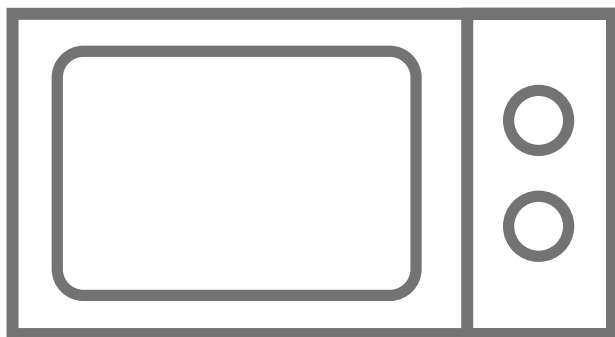


► MBE2658D

<b>CS</b>	<b>Uživatelská Příručka</b> Mikrovláňná trouba	2
<b>ET</b>	<b>Kasutusjuhend</b> Mikrolaineahi	28
<b>EL</b>	<b>Οδηγίες χρήσης</b> Φούρνος μικροκυμάτων	54
<b>LV</b>	<b>Lietotāja rokasgrāmata</b> Mikrovīļņu krāsns	81
<b>LT</b>	<b>Naudotojo vadovas</b> Mikrobangų krosnelė	107

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	3
2. POPIS SPOTŘEBIČE .....	9
3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
4. PROVOZ .....	12
5. GRAFY VAŘENÍ .....	15
6. RADY A TIPY .....	21
7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....	23
8. CO DĚLAT KDYŽ .....	24
9. INSTALACE .....	25
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	27
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ .....	27

## MYSLÍME NA VÁS

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

### Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)


## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

Při vaření v mikrovlnné troubě není dovoleno použití kovových nádob na potraviny a nápoje. Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dát pozor, aby nedošlo k posunutí otočného talíře.

### 1.1 Zamezení možnosti zranění



#### **VAROVÁNÍ!**

Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji.

Před spuštěním zkontrolujte následující:

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

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

Zamezte tvoření nánosů mastnoty nebo špíny na těsnění dvířek a na přiléhajících částech.

Postupujte podle pokynů v kapitole „Údržba a čištění“. Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Nepokoušejte se provést výměnu žárovky v troubě sami, ani to nedovolte nikomu, kdo k tomu nemá povolení společnosti ELECTROLUX. V případě, že žárovka v troubě selže, obraťte se na svého prodejce nebo kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

## 1.2 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

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

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

Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od 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. Během režimu GRIL a režimu DUÁLNI se nedotýkejte se dveří trouby, vnější skříně, zadní skříně, prostoru trouby, ventilačních otvorů, příslušenství a nádobí, neboť může být horké. Před čištěním se ujistěte, že už nejsou horké.

### 1.3 Zamezení nesprávnému použití dětmi



#### **VAROVÁNÍ!**

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

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

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

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

## 1.4 Zamezení nebezpečí požáru

Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár. Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 220-240 V, 50 Hz a minimálně 16 A pojistku v distribučním vedení nebo 16 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

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

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

## 1.5 Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby. Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. V případě, že dojde k rozliti, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. 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.

Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel. Výměnu musí provést zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

## 1.6 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

## 1.7 Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy použijte 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.

Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla. Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

O dvířka trouby se neopírejte, ani se na ně nezavěšujte. Trouba není hračka, proto si s ní nehrájte. Naučte děti dodržovat všechna bezpečnostní pravidla: používat kuchyňské

chňapky, opatrně odstraňovat z jídel pokličku, věnovat zvláštní pozornost obalům (např. z materiálů, které se samy zahřívají) vytvořeným pro získání křupavého jídla, protože ty mohou být obzvláště horké.

## 1.8 Další upozornění

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

## 1.9 Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

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

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty. K vaření v mikrovlnné troubě nepoužívejte plastové nádoby je-li trouba stále horká z použití režimu GRILU nebo DUÁLNI GRILOVÁNÍ, protože se mohou rozpustit. Nepoužívejte umělohmotné nádoby, jejichž výrobce výslovně nepovoluje jejich užívání pro výše uvedené režimy ohřevu.



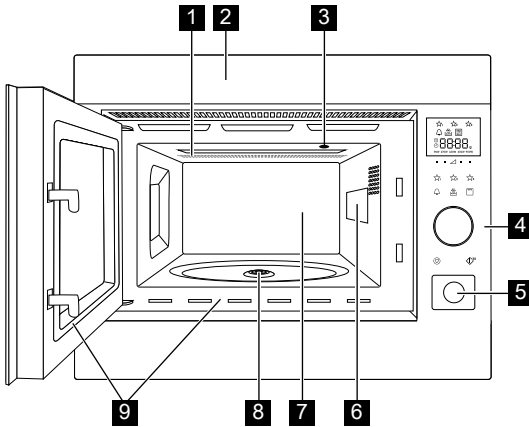
**DŮLEŽITÉ!** Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.

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



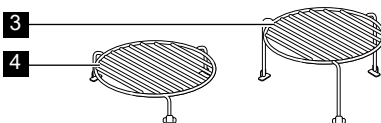
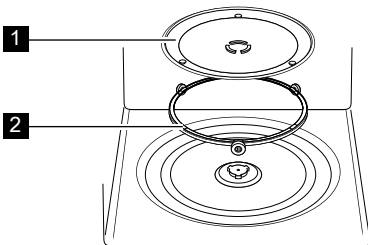
## 2. POPIS SPOTŘEBIČE

### 2.1 Mikrovlnná trouba



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

### 2.2 Příslušenství

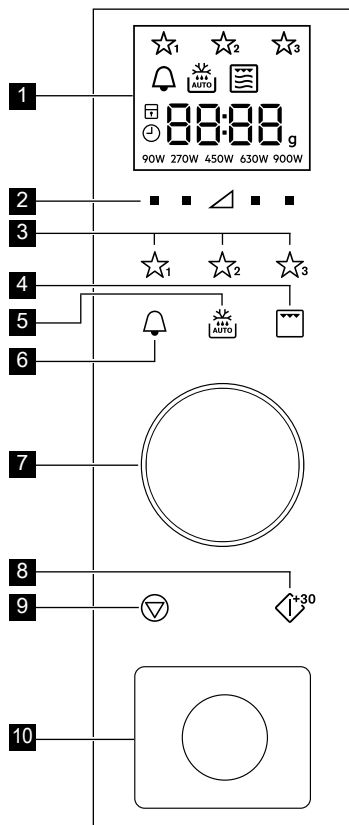


Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

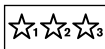
- 1** Otočný talíř
  - 2** Unášecí podnos
  - 3** Vysoký rošť
  - 4** Nízký rošť
- Unášecí podnos otočného talíře umístěte na místo ve spodní části prostoru.
  - Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
  - Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádob nebo nádob z 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.

## 2.3 Ovládací panel



### 1 Indikátory digitálního displeje:



Oblíbené



Časovač



Automatické rozmrazování



Grilování



Duální grilování



Mikrovlny



Zastavit/Zrušit



Dětský bezpečnostní zámek



Nastavit hodiny



Prvky displeje



Hmotnost

90W 270W 450W 630W 900W

Stupeň výkonu

2 Tlačítka nastavení výkonového stupně

3 Oblíbená tlačítka

4 Tlačítko Gril

5 Tlačítko Automatické rozmrazení

6 Tlačítko Časovač

7 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti

8 Start/Potvrdit/ Tlačítko Rychlý start

9 Tlačítko Stop

10 Tlačítko otevření dvířek

## 3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 3.1 Zapojení

Při prvním zapojení se vás trouba zeptá, zda chcete nastavit čas.

1. Trouba zapírá a všechny ikony na displeji se na půl sekundy rozsvítí. Trouba se vás zeptá, zda chcete hodiny zapnout.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**. (Pokyny viz "Nastavení hodin".) Chcete-li hodiny vypnout, otáčejte tlačítkem dokud se na displeji nezobrazí "oFF".
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**, pro zrušení stiskněte tlačítko **STOP**.

### 3.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

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

1. Pokud byly nastaveny hodiny, čas se zobrazí na 3 minuty, potom se na 3 sekundy zobrazí "Econ". Displej se vypne.
2. Pokud hodiny nebyly nastaveny. Displej se vypne.
3. Pohotovostní režim můžete ukončit tak, že: Otevřete dveře, stisknete libovolné tlačítko nebo otočíte kolečkem.

### 3.3 Nastavení hodin

Trouba má 24-hodinové hodiny.

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

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, na displeji se zobrazí symbol hodin.
2. Kolečko otočte dokud se na displeji nezobrazí "on".
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.
4. Kolečkem otočte a nastavte hodiny.
5. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.
6. Kolečkem otočte a nastavte minuty.
7. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

### 3.4 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

**Příklad:** Změna z 18.45 na 19.50.

1. Stiskněte tlačítko **START**. Hodiny se rozblíkají.
2. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí 19.
3. Stiskněte tlačítko **START**.
4. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí 50.
5. Stiskněte tlačítko **START**.

### 3.5 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (úsporného režimu)

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí "oFF".
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

### 3.6 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 přidržte 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. PROVOZ

### 4.1 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. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

**i** 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.

V případě, že jste vybrali 900 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 20 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 neuplyne 2 minuty (včetně otevření dveří). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

### 4.2 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 porcovaného masa, dále choulostivějších jídel jako je syrová 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

### 4.3 Snížený stupeň výkonu

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 900 W	20 minut	Mikrovlnné vaření 630 W
Grilování	10 minut	Grilování 500 W
Duální grilování	10 minut	Grilování 500 W

## 4.4 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.

## 4.5 Použití tlačítka stop

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

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

## 4.6 Časovač

Nastavení časovače.

1. Stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**. Časovač se spustí automaticky.

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

## 4.7 Přidání 30 sekund

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

**i** Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

## 4.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku

1. Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí "Soun".
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí "oFF".
3. Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

1. Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí "Soun".
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí "on".
3. Stiskněte tlačítko **START**.

## 4.9 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**.

## 4.10 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 20 minut bez jídla.

1. Otáčejte kolečkem a nastavte čas vaření.
2. Jednou stiskněte tlačítko **GRIL** a spusťte 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.

## 4.11 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.



Změklé máslo




Rozpuštěná čokoláda




Hrnkový koláč

**Příklad:** Změkčení másla.

1. Jednou stiskněte tlačítko **OBĹBĚNÝ 1**.
2. Otáčejte kolečkem a zadejte hmotnost.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

-  Pokud se segmenty displeje otáčí, 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. Otáčením kolečka nastavte požadovaný čas vaření.
3. Stiskněte a přidržte tlačítko **OBĹIBENÝ**, které chcete nastavit, dokud neuslyšíte jedno pípnutí a nezobrazí se hvězdička.

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.

## 4.12 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 ROZMRÁZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.
2. Hmotnost zadejte otáčením kolečka.

3. Stiskněte tlačítko **START**.

 Pokud se segmenty displeje otáčí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví.

## 5. GRAFY VAŘENÍ

### 5.1 Oblíbené

Oblíbené	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Změkklé máslo	0.05-0.25 kg	☆ <sub>1</sub>	• Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.
Rozpuštěná čokoláda	0.1-0.2 kg	☆ <sub>2</sub>	• Čokoládu nalámejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte.  <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.
Hrnkový koláč	1-4 hrnky	☆ <sub>3</sub>	• Koláč připravte podle receptu. Hrneček dejte na okraj otočného talíře. Po uvaření nechte odpočívat 30 sekund.

### 5.2 Hrnkový koláč

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

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. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí ☆<sub>3</sub>. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.

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

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 ☆<sub>3</sub>. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

Hrnekový 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:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.


Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.



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

Hrnekový 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.



Hrnkový koláč s citrónovou polevou	
Přísady Na	
1 hrneček:	
2½ lžice (25 g)	hladké mouky
2½ lžice (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžice (15 g)	rostlinného oleje
1 lžička	citrónové kůry
1	střední vejce
Poleva:	1 lžice citrónové kůry smíchaná se 2 lžicemi 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 ☆<sub>3</sub>. Koláč během vaření nakyne.
5. Ozdobte polevu z citrónové šťávy a třtinového cukru.
6. Po uvaření vyjměte koláč, horní část propíchněte jehlou a polijte polevu, nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

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




Způsob:


1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kůru, nastrouhanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí ☆<sub>3</sub>. Koláč během vaření nakyne.
5. 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.

### 5.3 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, rozmražené části vyndejte.</li> </ul> <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p>
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 rozmražené 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.

## 5.4 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 (zelenina, maso a přílohy)	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	rozeřete 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

<sup>1)</sup>z chlazeného

## 5.5 Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	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 (např. třešně, jahody, maliny, švestky)	250	Mikro	270 W	3-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

## 5.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	Množství -g-	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

## 5.7 Vaření a grilování

Pokrm	Množství -g-	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 (vepřové, hovězí, jehněčí)	1000	Mikro Duální grilování Mikro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po <sup>1)</sup>	10
Rump steaky 2 kusy	400	Gril Gril		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	položte na vysoký rošt, otočte po <sup>1)</sup> , po ogrilování dochuťte	
Pečení v gratinova cích nádobách		Gril		11-15	nádobu postavte na nízký rošt	
Sýrové toasty	1 kus	Gril Gril	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	2 plátky chleba dejte na vysoký 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 5-6	položte na nízký rošt	




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.

## 6. RADY A TIPY

### 6.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal/nádoby s fólií	✓ / ✗	Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. Jehož pokyny pečlivě dodržujte.
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 nádoby (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 – talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Buďte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Slaměné a dřevěné nádoby	✓	Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✗	Mohou obsahovat výtažky z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.

## 6.2 Rady pro mikrovlnné vaření

Rady pro mikrovlnné vaření	
Složení	Pokrmý 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. koblihy s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.
Rozmístění	Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraji nádoby.
Zakrytí	Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.
Propíchnutí	Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.  <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.

## 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



### UPOZORNĚNÍ!

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

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

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

### Vnitřek trouby

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

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

Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

Troubu pravidelně zahřívejte použitím grilu. Zbytky jídla nebo mastnoty mohou způsobit tvoření kouře nebo nepříjemného zápachu.

### Otočný talíř a unášecí podnos

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

### Dvířka

Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i těsnící 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.

### Rošty

Rošty byste měli umývat ve vodě s přidaným prostředkem na mytí nádobí a osušit. Rošty můžete mýt v myčce na nádobí.



### DŮLEŽITĚ!

Neměli byste používat parní čistič.

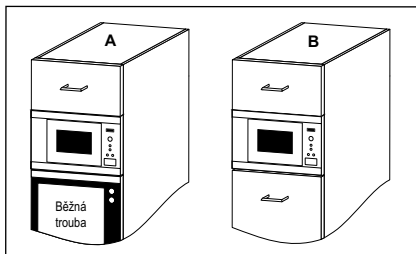
## 8. CO DĚLAT KDYŽ

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 zavřena.</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 skříňe.</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>



## 9. INSTALACE

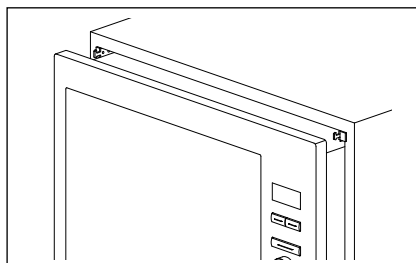
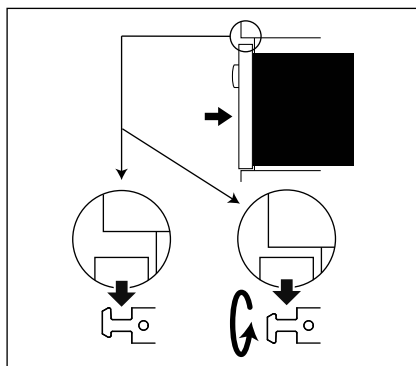
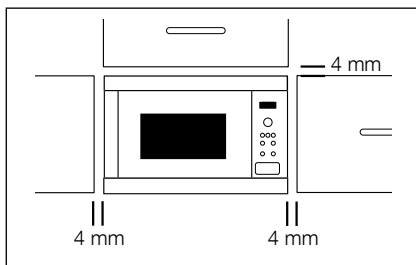
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



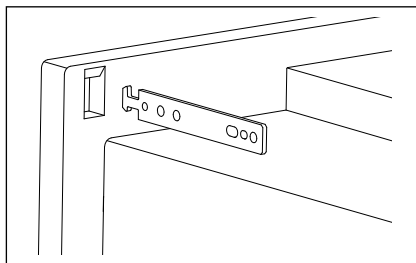
Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562 x	550 x	450
B	562 x	500 x	450

Měření v (mm)

### 9.1 Instalace spotřebiče



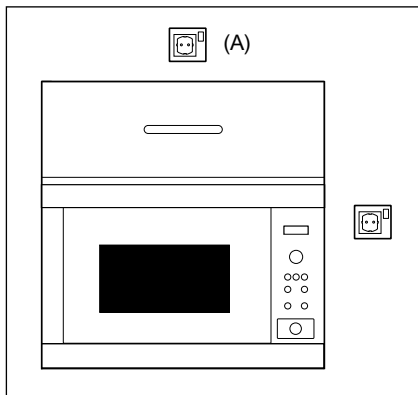
1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Namontujte upevňovací háčky ke kuchyňské skřínce dle instrukcí v dodaném návodu a vzoru.
3. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte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



**!** **DŮLEŽITÉ!** Spodní část trouby by měla být 85 cm nebo více nad zemí. Instalace tohoto výrobku musí být prováděna v souladu s pokyny

v tomto návodu k obsluze a s pokyny k instalaci od výrobce běžných trub.

## 9.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 16 A pojistkou.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

## 9.3 Elektrické připojení

**!** **UPOZORNĚNÍ!**  
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT  
UZEMNĚNO

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


Není-li zástrčka, kterou je váš spotřebič vybaven, vhodná do vaší zásuvky, musíte kontaktovat zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

## 10. 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:	MBE2658D	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	

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.  
Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

## 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte 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.

## SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED .....	29
2. SEADME ÜLEVAADE .....	35
3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....	37
4. KASUTAMINE .....	38
5. TOIDUVALMISTAMISE TABELID .....	41
6. NÕUANDED .....	47
7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE .....	49
8. MIDA TEHA, KUI .....	50
9. PAIGALDAMINE .....	51
10. TEHNILISED ANDMED .....	53
11. KESKKONNATEAVE .....	53

## SULLE MÕELDES

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

### Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.

Andmed leiате andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. ⚠ OLULISED OHUTUSNÕUDED



**OLULINE!** OLULISED OHUTUSNÕUDED:  
LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE  
EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, **ÄRGE AVAGE AHJU UST**. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohtu. Kasutage ainult mikrolainea-hjus kasutamiseks sobivaid nõusid. Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida. Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnae, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid. Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.

### 1.1 Vigastuste vältimine



**HOIATUS!**

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

Enne kasutamist kontrollige järgmist:

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

Ärge kunagi kohandage, parandage ega muutke ahju ise. Vastava koolitusega inimene ei tohi teha hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse korpus, mis kaitseb mikrolainekiirguse eest. See on väga ohtlik.

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

Ärge üritage ise ega laske mitte kellelgi, kes ei ole ELECTROLUX-i poolt selleks volitatud, ahju valgustipirni vahetada. Kui ahju valgusti läheb töökorrast, pidage nõu edasimüüjaga või võtke ühendust ELECTROLUX-i ametliku teenindusesindajaga.

