistka/istič	Minimálne 16 A	
Příkon:	Mikrovlny	1.4 kW
	Gril	0.85 kW
	Mikrovlny/Gril	2.20 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Frekvencia mikrovln	2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/Trieda B)	
Vonkajšie rozmery:	NMB6G261UB	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) <sup>2)</sup>	
Objem vnútorného priestoru	26 litrov <sup>2)</sup>	
Otočný tanier	Ø 325 mm, sklený	
Hmotnosť	pribl. 19.5 kg	

- 1) Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011. V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiový frekvenčný výkon vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín. Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.
- 2) Vnútorň objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.


## 10. ENERGEETICKÁ ÚČINNOSŤ

### Informácie týkajúce sa výrobku v súvislosti so spotrebou energie a maximálnej doby na dosiahnutie vyhovujúceho režimu nízkej spotreby

Spotreba energie v pohotovostnom režime so zapnutým displejom je	0.8 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime s vypnutým displejom je	0.5 W
Maximálna doba, ktorá je pre zariadenie potrebná na automatické dosiahnutie vyhovujúceho režimu nízkej spotreby, je	5 minút

## 11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti F.

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

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



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

## Mirë se vini në AEG! Faleminderit që zgjodhët pajisjen tonë.



Merrni këshilla përdorimi, broshura, zgjidhje të problemeve, informacione për servis dhe riparim në [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Për më shumë receta gatimi, sugjerime dhe zgjidhje të problemeve, shkarkoni aplikacionin **My AEG Kitchen**.



Subjekt për tu ndryshuar pa njoftim.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONE SIGURIE .....	114
2. INSTALIMI .....	118
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT .....	120
4. PARA PËRDORIMIT TË PARË .....	121
5. FUNKSIONIMI .....	123
6. TABELAT E GATIMIT .....	125
7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA .....	129
8. RIPARIMI I DEFEKTEVE .....	130
9. INFORMACIONE TEKNIKE .....	131
10. EFIKASITETI ENERGJETIK .....	131
11. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT .....	131

## 1. ⚠️ INFORMACIONE SIGURIE

- Kjo pajisje mund të përdoret vetëm nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, motorike apo mendore apo dhe me mungesë përvoja dhe njohurie vetëm nëse ata mbikëqyren apo u janë dhënë udhëzime përsa i përket përdorimit të pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe që ata të kenë kuptuar rreziqet e mundshme. Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata nuk luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja gjatë përdorimit nuk duhet të kryhet nga fëmijët përderisa ata janë nën 8 vjeç dhe nuk janë të mbikëqyrur.
- Kjo pajisje nuk mund të përdoret në lartësi mbi 2000m.
- **E RËNDËSISHME! UDHËZIME SIGURIE TË RËNDËSISHME: LEXONI ME KUJDES DHE RUAJENI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN.**
- **KUJDES!** Mos e përdorni pajisjen pa pjatën dhe mbajtësen e pjatës. Mos e përdorni pajisjen kur është bosh.

- KUJDES! Nëse dera ose dorezat e dyerve janë dëmtuar, furra nuk duhet të vihet në funksionim derisa të jetë riparuar nga një person i kualifikuar.
- KUJDES! Është e rrezikshme për cilindo person tjetër përveç personit të kualifikuar të kryejë çdo shërbim apo riparim që përfshin heqjen e një kapaku që jep mbrojtje nga ekspozimi i energjisë në mikrovalë.
- KUJDES! Lëngjet dhe ushqime të tjera nuk duhet të nxehen në enë hermetike pasi ato janë më të mundshme për shpërthim.
- Kjo pajisje është prodhuar për përdorim shtëpiak dhe aplikacione të ngjashme si : ambiente kuzhine për stafin në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune; shtëpi fermere; tek klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera rezidenciale; në hotelet e llojit që ofrojnë fjetje dhe mëngjes.
- Përdorni mikrovalën vetëm me kuti dhe enë kuzhine të sigurta.
- Enët metalike për ushqimin dhe pijet nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.
- Mos e lini sobën pa mbikëqyrje ndërkohë që përdorni enë plastike, letre apo të tjera me ushqim të djegshëm.
- Soba me mikrovalë është projektuar për të ngrohur ushqim dhe pije. Tharja e ushqimit apo e rrobave dhe nxehja e jastëkëve ngrohës, shapkave, sfungjerëve, leckave të lagura dhe të ngjashme mund të rrezikojë lëndimin dhe ndezjen e zjarrit.
- Nëse ushqimi që po ngrohet fillon të nxjerrë tym, MOS HAPNI DERËN. Fikeni dhe hiqeni nga priza sobën dhe prisni derisa ushqimi të mos nxjerrë më tym. Duke hapur derën ndërkohë që ushqimi nxjerr tym, ju mund të shkaktoni zjarr.
- Ngrohja në mikrovalë e pijeve mund të rezultojë me zierje eruptive të vonuar, prandaj kujdesuni kur të veproni me enën.
- Përmbajtja e shisheve me ushqim dhe kavanozave me ushqim për foshnja duhet të nxirren ose të tunden dhe temperatura duhet të kontrollohet para konsumimit, në mënyrë që të shmanget djegia.

- Mos zieni vezë me lëvozhgë dhe vezët e ziera më parë nuk mund të ngrohen në mikrovalë pasi ato mund të shpërthejnë pasi të ketë mbaruar gatimi në mikrovalë.
- Nëse kordoni i furnizimit është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose personat e kualifikuar në mënyrë të ngjashme në mënyrë që të shmanget rreziku.

## 1.1 Mirëmbajtja dhe pastrimi

Dera:

- Për të hequr gjithë papastërtitë, pastroni rregullisht të dyja anët e derës, dorezat e derës dhe sipërfaqet e guarnicioneve me një pecetë të butë, të njomë. Mos përdorni pastrues gjërryes të fortë apo gjërryes metalik të mprehtë për të pastruar derën prej xhami të sobës pasi kjo mund të gërvisht sipërfaqen, e cila mund të rezultojë me shkatërrimin e xhamit.

Pjesa e brendshme e sobës:

- Për pastrim, fshini çdo derdhje apo spërkatje me një pecetë të njomë të butë ose me një sfungjer pas çdo përdorimi ndërkohë që soba është e ngrohtë. Për ndotje të mëdha, përdorni pecetë të njomur me ujë me sapun disa herë derisa të keni hequr mbetjet. Mos zhvendosni kapakun e mikrovalës. Sigurohuni që uji me sapun apo thjesht uji të mos depërtojë në vrimat e vogla në mure, të cilat mund të shkaktojnë dëme të sobës.
- Mos përdorni pastrues me spërkatje për interiorin e sobës. Ngrohni sobën tuaj rregullisht kur përdorni skarën. Ushqimi i mbetur ose yndyra e shpërndarë mund të shkaktojë tym apo erë të keqe. Pastroni kapakun e mikrovalës, zgavrën e sobës, platformën rrotulluese dhe mbështetësen e saj pas përdorimit. Këto duhet të jenë të thata dhe pa yndyrë. Yndyra e grumbulluar mund të mbinxehet dhe të filloj të krijohet tym apo të krijohet zjarr.

Pjesa e jashtme e sobës:

- Pjesa e jashtme e sobës tuaj mund të pastrohet lehtësisht me ujë dhe sapun. Sigurohuni që keni një leckë të njomë me sapun, dhe më pas thani pjesën e jashtme me një pecetë të butë.