## 1.2 Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine



### **HOIATUS!**

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

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

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist. Pudruks tegemata munade valmistamiseks või ülessoojendamiseks torgake munakollane ja valge läbi, vastasel juhul võib muna lõhkeda. Koorige ja tükeldage kõvakskeedetud munad enne nende mikrolaineahjus ülessoojendamist.

Põletuste vältimiseks kontrollige alati toidu temperatuuri ja segage toitu enne selle serveerimist ning pöörake erilist tähelepanu imikutele, lastele või vanuritele antava toidu või joogi temperatuurile.

Hoidke lapsed eemal ahju uksest ja ligipääsetavatest osadest, mis võivad grilli kasutamisel kuumaks minna. Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks. Ärge puudutage GRILL-režiimis ega TOPELTGRILL-režiimis ahju ust, väliskorpust, korpuse tagaosas, ahju õõnsust, ventilatsiooniasasid, tarvikuid ega nõusid, kuna need muutuvad kuumaks. Enne puhastamist veenduge, et need on jahtunud.

### 1.3 Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



#### **HOIATUS!**

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

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

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

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.



## 1.4 Tuleohu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada. Juurdepääs pistikupesale peab olema vaba, et seadme pistikut saaks hädaolukorras kiiresti seinast välja tõmmata. Vahelduvvoolu toide peab olema 220-240 V, 50 Hz, min 16 A jaotusliini kaitsme või min 16 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi. Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

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

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

## 1.5 Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korpust eemaldada. Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsioonivadesse. Kui toit maha läheb, lülitage ahi kohe välja ja lahutage vooluvõrgust ning võtke ühendust ELECTROLUX-i ametliku teenindusesindajaga. Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse. Ärge jätke toitejuhet kuuma

või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsioonivade ahju ülaosa tagapool.

Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega.

Vahetuse peab tegema ELECTROLUX-i ametlik teenindusesindaja.

## 1.6 Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine

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

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks:

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

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

## 1.7 Põletuste vältimine

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

Anuma temperatuur ei näita tõeselt toidu või joogi temperatuuri; kontrollige alati toidu temperatuuri. Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

Ärge toetuge ahju uksele ega kiikuge sellel. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana. Lastele tuleks õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide

kasutamist, toidukatte ettevaatlikku eemaldamist; erilist tähelepanu tuleb pöörata toidu krõbedaks muutmiseks kasutatavale pakendile (nt isekuumenevad materjalid), kuna see võib eriti kuum olla.

## 1.8 Muud hoiatused

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

## 1.9 Ahju probleemitu kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi kasutage ahju tühjana, v.a juhul, kui seda soovitatakse kasutusjuhendis. See võib ahju kahjustada. Pruunistusnõu või isekuumevea materjali kasutamisel pange alati selle alla kuumakindel isolaator, nt portselantaldrik, et vältida pöördaluse ja pöördaluse toe kahjustamist soojustpinge tõttu. Anuma juhendis määratud eelsoojenduse aega ei tohi ületada. Ärge kasutage metallnõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad tekitada elektrilise kaarlahenduse. Ärge pange konservipurke ahju. Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

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

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale; Ärge kasutage mikrolainetega sobivaid plastnõusid, kui ahi on GRILL-režiimi või TOPELTGRILL-režiimi kasutamisest veel kuum, kuna nõud võivad hakata sulama. Plastikanumaid ei tohi eelmainitud režiimide puhul kasutada, v.a kui anuma tootja seda lubab.

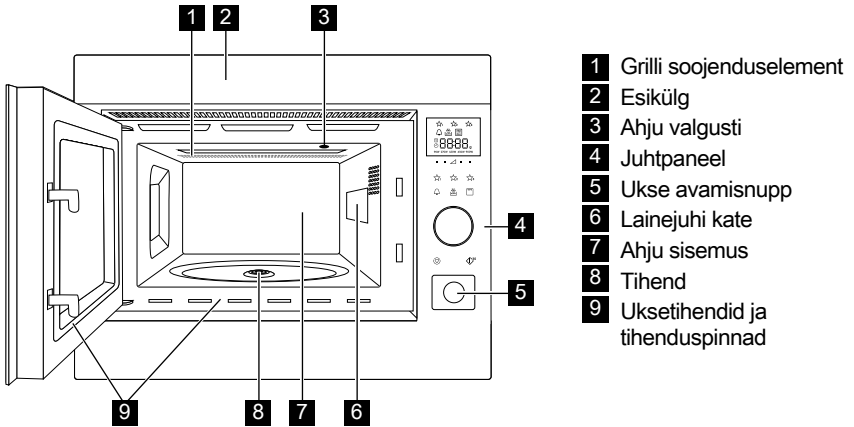


**OLULINE!** Kui te pole kindel, kuidas ahju ühendada, võtke ühendust volitatud, kvalifitseeritud elektrikuga.

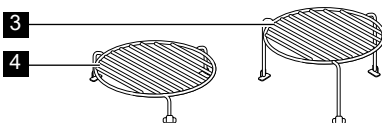
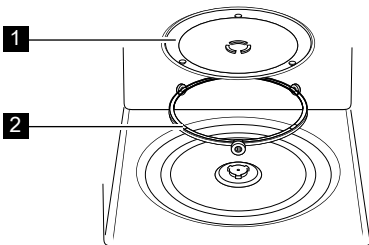
Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspinde ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

## 2. SEADME ÜLEVAADE

### 2.1 Mikrolaineahi



### 2.2 Lisaseadmed



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

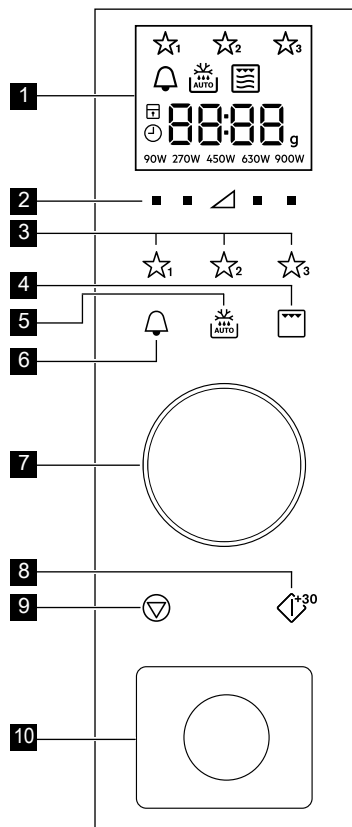
- 1 Pöördalus
- 2 Pöördaluse tugi
- 3 Kõrge rest
- 4 Madal rest

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

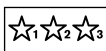


Tarvikuid tellides öelge oma edasimüüjale või ELECTROLUX-i ametlikule teenindusesindajale vajaliku detaili nimi ja mudelinimi.

## 2.3 Juhtpaneel



### 1 Digitaalse ekraani näidikud:



Lemmikud



Taimer



Automaatsulatus



Grill



Topeltgrill



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal



Võimsustasemed

**2** Võimsustasemete nupud

**3** Lemmikute nupud

**4** Grilli nupp

**5** Automaatsulatus nupp

**6** Taimeri nupp

**7** Taimeri/Kaalu nupp

**8** Start/Kinnita/Quick nupp

**9** Stop-nupp

**10** Ukse avamise nupp

## 3. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### 3.1 Vooluvõrku ühendamine

Kui ahi esmakordselt vooluvõrku ühendatakse, küsib ta, kas soovite kella aega seadistada.

1. Ahjust kostab piiks ja displei ikoonid lülituvad pooleks sekundiks sisse. Ahi küsib, kas soovite kella sisse lülitada.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**. (Vt juhiseid jaotisest „Kella seadistamine“.) Kella väljalülitamiseks pöörake nuppu, kuni displeile kuvatakse „OFF“.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START** või tühistamiseks nuppu **STOP**.

### 3.2 Ootel (Säästurežiim)

Kui ahju ei ole 5 minuti vältel kasutatud, lülitub ahi automaatselt ooterežiimi.

1. Kui kell on seadistatud, kuvatakse ajanäit veel 3 minuti jooksul. Seejärel kuvatakse 3 sekundiks kirje „Econ“. Displei lülitub välja.
2. Kui kella ei ole seadistatud: Displei lülitub välja.
3. Ooterežiimist väljumiseks võite: Avada ukse, vajutada mõnda nuppudest või pöörata pöördnuppu.

### 3.3 Kella seadistamine

Ahjul on 24-tunni kell.

**Näide:** Kella seadistamine ajale 18:45.

1. Vajutage kaks korda nuppu **TAIMER**, kellasümbol hakkab vilkuma.
2. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse kirje „on“.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
4. Valige pöördnuppu pöörates vajalikud tunnid.
5. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
6. Valige pöördnuppu pöörates vajalikud minutid.
7. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

### 3.4 Juba seadistatud kellaaja muutmine

Kella aega on võimalik muuta ka hiljem, pärast kella esialgset seadistamist.

**Näide:** Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **START**. Tunnid hakkavad vilkuma.
2. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse 19.
3. Vajutage nuppu **START**.
4. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse 50.
5. Vajutage nuppu **START**.

### 3.5 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

1. Vajutage kaks korda nuppu **TAIMER**.
2. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse kirje „OFF“.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

### 3.6 Lapselukk

Ahjul on kaitseseade, mis ei lase lastel ahju juhuslikult käivitada. Kui lukk on aktiveeritud, ei ole mikrolaineahju ühtegi osa võimalik käitada enne, kui lukustus on maha võetud. Luku pealepanemine ja mahavõtmine on võimalik ainult siis, kui ahi ei tööta.

**Näide:** Luku pealepanemine. Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol hakkab vilkuma.

**Näide:** Luku mahavõtmine. Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol lülitub välja.



Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei toimi ükski nupp peale nupu **STOP**.

## 4. KASUTAMINE

### 4.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

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

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse 630 W.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage aeg.
3. Vajutage nuppu **START**.

**i** Mikrolainetega toiduvalmistamise režiimis saate otse vajaliku seadistuse all asuvat nuppu vajutades muuta ahju võimsustaset.

Ahju töötamise ajal võimsustaseme muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud **VÕIMSUSE** nuppu uus võimsustase on displeile kuvatud.

Kui on valitud 900 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 20 minutit.

Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Ukse avamisel see seiskub, ukse sulgemisel algab uuesti kuni 2 minutit on möödunud (koos ukse avatud olemise ajaga). Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivituta.

### 4.2 Võimsustasemed

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

W = VATT

### 4.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärase aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	20 minutit	Mikrolained 630 W
Grill	10 minutit	Grill 500 W
Topeltgrill	10 minutit	Grill 500 W

## 4.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.

**Näide:** 2 minuti (120 sekundit) lisamine, kasutades nuppu **START**.

1. Vajutage neli korda nuppu **START**.  
Valmistamisaja pikeneb 120 sekundi võrra.

## 4.5 Stop-nupu kasutamine

Pausirežiimi sisenemiseks vajutage üks kord nuppu **STOP**.

Valmistamisaja tühistamiseks vajutage veel kord nuppu **STOP**.

## 4.6 Taimer

Taimeri seadistamine.

1. Vajutage nuppu **TAIMER**.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage aeg.
3. Vajutage nuppu **START**. Taimer käivitub automaatselt.

**i** Aega on võimalik taimeri töötamise ajal pikendada, pöörates pöördnuppu või vajutades nuppu **START**.  
Taimerit saab kasutada ainult siis, kui ahi ei tööta.

## 4.7 30 sekundi lisamine

Teil on võimalik alustada toiduvalmistamist otse režiimis 900 W / KÕRGE 30 sekundit, vajutades nuppu **START**.

**i** Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

## 4.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse kirje „oFF“.
3. Vajutage nuppu **START**.

Heli sisselülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse kirje „on“.
3. Vajutage nuppu **START**.

## 4.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.
3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.

## 4.10 Grill ja topeltgrill

Sellel mikrolaineahjul on kaks grilli küpsetusrežiimi:

Ainult grill

Topeltgrill (grill mikrolaineahjuga)

**!** **OLULINE!** Grillimiseks soovitatakse kõrget või madalat resti Grilli esmakordsel kasutamisel võite näha suitsu või tunda põlemise lõhna. See on normaalne ega tähenda, et ahi oleks rikkis. Selle probleemi vältimiseks laske grillil esmakordsel kasutusel 20 minutit töötada ilma toiduta.

1. Pöördnuppu pöörates sisestage valmistamisaja.
2. Režiimi Topeltgrill jaoks vajutage üks kord nuppu **GRILL** (Grill + Mikrolained) ja vajutage nuppu **START**.  
Ainult grilli valimiseks vajutage veel kord nuppu **GRILL**.
3. Vajutage nuppu **START**.

**i** Režiimis Topeltgrill ei ole mikrolainete võimsustasemeid 90 W ja 900 W võimalik kasutada.  
Režiimist Topeltgrill või Grill väljumiseks vajutage nuppu **GRILL** kuni displeil põleb ainult mikrolainete sümbol.


## 4.11 Lemmikud


Ahjul on kolm Lemmikretsepti.

- ☆<sub>1</sub> Väi pehmenamine
- ☆<sub>2</sub> Šokolaadi sulatamine
- ☆<sub>3</sub> Topsikook

**Näide:** Väi pehmenamine.

1. Vajutage üks kord nuppu **LEMMIK 1**.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

 Displeisegmendid hakkavad pöörelema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Algseadistatud Lemmikretseptide võimsustasemeid ei ole võimalik muuta. Korraga saab valmistada 1-4 topsikooki.

 **HOIATUS!** Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

1. Vajutage nuppu **VÕIMSUSE** ja valige vajalik võimsus.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage vajalik valmistamisaeg.
3. Vajutage ja hoidke nuppu **LEMMIK**, mille alla soovite uut retsepti salvestada, kuni kuulete üksikut piiksu ja kuvatakse lemmiku täht.

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

1. Vajutage nuppu **STOP**.
2. Vajutage ja hoidke nuppe **VÕIMSUSTASE** 450 W kolm sekundit. Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

## 4.12 Automaatsulatus


Automaatsulatus arvestab toidu kaalu alusel automaatselt välja õige valmistamisrežiimi ja -aja.

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

1. Automaatsulatus: Liha/kala/linnuliha
2. Automaatsulatus: Leib

**Näide:** 0,2 kg steigi sulatamine.


1. Valige üks kord nuppu **AUTOMAATSULATUS**, vajutades automaatsulatuse menüü.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

 Displeisegmendid hakkavad pöörelema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt.



## 5. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

### 5.1 Lemmikud

Lemmikud	Kaal	Nupp	Protseduur
Või pehendamise	0.05-0.25 kg	☆ <sub>1</sub>	• Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.
Šokolaadi sulatamine	0.1-0.2 kg	☆ <sub>2</sub>	• Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamilisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.  <b>HOIATUS:</b> Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.
Topsikook	1-4 topsi	☆ <sub>3</sub>	• Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.

### 5.2 Topsikoogi retseptid

Pähklivõi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
2 spl (30 g)	pähklivõid
1	keskmine muna

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt, pähklivõi ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

Sidrunipiiskadega topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
1 tl	sidrunikoort
1	keskmine muna

Pealiskate: 1 spl sidrunimahla, millesse on segatud 2 spl kristallsuhkrut

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, sidrunikoort ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Piserdage pealt kristallsuhkruga segatud sidrunimahlaga.
6. Küpsetamise järel vabastage kook, lüüskate pealmine osa praevardaga, piserdage pealiskate üle koogi ja laske seista 30 sekundit.

Šokolaadi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (12 g)	kookospulbrit
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerib valmistamise ajal topsist välja. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.

Nõuanne: Šokolaadi-apelsini topsikoogi valmistamiseks asendage vanilliekstrakt 1/2 tl apelsiniekstraktiga.

Vaarika topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
½ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna
1½ spl	ilma seemneteta vaarikamoosi

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga moosi, nii et segule tekivad triibud.
4. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
5. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerib valmistamise ajal topsist välja. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage vanillikreemiga.

Õuna-puru topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
¼ tl	jahvatatud kaneeli
1½ spl (15 g)	taimeõli
1	keskmine muna
1½ spl (30 g)	õunakastet
pool (7 g)	küpsist, purustatud

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained (välja arvatud küpsis) topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga ettevaatlikult õunakaste, nii et segule tekivad triibud.
4. Kaunistage pealt küpsisetükkidega.
5. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
6. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.



**HOIATUS!** Õunakaste saab olema tuline.

Porgandi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2 spl (20 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
¼ tl	jahvatatud kaneeli
¼ tl	riivitud muskaati
1 spl	riivitud mandleid
1½ spl (15 g)	päevalilleõli
	½ apelsini koor
30 g	riivitud porgandit
1	keskmine muna
Kreemine pealiskihit: 15 g pehmendatud võid, 40 g tuhksuhkrut, 40 g kõrge rasvasisaldusega koorejuustu, ½ tl apelsinimahla	




Valmistamine:


1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage päevalilleõli, apelsinikoor, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Pealiskihhi valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahla.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

### 5.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha  (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihailõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud.</li> <li>• Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.</li> </ul> <p> Ei sobi terve linnu sulatamiseks.</p>
Leib	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.</li> </ul>

-  Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse. Tabelis toodud kaaludest/kogustest rohkem või vähem kaaluva toidu puhul kasutage käsitsi sisestamist.
- Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist.
- Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
- Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.

## 5.4 Toidu ja joogi kuumutamine

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

<sup>1)</sup> jahutatud kujul

## 5.5 Sulatamine

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

## 5.6 Külmutatud olekust küpsetamine

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

## 5.7 Küpsetamine ja grillimine

Toit	Kogus-g-	Säte	Võimsus tase	Aeg-min-	Meetod	Seisuaeg-min-
Spargelkapsas/Herned	500	Mikro	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	Mikro	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Praed (sealiha, loomaliha, lambaliha)	1000	Mikro Topeltgrill Mikro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber <sup>1)</sup>	10
Romsteek 2 tk	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	asetage kõrgele restile, hiljem pöörake ümber <sup>1)</sup> , maitsestage pärast grillimist	
Üleküpsetatud ahjuroogade pruunistamine		Grill		11-15	asetage nõu madalale restile	
Juustuga röstsai	1 tükk	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	asetage 2 viilu leiba ülemisele restile, katke üks viil juustuga, küpsetage <sup>1)</sup> , asetage röstitud viil röstleival oleva juustu peale, pöörake ümber ja küpsetage <sup>2)</sup>	
Külmutatud pitsa	400	Mikro Topeltgrill	450 W 450 W	4-5 5-6	asetage madalale restile	



Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Avage ahju uks ja see seiskub. Sulgege ahju uks ja see käivitub uuesti kuni 2 minutit (koos ukse avatud oleku ajaga) on lõpuni jõudnud. Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

## 6. NÕUANDED

### 6.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

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

## 6.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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



## 7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE



### ETTEVAATUST!

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

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

### Ahju välispind

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

### Juhtpaneel

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

### Ahju sisepind

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

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

Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid.

Kuumutage oma ahju regulaarselt grilli kasutades. Toidujäänused või rasvapelekid võivad tekitada suitsu või põhjustada halba lõhna.

### Pöördalus ja selle tugi

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

### Uks

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

### Restid

Neid tuleks pesta lahjas pesuvedeliku lahuses ja seejärel kuivatada. Reste võib pesta nõudepesumasinas.



### OLULINE!

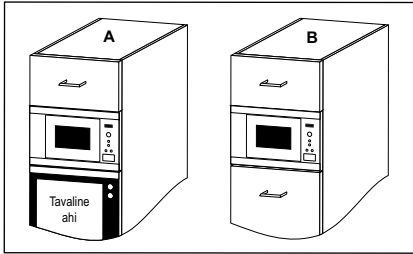
Kasutada ei tohi aurupuhastit.