### Paneli i kontrollit:

- Hapni derën para se ta pastroni dhe çaktivizoni panelin e kontrollit. Tregoni kujdes kur pastroni panelin e kontrollit. Kur përdorni leckë të njomur me ujë, me kujdes fërkoni panelin derisa të pastrohet. Shmangni përdorimin e sasive të mëdha të ujit. Mos përdorni ndonjë lloj pastruesi kimik apo gërryes.

### Platforma rrotulluese dhe mbështetësja e platformës:

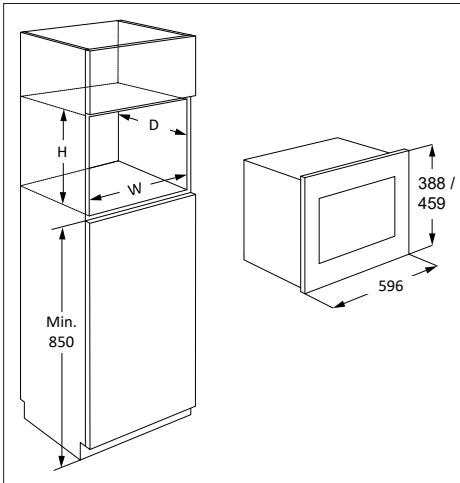
- Hiqni platformën dhe mbështetësen e platformës nga soba. Lani platformën dhe mbështetësen e platformës me ujë dhe sapun. Thajini me një copë të butë. Të dyja si platforma edhe mbështetësja e platformës janë të sigurta për tu përdorur në lavastovilje.

### Raft:

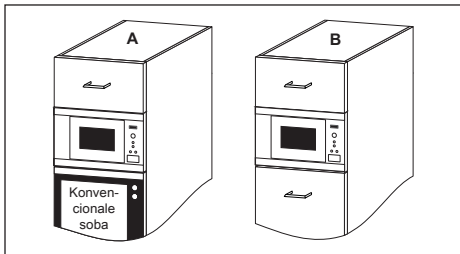
- Të lahen me ujë dhe detergjent të lëngshëm dhe të thahen. Raft mund të lahen në lavastovilje.
- **E RËNDËSISHME!** Pastroni sobën në intervale kohe të caktuara dhe hiqni mbetjet e ushqimit. Gabimet në mirëmbajtjen e sobës në kushtet e pastrimit mund të shkaktojnë keqësimin e sipërfaqes e cila mund të ndikojë më pas në jetëgjatësinë e pajisjes dhe ndoshta mund të rezultojë në situata të rrezikshme.
- Duhet treguar kujdes, por jo duke zhvendosur platformën rrotulluese duke lëvizur enët nga pajisja.
- **E RËNDËSISHME!** Nuk duhet përdorur pastrues me avull.
- Furra me mikrovalë është projektuar për vendosje me integrim.
- Pajisja nuk duhet të futet brenda një dollapi.
- Kjo pajisje dhe pjesët e saj të aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Duhet treguar kujdes për të shmangur prekjën e elementëve të nxehtë.
- **KUJDES!** Mbani larg fëmijët nga dera dhe pjesët e aksesueshme të cilat mund të nxehen ndërkohë që skara është në përdorim. Fëmijët duhen mbajtur larg për të parandaluar që ata të djegin veten.

- E RËNDËSISHME! Mos përdorni pastrues komercial për sobën, pastrues me avull, gërryes, pastrues të ashpër, apo të tillë që përmbajnë hidrokid natriumi apo pade pastrimi në ndonjë pjesë të sobës suaj me mikrovalë.

## 2. INSTALIMI



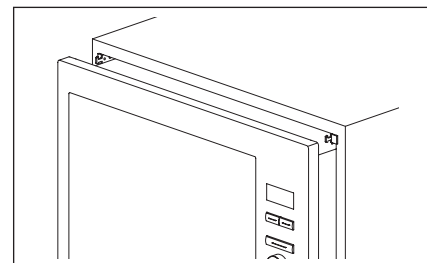
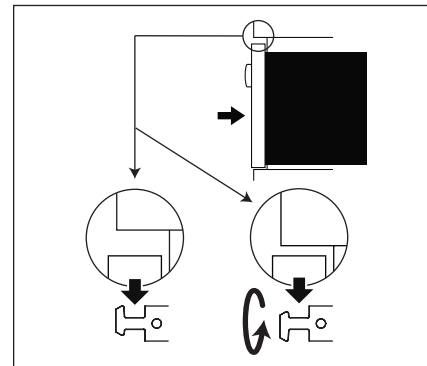
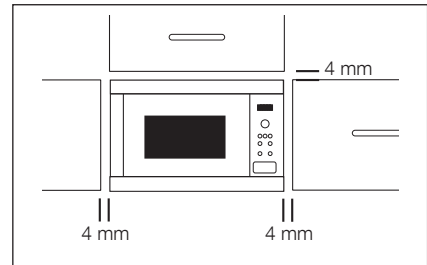
Mikrovala mund të vendoset në pozicionin A ose B:

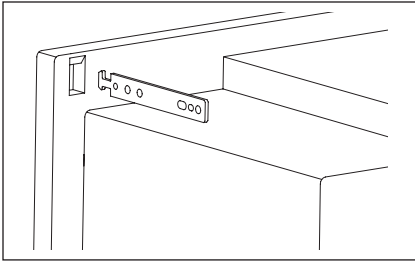


Pozicioni	Numri Niche Gj Gj L
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Përmasat në (mm)

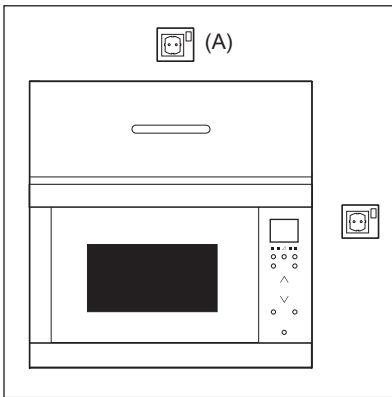
### 2.1 Instalimi i pajisjes





1. Hiqni paketimin dhe kontrolloni me kujdes për ndonjë shenjë dëmtimi.
2. Vendosni çengelët fiksues në bufenë e kuzhinës duke përdorur tabelën e udhëzimeve dhe modelin e furnizuar.
3. Vendosni pajisjen me ngadalë në kutinë e kuzhinës, dhe pa forcë. Pajisja duhet të vendoset në çengelat fiksues dhe më pas të ulet në vendin e vet. Në rast interferencë gjatë montimit, kjo vendosje është e kthyeshme. Korniza ballore e sobës duhet të vendoset në hapjen ballore të bufesë.
4. Sigurohuni që pajisja është e qëndrueshme dhe nuk lëkundet. Sigurohuni që të ruhet distanca 4 mm midis derës së bufesë dhe pjesës ballore të kornizës (shih diagramin).

## 2.2 Lidhja e pajisjes me energjinë



- Kutia elektrike duhet të jetë lehtësisht e arritshme në mënyrë që të hiqet lehtësisht nga priza në rast emergjence. Ose mundësisht duhet të jetë e mundur për tu izoluar nga soba nga furnizuesi duke inkorporuar çelësin në telat e fiksuar në përputhje me rregullat e kabllave.
- Kordoni i furnizimit me energji mund të zëvendësohet vetëm nga një electricist.
- Nëse kordoni i furnizimit është dëmtuar,

duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose personat e kualifikuar në mënyrë të ngjashme në mënyrë që të shmangët rreziku.

- Kutia nuk duhet të lidhet pas bufesë.
- Pozicioni më i mirë për afër bufesë, shih (A).
- Lidhni pajisjen me një fazë 220-240 V/50 Hz me rrymë të alternuar me anë të një kutie të instaluar me tokëzim. Kutia duhet të lidhet me rrymë 16 A.
- Para instalimit, shtrëngoni një copë nga kordoni i furnizimit me energji për të lehtësuar lidhjen me pikën (A) kur pajisja të jetë instaluar.
- Kur fusni pajisjen në bufenë me pozicionuar lart anash, MOS përthyeri kordonin e furnizimit me energji.
- Mos zhysni kordonin e furnizimit me energji ose ta vendosni në ujë apo lëngje të tjera.
- Mos lejo që kablllo furnizues të bie mbi sipërfaqe të nxehta apo të ashpra, siç mund të jetë zona e ajrit të nxehtë në pjesën e përparme të sobës.

## 2.3 Këshilla shtesë

Mos përdorni sobën me mikrovalë për të nxehtuar vajin për skuqje të thellë. Temperatura nuk mund të kontrollohet dhe vaji mund të shkaktojë zjarr. Për të përgatitur kokoshka, përdorni vetëm përgatitës kokoshkash speciale për mikrovalë.

Individët me STIMULUES KARDIAK duhet të konsultohen me mjekun e tyre apo prodhuesin e stimuluesit kardiak për masa paraprake përsa i përket sobave me mikrovalë.

Asnjëherë mos vendosni apo futni ndonjë objekt në zgavrën e hapjes së derës apo zgavrës së ventilimit. Në rast të ndonjë derdhjeje, fikni dhe hiqni menjëherë nga priza sobën dhe kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.

Asnjëherë mos modifikoni sobën në ndonjë mënyrë.

Përdorni vetëm platformë rrotulluese dhe suport për platformë të dizajnuar për këtë sobë. Mos e vini në punë sobën pa platformë rrotulluese.

Për të parandaluar thyerjen e platformës rrotulluese:

- Para se ta pastroni platformën me ujë, lëreni platformën të ftohet.
- Mos vendosni ushqime dhe enë të nxehta

në platformë të ftohtë.

- Mos vendosni ushqime dhe enë të ftohta në platformë të nxehta.

Mos përdorni kuti plastike për mikrovalë nëse soba është ende e nxehtë nga përdorimi i modalitetit SKARË dhe modalitetit SKARA DUALE pasi ato mund të shkrijnë. Enët plastike nuk duhet të përdoren gjatë modaliteteve të përmendura përderisa prodhuesi pohon që ato janë të përshtatshme.

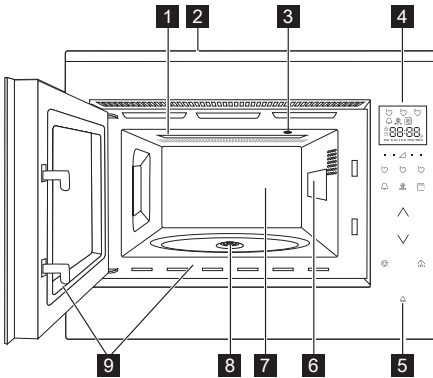
As prodhuesi as shitësi nuk mund të pranojnë përgjegjësinë për dëme në sobë apo lëndime personale që kanë rezultuar nga gabimet gjatë procedurave jo korrekte të lidhjeve elektrike. Avujt dhe pikat e ujit

mund të krijohen në muret e sobës ose përreth guarnicionit të derës dhe sipërfaqeve hermetike. Kjo është një dukuri normale dhe nuk është tregues për rrjedhje të mikrovalës apo mosfunksionim të saj.

Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

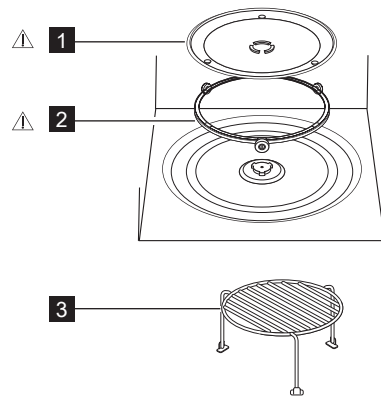
## 3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

### 3.1 Sobë me mikrovalë



- 1 Elementi i nxehtës së skarës
- 2 Fletë ballore
- 3 Llamba e sobës
- 4 Paneli i kontrollit
- 5 Buton për hapjen e derës
- 6 Kapaku i valëve (mos e hiq)
- 7 Zgavra e sobës
- 8 Vulë
- 9 Guarnicion dëre dhe sipërfaqe hermetike

### 3.2 Aksesorë



Kontrolloni për tu siguruar që aksesorët e mëposhtëm janë furnizuar:

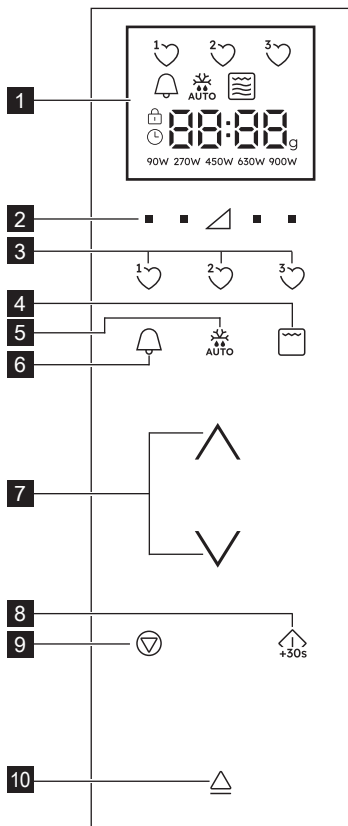
- 1 Platforma rrotulluese
  - 2 Suport i platformës rrotulluese
  - 3 Skara
- Vendosni suportin e platformës rrotulluese në bazamentin e zgavrës.
  - Më pas vendosni platformën mbi suportin e saj.
  - Për të shmangur dëmtime të platformës rrotulluese, sigurohuni që enët dhe mbajtëset të jenë vendosur mirë në buzët e platformës kur ta lëvizni nga soba.

**i** Kur porosisni aksesore, ju lutemi të informoni për dy njësi: emri i pjesës dhe emri i modelit tek shitësi juaj apo tek një agjent i shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.

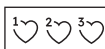
### **! KUJDES!**

Mos e përdorni mikrovalën nëse nuk janë montuar këto pjesë.

## 3.3 Paneli i kontrollit



## **1** Tregues dixhital në ekran:



Favorite



Ora e kuzhinës



Shkrija automatike



Skara



Skara duale



Mikrovala



Stop/Fshi



Siguresa për sigurinë ndaj fëmijëve



Regjistro orën



Segmente ekrani



Pesha



Nivelet e fuqisë

**2** Çelësat e nivelit të fuqisë

**3** Çelësat e preferuar

**4** Çelësi i skarës

**5** Çelësi i shkrijes së akullit automatikisht

**6** Çelësi i orës së kuzhinës

**7** Butonat Lart/Poshtë

**8** Start/Konfirmo/Çelësi i fillimit të shpejtë

**9** Çelësi i ndalimit

**10** Button për hapjen e derës

## 4. PARA PËRDORIMIT TË PARË

### 4.1 Vendos në prizë

Kur furra është e mbyllur për herë të parë ju keni mundësi të vendosni orën. Soba ka një orë 24h.