## 8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad.</li> <li>• Kas on esinenud voolukatkestusi.</li> <li>• Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektrikuga poole.</li> </ul>
Mikrolainerežiim ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas uks on korralikult suletud.</li> <li>• Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad.</li> <li>• Vajutatud on nuppu <b>START</b>.</li> </ul>
Pöördalus ei pöörle?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud.</li> <li>• Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade.</li> <li>• Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist.</li> <li>• Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.</li> </ul>
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ühendage seade kaitsmekarbis lahti.</li> <li>• Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.</li> </ul>
Sisevalgustus ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.</li> </ul>
Toidu soojendamise ja küpsetamise vältimiseks või varem?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg).</li> <li>• Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või.</li> <li>• Suurendage seadme võimsust.</li> </ul>

## 9. PAIGALDAMINE

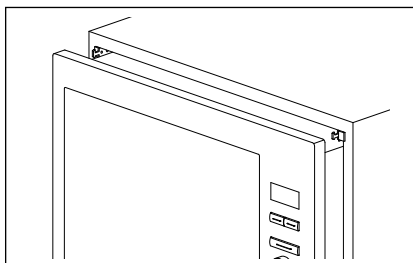
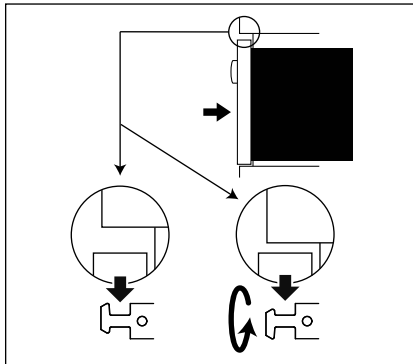
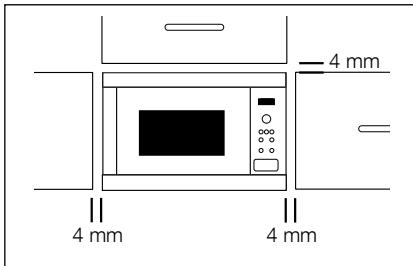
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



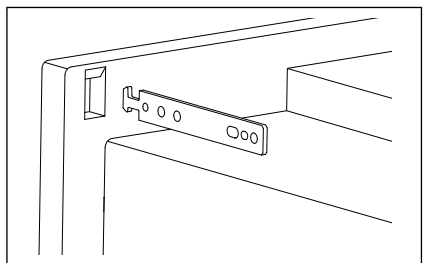
Asend	Niši suurus		
	L	S	K
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Mõõtmed (mm)

### 9.1 Seadme paigaldus

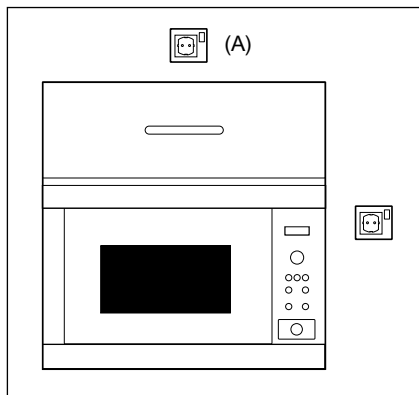


1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigaldage kinnitushaagid köögikappi, juhendudes lisatud õpetusest ja mallist.
3. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kui seade paika ei lähe,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



**!** **OLULINE!** Veenduge, et ahju põhi on pörandast vähemalt 85 cm kõrgusel. Toote paigaldamisel tuleb kindlasti järgida käesolevat

## 9.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesade peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüüti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmetistiku.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesade peab olema sulatatud 16 A kaitsmega.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

## 9.3 Elektrilised ühendused

**!** **HOIATUS!**  
SEADE PEAB OLEMA  
MAANDATUD

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

Kui teie seadmega ühendatud pistik ei sobi pistikupesaga, võtke ühendust oma volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.


## 10. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pingeline	220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüli	Minimaalne 16 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine 1.4 kW Grill 0.85 kW Mikrolained/grill 2.20 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine 900 W (IEC 60705) Grill 800 W
Mikrolaine sagedus	2450 MHz <sup>1)</sup> (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	MBE2658D 596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) <sup>2)</sup>
Ahju mahutavus	26 liitrit <sup>2)</sup>
Pöördalus	ø 325 mm, klaas
Kaal	umbes 19,5 kg


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

<sup>2)</sup> Sisevõimsus on arvatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

## 11. KESKKONNATEAVE

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

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

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

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	55
2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	62
3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	64
4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.....	65
5. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	68
6. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ.....	74
7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ.....	76
8. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΕΑΝ.....	77
9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	78
10. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ.....	80
11. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	80

## ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε π ου επ ιλέξατε αυτό το π ροϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας π αρέχει άψογη απ όδοση για π ολλά χρόνια, με π ρωτοπ οριακές τεχνολογίες π ου θα κάνουν τη ζωή σας π ιο απ λή και με χαρακτηριστικά π ου ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας π αρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπ τά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

### Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία. Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

 Προειδοποίηση/Προσοχή - Πληροφορίες ασφαλείας

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** ΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Εάν το φαγητό που θερμαίνεται αρχίσει να βγάζει καπνό, ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ. Θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και αποσυνδέστε τον από την πρίζα και περιμένετε, έως ότου σταματήσει να βγαίνει καπνός. Εάν ανοίξετε την πόρτα την ώρα που το φαγητό βγάζει καπνό ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά. Να χρησιμοποιείτε δοχεία και σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείτε δοχεία τροφίμων από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Μετά από κάθε χρήση να καθαρίζετε το κάλυμμα του πομπού των κυμάτων, την κοιλότητα του φούρνου, τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του. Αυτά τα μέρη θα πρέπει να είναι στεγνά και να μην έχουν λίπος. Το λίπος που συσσωρεύεται ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να αρχίσει να βγάζει καπνό ή να πάρει φωτιά.

Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και η θέρμανση θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων υφασμάτων και παρόμοιων αντικειμένων ενέχει τον κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.

Δεν επιτρέπονται μεταλλικά δοχεία τροφίμων και ποτών κατά το μαγείρεμα με μικροκύματα.

Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να μην μετακινείται ο περιστρεφόμενος δίσκος από τη θέση του κατά την αφαίρεση των δοχείων από τη συσκευή.

### 1.1 Για να αποτρέψετε την πιθανότητα τραυματισμού



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο, εάν είναι κατεστραμμένος ή δεν λειτουργεί σωστά.

Πριν από τη χρήση ελέγξτε τα εξής:

- α) Πόρτα: Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά και διασφαλίστε ότι δεν έχει στραβώσει ή ότι δεν είναι παραμορφωμένη.
- β) Σύρτες και ασφάλειες της πόρτας: Ελέγξτε τα για να βεβαιωθείτε ότι δεν είναι σπασμένα ή χαλαρά.
- γ) Διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης: Διασφαλίστε ότι δεν είναι κατεστραμμένα.
- δ) Εσωτερικό της κοιλότητας του φούρνου ή της πόρτας: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εσοχές.
- ε) Καλώδιο ρεύματος και πρίζα: Διασφαλίστε ότι δεν είναι κατεστραμμένα.

Ποτέ μην ρυθμίζετε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε μόνοι σας το φούρνο. Οι εργασίες σέρβις ή επισκευής που περιλαμβάνουν την αφαίρεση του περιβλήματος που προστατεύει από την έκθεση στα μικροκύματα είναι επικίνδυνο να εκτελούνται από άτομα που δεν είναι κατάλληλα καταρτισμένα. Μην αφήνετε τα λίπη ή τη βρομιά να συσσωρεύονται πάνω στο υλικό στεγανοποίησης της πόρτας



και γύρω από αυτό. Ακολουθείτε τις οδηγίες της παραγράφου «Φροντίδα και Καθαρισμός». Καθαρίζετε το φούρνο σε τακτά διαστήματα και απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφής. Εάν δεν διατηρείτε το φούρνο καθαρό, η επιφάνειά του είναι πιθανόν να φθαρεί, γεγονός το οποίο μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να αποβεί επικίνδυνο.

Μην επιχειρείτε την αντικατάσταση της λυχνίας του φούρνου μόνος ή με άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από την ELECTROLUX για αυτή την εργασία. Αν ο φωτισμός του φούρνου παρουσιάσει σφάλμα συμβουλευτείτε τον εμπορικό σας αντιπρόσωπο ή επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.

## 1.2 Για να αποτρέψετε την πιθανότητα έκρηξης και αιφνίδιου βρασμού



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Τα υγρά και τα άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, διότι υπάρχει πιθανότητα έκρηξης.

Όταν ζεσταίνετε ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκληθεί καθυστερημένα έντονος βρασμός και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε όταν πιάνετε το δοχείο.

Μην μαγειρεύετε αβγά με τα σόφλια ούτε να ζεσταίνετε ολόκληρα, βρασμένα αβγά στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος. Για να μαγειρέψετε ή για να ζεστάνετε αβγά που δεν είναι ανακατεμένα ή χτυπημένα, τρυπήστε τον

κρόκο και το ασπράδι, διότι ενδέχεται να εκραγούν. Καθαρίστε και τεμαχίστε τα βραστά αβγά πριν τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.

Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, θα πρέπει να ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία των φαγητών και να τα ανακατεύετε πριν από το σερβίρισμα, καθώς και να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στη θερμοκρασία των τροφών και των ποτών που δίνετε σε βρέφη, σε παιδιά και σε ηλικιωμένους. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από την πόρτα και τα προσβάσιμα μέρη, που μπορεί να θερμαίνονται όταν το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία. Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά για να μην υποστούν εγκαύματα. Μην αγγίζετε την πόρτα του φούρνου, το εξωτερικό ή το πίσω μέρος του περιβλήματος, την κοιλότητα του φούρνου, τις οπές αερισμού, τα εξαρτήματα και τα σκεύη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ΓΚΡΙΛ και ΔΙΠΛΟ ΓΚΡΙΛ, καθώς μπορεί να θερμανθούν. Μετά το ζέσταμα να τεμαχίζετε τις ψημένες γεμιστές τροφές για να απελευθερωθεί ο ατμός και να αποφθεχθούν τα εγκαύματα.

### 1.3 Για να αποτρέψετε την εσφαλμένη χρήση από παιδιά



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Κρατήστε μακριά τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών,

εκτός και αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία και απαραίτητη γνώση, εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός και αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα, πανσιόν που προσφέρουν διανυκτέρευση και πρωινό.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο άνω των 2000 μέτρων.

#### 1.4 Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο πρόκλησης πυρκαγιάς

Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν θα πρέπει να μένει χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία. Οι υπερβολικά υψηλές ρυθμίσεις ισχύος ή οι υπερβολικά παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να υπερθερμάνουν τα τρόφιμα, με αποτέλεσμα να προκληθεί πυρκαγιά. Η πρίζα πρέπει να είναι άμεσα προσπελάσιμη, ώστε η μονάδα να αποσυνδέεται εύκολα σε περίπτωση

έκτακτης ανάγκης. Η παροχή εναλλασσόμενου ρεύματος (AC) πρέπει να είναι 220-240 V, 50 Hz, με ασφάλεια γραμμής διανομής τουλάχιστον 16 A ή με διακόπτη κυκλώματος διανομής τουλάχιστον 16 A. Συνιστάται να υπάρχει χωριστό κύκλωμα που θα εξυπηρετεί μόνον αυτή τη συσκευή. Μην αποθηκεύετε και να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.

Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο φούρνο ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού. Αφαιρέστε όλες τις διατάξεις στεγανο-

ποίησης, τα συρματάκια κ.λπ. από τα τρόφιμα και τις συσκευασίες τους. Η δημιουργία ηλεκτρικού τόξου στις μεταλλικές επιφάνειες ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να ζεστάνετε λάδι για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν μπορεί να ελεγχθεί και το λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά. Για να φτιάξετε ποπκόρν, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο τις ειδικές συσκευές ποπκόρν για μικροκύματα. Μην αποθηκεύετε τρόφιμα ή άλλα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Αφού θέσετε το φούρνο σε λειτουργία, ελέγξτε τις ρυθμίσεις για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί σωστά. Διαβάστε τις αντίστοιχες συμβουλές που υπάρχουν σε αυτό το βιβλίο οδηγιών και στην ενότητα του βιβλίου μαγειρικής. Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο όταν η πόρτα είναι ανοικτή ούτε να τροποποιείτε με οποιονδήποτε τρόπο τις διατάξεις ασφάλισης της πόρτας. Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο εάν υπάρχει κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στις διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης.

Τα πρόσωπα που έχουν ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΗ θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το γιατρό τους ή με τον κατασκευαστή του βηματοδότη για να ενημερωθούν σχετικά με τις προφυλάξεις που αφορούν τους φούρνους μικροκυμάτων.

## 1.5 Για να αποτρέψετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας

Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να αφαιρέσετε το εξωτερικό περίβλημα. Ποτέ μην χύνετε υγρά ούτε να εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της κλειδαριάς της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση που χυθεί φαγητό, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τον φούρνο άμεσα και καλέστε εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX. Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή την πρίζα σε νερό ή σε άλλα υγρά. Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να ακουμπά σε θερμές ή αιχμηρές επιφάνειες, όπως η περιοχή εξόδου θερμού αέρα που υπάρχει στο επάνω μέρος της πίσω πλευράς του φούρνου.

Εάν το καλώδιο ρεύματος της συσκευής είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να

αντικαθίσταται με ειδικό καλώδιο. Η ανταλλαγή πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.

## 1.6 Για να αποτρέψετε την πιθανότητα έκρηξης και αιφνιδίου βρασμού

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφραγισμένα δοχεία. Να αφαιρείτε τις σφραγίδες και τα καπάκια πριν από τη χρήση. Τα σφραγισμένα δοχεία μπορεί να εκραγούν λόγω της συσσώρευσης της πίεσης, ακόμη και αφού ο φούρνος έχει τεθεί εκτός λειτουργίας. Να είστε προσεκτικοί όταν θερμαίνετε υγρά στο φούρνο μικροκυμάτων. Να χρησιμοποιείτε δοχεία με μεγάλο άνοιγμα, ώστε να φεύγουν οι φυσαλίδες.

Για να αποτρέψετε τον αιφνίδιο βρασμό των υγρών και την πιθανότητα εγκαύματος:

- Ανακατέψτε το υγρό πριν από το ζέσταμα/ ζαναζέσταμα.
- Σας συνιστούμε να έχετε τοποθετήσει μια γυάλινη ράβδο ή ένα παρόμοιο εργαλείο μέσα στο υγρό ενώ το ζεσταίνετε.
- Αφήνετε τα υγρά στο φούρνο για 20 τουλάχιστον δευτερόλεπτα μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, προκειμένου να αποφύγετε να ανατιναχθούν τα υγρά λόγω υπερθέρμανσης αφού τα βγάλετε από το φούρνο.

Πριν από το μαγείρεμα να τρυπάτε τη φλούδα τροφίμων, όπως οι πατάτες, τα λουκάνικα και τα φρούτα, διαφορετικά ενδέχεται να εκραγούν.

## 1.7 Για να αποτρέψετε την πιθανότητα εγκαυμάτων

Όταν βγάξετε τα τρόφιμα από το φούρνο να χρησιμοποιείτε πιαστράκια κατασάρολας ή γάντια φούρνου, για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Να ανοίγετε πάντα τα δοχεία, τα σκεύη ψησίματος ποπκόρν, τις σακούλες που χρησιμοποιούνται για ψήσιμο στο φούρνο κ.λπ. κρατώντας τα μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια σας, για να αποφύγετε τα εγκαύματα που μπορεί να προκληθούν από τον ατμό.

Η θερμοκρασία του δοχείου δεν αποτελεί πάντα πραγματική ένδειξη για τη θερμοκρασία των τροφών ή των ποτών και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία τους. Να στέκεστε πάντα μακριά από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε τα εγκαύματα από τον ατμό και τη θερμότητα που εκλύονται. Μετά το ζέσταμα να τεμαχίζετε τις ψημένες γεμιστές τροφές για να απελευθερωθεί ο ατμός και να αποφευχθούν τα εγκαύματα.

Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Μην στηρίζετε και μην κουνάτε δεξιά-αριστερά την πόρτα του φούρνου. Μην παίζετε με το φούρνο και μην τον χρησιμοποιείτε σαν παιχνιδι. Τα παιδιά πρέπει να διδαχτούν όλες τις σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια: να χρησιμοποιούν τα πιαστράκια κατσαρόλας, να αφαιρούν με προσοχή τα καπάκια των συσκευασιών των τροφίμων, να προσέχουν ιδιαίτερα τη συσκευασία (π.χ. αυτοθερμαινόμενα υλικά) που έχει σχεδιαστεί για να κάνει το φαγητό τραγανό, διότι μπορεί να καιεί πάρα πολύ.

## 1.8 Άλλες προειδοποιήσεις

Πότε μην τροποποιείτε το φούρνο με οποιονδήποτε τρόπο. Ο φούρνος αυτός προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον για μαγείρεμα. Δεν είναι κατάλληλος για εμπορική χρήση ή για χρήση σε εργαστήριο.

## 1.9 Για να λειτουργεί ο φούρνος χωρίς προβλήματα και να αποφύγετε τις βλάβες

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο όταν είναι άδειος, εκτός εάν αυτό συνιστάται στο βιβλίο οδηγιών. Εάν το κάνετε αυτό, ενδέχεται να καταστραφεί ο φούρνος. Όταν χρησιμοποιείτε σκεύος για σιγοψήσιμο ή σκεύη από αυτοθερμαινόμενο υλικό, πρέπει να τοποθετείτε πάντα από κάτω ένα σκεύος που θα λειτουργεί ως θερμοανθετικός μονωτής, όπως ένα πορσελάνινο πιάτο, ώστε να μην καταστραφεί ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του λόγω της καταπόνησης

από τη θερμότητα. Ο χρόνος προθέρμανσης που καθορίζεται στο βιβλίο οδηγιών χρήσης του ταμιαού δεν πρέπει να υπερβαιίνεται. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, τα οποία αντανakλούν τα μικροκύματα και μπορεί να προκαλέσουν τη δημιουργία ηλεκτρικού τόξου. Μην τοποθετείτε κονσερβές μέσα στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε μόνον τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση που σχεδιάστηκαν για αυτό το φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε το δίσκο χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Για αποτρέψετε το σπάσιμο του δίσκου:

- Πριν καθαρίσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο με νερό, αφήστε τον να κρυσώσει.
- Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μην τοποθετείτε κρύα τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στο εξωτερικό περιβλήμα όταν λειτουργεί ο φούρνος. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία για χρήση μικροκυμάτων αν ο φούρνος είναι ακόμη θερμός από χρήση της λειτουργίας ΓΚΡΙΛ και ΔΙΠΛΟ ΓΚΡΙΛ, καθώς μπορεί να λιώσουν. Στους προαναφερθέντες τρόπους λειτουργίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται πλαστικά δοχεία, εκτός εάν ο κατασκευαστής αναφέρει ότι είναι κατάλληλα για αυτή τη χρήση.

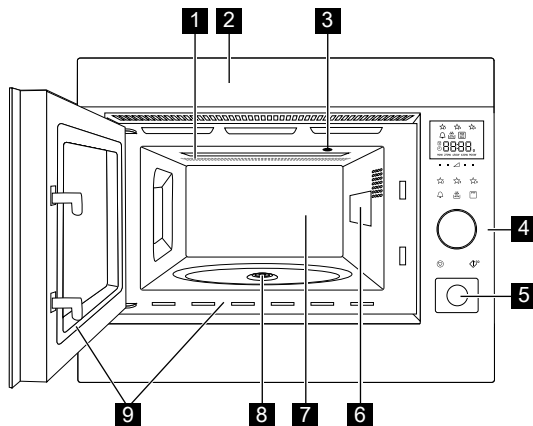


**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Εάν δεν είστε βέβαιοι για το πώς να συνδέσετε το φούρνο, συμβουλευτείτε έναν εξουσιοδοτημένο, κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.

Τόσο ο κατασκευαστής όσο και ο αντιπρόσωπος δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για βλάβες του φούρνου ή σωματικές βλάβες που προκλήθηκαν επειδή δεν τηρήθηκε η σωστή διαδικασία για την ηλεκτρική σύνδεση. Μερικές φορές, είναι πιθανόν να σχηματιστούν υδρατμοί ή σταγονίδια στα τοιχώματα του φούρνου ή γύρω από τις διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο και δεν αποτελεί ένδειξη διαρροής των μικροκυμάτων ή δυσλειτουργίας.

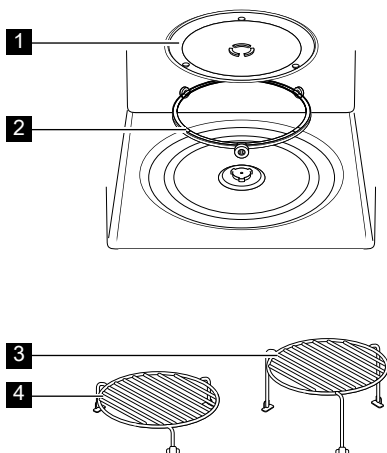
## 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 2.1 Φούρνος μικροκυμάτων



- 1** Θερμαντικό στοιχείο του γκριλ
- 2** Διακοσμητικό πρόσοψης
- 3** Λυχνία φούρνου
- 4** Πίνακας ελέγχου
- 5** Κουμπί Άνοιγμα πόρτας
- 6** Κάλυμμα πομπού μικροκυμάτων
- 7** Κοιλότητα φούρνου
- 8** Παρέμβυσμα στεγανοποίησης
- 9** Διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

### 2.2 εξαρτήματα

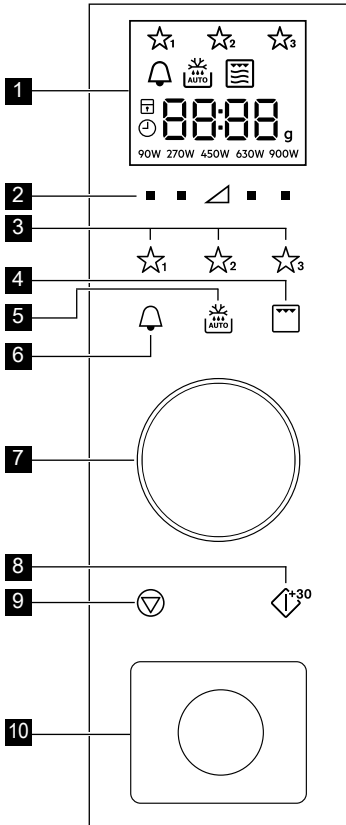


Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- 1** Περιστρεφόμενος δίσκος
  - 2** Βάση περιστρεφόμενου δίσκου
  - 3** Ψηλή σχάρα
  - 4** Χαμηλή σχάρα
- Τοποθετήστε τη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου στο δάπεδο της κοιλότητας του φούρνου.
  - Κατόπιν, τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στη βάση του.
  - Για να μην προκληθεί βλάβη στον περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε τα πιάτα ή τα δοχεία από το φούρνο χωρίς να τα ακουμπάτε στην περιφέρειά του.

**i** Όταν παραγγέλνετε εξαρτήματα, να αναφέρετε δύο στοιχεία στον εμπορικό αντιπρόσωπο ή στον εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX: το όνομα του ανταλλακτικού και το όνομα του μοντέλου.

## 2.3 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

**1** Ενδείξεις ψηφιακής οθόνης:

☆☆☆ Αγαπημένα

🔔 Χρονόμετρο κουζίνας

🔥 AUTO Αυτόματο ξεπάγωμα

👉 Γκριλ

📄 Διπλό γκριλ

📄 Μικροκύματα

🛑 Διακοπή/Ακύρωση

🔒 Παιδικό κλειδωμα ασφάλειας

🕒 Ρύθμιση ρολογιού

8888 Τμήματα οθόνης

g Βάρος

90W 270W 450W 630W 900W Επίπεδα ισχύος

**2** Κουμπιά επιπέδου ισχύος

**3** Κουμπιά αγαπημένων

**4** Κουμπί γκριλ

**5** Κουμπί αυτόματου ξεπαγώματος

**6** Κουμπί χρονόμετρου κουζίνας

**7** Περιστρεφόμενο κουμπί χρονόμετρο/βαρος

**8** Κουμπί Έναρξη/Επιβεβαίωση/Γρήγορη έναρξη

**9** Κουμπί Διακοπή

**10** Κουμπί ανοίγμα πορτας

## 3. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### 3.1 Σύνδεση στο ρεύμα

Όταν ο φούρνος συνδεθεί στο ρεύμα για πρώτη φορά, θα σας ζητηθεί να ρυθμίσετε το ρολόι.

1. Ο φούρνος θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και όλα τα εικονίδια της οθόνης θα ενεργοποιηθούν για μισό δευτερόλεπτο. Ο φούρνος θα παρουσιάσει το ερώτημα αν επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε το ρολόι.
2. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση. (Ανατρέξτε στην ενότητα "Ρύθμιση ρολογιού" για οδηγίες.) Για να απενεργοποιήσετε το ρολόι, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "oFF".
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση, ή πατήστε **ΑΚΥΡΩΣΗ** για ακύρωση.

### 3.2 Κατάσταση αναμονής (Οικονομική λειτουργία)

Ο φούρνος θα μεταβεί αυτόματα σε κατάσταση αναμονής αν δεν χρησιμοποιηθεί για χρονικό διάστημα 5 λεπτών.

1. Αν το ρολόι έχει ρυθμιστεί, θα εμφανιστεί η ώρα για 3 λεπτά και στη συνέχεια θα εμφανιστεί η ένδειξη "Econ" για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί.
2. Αν δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι: Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί.
3. Για έξοδο από την κατάσταση αναμονής μπορείτε να: Ανοίξετε την πόρτα, να πατήσετε οποιοδήποτε κουμπί ή να γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί.

### 3.3 Ρύθμιση ρολογιού

Ο φούρνος διαθέτει 24ωρη ένδειξη ώρας.

**Παράδειγμα:** Για να ρυθμίσετε το ρολόι στις 18:45.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ** δύο φορές, ώστε να εμφανιστεί το σύμβολο του ρολογιού.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "on".
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.
4. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για ρύθμιση της ώρας.
5. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.
6. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για ρύθμιση των λεπτών.

7. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.

### 3.4 Προσαρμογή του ρολογιού αφού έχει ρυθμιστεί

Μπορείτε να προσαρμόσετε το ρολόι αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα.

**Παράδειγμα:** Για αλλαγή της ώρας από 18.45 σε 19.50.

1. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**. Θα αναβοσβήσουν τα ψηφία της ώρας.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη 19.
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.
4. Γυρίστε τον στροφέα ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη 50.
5. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

### 3.5 Για ακύρωση του ρολογιού και μετάβαση σε κατάσταση αναμονής (Οικονομική λειτουργία)

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ** δύο φορές.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "oFF".
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.

### 3.6 Παιδικό κλειδωμα ασφάλειας

Ο φούρνος διαθέτει ένα χαρακτηριστικό ασφάλειας το οποίο αποτρέπει την ακούσια λειτουργία του φούρνου από παιδιά. Όταν ρυθμιστεί το κλειδωμα, δεν μπορεί να λειτουργήσει κανένα τμήμα του φούρνου ώσπου να απενεργοποιηθεί το χαρακτηριστικό κλειδώματος. Η ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του κλειδώματος είναι δυνατή μόνο όταν δεν λειτουργεί ο φούρνος.

**Παράδειγμα:** Για ενεργοποίηση του κλειδώματος.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ώσπου να εμφανιστεί το σύμβολο "παιδικού κλειδώματος".

**Παράδειγμα:** Για απενεργοποίηση του κλειδώματος.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ώσπου να σβήσει το σύμβολο "παιδικού κλειδώματος".



Όταν έχει ενεργοποιηθεί το παιδικό κλειδωμα, όλα τα κουμπιά απενεργοποιούνται εκτός από το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ**.




## 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### 4.1 Επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων

**Παράδειγμα:** Υποθέστε ότι θέλετε να ζεστάνετε σούπα για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ισχύ μικροκυμάτων 630 W.

1. Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** στα δεξιά του τριγώνου ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη 630 W.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή της ώρας.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

 Σε λειτουργία μαγειρέματος με μικροκύματα, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος του φούρνου πατώντας το κουμπί ακριβώς κάτω από την απαιτούμενη ρύθμιση.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος ενώ ο φούρνος λειτουργεί πατώντας και κρατώντας πατημένο το

απαιτούμενο κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** ώσπου να επισημανθεί η νέα ρύθμιση ισχύος.

Αν επιλεγεί η ρύθμιση 900 W, τότε ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων που μπορεί να εισαχθεί είναι 20 λεπτά.

Αν ο φούρνος λειτουργήσει σε οποιαδήποτε λειτουργία για 3 λεπτά ή περισσότερο, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει ενεργός για 2 λεπτά μετά από τη λήξη του μαγειρέματος. Ανοίξτε την πόρτα και θα σταματήσει, κλείστε την και θα αρχίσει ξανά ώσπου να ολοκληρωθούν τα 2 λεπτά (περιλαμβανομένου του χρόνου που η πόρτα παραμένει ανοικτή). Αν ο φούρνος λειτουργήσει για λιγότερο από 3 λεπτά, ο ανεμιστήρας δεν θα μπει σε λειτουργία.

### 4.2 Επίπεδα ισχύος

Ρύθμιση ισχύος	Προτεινόμενη χρήση
900 W/ ΨΗΛΗ	Χρησιμοποιείται για να μαγειρέψετε γρήγορα ή να ζεσταζέστε (π.χ. σούπες, φαγητά κατασαρόλας, κονσερβοποιημένα τρόφιμα, ζεστά ροφήματα, λαχανικά, ψάρια κ.λπ).
630 W	Χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση, όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και φαγητά σερβιρισμένα σε πιάτο, καθώς και ευαίσθητα φαγητά, όπως σάλτσα τυριού και μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, οι σάλτσες δεν βράζουν και τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα χωρίς να ψηθούν υπερβολικά στις πλευρές.
450 W	Χρησιμοποιείται για τρόφιμα με πυκνή σύνθεση, τα οποία απαιτούν παρατεταμένο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικές μεθόδους, (π.χ. φαγητά με βοδινό). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση για να διασφαλίσετε ότι το κρέας θα είναι τρυφερό.
270 W/ ΞΕΠΑΓΩΜΑ	Χρησιμοποιείται για το ξεπάγωμα και μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη ρύθμιση, για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό θα ξεπαγώσει ομοιόμορφα. Επίσης, αυτή η ρύθμιση είναι ιδανική για να σιγοβράσετε ρύζι, ζυμαρικά, ντάμπλινγκς και για να μαγειρέψετε κρέμα κάσταρντ.
90 W	Χρησιμοποιείται για το αργό ξεπάγωμα, (π.χ. τούρτες με κρέμα ή ζύμη).
0 W	Αναμονή/χρονοδιακόπτης κουζίνας.

W = WATT

### 4.3 Μειωμένη ισχύς

Τρόπος μαγειρέματος	Κανονικός χρόνος	Μειωμένη ισχύς
Μικροκύματα 900 W	20 λεπτά	Μικροκύματα 630 W
Γκριλ	10 λεπτά	Γκριλ 500 W
Διπλό γκριλ	10 λεπτά	Γκριλ 500 W

#### 4.4 Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

**Παράδειγμα:** Για να προσθέσετε 2 λεπτά (120 δευτερόλεπτα) χρησιμοποιώντας το κουμπί **ENAPΞH**.

1. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** τέσσερις φορές. Ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί κατά 120 δευτερόλεπτα.

#### 4.5 Χρησιμοποιώντας το κουμπί Διακοπή

Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** για να μεταβείτε σε κατάσταση Παύσης.

Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ξανά για ακύρωση του χρόνου μαγειρέματος.

#### 4.6 Χρονοδιακόπτης κουζίνας

Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο κουζίνας.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ**.
2. Γυρίστε τον στροφέα για εισαγωγή της ώρας.
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**. Το χρονόμετρο θα ξεκινήσει αυτόματα.

**i** Ο χρόνος μπορεί να παραταθεί ενώ το χρονόμετρο λειτουργεί γυρίζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί ή πατώντας το κουμπί **ENAPΞH**. Η λειτουργία χρονόμετρου μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί.

#### 4.7 Προσθηκη 30 δευτερολεπτων

Μπορείτε να ξεκινήσετε απευθείας το μαγείρεμα σε επίπεδο 900 W/ΨΗΛΗ για 30 δευτερόλεπτα πατώντας το κουμπί **ENAPΞH**.

**i** Για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

#### 4.8 Σίγαση

Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ** 3 φορές ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "Soun".
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "oFF".

#### 3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

Για να ενεργοποιήσετε τον ήχο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ** 3 φορές ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "Soun".
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "on".
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

#### 4.9 Παύση

Για παύση κατά τη διάρκεια λειτουργίας μικροκυμάτων.

1. Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ή ανοίξτε την πόρτα.
2. Ο φούρνος θα πραγματοποιήσει παύση για έως 5 λεπτά.
3. Πατήστε **ENAPΞH** για συνέχεια του μαγειρέματος.

#### 4.10 Γκριλ και Διπλό Γκριλ

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει δύο τρόπους μαγειρέματος στο γκριλ:

Μόνο γκριλ

Διπλό γκριλ (γκριλ και μικροκύματα)



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Για μαγείρεμα στο γκριλ συνιστάται η χρήση της ψηλής ή χαμηλής σήφας. Όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ για πρώτη φορά ενδέχεται να δείτε καπνό ή να αισθανθείτε μυρωδιά καψίματος. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης του φούρνου. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το φούρνο, λειτουργήστε το γκριλ επί 20 λεπτά χωρίς να έχετε τοποθετήσει τρόφιμα.

1. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή χρόνου μαγειρέματος.
2. Πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ** μία φορά για λειτουργία Διπλού Γκριλ (Γκριλ + Μικροκύματα) και πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**. Πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ** ξανά για να επιλέξετε τη λειτουργία Γκριλ μόνο.
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.



Στη λειτουργία Διπλό Γκριλ τα επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων 90 W και 900 W δεν είναι διαθέσιμα.

Για έξοδο από τη λειτουργία Διπλό Γκριλ και Γκριλ πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ** ώσπου να ανάψει το σύμβολο μικροκυμάτων μόνο στην οθόνη.

## 4.11 Αγαπημένα

Ο φούρνος διαθέτει 3 Αγαπημένες συνταγές.

- ☆<sub>1</sub> Μαλακό Βούτυρο
- ☆<sub>2</sub> Λιωμένη Σοκολάτα
- ☆<sub>3</sub> Κέικ σε φλιτζάνι

**Παράδειγμα:** Για να μαλακώσετε βούτυρο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ 1** μία φορά.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή του βάρους.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

**i** Αν τα τμήματα της οθόνης παρουσιάζουν ένα περιστρεφόμενο σχήμα, αυτό υποδεικνύει πως το φαγητό πρέπει να ανακατευτεί ή να το αναποδογυρίσετε. Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Στο τέλος του χρόνου αυτόματου ξεπαγώματος, το πρόγραμμα θα διακοπεί αυτόματα. Τα επίπεδα ισχύος για τις προκαθορισμένες Αγαπημένες συνταγές δεν μπορούν να προσαρμοστούν. Μπορούν να μαγειρευτούν 1-4 φλιτζάνια.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η σοκολάτα μπορεί να θερμανθεί πολύ! Αν η σοκολάτα χρειάζεται ζεσταθεί για περισσότερο χρόνο προσθέστε 10 δευτερόλεπτα. Προσέχετε με τη σοκολάτα, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί και να καεί.

Για να αντικαταστήσετε τα Αγαπημένα με τις δικές σας συνταγές.

1. Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** για να επιλέξετε την ισχύ.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή του απαιτούμενου χρόνου μαγειρέματος.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ** που θέλετε να ρυθμίσετε ώσπου να ακούσετε ένα

μόνο ηχητικό σήμα και να εμφανιστεί το άστρο αγαπημένου.

Για να επαναφέρετε τα Αγαπημένα στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

1. Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ**.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά **ΙΣΧΥΟΣ 450 W** για 3 δευτερόλεπτα.  
Ο φούρνος θα επαναφέρει τα Αγαπημένα στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

## 4.12 Αυτόματο ξεπάγωμα

Το αυτόματο ξεπάγωμα υπολογίζει αυτόματα τη σωστή λειτουργία και τον σωστό χρόνο μαγειρέματος βάσει του βάρους του φαγητού.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα από 2 μενού αυτόματου ξεπαγώματος.

1. Αυτόματο ξεπάγωμα: Κρέας/Ψάρι/Πουλερικά
2. Αυτόματο ξεπάγωμα: Ψωμί

**Παράδειγμα:** Για ξεπάγωμα 0,2 κ. μπριζόλας.

1. Επιλέξτε το μενού αυτόματου ξεπαγώματος πατώντας το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ** μία φορά.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να επιλέξετε το βάρος.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.



Αν τα τμήματα της οθόνης παρουσιάζουν ένα περιστρεφόμενο σχήμα, αυτό υποδεικνύει πως το φαγητό πρέπει να ανακατευτεί ή να το αναποδογυρίσετε.

Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Στο τέλος του χρόνου αυτόματου ξεπαγώματος, το πρόγραμμα θα διακοπεί αυτόματα.

## 5. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### 5.1 Αγαπημένα

Αγαπημένα	Βάρος	Κουμπί	Διαδικασία
Μαλακό Βούτυρο	0.05-0.25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τοποθετήστε το βούτυρο μέσα σε σκεύος πυρέξ. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα.</li> </ul>
Λιωμένη Σοκολάτα	0.1-0.2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σπάστε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Τοποθετήστε τη σοκολάτα σε σκεύος πυρέξ. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα.</li> </ul> <p><b>!</b> <b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:</b> Η σοκολάτα μπορεί να θερμανθεί πολύ! Αν η σοκολάτα χρειάζεται ζεσταθεί για περισσότερο χρόνο προσθέστε 10 δευτερόλεπτα. Προσέχετε με τη σοκολάτα, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί και να καεί.</p>
Κέικ σε φλιτζάνι	1-4 φλιτζανιού	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Φτιάξτε το κέικ σύμφωνα με τη συνταγή. Τοποθετήστε το φλιτζάνι προς την άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου. Περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα μετά το μαγείρεμα.</li> </ul>

### 5.2 Συνταγές για κέικ σε φλιτζάνι

Κέικ φυστικοβούτυρο σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2 κουτ. σούπας (30 γρ)	μαλακή καστανή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
¼ κουτ. γλυκού	εγχύλισμα βανίλιας
2 κουτ. σούπας (30 γρ)	απαλό φυστικοβούτυρο
1	μέτριο αυγό

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, εγχύλισμα βανίλιας, φυστικοβούτυρο και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το ☆<sub>3</sub>. Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Καλύψτε από πάνω με σοκολάτα.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε φυστικοβούτυρο με κομμάτια φιστικιού, αν προτιμάτε.