**1.** Soba do të lëshoj një sinjal në ikonat e ekranit dhe do të fiket për gjysëm sekondë.

Shtypni butonat **LART/POSHTË** derisa të shfaqet 'on' ose 'OFF'.

**2a.** Për ta çaktivizuar orën, shtypni butonat **LART/POSHTË** derisa të shfaqet 'OFF' dhe më pas shtypni butonin **START**. Furra është gati për t'u përdorur.

**i** Nëse e keni fikur orën dhe dëshironi ta ktheni atë përsëri, shtypni dy herë **ORA E KUZHINES** dy herë dhe ndiqni 2b.

2b. Për ta aktivizuar orën, shtypni butonat **LART/POSHTË** derisa të shfaqet 'on' dhe më pas shtypni butonin **START**.

**Shembull:** Për të regjistruar orën 18:45.

1. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të rregulluar orën.
2. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.
3. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të rregulluar minutat.
4. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

**i** Kur regjistrohet ora, ora e ditës do të shfaqet në ekran.

## 4.2 Standby (Modaliteti ekonomik)

Soba do të kalojë automatikisht në modalitetin standby nëse nuk do të përdoret brenda një kohe prej 5 min.

**Shembull:** Nëse ora nuk është regjistruar:

Ekrani do të fiket. Për të dalë nga modaliteti standby hapni derën, shtypni një çelës çfarëdo ose rrotulloni butonin.

**Shembull:** Nëse ora është regjistruar:

Pas periudhës kohore 5 minutëshe, koha do të shfaqet.

## 4.3 Rregulloni orën kur është regjistruar

Ju mund të rregulloni orën me zile pasi të jetë regjistruar ora.

**Shembull:** Për të ndryshuar nga 18.45 tek 19.50.

1. Shtypni butonin **ORA E KUZHINES** dy herë.
2. Shtypni **START** si çelës.
3. Shtypni butonin **LART/POSHTË** derisa të shfaqet '19'.
4. Shtypni **START** si çelës.
5. Shtypni butonin **LART/POSHTË** derisa të shfaqet '50'.
6. Shtypni **START** si çelës.

## 4.4 Për të fshirë orën me zile dhe regjistroni standby (Modaliteti ekonomik)

1. Shtypni butonin **ORA E KUZHINES** dy herë.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** derisa të shfaqet 'OFF'.
3. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

## 4.5 Siguresa për sigurinë e fëmijëve

Soba ka një karakteristikë sigurie e cila parandalon funksionimin aksidental të sobës nga një fëmijë. Pasi është regjistruar siguresa, asnjë pjesë e mikrovalës nuk do të funksionojë derisa siguresa të jetë fikur.

Aktivizimi dhe çaktivizimi i siguresës është i mundur vetëm kur soba nuk është në funksionim.

**Shembull:** Për të aktivizuar siguresën. Shtypni dhe mbani **STOP** si çelës derisa simboli 'siguresa e fëmijëve' të aktivizohet.

**Shembull:** Për të çaktivizuar siguresën. Shtypni dhe mbani **STOP** si çelës derisa simboli 'siguresa e fëmijëve' të çaktivizohet.

**i** Kur siguresa për fëmijët është aktivizuar, të gjithë çelësat janë çaktivizuar përveç **STOP** si çelës.

## 4.6 Pastrimi fillestar



### PARALAJMËRIM!

Referojuni pjesës "Kujdesi dhe pastrimi"

- Hiqni të gjithë aksesoret nga mikrovala.
- Pastroni me kujdes kavitetin e furrës me një leckë të butë pak të lagur.

## 4.7 Nxehja paraprake

Nxeheni paraprakisht furrën para se ta përdorni për herë të parë.

1. Vendosni funksionin
2. Lëreni furrën të punojë për 30 minuta.
3. Fikeni furrën dhe lëreni të ftohet.
4. Pastrojeni kavitetin e furrës me një leckë të butë pak të lagur dhe fshijeni me kujdes.

Furra mund të lëshojë pak erë dhe tym.

Sigurohuni që qarkullimi i ajrit në dhomë është i mjaftueshëm.

## 5. FUNKSIONIMI

### 5.1 Gatimi në mikrovalë

**Shembull:** Për të nxehur supën 2 minuta dhe 30 sekonda në fuqi mikrovalë 630 W.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** në trekëndëshin djathtas derisa '630 W' të shfaqet në ekran.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të regjistruar kohën.
3. Shtyp **START** si çelës.

**i** Në modalitetin e gatimit në mikrovalë, ju mund të rregulloni nivelin e fuqisë së sobës duke shtypur çelësin direkt tek regjistrimet e kërkuara.

Ju mund të regjistroni nivelin e fuqisë kur soba punon, duke shtypur dhe mbajtur **NIVELIN TË FUQISË** e sobës që kërkohet derisa fuqia e re shfaqet e regjistruar në ekran. Nivelet e energjisë që janë tepër të larta apo kohët e gatimit që janë tepër të gjata mund të mbinxehin ushqimin duke rezultuar në zjarr.

Nëse keni selektuar 900 W dhe koha maksimale e mikrovalës mund të shtohet me 15 minuta.

Soba funksionon në çdo modalitet për 3 minuta ose më gjatë, ventilatori rri ndezur për 2 minuta pasi gatimi mbaron. Hapni derën dhe do ndalojë, mbyll derën dhe do vazhdojë prapë derisa 2 minuta të mbarojnë (përfshi kohën e hapjes së derës). Nëse soba punon për më shumë se 3 minuta atëherë do fillojë të punojë ventilatori.

Pas gatimit, tabakaja rrotulluese do të vazhdojë të rrotullohet derisa ena e gatimit të kthehet në pozicionin fillestar të startit. Drita e zgavrës do të mbetet e ndezur deri në përfundimin e rrotullimit, ose për 5 sekonda (cilado që është më e madhe). Furra do të lëshojë sinjal zanor kur të përfundojë. Nëse dera është hapur gjatë këtij procesi, rrotullimi do të ndalet.

### 5.2 Nivelet e fuqisë

Fuqia regjistrimi	Përdorimi i sugjeruar
900 W/LART	Përdoret për gatim të shpejtë ose ringrohje ( p.sh. supë, tava, ushqim të konservuar, pije të nxehta, perime, peshk).
630 W	Përdoret për gatime të gjata të ushqimit të ngjeshur siç janë të skuqurat, piskavica dhe gatime tave, gjithashtu për gatime sensitive siç është krem djathi dhe ëmbëlsira brumi. Në këtë regjistrim të reduktuar, salca nuk do të ziejë dhe të derdhet dhe ushqimi do të gatuhet pa u derdhur në të dy anët.
450 W	Për ushqime të ngjeshura që kërkojnë kohë gatimi më të gjata kur gatuhet në mënyrë konvencionale ( p.sh. biftekë) është e këshillueshme që të përdorni regjistrimin e fuqisë për të siguruar që mishi piqet.
270 W/SHKRIRJA	Për të shkrirë, selekto regjistrimin e fuqisë, për të siguruar që gatimi do të shkrijë si duhet. Ky regjistrim është gjithashtu ideal për oriz të zier, makarona, njoki dhe vezë të gatuar fort.
90 W	Për shkrirje të butë ( p.sh. krem kuzhine ose pastë).
0 W	Për orën e kuzhinës/me zile.