Κέικ σε φλιτζάνι με σιρόπι λεμονιού	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2½ κουτ. σούπας (30 γρ)	ψιλή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
1 κουτ. γλυκού	ξύσμα λεμονιού
1	μέτριο αυγό
Γαρνιτούρα: 1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ανακατεμένος με 2 κουτ. σούπας ψιλή ζάχαρη	

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, ξύσμα λεμονιού και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το ☆<sub>3</sub>. Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
5. Ετοιμάστε το βρέξιμο της γαρνιτούρας αναμιγνύοντας χυμό λεμονιού με ψιλή ζάχαρη.
6. Μετά το ζέσταμα, ξεκολλήστε το κέικ από το φλιτζάνι, τρυπήστε την κορυφή του με μια οδοντογλυφίδα και στη συνέχεια ψεκάστε τη γαρνιτούρα επάνω από το κέικ, αφήστε το για 30 δευτερόλεπτα.

Πλούσιο κέικ σοκολάτας σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2 κουτ. σούπας (12 γρ)	σκόνη κακάο
2½ κουτ. σούπας (30 γρ)	ψιλή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
¼ κουτ. γλυκού	εκχύλισμα βανίλιας
1	μέτριο αυγό

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, εκχύλισμα βανίλιας και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το  $\star_3$ . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Διακοσμήστε με γιρλάντα από σοκολατένια βουτυρόκρεμα.

Συμβουλή: Για να φτιάξετε Κέικ πορτοκαλιού και σοκολάτας σε φλιτζάνι αντικαταστήστε το εκχύλισμα βανίλιας με ½ κουτ. γλυκού εκχύλισμα πορτοκαλιού.

Κέικ σε φλιτζάνι με κυματισμούς μούρων	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2½ κουτ. σούπας (30 γρ)	ψιλή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
½ κουτ. γλυκού	εκχύλισμα βανίλιας
1	μέτριο αυγό
1½ κουτ. σούπας	μαρμελάδα μούρων χωρίς σπόρους

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, εκχύλισμα βανίλιας και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Ενσωματώστε τη μαρμελάδα χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι έτσι ώστε να σχηματίζει λωρίδες στο μείγμα.
4. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
5. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το  $\star_3$ . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Διακοσμήστε με μια γιρλάντα από βουτυρόκρεμα βανίλιας.

<b>Κέικ σε φλιτζάνι Apple crumble</b>	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2 κουτ. σούπας (30 γρ)	μαλακή καστανή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουτερ
¼ κουτ. γλυκού	τριμμένη κανέλα
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
1	μέτριο αυγό
1½ κουτ. σούπας (30 γρ)	σος μήλου
μισό (7 γρ)	μπισκότο digestive, θρυμματισμένο

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά (εκτός από το μπισκότο) μέσα σε ένα φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε το φυτικό λάδι και το αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Ενσωματώστε απαλά τη σος μήλου χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι έτσι ώστε να σχηματίζει λωρίδες στο μείγμα.
4. Ολοκληρώστε στην κορυφή με τα θρυμματισμένα μπισκότα digestive.
5. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
6. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το  $\star_3$ . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Ολοκληρώστε στην κορυφή με μια κουταλιά παγωτού βανίλια.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η σος μήλου μπορεί να θερμανθεί.

<b>Κέικ καρότου σε φλιτζάνι</b>	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2 κουτ. σούπας (20 γρ)	αλεύρι
2½ κουτ. σούπας (30 γρ)	ανοιχτή καστανή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουτερ
¼ κουτ. γλυκού	τριμμένη κανέλα
¼ κουτ. γλυκού	τριμμένο μοσχοκάρυδο
1 κουτ. σούπας	τριμμένα αμύγδαλα
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	ηλιέλαιο
	ξύσμα από ½ πορτοκάλι
30 γρ	τριμμένο καρτότο
1	μέτριο αυγό
Γλάσο κρέμας: 15 γρ βούτυρο, μαλακό, 40 γρ άχνη ζάχαρη, 40 γρ τυρί κρέμα, πλήρες ½ κουτ. γλυκού χυμός πορτοκαλιού	




Μέθοδος:


1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε ηλιέλαιο, ξύσμα πορτοκαλιού, τριμμένο καρτότο και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το  $\star_3$ . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
5. Ετοιμάστε τη γαρνιτούρα ανακατεύοντας το βούτυρο, άχνη ζάχαρη, κρεμώδες τυρί και χυμό πορτοκαλιού.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Αφήστε το κέικ να κρυώσει και στη συνέχεια προσθέστε τη γαρνιτούρα.

### 5.3 Αυτόματο ξεπάγωμα

Αυτόματο ξεπάγωμα	Βάρος	Κουμπί	Διαδικασία
Κρέας/ψάρι/ πουλερικά  (Ολόκληρο ψάρι, κροκέτες ψαριού, φιλέτα ψαριού, μπουύπι κοτόπουλου, στήθος κοτόπουλου, κιμάς, μπριζόλες, παιδάκια, μπιφτέκια, λουκάνικα)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Βάλτε το φαγητό σε μία φόρμα τάρτας, στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.</li> <li>• Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό, αλλάξτε τη θέση του και χωρίστε το. Σκεπάστε τα λεπτά μέρη και τα σημεία που έχουν ζεσταθεί με αλουμινόχαρτο.</li> <li>• Μετά το ξεπάγωμα, τυλίξτε το φαγητό σε αλουμινόχαρτο για 15-45 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.</li> <li>• Κιμάς: Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Εάν είναι δυνατόν αφαιρέστε τα μέρη που έχουν ξεπαγώσει.</li> </ul> <p> Ακατάλληλο για ολόκληρα πουλερικά.</p>
Ψωμί	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απλώστε τις φέτες σε φόρμα τάρτας και τοποθετήστε τη στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Εάν είναι βάρους 1,0 kg, απλώστε τις φέτες κατευθείαν επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.</li> <li>• Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε τις φέτες, αλλάξτε τους θέση και αφαιρέστε τις φέτες που έχουν ξεπαγώσει.</li> <li>• Μετά το ξεπάγωμα, καλύψτε το ψωμί με αλουμινόχαρτο για 5-15 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.</li> </ul>

-  Εισάγετε μόνο το βάρος των τροφίμων. Μην συμπεριλάβετε το βάρος του σκεύους.  
 Για φαγητό που ζυγίζει περισσότερο ή λιγότερο από τα βάρη/τις ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα, χρησιμοποιήστε τη χειροκίνητη λειτουργία.  
 Η τελική θερμοκρασία διαφέρει, ανάλογα με την αρχική.  
 Οι μπριζόλες και τα παιδάκια θα πρέπει να καταψύχονται ένα ένα.  
 Ο κιμάς θα πρέπει να καταψύχεται πιασμένος σε λεπτό κομμάτι.

## 5.4 Ζέσταμα τροφίμων και ποτών

Τρόφιμα/Ποτά	Ποσότητα -g/ml-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος
Γάλα	1 φλιτζάνι	150	Μικρο	900 W	1 μην σκεπτάζετε
Νερό,	1 φλιτζάνι	150	Μικρο	900 W	2 μην σκεπτάζετε
	6 φλιτζάνια	900	Μικρο	900 W	8-10 μην σκεπτάζετε
	1 μπολ	1000	Μικρο	900 W	9-11 μην σκεπτάζετε
Πιατέλες (Λαχανικά, κρέας και συνοδευτικά πιάτα)	400	Μικρο	900 W	4-6	ρίξτε σάλτσα με νερό, σκεπτάστε, ανακατέψτε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος
Ραγού/Σούπα	200	Μικρο	900 W	1-2	σκεπτάστε, ανακατέψτε μετά το ζέσταμα
Λαχανικά	500	Μικρο	900 W	3-5	εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε νερό, σκεπτάστε, ανακατεύετε κατά τη διάρκεια του μισού χρόνου μαγειρέματος
Κρέας, 1 φέτα <sup>1)</sup>	200	Μικρο	900 W	3	ραντίστε με λίγη σάλτσα, σκεπτάστε
Φιλέτο ψαριού <sup>1)</sup>	200	Μικρο	900 W	3-5	σκεπτάστε
Κέικ, 1 φέτα	150	Μικρο	450 W	½-1	τοποθετήστε το σε πιάτο
Παιδικές τροφές, 1 βαζάκι	190	Μικρο	450 W	½-1	αδειάστε τη σε δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα, μετά το ζέσταμα ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία
Λιώσιμο μαργαρίνης ή βουτύρου <sup>1)</sup>	50	Μικρο	900 W	½	σκεπτάστε
Λιώσιμο σοκολάτας	100	Μικρο	450 W	3-4	ανακατεύετε κατά διαστήματα

<sup>1)</sup> από παγωμένο κρέας

## 5.5 Ξεπάγωμα

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -λεπτά-
Γκούλας	500	Μικρο	270 W	8-9	ανακατεύετε στα μισά του ξεπαγώματος	10-30
Κέικ, 1 κομμάτι	150	Μικρο	90 W	1-3	τοποθετήστε το σε πιάτο	5
Φρούτα, (π.χ. φράουλες, σμέουρα, κεράσια, δαμάσκηνα)	250	Μικρο	270 W	3-5	απλώστε τα ομοιόμορφα, γυρίστε τα στα μισά του ξεπαγώματος	5



## 5.6 Μαγείρεμα καταψυγμένων τεμαχίων

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -Λεπτά-
Φιλέτο ψαριού	300	Μικρο	900 W	9-11	σκεπάστε	2
Ένα πιάτο με φαγητό	400	Μικρο	900 W	8-10	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά από 6 λεπτά	2

## 5.7 Μαγείρεμα και ζέσταμα στο γκριλ

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -Λεπτά-
Μπρόκολο/ Αρακάς	500	Μικρο	900 W	6-8	προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος	-
Καρότα	500	Μικρο	900 W	9-11	κόψτε σε ροδέλες, προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος	-
Ψητά (χοιρινό, μοσχάρι, αρνί)	1000	Μικρο Διπλό γκριλ Μικρο Γκριλ	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	καρुकέψτε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε τα στη χαμηλή σχάρα, γυρίστε τα μετά <sup>1)</sup>	10
κυλότο 2 κομμάτια	400	Γκριλ Γκριλ		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	τοποθετήστε στην σχάρα, γυρίστε μετά από <sup>1)</sup> , καρुकέψτε μετά το ψήσιμο	
Ρόδισμα των φαγητών		Γκριλ		11-15	τοποθετήστε στη σχάρα.	
Τυρί σαγανάκι	1 κομμάτι	Γκριλ Γκριλ	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	τοποθετήστε 2 φέτες ψωμί στην ψηλή σχάρα, καλύψτε μία φέτα με τυρί, μαγείρεμα <sup>1)</sup> , τοποθετήστε τη φρυγανισμένη φέτα επάνω στο τυρί του τοστ, αναποδογυρίστε και μαγείρεμα <sup>2)</sup>	
Πίτσα	400	Μικρο Διπλό γκριλ	450 W 450 W	4-5 5-6	τοποθετήστε την στη χαμηλή σχάρα.	



Αν ο φούρνος λειτουργήσει σε οποιαδήποτε λειτουργία για 3 λεπτά ή περισσότερο, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει ενεργός για 2 λεπτά μετά από τη λήξη του μαγειρέματος. Ανοίξτε την πόρτα και θα σταματήσει, κλείστε την πόρτα και θα ξεκινήσει ξανά ώσπου να περάσουν 2 μετά (περιλαμβανοντας τον χρόνο που η πόρτα είναι ανοικτή). Αν ο φούρνος λειτουργήσει για λιγότερο από 3 λεπτά, ο ανεμιστήρας δεν θα μπει σε λειτουργία.

## 6. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

### 6.1 Συμβουλές για μαγειρεμα με μικροκυματα

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο/ Δοχεία από αλουμινόχαρτο	✓ / ✗	Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο για να προστατεύετε το φαγητό από την υπερθέρμανση. Τοποθετήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο. Τα δοχεία από αλουμινόχαρτο δεν συνιστώνται, εκτός εάν καθορίζεται από τους κατασκευαστές, να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	Τα σκεύη από πορσελάνη, πηλό, εφυαλωμένο πηλό και φωσφορική πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός εάν έχουν μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία.
Γυαλί, π.χ. Pyrex®	✓	Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί εάν χρησιμοποιείτε σκεύη από λεπτό γυαλί, διότι μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν εάν ζεσταθούν απότομα.
Μέταλλο	✗	Τα μεταλλικά μαγειρικά σκεύη δεν συνιστώνται όταν χρησιμοποιείτε ενέργεια μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο και να προκληθεί πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυστυρένιο π.χ. συσκευασίες φαστ φουντ	✓	Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς ορισμένες συσκευασίες παραμορφώνονται, λιώνουν ή αποχρωματίζονται στις υψηλές θερμοκρασίες.
Σακούλες ψύξης/ψησίματος	✓	Πρέπει να τις τρυπάτε για να φεύγει ο ατμός. Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή μεταλλικά κλιπ δεσίματος, διότι μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω του ηλεκτρικού τόξου που δημιουργεί το μέταλλο.
Χάρτινα πιάτα, φλιτζάνια και χαρτί κουζίνας	✓	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.
Δοχεία από ψάθα ή ξύλο	✓	Να παρακολουθείτε πάντα το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδες	✗	Ενδέχεται να περιέχουν ψήγματα μετάλλου, τα οποία δημιουργούν ηλεκτρικό τόξο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.

## 6.2 Χαρακτηριστικά τροφίμων

Χαρακτηριστικά τροφίμων	
Σύνθεση	Τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή ζάχαρης (π.χ. χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τάρτες με σταφίδες και ξηρούς καρπούς) απαιτούν λιγότερο ζέσταμα. Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
Μέγεθος	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τα κομμάτια θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος.
Θερμοκρασία	Η αρχική θερμοκρασία του τροφίμου επηρεάζει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Θα πρέπει να κόβετε τα τρόφιμα που περιέχουν γέμιση, (όπως τα ντόνατ με μαρμελάδα), για να αποδεσμεύεται η θερμότητα ή ο ατμός.
Τακτοποίηση	Τοποθετήστε τα πιο χοντρά μέρη του φαγητού προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, (π.χ. μπουτία από κοτόπουλο).
Κάλυψη	Να χρησιμοποιείτε τρυπητή πλαστική μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.
Τρύπημα	Πρέπει να τρυπάτε τα τρόφιμα με κέλυφος, φλούδα ή πέτσα σε αρκετά σημεία πριν από το μαγείρεμα ή το ζέσταμα, καθώς δημιουργείται ατμός και μπορεί να εκραγεί το φαγητό, (π.χ. πατάτες, ψάρια, κοτόπουλο, λουκάνικα).  <b>ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!</b> Τα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν, ακόμη και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, (π.χ. αβγά ποσέ, τηγανιτά και σφιχτά).
Ανακάτεμα, γύρισμα και αλλαγή θέσης	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι απαραίτητο να ανακατεύετε, να γυρίζετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να ανακατεύετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού από τις άκρες προς το κέντρο.
Παραμονή	Ο χρόνος παραμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα, προκειμένου η θερμότητα να διασπείρεται ομοιόμορφα σε όλο το φαγητό.
Προστασία	Μπορείτε να προστατεύσετε τα ζεστά σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανakλά τα μικροκύματα, (π.χ. τα μπουτία και τις φτερούγες κοτόπουλου).

## 7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΩΝ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΑΤΜΟΥ, ΑΠΟΞΕΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΣΧΥΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΤΙΔΗΠΟΤΕ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΥΔΡΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΝΑΤΡΙΟΥ Ή ΣΥΡΜΑ, ΓΙΑ ΚΑΝΕΝΑ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΕ ΤΑΚΤΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ ΤΥΧΟΝ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΗΣ. Εάν δεν διατηρείτε το φούρνο καθαρό, η επιφάνειά του είναι πιθανόν να φθαρεί, γεγονός το οποίο μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να αποβεί επικίνδυνο.

### Εξωτερική επιφάνεια του φούρνου

Μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου με ήπιο σαπούνι και νερό. Φροντίστε να σκουπίζετε καλά το σαπούνι με ένα υγρό πανί και να στεγνώνετε την εξωτερική επιφάνεια με μια μαλακή πετσέτα.

### Πίνακας ελέγχου

Ανοίγεται την πόρτα πριν από τον καθαρισμό για να απενεργοποιείτε τον πίνακα ελέγχου. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου. Να χρησιμοποιείτε πανί που έχετε βουτήξει μόνο σε νερό και να σκουπίζετε απαλά τον πίνακα, έως ότου καθαρίσει. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα νερού. Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδους χημικά ή αποξεστικά καθαριστικά.

### Εσωτερική επιφάνεια του φούρνου

Για να την καθαρίσετε, σκουπίζετε τους λεκέδες και τις πιτσιλιές με ένα μαλακό υγρό πανί ή σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση, ενώ ο φούρνος είναι ακόμη χλιαρός. Για πιο δύσκολους λεκέδες, να χρησιμοποιείτε ήπιο σαπούνι και να σκουπίζετε αρκετές φορές με ένα υγρό

πανί, έως ότου αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα. Οι λεκέδες που συσσωρεύονται ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός ή να δημιουργηθούν βολταϊκά τήξη. Μην αφαιρείτε το προστατευτικό περιβλήμα.

Βεβαιωθείτε ότι το ήπιο σαπούνι ή το νερό δεν εισέρχονται στα μικρά ανοίγματα εξερισμού που υπάρχουν στα τοιχώματα, καθώς αυτό ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στο φούρνο.

Μην χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού στο εσωτερικό του φούρνου.

Να ζεσταίνετε τακτικά το φούρνο χρησιμοποιώντας το γκριλ. Τα υπολείμματα τροφών ή λίπους ενδέχεται να προκαλέσουν καπνό ή δυσοσμία.

### Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του

Αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο φούρνο και τη βάση του από το φούρνο. Πλύνετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του σε σαπουνάδα. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Τόσο ο περιστρεφόμενος δίσκος όσο και η βάση πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

### Πόρτα

Για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος βρομιάς, να καθαρίζετε τακτικά και τις δύο πλευρές της πόρτας, τις διατάξεις στεγανοποίησης και τις επιφάνειες της πόρτας με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού ή αιχμηρά μεταλλικά σύρματα για να καθαρίσετε το γυαλί στην πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θρυμματισμό του γυαλιού.

### Σχάρα

Πρέπει να πλένετε τις σχάρες σε διάλυμα ήπιου υγρού καθαριστικό και να τις στεγνώνετε. Η σχάρα πλυντήριο πιάτων.



### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

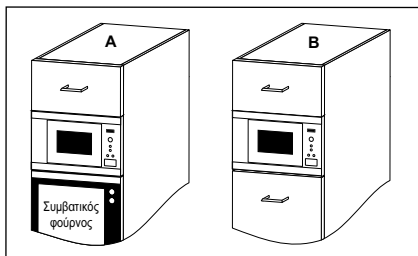
Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικό ατμού.

## 8. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΕΑΝ

Πρόβλημα	Έλεγχος εάν. . .
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί σωστά?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• οι ασφάλειες που υπάρχουν στο κουτί ασφαλειών λειτουργούν.</li> <li>• δεν έχει γίνει διακοπή ρεύματος.</li> <li>• Εάν οι ασφάλειες εξακολουθούν να καίγονται, καλέστε έναν κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.</li> </ul>
ο τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων δεν ενεργοποιείται?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• η πόρτα κλείνει σωστά.</li> <li>• οι ασφάλειες της πόρτας και οι επιφάνειές τους είναι καθαρές.</li> <li>• Το κουμπί <b>ΕΝΑΡΞΗ</b> έχει πατηθεί.</li> </ul>
ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν γυρίζει?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• η βάση του περιστρεφόμενου δίσκου έχει τοποθετηθεί σωστά στον οδηγό.</li> <li>• το σκεύος δεν εξέχει από τον περιστρεφόμενο δίσκο.</li> <li>• το φαγητό δεν εξέχει από τα άκρα του περιστρεφόμενου δίσκου και δεν τον εμποδίζει να περιστραφεί.</li> <li>• δεν υπάρχει κάποιο εμπόδιο στην εσοχή κάτω από τον περιστρεφόμενο δίσκο.</li> </ul>
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν τίθεται εκτός λειτουργίας?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απομονώστε τη συσκευή από το κουτί των ασφαλειών.</li> <li>• Καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.</li> </ul>
το εσωτερικό φως δεν λειτουργεί?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καλέστε τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό σας σέρβις της ELECTROLUX. Η εσωτερική λυχνία μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εκπαιδευμένο εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.</li> </ul>
απαιτείται περισσότερη ώρα για το ζέσταμα και το μαγείρεμα του φαγητού από ό,τι συνήθως?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος (διπλάσια ποσότητα = διπλάσιος χρόνος) ή</li> <li>• εάν το φαγητό είναι πιο κρύο από ό,τι συνήθως, να το γυρίζετε κατά διαστήματα ή</li> <li>• επιλέξτε υψηλότερη ρύθμιση ισχύος.</li> </ul>

## 9. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

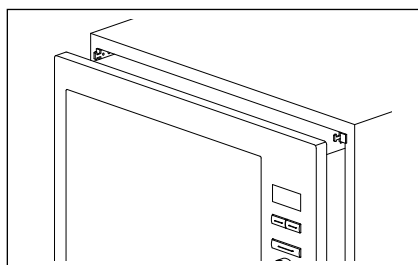
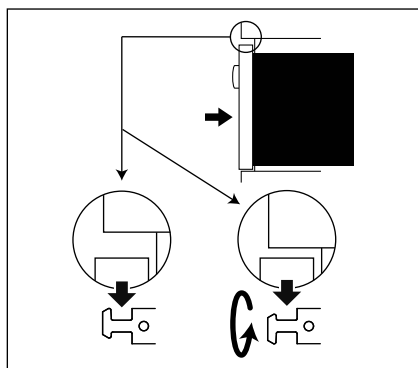
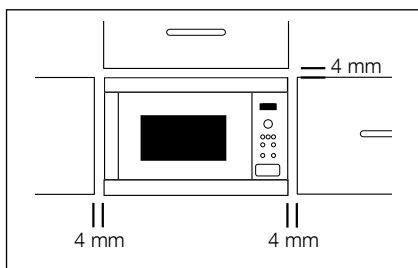
Εάν τοποθετήσετε το φούρνο μικροκυμάτων στη θέση Α ή Β:



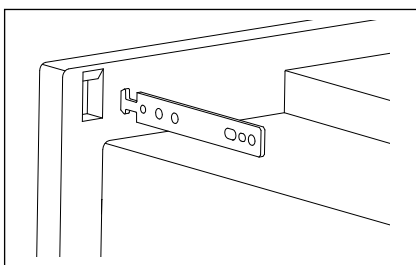
Θέση	Μέγεθος εσοχής		
	Π	Β	Υ
A	562	550	450
B	562	500	450

Διαστάσεις σε (mm)

### 9.1 Εγκατάσταση της συσκευής



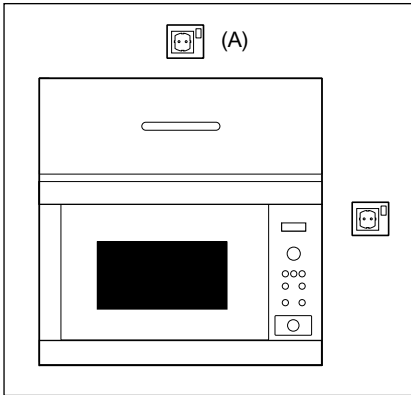
1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και ελέγξτε προσεκτικά για τυχόν φθορές.
2. Τοποθετήστε τα άγκιστρα στερέωσης στο ντουλάπι της κουζίνας, χρησιμοποιώντας το φύλλο οδηγιών και το πρότυπο που παρέχονται.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή στο ντουλάπι της κουζίνας σιγά-σιγά και χωρίς να ασκείτε δύναμη. Πρέπει να αναστηλώσετε τη συσκευή για να πιαστεί στα άγκιστρα στερέωσης και, έπειτα, να τη χαμηλώσετε για να τοποθετηθεί στη θέση της. Σε περίπτωση προβλήματος κατά τη τοποθέτηση, αυτό το άγκιστρο είναι αναστρεφόμενο. Το μπροστινό πλαίσιο του φούρνου πρέπει να εφάπτεται πλήρως στο μπροστινό ανοιγμένο μέρος του ντουλαπιού.
4. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή και δεν γέρνει. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κενό 4 mm ανάμεσα στην πόρτα του ντουλαπιού που υπάρχει από πάνω και στο επάνω μέρος του πλαισίου (βλ. διάγραμμα).



**⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Εξασφαλίστε ότι το κατώτατο του φούρνου είναι 85 εκατ. ή περισσότερο επάνω από το πάτωμα. Είναι σημαντικό να διασφαλίσετε ότι η εγκατάσταση αυτού του προϊόντος πραγ-

ματοποιείται με βάση τις οδηγίες που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας και με βάση τις οδηγίες εγκατάστασης του κατασκευαστή για το συμβατικό φούρνο.

## 9.2 Συνδεση της συσκευης στην τροφοδοσια ρευματος



- Η πρίζα πρέπει να είναι άμεσα προσπελάσιμη, ώστε η μονάδα να αποσυνδέεται εύκολα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Διαφορετικά, θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα να απομονώσετε το φούρνο από την παροχή ρεύματος συνδέοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση, σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Η πρίζα δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από το ντουλάπι.
- Η καλύτερη θέση είναι επάνω από το ντουλάπι, βλ. (Α).
- Συνδέστε τη συσκευή σε πηγή μονοφασικού εναλλασσόμενου ρεύματος 220-240 V/50 Hz μέσω μιας σωστά γειωμένης πρίζας. Η πρίζα πρέπει να έχει ασφάλεια 16 A.
- Το καλώδιο ρεύματος μπορεί να αντικατασταθεί μόνον από ηλεκτρολόγο.
- Πριν από την εγκατάσταση, δέστε ένα κομμάτι σπάγκο στο καλώδιο ρεύματος για να διευκολυνθεί η σύνδεση στο σημείο (Α) κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Όταν τοποθετείτε τη συσκευή σε ένα πλευρικό ντουλάπι σε ψηλό σημείο, ΜΗΝ συνθλίβετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα σε νερό ή σε άλλα υγρά.

## 9.3 Ηλεκτρικες συνδεσεις

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ  
ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη, εάν δεν τηρηθεί αυτό το μέτρο ασφάλειας.


Αν το βύσμα που διαθέτει η συσκευή σας δεν είναι κατάλληλο για την πρίζα, πρέπει να καλέσετε τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό σας σέρβις της ELECTROLUX.

## 10. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ


Τάση γραμμής εναλλασσόμενου ρεύματος (AC)	220-240 V, 50 Hz, μονοφασικό
Ασφάλεια/διακόπτης κυκλώματος γραμμής διανομής	16 A τουλάχιστον
Απαιτούμενο ρεύμα AC:	Μικροκύματα 1.4 kW Γκριλ 0.85 kW Μικροκύματα/γκριλ 2.20 kW
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα 900 W (IEC 60705) Γκριλ 800 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz <sup>1)</sup> (ομάδας 2/κατηγορίας B)
Εξωτερικές διαστάσεις:	MBE2658D 596 mm (Π) x 459 mm (Υ) x 404 mm (B)
Διαστάσεις κοιλότητας	342 mm (Π) x 207 mm (Υ) x 368 mm (B) <sup>2)</sup>
Χωρητικότητα φούρνου	26 λίτρα <sup>2)</sup>
Περιστρεφόμενος δίσκος	ø 325 mm, γυαλί
Βάρος	19,5 kg περίπου

- <sup>1)</sup> Το προϊόν αυτό πληροί τις προδιαγραφές του Ευρωπαϊκού προτύπου EN55011. Με βάση το παραπάνω πρότυπο, το προϊόν αυτό έχει ταξινομηθεί ως εξοπλισμός ομάδας 2, κατηγορίας B. Η ομάδα 2 αποτελείται από συσκευές οι οποίες εκπέμπουν εκούσια ραδιοσυχνοτική ενέργεια, με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας, για τη θερμική επεξεργασία τροφίμων. Η κατηγορία B περιλαμβάνει εξοπλισμό κατάλληλο για να χρησιμοποιηθεί σε οικιακούς χώρους.
- <sup>2)</sup> Η χωρητικότητα του εσωτερικού υπολογίζεται βάσει του μέγιστου πλάτους, βάθους και ύψους. Η πραγματική χωρητικότητα που προορίζεται για την τοποθέτηση του φαγητού είναι μικρότερη.

## 11. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση.

Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.



# SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	82
2. IERĪCES PĀRSKATS.....	88
3. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	90
4. DARBĪBA.....	91
5. ĒDIENKARTE.....	94
6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	100
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	102
8. KO DARĪT, JA.....	103
9. UZSTĀDĪŠANA.....	104
10. TEHNISKIE DATI.....	106
11. VIDES INFORMĀCIJA.....	106

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka izvēlējāties šo AEG produktu. Tas ir radīts, lai nodrošinātu nevainojumu sniegumu daudzu gadu garumā, ar inovatīvām tehnoloģijām, kas atvieglo dzīvi - iespējām, ko jūs neatradīsiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet pāris minūtes, lai izlasītu rokasgrāmatu un iegūtu no šī produkta pēc iespējas vairāk.

### Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atradīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. ⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAĻĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus. Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērums, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties. Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.

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

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

**1.1** Lai izvairītos no savainojumu gūšanas

 **BRĪDINĀJUMS!**

Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi.

Pirms lietošanas pārbaudiet:

- a) Durvis; pārlicinieties, ka durvis var līdz galam aizvērt un tās nav nepareizi novietotas vai savērpušās.
- b) Enģes un durvju drošības fiksatorus; pārlicinieties, ka tie nav bojāti vai vaļīgi.
- c) Durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārlicinieties, ka tās nav bojātas.
- d) Krāsns atveri un durvis; pārlicinieties, ka tur nav iedobumu.
- e) Pārbaudiet, vai strāvas vads un kontaktdakša nav bojāti.

Nekad pats neregulējiet, neremontējiet un nepārveidojiet krāsni. Jebkuras apkalpes vai remonta darbības, kuru ietvaros ir jānoņem pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošais pārsegs, drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīti darbinieki. Pretējā gadījumā tas ir ļoti bīstami.

Neļaujiet taukiem vai netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvēm un tuvu esošajām daļām. Ievērojiet "Kopšanas un tīrīšanas" norādījumus. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Nemēģiniet paša spēkiem nomainīt mikroviļņu krāsns apgaismojumu un neļaujiet to darīt nevienam, kuru nav pilnvarojis ELECTROLUX. Ja rodas mikroviļņu krāsns apgaismojuma bojājums, sazinieties ar izplatītāju vai zvaniet ELECTROLUX apkalpes centra speciālistam.

## 1.2 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās



### **BRĪDINĀJUMS!**

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

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

Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies. Lai vārītu vai uzsildītu olas, kas nav sakultas, caurduriet dzeltenumus un baltumus, citādi olas var uzsprāgt. Pirms cieti vārītu olu sildīšanas mikroviļņu krāsnī nolobiet to čaumalu un sagrieziet tās šķēlēs.

Lai izvairītos no apdegumiem, vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru un apmaisiet pirms pasniegšanas, kā arī pievērsiet īpašu uzmanību zīdaiņiem, bērniem vai veciem cilvēkiem pasniegtā ēdiena temperatūrai.

Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm un pieejamām daļām, kas grila lietošanas laikā var sakarst.

Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos. **GRILĒŠANAS** vai **DUBULTĀS GRILĒŠANAS** režīma darbības laikā nepieskarities mikroviļņu krāsnis durvīm, korpusa ārpusē, korpusa aizmugurei, krāsnis iekšpusē, ventilācijas atverēm, piederumiem un traukiem, jo tie var kļūt karsti. Pirms tīrīšanas pārlicinieties, ka tie nav karsti.

### 1.3 Lai bērni nelietotu krāsni nepiemērotā veidā



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Rīkojieties ar ierīci uzmanīgi, lai nepieskartos sakarsušajām daļām. Ierīces tuvumā bez uzraudzības neatstājiēt bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem.

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

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

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

## 1.4 Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem

Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku. Elektrības kontaktligzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Jānodrošina 220-240 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 16 A sadales elektrolinijas drošinātāju vai vismaz 16 A sadales slēdzi. Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Neovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres. Noņemiet visas metāla blīves, stieplītes utt. no pārtikas un pārtikas iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt ugunsgrēku. Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzkarstētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm. Neuzglabājiet ēdianu vai citus priekšmetus krāsnī. Pirms krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai pārliecinātos, ka krāsns darbojas atbilstoši iecerētajam. Skatiet attiecīgos padomus šajā lietotāja rokasgrāmatā. Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nemainiet durvju drošības fiksatorus. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām ir kāds priekšmets.

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

## 1.5 Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

Nekādā gadījumā neatvienojiet ārējo korpusu. Nekad neizšķakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdžu atverēs vai ventilācijas atverēs. Šķidruma izlīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet mikroviļņu krāsni no tīkla

strāvas un sazinieties ar pilnvarotu ELECTROLUX apkalpes centra speciālistu. Neieņemiet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa eļai krāsns aizmugures augšpusē.

Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jāno-maina pret īpašu vadu. Nomainīta ir jāveic pilnvarotā ELECTROLUX apkalpes centrā.

## 1.6 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Pirms lietošanas noņemiet blīves un vākus. Slēgti trauki var uzsprāgt uzkrātā spiediena dēļ pat pēc krāsns izslēgšanas. Uzmanieties, sildot šķidrumus. Lietojiet traukus ar platiem kakliņiem, lai burbuļi varētu izkļūt no tiem.

Lai novērstu vāroša šķidruma pēkšņu izšļakstīšanos un iespējamu applaucēšanos, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk:

- Pirms sildīšanas/atkārtotas sildīšanas samaisiet šķidrumu.
- Atkārtotas sildīšanas laikā šķidrumā ir ieteicams ievietot stikla stieniņi vai līdzīgu piederumu.
- Lai izvairītos no aizkavētas vārīšanās izvirduma, pēc gatavošanas laika beigām ļaujiet šķidrumam palikt krāsnī vismaz 20 sekundes.

Caurduriet kartupeļu, desiņu un augļu mizu pirms gatavošanas, citādi tie var uzsprāgt.

## 1.7 Izvairīšanās no apdegumiem

Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimds. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīnus ēdiena gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem.

Trauka temperatūra nav rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai; vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru. Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un

karstums. Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagriežiet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Neatbalstiet krāsns durvīs un nešūpoļieties tajās. Nespēļieties ar krāsni un neizmantojiet to kā rotālietu. Bērniem jāiemāca visi svarīgie drošības norādījumi: katlu turētāju lietošana, uzmanīga ēdiena vāku noņemšana; īpašas uzmanības pievēršana iepakojumam (piemēram, paškaršējošiem materiāliem), kas paredzēti, lai padarītu ēdienu kraukšķīgu, jo tie var būt īpaši karsti.

## 1.8 Citi brīdinājumi

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni. Šī krāsns ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājās un izmantojama tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota komerciāliem nolūkiem vai lietošanai laboratorijās.

## 1.9 Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

Nekādā gadījumā nedarbiniet krāsni, ja tā ir tukša, ja vien tas nav ieteikts lietotāja rokasgrāmatā. Tas var izraisīt krāsns bojājumus. Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnīšanai, vai paškaršējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgo izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai izvairītos no rotējošās pamatnes un tās balsta karstuma izraisītas bojāšanas. Ēdiena pagatavošanas norādījumos norādīto sildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt. Neizmantojiet metāla traukus, kas atstaro mikroviļņus un var izraisīt dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsni bundžas. Izmantojiet tikai šai krāsni paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

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

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa. Ja pēc GRILĒŠANAS un DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīma izmantošanas mikroviļņu krāsns joprojām ir karsta, sildīšanai mikroviļņos neizmantojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus, ja vien to ražotājs nav norādījis, ka tie ir piemēroti.

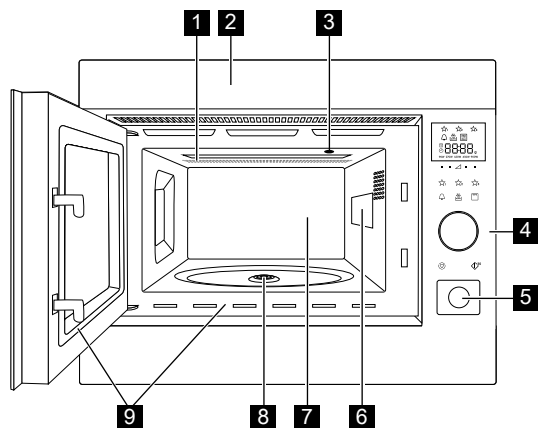


**SVARĪGI!** Ja neesat pārliecināts par to, kā pievienot krāsni, sazinieties ar pilnvarotu, kvalificētu elektriķi.

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

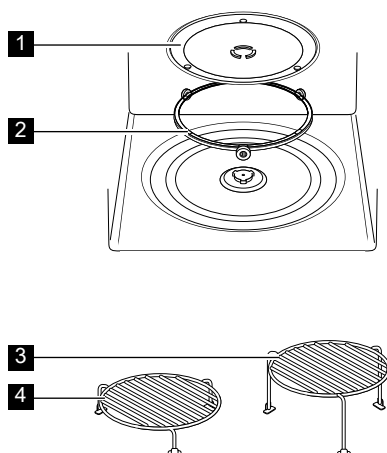
## 2. IERĪCES PĀRSKATS

### 2.1 Mikroviļņu krāsns



- 1 Grila sild elements
- 2 Priekšējā apmale
- 3 Mikroviļņu krāsns apgaismojums
- 4 Vadības panelis
- 5 Durvju atvēršanas poga
- 6 Viļņvada pārsegs
- 7 Krāsns atvērums
- 8 Blīvējuma vieta
- 9 Durvju blīves un blīvējuma virsmas

### 2.2 Piederumi

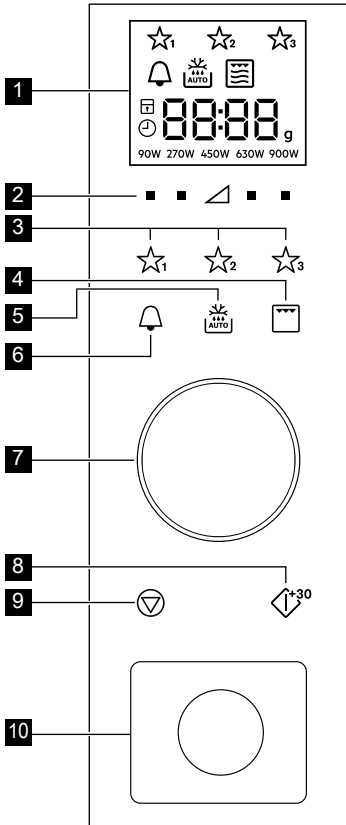


Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
  - 2 Rotējošās pamatnes balsts
  - 3 Augšējās restītes
  - 4 Apakšējās restītes
- Rotējošās pamatnes balstu novietojiet uz iekšējās grīdas.
  - Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
  - Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.
- i** Pasūtot detaļas, norādiet divas lietas: izplatītājam vai pilnvarotam ELECTROLUX apkalpes centram norādiet detaļas nosaukumu un modeļa numuru.