W = WATT

### 5.3 Niveli i reduktuar i fuqisë

Modaliteti i gatimit	Koha standarte	Niveli i reduktuar i fuqisë
Mikrovala 900 W	15 minuta	Mikrovala 630 W
Skara	10 minuta	Skara 500 W
Skara duale	10 minuta	Skara 500 W

## 5.4 Rregullimi i kohës së gatimit gjatë gatimit

Ju mund të rregulloni kohën e gatimit gjatë gatimit.

**Shembull:** Për të shtuar 2 minuta

(120 sekonda) përdorni **START** si çelës.

1. Shtypni **START** si çelës katër herë. Koha e gatimit do të rritet me 120 sekonda.

## 5.5 Përdorim i çelësit stop

Shtypni **STOP** si çelës njëherë për të hyrë në modalitetin Paüzë.

Shtypni **STOP** si çelës përsëri për të fshirë kohën e gatimit.

## 5.6 Ora e kuzhinës

Të regjistros orën e kuzhinës.

1. Shtypni **ORA E KUZHINES** si çelës.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të regjistruar kohën.
3. Shtypni **START** si çelës. Ora do të startojë automatikisht.

**i** Ora mund të zgjatet kur koha është duke funksionuar duke rrotulluar butonin ose duke shtypur **START** si çelës. Funkzioni i orës mund të përdoret vetëm nëse soba nuk është në funksionim.

## 5.7 Fillimi i shpejtë

Ju mund të startoni direkt gatimin me 900 W/ LART për 30 sekonda duke shtypur **START** si çelës.

**i** Për të shtuar më shumë kohë shtyp **START** si çelës.

## 5.8 Pa sinjal

Fikni sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** derisa të shfaqet 'OFF'.
3. Shtypni **START** si çelës.

Për të aktivizuar sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** derisa të shfaqet 'on'.
3. Shtypni **START** si çelës.

## 5.9 Paüzë

Për ta ndaluar ndërkohë që mikrovala është duke funksionuar.

1. Shtyp **STOP** si çelës për të hapur derën.

2. Soba do të ndalojë për mbi 5 minuta.
3. Shtyp **START** për të vazhduar me gatimin.

## 5.10 Skara dhe skara duale

Kjo sobë me mikrovalë ka dy modalitete gatimi në skarë:

Vetëm skara

Skara duale (skarë me mikrovalë)

**! E RËNDËSISHME!** Rafti i lartë ose i poshtëm është i rekomanduar për pjekje në skarë. Ju mund të dalloni tym ose erë si gjë e djegur kur përdorni skarën për herë të parë, kjo është normale dhe nuk tregon për ndonjë defekt në sobë. Për të shmangur këtë problem, kur përdorni skarën për herë të parë, vini në punë skarën pa ushqim për 30 minuta.

1. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të regjistruar kohën.
2. Shtyp çelësin e **SKARËS** vetëm njëherë në modalitetin Skara Duale (Skarë + mikrovalë) dhe shtypni **START** si çelës. Shtyp çelësin e **SKARËS** sërish për të selektuar modalitetin vetëm Skarë.
3. Shtypni **START** si çelës.

**i** Në modalitetin Dual të Skarës 90 W dhe 900 W fuqia e mikrovalës nuk është e disponueshme. Për të dalë nga modaliteti i Skarës duale dhe Skarës shtypni çelësin e **SKARËS** derisa vetëm simboli i mikrovalës do të ndriçojë në ekran.

## 5.11 Favorite

Soba ka 3 receta favorite.

<sup>1</sup>♡ Gjalp i shkrirë

<sup>2</sup>♡ Çokollatë e shkrirë

<sup>3</sup>♡ Kek me formë

**Shembull:** Për të shkrirë gjalpin.

1. Shtypni **FAVORITE 1** si çelës njëherë.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të zgjedhur peshën.
3. Shtypni **START** si çelës.

**i** Nëse segmentet në ekran kalojnë platformën rrotulluese, kjo tregon se ushqimi duhet të trazohet ose të hiqet. Për të vazhduar gatimin, shtypni **START** si çelës. Në fund të kohës së shkrirjes automatike, programi do të ndalojë automatikisht. Nivelet e fuqisë për të regjistruar më parë recetat favorite nuk mund të rregullohen. 1-4 Kek në forma mund të gatohen.



**KUJDES!** Çokollata mund të nxeht shumë! Nëse çokollata ka nevojë për më shumë kohë gatimi, atëherë shtoni 10 sekonda. Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxehet dhe të digjet.

Për të shkruar mbi Favoritet për recetat tuaja.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** për të selektuar fuqinë.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të regjistruar kohën.
3. Shtypni dhe mbani **FAVORITE** si çelës që doni të regjistroni derisa të dëgjoni sinjalin akustik dhe zemra favorit është i dukshëm.

Për të regjistruar sërish Favorite tek regjistrimet e fabrikës.

1. Shtypni **STOP** si çelës.
2. Shtypni dhe mbani **NIVELIT TË FUQISË** 450 W për 3 sekonda. Soba do të kalojë Favorite në regjistrimet e fabrikës.

## 5.12 Shkrirja automatike

Shkrirja automatike funksionon jashtë modalitetit të gatimit dhe kohës së gatimit bazuar në peshën e ushqimit.

Ju mund të zgjidhni 2 menu shkrirje automatike.

1. Shkrirja automatike: Mish/Peshk/Shpendë
2. Shkrirja automatike: Bukë

**Shembull:** Për të shkrirë 0.2 kg biftek.

1. Selektu menunë e shkrirjes automatike duke shtypur **SHKRIRJA AUTOMATIKE** si çelës një herë.
2. Shtypni butonat **LART/POSHTË** për të zgjedhur peshën.
3. Shtyp **START** si çelës.



Nëse segmentet në ekran kalojnë platformën rrotulluese, kjo tregon se ushqimi duhet të trazohet ose të hiqet. Për të vazhduar gatimin, shtypni **START** si çelës. Në fund të kohës së shkrirjes automatike, programi do të ndalojë automatikisht. Rregullimi i kohës/energjisë nuk është i disponueshëm në shkrirjen automatike.

## 6. TABELAT E GATIMIT

### 6.1 Favorite

Favorite	Pesha	Çelësi	Procedura
Gjalp i shkrirë	0.05-0.25 kg	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vendosni gjalpin në një tavë xhami. Trazoni mirë pas gatimit.</li> </ul>
Çokollatë e shkrirë	0.1-0.2 kg	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ndani çokollatën në copa të vogla. Vendosni çokollatën në një tavë xhami. Trazoni kur të dëgjohet sinjali akustik. Trazoni mirë pas gatimit.</li> </ul>
Kek me formë	1-4 forma	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pregatitni kekun si në recetë. Vendosni formën në këndin e platformës. Lëreni për 30 sekonda pas gatimit.</li> </ul>



**KUJDES:** Çokollata mund të nxeht shumë! Nëse çokollata do më shumë kohë, atëherë shtoni edhe 10 sekonda kohë gatimi. Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxehet dhe të digjet.

## 6.2 Receta kek me forma

Kek me lëkurë limoni	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
1 lugë çaji	lëkurë limoni
1	Vezë mesatare
Pregatitja:	1 lugë gjelle lëng limoni përzihet me 2 lugë gjelle sheqer kastori

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal, lëng limoni dhe vezë, përziejini mirë.
3. Vendosni kupën në mes të platformës.
4. Përdorimi për gatim <sup>3</sup>♡. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
5. Bëni lyerjen e sipërfaqes me përzierje lëng limoni me sheqer pluhur.
6. Pas gatimit, lëreni kekun, shponi sipërfaqen, dhe më pas spërkatni sipërfaqen e kekut, lëreni për 30 sekonda.