## 2.3 Vadības panelis



### 1 Digitā displeja indikatori:

☆☆☆ Izlase

🔔 Virtuves taimeris

🔥 AUTO Automātiskā atkausēšana

🔥 Grilēšana

📄 Dubultais grils

📄 Mikrovīļņi

🛑 Apturēt/atcelt

🔒 Bērnu bloķēšanas slēdzene

🕒 Iestāīt pulksteni

8888 Displeja segmenti

g Svarts

90W 270W 450W 630W 900W Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa pogas

3 Izlases pogas

4 Grila poga

5 Automātiskās  
atsaldēšanas poga

6 Virtuves taimera poga

7 Taimera/Svara poga

8 Sākt/apstiprināt  
Ātrās sākšanas poga

9 Apturēšanas poga

10 Durvju arvēšanas  
poga

### 3. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

#### 3.1 Kontaktdakša

Kad mikroviļņu krāsns pirmo reizi tiek pievienota pie strāvas padeves avota, tajā tiek vaicāts iestatīt pulksteni.

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas.  
Tiek vaicāts, vai vēlaties ieslēgt pulksteni.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**. (Papildinformāciju skatiet sadaļā "Pulksteņa iestatīšana".)  
Lai izslēgtu pulksteni, grieziet pogu, līdz displejā tiek rādīts "oFF".
3. Nospiediet pogu **START**, lai apstiprinātu, vai pogu **STOP**, lai atceltu.

#### 3.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

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

1. Ja pulkstenis tiek iestatīts, 3 min tiek rādīts pulkstenis un pēc tam 3 sekundes tiek rādīts "Econ".  
Displejs izslēdzas.
2. Darbība, ja nav iestatīts pulkstenis:  
Displejs izslēdzas.
3. Darbība, lai ieslēgtu no gaidstāves režīma:  
Atveriet durvis, nospiediet pogu un pagrieziet pogu.

#### 3.3 Pulksteņa iestatīšana

Mikroviļņu krāsnij ir 24 stundu pulkstenis.

**Piemērs:** Laika 18:45 iestatīšana.

1. Divreiz nospiediet **TAIMERA** pogu, tiek rādīts pulksteņa simbols.
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "on".
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.
4. Grieziet pogu, lai pielāgotu stundas.
5. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.
6. Grieziet pogu, lai pielāgotu minūtes.
7. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

#### 3.4 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

**Piemērs:** Maiņa no 18.45 uz 19.50.

1. Nospiediet pogu **START**. Sāk mirgot stundas.
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts 19.
3. Nospiediet pogu **START**.
4. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts 50.
5. Nospiediet pogu **START**.

#### 3.5 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

1. Divreiz nospiediet pogu **TAIMERA** pogu.
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "oFF".
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

#### 3.6 Bērnu bloķēšanas slēdzene

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

**Piemērs:** Bloķētāja ieslēgšana.

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

**Piemērs:** Bloķētāja izslēgšana

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




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

## 4. DARBĪBA

### 4.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

**Piemērs:** Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 630 W lielu mikroviļņu jaudu.

1. Spiediet pogu **JAUDAS LĪMEŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts 630 W.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu laiku.
3. Nospiediet pogu **START**.

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

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

**LĪMEŅA** pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums.

Ja ir atlasīts 900 W, tad maksimālais mikroviļņu laiks, kuru iespējams ievadīt, ir 20 minūtes.

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

### 4.2 Jaudas līmeņi

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

W = VATS

### 4.3 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 900 W	20 minūtes	Mikroviļņi 630 W
Grilēšana	10 minūtes	Grilēšana 500 W
Dubultais grils	10 minūtes	Grilēšana 500 W

## 4.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

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

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

## 4.5 Pogas STOP izmantošana


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

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

## 4.6 Virtuves taimeris


Virtuves taimera iestatīšana.

1. Nospiediet **TAIMERA** pogu.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu laiku.
3. Nospiediet pogu **START**. Taimeris automātiski sāk darboties.

 Kad taimeris darbojas, laiku var pagarināt, griežot pogu vai spiežot pogu **START**. Taimera funkciju var izmantot tikai tad, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

## 4.7 Pievienot 30 sekundes

Varat tieši uzsākt gatavošanu 900 W/AUGSTA 30 sekundes, nospiežot pogu **START**.

 Lai pievienotu laiku, nospiediet pogu **START**.

## 4.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

1. 3 reizes nospiediet **TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "oFF".
3. Nospiediet pogu **START**.

Skaņas ieslēgšana.

1. 3 reizes nospiediet **TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "on".
3. Nospiediet pogu **START**.

## 4.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.


1. Nospiediet pogu **STOP** vai atveriet durvis.
2. Mikroviļņu krāsns tiek pauzēta uz laiku līdz 5 minūtēm.
3. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**.

## 4.10 Grils un dubultais grils


Šī mikroviļņu krāsns ietver divus grilēšanas gatavošanas režīmus:

Tikai grilēšana

Dubultā grilēšana (grilēšana, izmantojot mikroviļņus)

 **SVARĪGI!** Grilēšanai ir ieteicams izmantot augšējās vai apakšējās restītes. Pirmo reizi lietojot grilu, iespējams, radīsies dūmi vai deguma smaka. Tas ir normāli un nenorāda uz krāsns darbības traucējumiem. Lai izvairītos no šīs problēmas, pirmo reizi lietojot krāsni, aptuveni 20 minūtes darbiniet grilu bez pārtikas produktiem.

1. Grieziet pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku.
2. Vienreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atvērtu dubultā grila režīmu (grils + mikroviļņi), un nospiediet pogu **START**. Vēlreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atlasītu tikai grila režīmu.
3. Nospiediet pogu **START**.

 Dubultā grila režīmā nav pieejams mikroviļņu jaudas līmenis 90 W un 900 W.

Lai izslēgtu dubultā grila režīmu vai grila režīmu, spiediet **GRILĒŠANAS** pogu, līdz displejā tiek rādīts tikai mikroviļņu simbols.

## 4.11 Izlase

Mikroviļņu krāsni ir trīs izlases programmas.


☆<sub>1</sub> Sviesta kausēšana


☆<sub>2</sub> Šokolādes kausēšana

☆<sub>3</sub> Kūka kafijas krūzē

**Piemērs:** Sviesta kausēšana.

1. Vienreiz nospiediet pogu **IZLASES 1**.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu svaru.
3. Nospiediet pogu **START**.

 Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaišīt vai apgriezt. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas. Iepriekš iestādīto izlases receptšu jaudas līmeni nevar pielāgot. Var pagatavot 1-4 kūkas kafijas krūzēs.

 **BRĪDINĀJUMS!** Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

1. Nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu jaudu.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu vēlamu gatavošanas laiku.
3. Turiet nospiestu pogu **IZLASES**, līdz dzirdat vienu signālu un tiek rādīta izlases zvaigznīte.

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

1. Nospiediet pogu **STOP**.
2. 3 sekundes turiet nospiestu pogu **JAUDAS LĪMEŅA 450 W**. Mikroviļņu krāsnī izlases programmas tiek atiestatītas uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

## 4.12 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšanas funkcija atbilstoši pārtikas produkta svaram automātiski iestata pareizu gatavošanas režīmu un gatavošanas laiku.

Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.


1. Automātiskā atkausēšana: Gaļa/zivs/putna gaļa
2. Automātiskā atkausēšana: Maize

**Piemērs:** 0,2 kg steika atsaldēšana.

1. Vienreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS**


**ATKAUSĒŠANAS** pogu, atlasiet automātiskās atsaldēšanas izvēlni.

2. Grieziet pogu, lai atlasītu svaru.
3. Nospiediet pogu **START**.

 Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaišīt vai apgriezt. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas.

## 5. ĒDIENKARTE

### 5.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0.05-0.25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ievietojiet sviestu pīreksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.</li> </ul>
Šokolādes kausēšana	0.1-0.2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīreksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.</li> <li> <b>BRĪDINĀJUMS:</b> Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.</li> </ul>
Kūka kafijas krūzē	1-4 krūzēs	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.</li> </ul>

### 5.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Pārklājiet ar šokolādi.

Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

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

Metode:

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

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar šokolādes krēmu.

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

Aveņu kūka kafijas krūzē	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g) izsijātu miltu	
2½ galda karotes (30 g) smalkā cukura	
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g) augu eļļas	
½ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes	bezsēklu aveņu ievārījuma

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

Āboli drupačkūka	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g) izsijātu miltu	
2 galda karotes (30 g) brūnā cukura	
¼ tējkarotes cepamā pulvera	
¼ tējkarotes maltā kanēļa	
1½ galda karotes (15 g) augu eļļas	
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes (30 g) ābolu biezeņa	
puse (7 g)	sasmalcināta biskvīta

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.



**BRĪDINĀJUMS!** Ābolu biezenis var būt karsts.

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

Metode:




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


Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.



### 5.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa  (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā.</li> <li>• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliel. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju.</li> <li>• Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai.</li> <li>• Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.</li> </ul> <p> Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.</p>
Maize	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas.</li> <li>• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas.</li> <li>• Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai.</li> </ul>

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

## 5.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/Dzēriens	Daudzums -g/ml-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids
Piens, 1 glāze	150	Micro	900 W	1	nepārklāt
Ūdens, 1 glāze	150	Micro	900 W	2	nepārklāt
6 glāzes	900	Micro	900 W	8-10	nepārklāt
1 bļoda	1000	Micro	900 W	9-11	nepārklāt
Viena malīte (dārzeņi, gaļa un piedevas)	400	Micro	900 W	4-6	Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet.
Zupa/sautējums	200	Micro	900 W	1-2	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi	500	Micro	900 W	3-5	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
Gaļa, 1 šķēle <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3-5	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle	150	Micro	450 W	½-1	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa	190	Micro	450 W	½-1	pārlieciet mikroviļņu krāsniņā piemērotā traukā, pēc uzsildīšanas labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	pārklājiet
Šokolādes kausēšana	100	Micro	450 W	3-4	laiku pa laikam apmaisiet

<sup>1)</sup> no atdzēsēta stāvokļa

## 5.5 Atkausēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Gulašs	500	Micro	270 W	8-9	kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet	10-30
Kūka, 1 šķēle	150	Micro	90 W	1-3	ievietojiet to seklā cepamtraukā	5
Augļi (piemēram, ķirši, zemenes, avenes, plūmes)	250	Micro	270 W	3-5	izkārtējiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet	5

## 5.6 Gatavošana no sasaldēšanas

Ēdiens	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	Micro	900 W	9-11	pārklājiet	2
Viena maltīte	400	Micro	900 W	8-10	Apsedziet un apmaisiet pēc 6 minūtēm	2

## 5.7 Gatavošana un grilēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/ Zirņi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	Micro	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši (cūkgaļa, liellopu gaļa, aitas gaļa)	1000	Micro Dubultais grils Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc <sup>1)</sup>	10
Gaļas gabals 2 gabali	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	Novietojiet uz augšējām restītēm, apgrieziet pēc <sup>1)</sup> , pēc grilēšanas pievienojiet garšvielas	
Sacepumu brūnināšana		Grill		11-15	Novietojiet trauku uz apakšējām restītēm	
Siera tostermaizes	1 gabals	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	2 gaļas gabalus uzlieciet uz augšējā plaukta, vienu gabalu pārklājiet ar sieru, gatavojiet <sup>1)</sup> , grauzdēto gabalu novietojiet virs siera, apgrieziet un gatavojiet <sup>2)</sup>	
Saldēta pica	400	Micro Dubultais grils	450 W 450 W	4-5 5-6	Novietojiet uz apakšējām restītēm	



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

## 6. IETEIKUMI UN PADOMI

### 6.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

## 6.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

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

## 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### UZMANĪBU!

NEVIENU MIKROVIĻŅU KRĀSNS DAĻU NEDRĪKST APSTRĀDĀT AR KOMERCIĀLI PIEEJAMAJIEM KRĀNS TĪRĪTĀJIEM, TVAIKA TĪRĪTĀJIEM, ĻOTI ABRAZĪVIEM TĪRĪTĀJIEM, TĪRĪTĀJIEM, KAS SATUR NĀTRIJA HIDROKSĪDU, VAI RAUPJIEM MAZGĀŠANAS SŪKĻIEM.

REGULĀRI TĪRIET KRĀSNSI, LAI TAJĀ NEUZKRĀTOS PĀRTIKAS PRODUKTU PĀRPAĻIKUMI. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

### Krāsns ārējās virsmas

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

### Vadības panelis

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

### Krāsns iekšējās virsmas

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

Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus.

Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.

Regulāri uzksējiet krāsni, izmantojot grilu. Pārtikas produktu pārpalikumi vai zšļakstītie tauki var radīt dūmus un nepatīkamu smaku.

### Rotējošā pamatne un tās balsts

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

### Durvis

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

### Restītes

Tās ir jāmazgā ar vieglu mazgāšanas līdzekli un jānosusina. Restītes drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



### SVARĪGI!

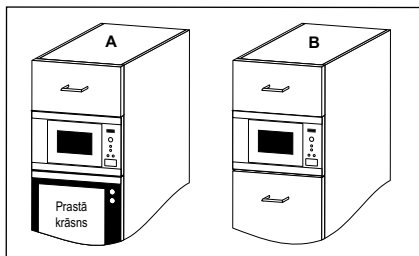
Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

## 8. KO DARĪT, JA

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

## 9. UZSTĀDĪŠANA

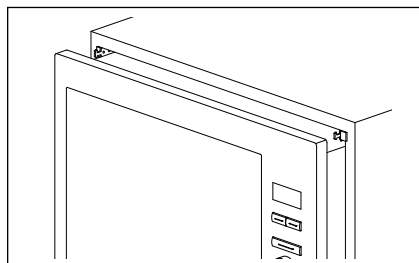
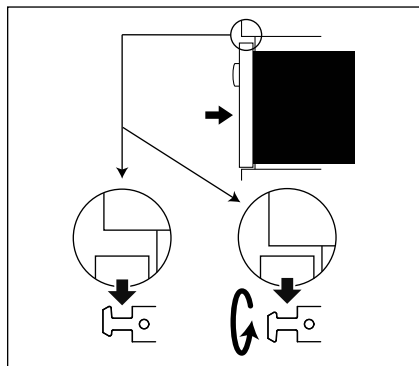
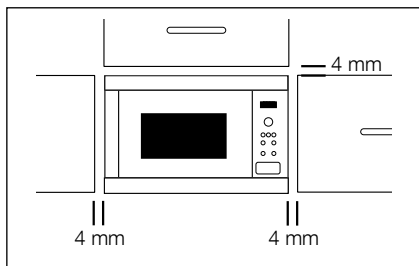
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



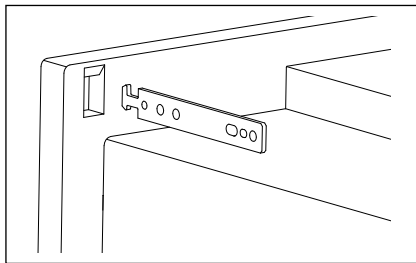
Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Izmēri (mm)

### 9.1 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Uzstādiet fiksācijas āķus virtuves skapim, izmantojot pievienoto instrukciju un veidni.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce jāuzceļ uz fiksācijas āķiem un tad jānolaiž tai paredzētajā vietā. Ja ierīces ievietošanas laikā rodas sarežģījumi, fiksācijas āķus iespējams apgriezt otrādi. Cepeškrāsns priekšējam rāmim jānoslēdzas līdz ar virtuves skapja priekšējām durvīm.
4. Pārlicinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskrūvējusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).



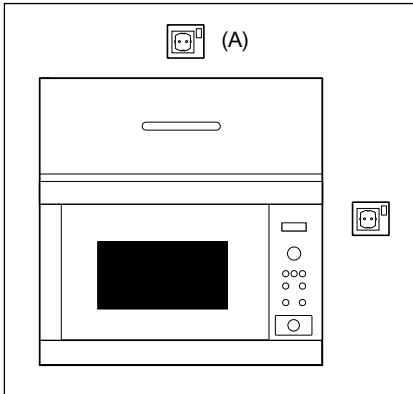




**SVARĪGI!** Krāsns apakšējai daļai ir jāatrodas 85 cm vai vairāk no grīdas. Ir svarīgi, lai šis izstrādājums tiktu uzstādīts saskaņā ar šīs rokasgrāmatas instrukcijām un

vispārpieņemtām krāsns ražotāja uzstādīšanas instrukcijām.

## 9.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespēja atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāaprīko ar 16 A drošinātāju.
- Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

## 9.3 Pievienošana elektroīklam



**BRĪDINĀJUMS!**  
ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ

Ražotājs noraida jebkāda veida atbildību gadījumā, ja netiek veikts šis piesardzības pasākums.


Ja ierīcei uzstādītā kontaktdakša nav piemērota strāvas kontaktligzdai, ir jāzvana pilnvarotam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim.

## 10. TEHNISKIE DATI


Maiņstrāvas tīkla spriegums		220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem		Minimālais 16 A
Nepieciešamā maiņstrāvas jauda:	Mikroviļņi	1.4 kW
	Grilēšana	0.85 kW
	Mikroviļņi/grilēšana	2.20 kW
Izejas jauda:	Mikroviļņi	900 W (IEC 60705)
	Grilēšana	800 W
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz <sup>1)</sup> (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	MBE2658D	596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri		342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) <sup>2)</sup>
Krāns ietilpība		26 litri <sup>2)</sup>
Rotējošā pamatne		ø 325 mm, stikla
Svars		apt. 19,5 kg

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

## 11. VIDES INFORMĀCIJA

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

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

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

## TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	108
2. PRIETAISO APŽVALGA.....	114
3. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI.....	116
4. NAUDOJIMAS.....	117
5. GAMINIMO LENTELĖS.....	120
6. UŽUOMINOS IR PATARIMAI.....	126
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	128
8. KĄ DARYTI, JEI.....	129
9. ĮRENGIMAS.....	130
10. SPECIFIKACIJOS.....	132
11. INFORMACIJA APIE POVEIKŲ APLINKAI.....	132

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**




įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS


Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

## 1. ⚠️ SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



### **SVARBU!** SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS: ATIDŽIAI PERŠKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE.

Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras. Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis. Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą. 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. Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus. Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.

### 1.1 Kaip nesusižaloti



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar

veikia netinkamai.

Prieš naudodami, patikrinkite:

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

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

Neleiskite ant durelių sandarinimo tarpiklių ir gretimų dalių kauptis riebalams ar nešvarumams. Vadovaukitės „Priežiūra ir valymas“ instrukcijomis. Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgai gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

Nebandykite keisti krosnelės lemputės patys ir neleiskite to daryti niekam, kas nėra įgaliotas ELECTROLUX. Jeigu krosnelės lemputė perdega, susisieki su įgaliotu pardavėju arba iškvieskite įgaliotą ELECTROLUX techninės priežiūros atstovą.

## 1.2 Kaip išvengti sprogimo ir staigaus užvirimo



### **ĮSPĖJIMAS!**

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

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

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

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

Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę.

Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų. Prietaisui veikiant KEPSNINĖS režimu ir DVIĖUBOS KEPSNINĖS režimu, nelieskite krosnelės durelių, išorinės korpuso dalies, galinės korpuso dalies, krosnelės vidaus, ventiliacijos angų, priedų ir indų, kadangi šios dalys įkaista. Prieš valydami įsitikinkite, kad jos neįkaitusios.

### 1.3 Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų. Prietaisą laikykite jaunesniems nei 8 m. vaikams nepasiekiamoje vietoje.

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

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.

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

## 1.4 Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą. Elektros lizdas turi būti bet kada pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Turi būti tiekiami 220-240 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 16 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 16 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį. Rekomenduojama šį prietaisą jungti prie atskiros grandinės. Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės lauke.

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

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

## 1.5 Kaip apsaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Niekada 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. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį. Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

Jei sugadinamas šio prietaiso maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu. Keitimus gali atlikti tik įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.

## 1.6 Kaip išvengti sprogi mo ir staiga us užvirimo

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

Kaip išvengti staiga us skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

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

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

## 1.7 Kaip išvengti nudegimo pavojaus

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų.

Talpyklos temperatūra nėra tikslus maisto ar gėrimo temperatūros rodiklis; visada patikrinkite maisto temperatūrą. Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą



įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidėgintumėte.

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

## 1.8 Kiti įspėjimai

Niekai nmodifikuokite krosnelės. Ši krosnelė skirta gaminti maistui namie ir gali būti naudojama tik šiuo tikslu. Ji netinkama naudoti komerciniais tikslais ar laboratorijoje.

## 1.9 Kaip naudoti krosnelę, kad ji veiktų sklandžiai ir nesugestų

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas 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.

Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso. Nenaudokite plastikinių talpų apdoroti mikrobangomis, jei krosnelė vis dar karšta po KEPSNINĖS režimo ir DVGUBOS KEPSNINĖS režimo

naudojimo, kitaip jie gali pradėti tirpti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

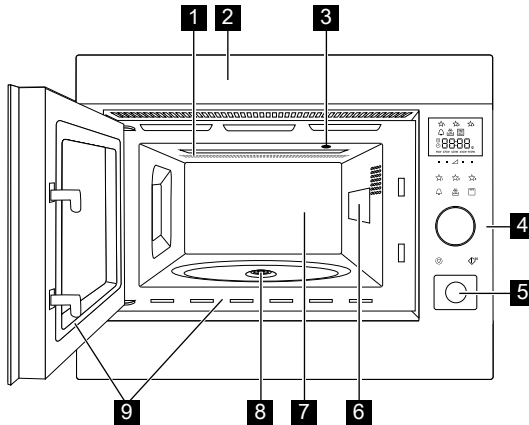


**SVARBU!** Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriuku.

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.

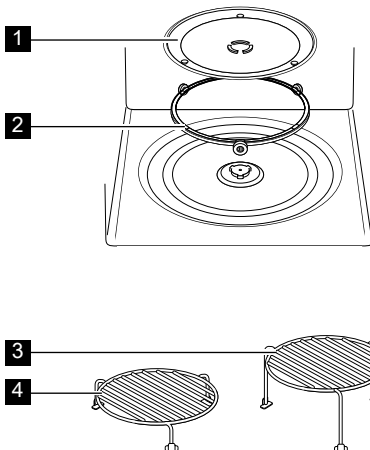
## 2. PRIETAISO APŽVALGA

### 2.1 Mikrobangų krosnelė



- 1** Kepsninės kaitinamasis elementas
- 2** Priekio apdaila
- 3** Krosnelės lemputė
- 4** Valdymo skydelis
- 5** Durelių atidarymo mygtukas
- 6** Bangalaidžio dangtelis
- 7** Krosnelės vidus
- 8** Izoliacinis tarpiklis
- 9** Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai

### 2.2 Priedai



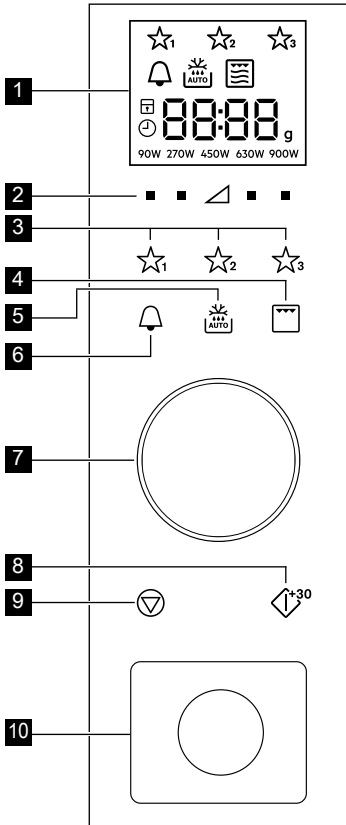
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1** Sukamasis padėklas
- 2** Sukamojo padėklo atrama
- 3** Viršutinė lentyna
- 4** Apatinė 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 įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

## 2.3 Valdymo skydelis



**1** Skaitmeninio ekrano indikatoriai:

☆<sub>1</sub> ☆<sub>2</sub> ☆<sub>3</sub> Dažniausiai naudojamieji

🔔 Virtuvės laikmatis

🔥 AUTO Automatinis atšildymas

🍳 Kepsninė

🍳 Dviguba kepsninė

🍳 Mikrobangų krosnelė

🔒 Sustabdyti / atšaukti

🔒 Vaiko saugos užraktas

🕒 Nustatyti laikrodį

8888 Ekrano segmentai

g Svoris

90W 270W 450W 630W 900W Galios lygis

**2** Galios lygio reguliavimo mygtukai

**3** Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

**4** Kepsninės mygtukas

**5** Automatinio atšildymo mygtukas

**6** Virtuvės laikmačio mygtukas

**7** Laikmačio / Svorio rankenėlė

**8** Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

**9** Sustabdymo mygtukas

**10** Durelių atidarymo mygtukas

## 3. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

### 3.1 Prijungimas

Kai krosnelė prijungiama pirmą kartą, būsite paklausti, ar norite nustatyti laikrodį.

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Krosnelė paklaus, ar norite įjungti laikrodį.
2. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte (nurodymų ieškokite skyriuje „Laikrodžio nustatymas“). Norėdami išjungti laikrodį, pasukite rankenėlę, kolekrane bus rodoma „oFF“.
3. Norėdami patvirtinti, paspauskite mygtuką **START**, o norėdami atšaukti – mygtuką **STOP**.

### 3.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

1. Jei laikrodis buvo nustatytas, jis rodys laiką tris minutes, o tada tris sekundes parodys „Econ“.
2. Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungs.
3. Norėdami išeiti iš parengties režimo, galite: Atidaryti dureles, paspausti bet kokį mygtuką arba pasukti rankenėlę.

### 3.3 Laikrodžio nustatymas

Krosnelėje yra 24 val. laikmatis.

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

1. Du kartus nuspauskite **LAIKMAČIO** mygtuką, kol bus parodytas laikrodžio simbolis.
2. Pasukite rankenėlę, kol bus parodyta „on“ (įjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.
4. Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.
5. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.
6. Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.

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

### 3.4 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

**Pavyzdys:** Keitimas iš 18.45 į 19.50.

1. Paspauskite mygtuką **START**. Užsidegs valandų rodmuo.
2. Pasukite rankenėlę, kol bus rodoma 19.
3. Paspauskite mygtuką **START**.
4. Pasukite rankenėlę, kol bus parodyta 50.
5. Paspauskite mygtuką **START**.

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

1. Du kartus paspauskite **LAIKMAČIO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kol bus parodyta „oFF“.
3. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte

### 3.6 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 krosnelėi neveikiant.

**Pavyzdys:** Užrakto įjungimas.

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

**Pavyzdys:** Užrakto išjungimas.

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

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

## 4. NAUDOJIMAS

### 4.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

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

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampio pusę, kol bus rodoma „630 W“.
2. Pasukite rankenėlę ir įveskite laiką.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



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

Galite nustatyti galios lygį krosnlei veikiančią laikydami nuspaužę reikiamą **GALIOS LYGIO** mygtuką mygtuką,

kol ekrane bus pasirinktas naujas galios nustatymas.

Jei pasirinktas nustatymas 900 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 20 minučių.

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

### 4.2 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 / ATŠI-LDYMAS	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., kremiui pyragui ar tešlai).
0 W	Skirta palaikyti / virtuviniam laikmačiui.

W = VATAS

### 4.3 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W
Kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 W
Dviguba kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 W

## 4.4 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.

## 4.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

Norėdami įeiti į pauzės režimą, mygtuką **STOP** paspauskite vieną kartą. Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP**, kad atšauktumėte gaminimo laiką.

## 4.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

1. Paspauskite **LAIKMAČIO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę ir įveskite laiką.
3. Paspauskite mygtuką **START**.  
Laikmatis automatiškai pasileis.

**i** Laikmačiu veikiant laiką galima pailginti pasukus rankenėlę arba paspaudus mygtuką **START**. Laikmačio funkcija galima naudotis tik krosnei neveikiant.

## 4.7 Pridėkite 30 sekundžių

Galite iš karto pradėti gaminti 900 W / DIDELIS nustatymu 30 sekundžių paspaudę mygtuką **START**.

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

## 4.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **LAIKMAČIO** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.).
2. Sukite rankenėlę, kol bus rodoma „oFF“ (išj.).
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Garso įjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **LAIKMAČIO** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.).

2. Sukite rankenėlę, kol bus rodoma „on“ (įj.).
3. Paspauskite mygtuką **START**.

## 4.9 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**.

## 4.10 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 20 minučių.

1. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte gaminimo laiką.
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.


## 4.11 Dažniausiai naudojamieji


Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.

- ☆<sub>1</sub> Sviesto minkštinimas
- ☆<sub>2</sub> Šokolado tirpdymas
- ☆<sub>3</sub> Pyragėlis puodelyje

**Pavyzdys:** Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite **1 AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte svorį.
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.

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

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

1. Norėdami pasirinkti galią, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte reikiamą gaminimo laiką.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką, kol išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų žvaigždutę.

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.

## 4.12 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. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte svorį.
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.

## 5. GAMINIMO LENTELĖS

### 5.1 Dažniausiai naudojamieji

Dažniausiai naudojamieji	Svoris	Mygtukas	Eiga
Sviesto minkštinimas	0.05-0.25 kg	★ <sup>1</sup>	• Padėkite sviestą į „pyrex“ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo.
Šokolado tirpinimas	0.1-0.2 kg	★ <sup>2</sup>	• Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex“ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo.  <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.
Pyragėlis	1-4 puodelyje	★ <sup>3</sup>	• Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

### 5.2 Pyragėlio puodelyje receptai

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

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ★<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.

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

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, citrinos žievelės ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ★<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.



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

Būdas:

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 ☆<sub>3</sub>. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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

Avietinis pyragėlis puodelyje	
Ingredientai 1-am puodeliui:	
2½ šaukšto (25 g)	miltų
2½ šaukšto (30 g)	smulkaus cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
½ šaukštelio	vanilės ekstrakto
1	vidutinio dydžio kiaušinis
1½ šaukšto	besėklio aviečių džemo

Būdas:

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

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

Obuolių apkepo pyragėlis puodelyje	
Ingredientai 1-am puodeliui:	
2½ šaukšto	(25 g) miltų
2 šaukšto	(30 g) švelnaus rudojo cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
¼ šaukštelio	malto cinamono
1½ šaukšto	(15 g) augalinio aliejaus
1	vidutinio dydžio kiaušinis
1½ šaukšto	(30 g) obuolių tyrės
pusė (7 g)	sulaužyto trupinio biskvitinio sausainio

Būdas:

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



**ISPĖJIMAS!** 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	malėtų 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, ½ šaukštelio apelsinų sulčių	




Būdas:

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

### 5.3 Automatinis atšildymas

Automatinis atšildymas	Svoris	Mygtukas	Eiga
Mėsa / žuvis / paukštiena  (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėšainiai, 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> <p> Netinka neišdorotai paukštienai.</p>
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>



Išveskite 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.

Malta mėsa reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

## 5.4 Maisto ir gėrimų šildymas

Maistas/gėrimai	Kiekis -g/ml-	Para- metras	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 (daržovės, mėsa ir priedai)	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

## 5.5 Atšildymas

Maistas	Kiekis -g-	Para- metras	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaiškymo 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 kepimo indą	5
Uogos,(pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos)	250	Mikro-	270 W	3-5	tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5

## 5.6 Užšaldytų produktų gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Para-metras	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

## 5.7 Gaminimas ir apkepimas

Maistas	Kiekis -g-	Para-metras	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 (kiauliena, jautiena, ėriena)	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 apatinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup>	10
Uodeginės kepsniai 2 gabalai	400	Kepsninė Kepsninė		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	pastatykite ant viršutinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup> , iškepę pagardinkite	
Apkepų skrudinimas		Kepsninė		11-15	pastatykite indą ant apatinės lentynos	
Papepintas sūris	1 gabalėlis	Kepsninė Kepsninė	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	ant viršutinio rėmo padėkite 2 riekes duonos, ant vienos riekės uždėkite sūrio, gaminkite <sup>1)</sup> , uždėkite skrudintą riekę ant sūrio, apverskite ir gaminkite <sup>2)</sup>	
Užšaldyta pica	400	Mikro-Dviguba Kepsninė	450 W 450 W	4-5 5-6	pastatykite ant apatinės lentynos	




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

## 6. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

### 6.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

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

## 6.2 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 kulšėles.)
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, apversti, pakeisti išdėstymą. Visada maišykite ir keiskite išdėstymą nuo išorės link centro.
Palaikymas	Baigus šildyti būtina palaikyti maistą neišimtą, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.
Uždengimas	Šiltas vietas, (pvz., vištos šlauneles ir sparnelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š.indinčios mikrobangas, skiautėmis.

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### **ĮSPĖJIMAS!**

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

VALYKITE KROSNELĖS 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.

### Krosnelės išorė

Krosnelės išorę lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniu. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusauskite išorę sausais rankšluosčiais.

### Valdymo skydelis

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

### Krosnelės vidus

Kaskart 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 pavalkykite 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 pakenksti krosnelei.

Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skleisti dūmus arba blogą kvapą.

### Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

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

### Durelės

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

### Lentynos

Jos turėtų būti nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nusauskintos. Lentynas galima plauti indaplove.

 **SVARBU!**  
Negalima naudoti garinio valiklio.

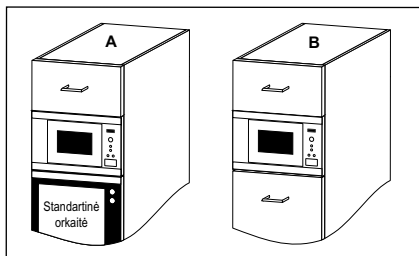


## 8. KĄ DARYTI, JEI

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>• Jei 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 lemputę 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>• Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite.</li> <li>• Nustatykite didesnę galios parametą.</li> </ul>

## 9. ĮRENGIMAS

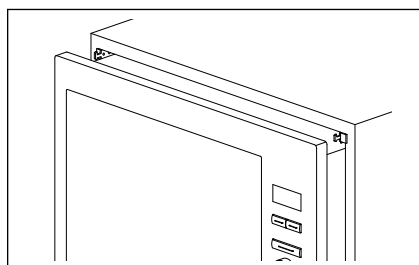
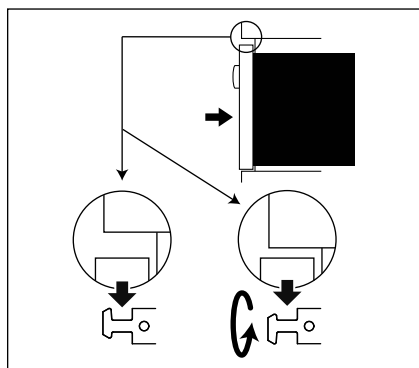
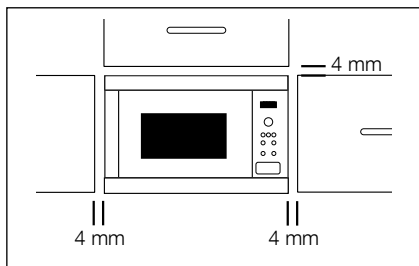
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



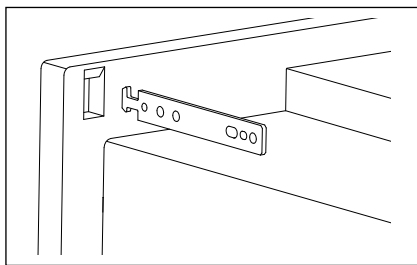
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Matmenys (mm)

### 9.1 Prietaiso įrengimas



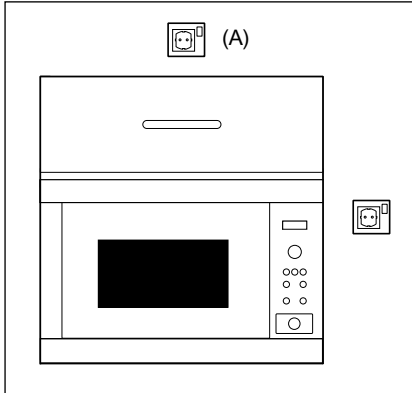
1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Pritvirtinkite kabliukus prie virtuvės spintelėlių pagal pateiktą instrukcijų lapą ir šabloną.
3. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę, nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti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



**!** **SVARBU!** Užtikrinkite, kad krosnelės apačia būtų virš grindų 85 cm arba daugiau. Svarbu užtikrinti, kad gaminio įrengimas atitiktų šio naudojimo vadovo instrukcijas ir

standartines krosnelės gamintojo įrengimo instrukcijas.

## 9.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 220-240 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 16 A saugiklis.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.

## 9.3 Elektrinės jungtys

**!** **ĮSPĖJIMAS!**  
ŠĮ PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI

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

Jeigu su prietaisu pateikiamas kištukas netinka jūsų elektros lizdai, paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.


## 10. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 16 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos	1.4 kW
Kepsninė	0.85 kW
Mikrobangos/Kepsninė	2.20 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos 900 W (IEC 60705)
	Kepsninė 800 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz <sup>1)</sup> (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	MBE2658D 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


<sup>1)</sup> 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.

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

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

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

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

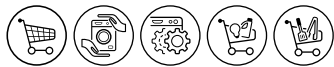
Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



TINS-B149URR0



**AEG**