Kek me gjalp kikiriku	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle(25 g)	Miell
2 lugë gjelle (30 g)	Sheqer kaf
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
¼ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
2 lugë gjelle (30 g)	Gjalp kikiriku i butë
1	Vezë mesatare

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
  2. Shtoni vaj vegjetal, ekstrakt vanilje, gjalp kikiriku, dhe trazoni mirë vezët.
  3. Vendosni kupën në mes të platformës.
  4. Përdorimi për gatim <sup>3</sup>♡. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
- Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.  
Sipërfaqen mbulojeni me copa çokollate.  
Këshillë: Përdorni gjalp kikiriku krokant nëse e preferoni.

Kek me forma me shumë çokollatë	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë çaji (25 g)	Miell
2 lugë gjelle (12 g)	Pluhur kakaoje
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
¼ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
1	Vezë mesatare

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
  2. Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
  3. Vendosni kupën në mes të platformës.
  4. Përdorimi për gatim <sup>3</sup>♡. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
- Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.  
Dekoroni me një sasi krem çokollate të trazuar.  
Këshillë: Për të pregatitur kek me çokollatë dhe portokall, zëvendësoni ekstraktin e vaniljes me ½ lugë çaji ekstrakt portokalli.


Kek me fruta pylli	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
¼ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
1	Vezë mesatare
1½ lugë gjelle	Reçel fruta pylli pa fara

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
  2. Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
  3. Zhysni lugën në përzierje dhe kështu mund të trazoni më mirë.
  4. Vendosni kupën në mes të platformës.
  5. Përdorimi për gatim <sup>3</sup>♡. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
- Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.  
Dekoroni me një sasi krem vanilje.

Kek me karrota	
Përbërësit për një kupë:	
2 lugë gjelle (20 g)	Miell
2½ lugë gjelle(30 g)	Sheqer kafe i lehtë
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
¼ lugë çaji	Kanellë
¼ lugë çaji	Bazë arra muskat
1 lugë gjelle	Bazë bajame
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj luledielli
	lëkurë ½ portokalli
30 g	Karrotë e grirë
1	Veze mesatare
Pregatitja e kremit: 15 g gjalp, i shkrirë	
40 g sheqer i ngrirë	
40 g krem djathi	
½ lugë çaji lëng portokalli	

#### Metoda:


1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj luledielli, lëng portokalli, karrotë të grirë dhe vezë, përziejini mirë.
3. Vendosni kupën në mes të platformës.
4. Përdorimi për gatim . Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
5. Bëni sipërfaqen duke përzier gjalpin, sheqer kokërr, krem djathi dhe lëng portokalli të gjitha bashkë.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Lëreni kekun të ftohet, më pas shtoni mbushjen.

Kek me copa molle	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2 lugë gjelle (30 g)	Sheqer kafe
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
¼ lugë çaji	Kanellë
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
1	Veze mesatare
1½ lugë gjelle (30 g)	Salcë molle
gjysëm (7 g)	Biskota digjesteve. të thërrmuara

#### Metoda:

1. Vendosni të gjithë përbërësit e thatë (përveç biskotave) në një kupë, përziejini mirë me pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal dhe vezë, përziejini mirë.
3. Me kujdes trazoni salcën e mollës duke përdorur një lugë që të rregullojë përzierjen.
4. Mbuloni sipërfaqen me biskota digjesteve të thërrmuara.
5. Vendosni kupën në mes të platformës.
6. Përdorimi per gatimit . Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.




Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Mbuloni me një lugë të madhe krem vaniljeje.



**KUJDES!** Salca e mollës do të nxehet.

## 6.3 Shkrirja automatike

Shkrirja automatike	Pesha	Çelësi	Procedura
Mish/peshk/shpendë (1 gjithë peshku, qofte peshku, fileto peshku, kofshë pule, gjoks pule, mish i grirë, biftekë, bërçolla, hamburger, salsicë)	0.2-1.0 kg	 AUTO x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendosni ushqimin në tabaka torte në qendër të platformës.</li> <li>• Kur të dëgjohet sinjali akustik, nxirni ushqimin, riorganizoni dhe veçoni. Pjesët e holla të tabelës dhe vendet e ngrohta me qese alumini.</li> <li>• Pas shkrirjes, mbajeni në qese alumini për 15-45 min, derisa të shkrijë e gjitha.</li> <li>• Mish i grirë: Kur dëgjohet sinjali akustik, nxirni ushqimin. Hiqni pjesët e shkriera nëse është e mundur.</li> </ul>
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  Jo e përshtatshme për të gjithë pulën.         </div>
Bukë	0.1-1.0 kg	 AUTO x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shpërndani në një enë të sheshtë në qendër të platformës. Për 1.0 kg, shpërndani direkt në platformë.</li> <li>• Kur dëgjohet sinjali akustik, fiken, riorganizoni dhe hiqni pjesët e shkriera.</li> <li>• Pas shkrirjes mbulojeni me qese alumini dhe lëreni 5-15 min derisa të shkrijë e gjitha.</li> </ul>



Regjistroni vetëm peshën e ushqimit. Mos përfshini edhe peshën e enës. Për ushqimet që peshojnë më pak ose më shumë se pesha/sasia e dhënë në tabelë, përdorni manualin e përdorimit. Temperatura finale do të variojë në përputhje me temperaturën fillestare. Biftekët dhe bërxollat duhet të ngrihen në një shtresë. Mishi i grirë duhet të ngrijë vetëm në feta të holla.

## 6.4 Ngrohja e ushqimit dhe pijeve

Ushqim/pije	Sasi -g/ml-	Regjistrim	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda
Qumësht, 1 filxhan	150	Mikro	900 W	1	mos e mbuloni
Ujë, 1 filxhan	150	Mikro	900 W	2	mos e mbuloni
6 filxhanë	900	Mikro	900 W	8-10	mos e mbuloni
1 tas	1000	Mikro	900 W	9-11	mos e mbuloni
Një pjatë miell	400	Mikro	900 W	4-6	mbulo, trazo gjatë gatimit
Supë/turli	200	Mikro	900 W	1-2	mbulo, trazo pas nxehjes
Perime	500	Mikro	900 W	3-5	mbulo, trazo gjatë gatimit
Mish, 1 copë <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3	shpërndani salcë mbi mbushjen, mbulo
Fileto peshku <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3-5	mbulo
Kek, 1 fetë	150	Mikro	450 W	½-1	vend në enë të sheshtë
Ushqim bebe, 1 kavanoz	190	Mikro	450 W	½-1	zhvendosni në një enë të përshtatshme për mikrovalë, pas nxehjes trazoni mirë dhe testoni temperaturën
Margarinë ose gjalp i shkrirë <sup>1)</sup>	50	Mikro	900 W	½	mbulo
Çokollatë e shkrirë	100	Mikro	450 W	3-4	trazoni herë pas here

<sup>1)</sup>nga e ftohur

## 6.5 Shkrirja

Ushqimi	Sasi -g-	Regjistrim	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjjes -Min-
Gulash	500	Mikro	270 W	8-9	trazoni ndërkohë që shkrin	10-30
Kek, 1 sftë	150	Mikro	90 W	1-3	vend në enë të sheshtë	5
Fruta	250	Mikro	270 W	3-5	nxirreni jashtë sipas rastit, hiqeni nëse është gjysëm e shkrirë	5

## 6.6 Gatimi nga ushqimet e ngrira

Ushqimi	Sasi -g-	Regjistrim	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjjes -Min-
Fileto peshku	300	Mikro	900 W	9-11	mbulo	2
Një pjatë miell	400	Mikro	900 W	8-10	mbulo, trazo pas 6 minutash	2

## 6.7 Gatimi dhe pjekja në skarë

Ushqimi	Sasi -g-	Regjistrim	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjjes -Min-
Brokoli/Bizele	500	Mikro	900 W	6-8	shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit	-

Karrota	500	Mikro	900 W	9-11	prit në rrrathë, shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit	-
Pjekja	1000	Mikro Skara duale Mikro Skara	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	sezoni për shijim, vendi në platforma rrotulluese, nxirreni pas <sup>1)</sup>	10
Biftek pjesa e pasme 2 pjesë	400	Skara Skara		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	vendos në raft, nxirreni pas <sup>1)</sup> , kohës së zgarës	
Pjekja e tavave		Skara		12-15	vendos enën në raft	
Djath tosti	1 pjesë	Skara Skara	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	vendos 2 copa buke në raft, mbulo një fetë me djath, gatuaj <sup>1)</sup> , vendos fetën e thekur në shtresën e djathit tek buka e thekur, nxirreni dhe gatuani <sup>2)</sup>	
Pica e ngrirë	400	Mikro Skara duale	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	vendoseni në platforma rrotulluese <sup>1)</sup> vendoseni pjatën në raft <sup>2)</sup>	




Nëse soba funksionon për 3 minuta ose më gjatë, ventilatori do të ndizet për 2 minuta pasi mbaron gatimi. Hapni derën dhe do ndalojë, mbyllni derën dhe do të fillojë sërish derisa të kenë mbaruar 2 minuta (përfshi edhe kohën e derës hapur) Nëse soba punon më pak se 3 minuta, ventilatori nuk ndizet.

## 7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA

### 7.1 Enë gatimi të sigurta për mikrovalë

Enë gatimi	Mikrovala e sigurtë	Komente
Qese alumini/enë mbajtëse	✓ / ✗	Pjesë të vogla prej qese alumini mund të përdoren për të mbuluar ushqimin nga mbinxehja. Mbani qeset të paktën 2 cm larg mureve të sobës, pasi mund të krijohen shkëndija. Enët prej qese alumini nuk rekomandohen, vetëm nëse specifikohe nga fabrikuesi. Ndiqni me kujdes udhëzimet.
Kina dhe qeramika	✓ / ✗	Porcelani, qeramika, enë argjile xhami dhe kocke janë zakonisht të përshtatshme, përjashtoj ato me dekorime metalike.
Enë qelqi p.sh. tavë xhami ©	✓	Tregoni kujdes kur përdorni enë xhami fin pasi mund të thyhet apo plasaritet nëse nxehet menjëherë.
Metal	✗	Nuk rekomandohet të përdorni enë gatimi metalike duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi mund të krijohen shkëndija, që mund të çojnë në zjarr.
Enë plastike/polistireni psh. për ushqim të shpejtë	✓	Duhet të tregoni kujdes pasi disa enë mund të prishen, shkrijnë apo çngjyrosen në temperatura të larta.
Çanta frigoriferike/pjekjeje	✓	Duhet shtypur për të lënë avullin të dalë. Sigurohuni që çantat janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë. Mos përdorni lidhëse plastike ose metalike, pasi ato mund të shkrijnë ose të shkaktojnë zjarr për shkak të shkëndijave metalike.
Pjata letra, kupa dhe letër kuzhine	✓	Përdorni vetëm për ngrohje ose për të thithur lagështinë. Tregoni kujdes pasi nga mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Enë kashte dhe druri	✓	Gjithmonë mbikëqyreni sobën kur përdorni këto materiale pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Letër e riciklueshme dhe gazetë	✗	Mund të përmbaje ekstrakte metali që mund të shkaktojnë shkëndija dhe rrjedhimisht zjarr.

## 7.2 Këshilla për gatimi në mikrovalë

Këshilla për gatimi në mikrovalë	
Përbërja	Ushqimet me përqindje të lartë yndyre ose sheqeri p.sh. puding krishtlindje, byrek me mish) kërkojnë më pak kohë ngrohjeje. Tregoni kujdes pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Madhësia	Për çdo gatim duhet të bëni të gjitha copat në madhësi të njëjtë.
Temperatura e ushqimit	Temperatura fillestare e ushqimit ndikon në sasinë e kohës së nevojshme për gatim. Prisni ushqimet me mbushje (p.sh. me reçel dhe brumë) që të çlirojnë nxehtësinë apo avullin.
Organizimi	Vendosni pjesët më të trasha të ushqimit drejt me pjesën e jashtme të enës (p.sh. stika me mish pule).
Mbulo	Vendosni qese të ajrosur për mikrovalë ose kapak të përshtatshëm.
Shpimi	Ushqimet me lëvizshmëri, lëkurë apo membranë duhet të shpohen në vende të ndryshme para se të gatohen ose të ringrohen pasi mund të formohet avull dhe të shkaktohet shpërthim i ushqimit (p.sh. patate, peshk, pulë, salsiçe).
 <b>E RËNDËSISHME!</b> Vezët nuk duhet të nxehen duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi ato mund të shpërthejnë, edhe pasi gatimi të ketë përfunduar (p.sh. vezët poshe, të ziera fort)	
Trazo, rrotullo dhe riorganizo	Për çdo gatim është esenciale të trazoni, rrotulloni dhe riorganizoni ushqimin gjatë gatimit. Gjithmonë shpini dhe riorganizoni nga ana e jashtme drejt qendrës.
Lënia në vend	Koha e lënies në vend është e domosdoshme pas gatimit për të siguruar që ngrohja të shpërndahet njësoj në gjithë ushqimin.
Mbulimi	Zonat e ngrohta mund të ruhen në copa të vogla qeseje, të cilat reflektojnë mikrovalët (p.sh. krahët dhe kofshët e pulës).



Përdor mbajtëse tenxhereje apo dorashka kuzhine kur lëvizni ushqimin nga soba për të parandaluar djegjet. Gjithmonë hapni enët, përgatitësit e kokoshkave, qeset e gatimit në sobë etj. larg fytirës dhe duarve për të shmangur djegjet nga avulli. Gjithmonë qëndroni pak larg derës së sobës kur e hapni për të shmangur djegjet nga avulli dhe nxehtësia që del. Prisni në feta gatimet e pjekura të mbushura pas ngrohjes për të çliruar avullin dhe për të shmangur djegjet.

## 8. RIPARIMI I DEFЕКТЕВЕ

Problemi	Kontrollo nëse . . .
Pajisja Juaj me mikrovalë nuk po punon si duhet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siguresa në kutinë e siguresës punon.</li> <li>• Nuk ka pasur ndërprerje të energjisë.</li> <li>• Nëse siguresa godet, kontakti një elektrikist të kualifikuar.</li> </ul>
Modaliteti i mikrovalës nuk po funksionon?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dera nuk është mbyllur si duhet.</li> <li>• Guarnicionet e derës dhe sipërfaqet e tyre janë të pastra.</li> <li>• Atëherë <b>START</b> si çelës është shypur.</li> </ul>
Platforma nuk rrotullohet?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mbështetësja e platformës është lidhur si duhet me mekanizmin.</li> <li>• Pjesët e sobës nuk kalojnë përtej platformës.</li> <li>• Ushqimi nuk ka kaluar përtej këndit të platformës për të penguar kështu rrotullimin.</li> <li>• Nuk kas asgjë që pengon afër platformës.</li> </ul>
Mikrovala nuk fiket?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izoloni pajisjen nga kutia e siguresave.</li> <li>• Kontakti një agjent të shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.</li> </ul>
Llamba e brendshme nuk funksionon?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakti agjentin e shërbimit të autorizuar ELECTROLUX. Llamba e interiorit mund të ndërrohet vetëm nga një agjent i shërbimit të autorizuar i trajnuar ELECTROLUX.</li> </ul>
Ushqimi kërkon më shumë kohë për tu ngrohur apo për tu gatuar se më parë?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regjistro një kohë më të gjatë gatimit (sasia dyfish = koha afërsisht dyfish) ose</li> <li>• Nëse ushqimi është më i ftohtë se zakonisht rrotulloni herë pas here ose</li> <li>• Regjistro një gradë më të lartë energjie.</li> </ul>
Dera nuk do të hapet për shkak të ndërprerjes së energjisë?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hapni derën me kujdes duke e tërhequr në këndin e poshtëm djathtas të xhamit të derës.</li> </ul>

## 9. INFORMACIONE TEKNIKE

Voltazhi i linjës AC		220-240 V, 50 Hz, faza singëll
Kutia shpërndarëse/Qarku i shkurtër		Minimumi 16 A
Fuqia e kërkuar AC:	Mikrovala	1.4 kW
	Skara	0.85 kW
	Mikrovala/Skara	2.20 kW
Fuqia e jashtme:	Mikrovala	900 W (IEC 60705)
	Skara	800 W
Frekuenca e mikrovalës		2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupi 2/Klasa B)
Dimensionet e jashtme:	NMB6G261UB	596 mm (Gj) x 459 mm (L) x 404 mm (Gj)
Dimensionet e zgavrës		342 mm (Gj) x 207 mm (L) x 368 mm (Gj) <sup>2)</sup>
Kapaciteti i sobës		26 litra <sup>2)</sup>
Platforma rrotulluese		ø 325 mm, xham
Pesha		afro 19.5 kg

- <sup>1)</sup> Ky produkt plotëson të gjitha kërkesat e standardit evropian EN55011. Në konformitet me këtë standard, ky produkt është klasifikuar si pajisje e grupit 2 klasa B. Grupi 2 do të thotë që pajisja me qëllim gjeneron energji radio-frekuence në një formë të rrezatimit elektromagnetik për të ngrohur ushqimin. Pajisja e Klasës B do të thotë që pajisja është e përshtatshme për tu përdorur në ambiente shtëpiake.
- <sup>2)</sup> Kapaciteti i brendshëm është llogaritur duke matur gjerësinë, thellësinë dhe lartësinë maksimale. Kapaciteti aktual për të ruajtur ushqim është më i lartë.


## 10. EFIKASITETI ENERGJETIK

### Informacion për konsumin e energjisë së produktit dhe kohën maksimale për të arritur modalitetin e energjisë së ulët

Konsumi i energjisë në gjendje joaktive me ekranin të ndezur	0.8 W
Konsumi i energjisë në gjendje joaktive me ekranin të fikur	0.5 W
Koha maksimale që duhet që pajisja të arrijë automatikisht modalitetin e energjisë së ulët	5 min

## 11. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT

Ky produkt përmban një burim të lehtë të klasit F të efikasitetit të energjisë.

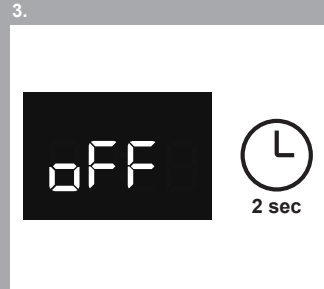
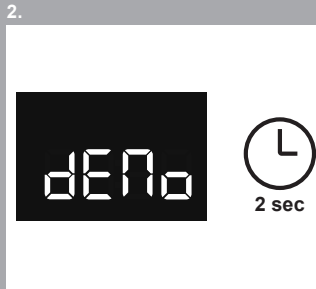
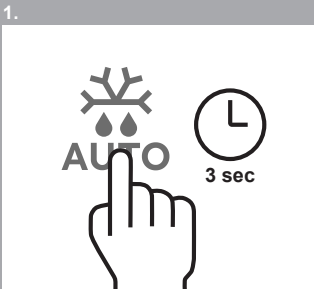
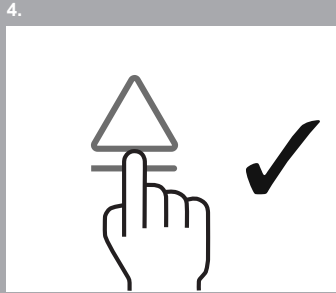
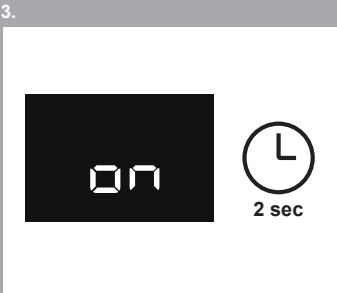
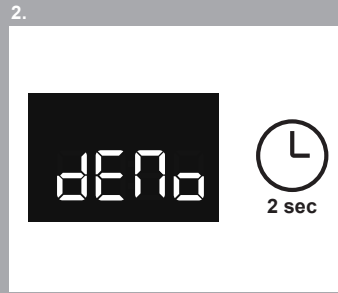
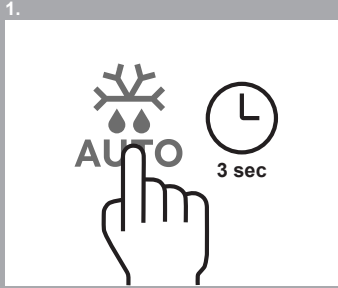
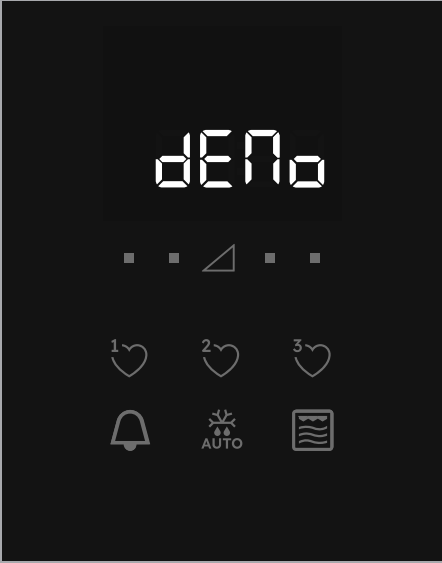
Materiale riciklimi me simbolin . Vendosni paketimin në kazanët e aplikuar për riciklim.

Ndihmoni për të mbrojtur mjedisin dhe shëndetin njerëzor dhe ricikloni pajisjet elektrike dhe elektronike.



Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin me mbeturinat shtëpiake. Riktheni produktin në qendrën lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën e komunës.

# DemoMode ON/OFF









**aeg.com**

TINS-B6657URR1

