

| | | | |
|-----------|----------------------|------------------------|-----|
| PL | Kuchenka Mikrofalowa | Instrukcja Obsługi | 2 |
| ET | Mikrolaineahi | Kasutusjuhend | 26 |
| LT | Mikrobangų Krosnelė | Naudotojo Vadovas | 49 |
| LV | Mikrovīļņu Krāsns | Lietotāja Rokasgrāmata | 72 |
| CS | Mikrovltná Trouba | Uživatelská Příručka | 95 |
| HR | Mikrovalne Pečnice | Korisnički Priručnik | 118 |
| EN | Microwave Oven | User Manual | 142 |



SPIS TREŚCI

| | |
|--|----|
| 1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 3 |
| 2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA | 9 |
| 3. PANEL STEROWANIA | 10 |
| 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA | 10 |
| 5. OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ | 12 |
| 6. TABELA PROGRAMÓW | 16 |
| 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE | 21 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 22 |
| 9. MONTAŻ | 23 |
| 10. DANE TECHNICZNE | 25 |
| 11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA | 25 |

WYJĄTKOWE MOŻLIWOŚCI

Dziękujemy za wybranie produktu firmy Electrolux. Urządzenie opracowano wykorzystując najnowsze rozwiązania techniczne, które upraszczają codzienną obsługę i zapewniają niezawodną pracę urządzenia przez wiele lat. Wiele jego funkcji nie jest dostępnych w innych urządzeniach. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości tego urządzenia.

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

www.electrolux.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



WAŻNE!

**WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY
PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ
DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.**

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi**. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar. Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wewnątrz kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się. Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plasterów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

1.1 Unikanie obrażeń ciała



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub nie działa prawidłowo.

Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić następujące elementy:

- a) Drzwi: należy sprawdzić, czy drzwi zamykają się prawidłowo oraz nie są wygięte lub skrzywione.
- b) Zawiasy i zatrzaski drzwi: należy upewnić się, że nie są uszkodzone ani poluzowane.
- c) Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające: należy upewnić się, że nie są uszkodzone.
- d) Wnętrze kuchenki i powierzchnia drzwi: należy sprawdzić, czy nie występują wgniecenia.
- e) Przewód zasilający i wtyczka: należy upewnić się, że nie są uszkodzone.

Nie wolno samodzielnie dokonywać regulacji, napraw i modyfikacji kuchenki. Przeprowadzanie serwisu i napraw obejmujących demontaż osłony chroniącej przed energią mikrofal jest niebezpieczne dla osób bez odpowiednich kwalifikacji.

Nie należy dopuszczać, aby na uszczelkach drzwi lub na sąsiadujących elementach gromadził się tłuszcz lub brud. Należy przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”. Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać z niej resztki jedzenia. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni, co znacznie skróci czas eksploatacji i może być niebezpieczne.

Nie należy samodzielnie wymieniać lampy kuchenki ani zezwalać na wykonanie tej czynności osobie nieupowaznionej przez serwis. W razie awarii lampy kuchenki należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

1.2 Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania. Aby ugotować lub podgrzać jajka, które nie mają postaci jajeczniczy, należy przekłuć żółtka i białka, w przeciwnym razie jajka mogą wybuchnąć. Przed podgrzaniem jajek na twardo w kuchence mikrofalowej należy obrać je ze skorupki i pokroić.

Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności i wymieszać ją przed podaniem oraz zwrócić szczególną uwagę na temperaturę żywności i napojów podawanym niemowlętom, dzieciom lub osobom starszym.

Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia.

1.3 Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez ciągłego nadzoru.

Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.

Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.

1.4 Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru. Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Należy zastosować zasilanie elektryczne prądem zmiennym 230 V/50 Hz oraz bezpiecznik minimum 10 A lub wyłącznik automatyczny minimum 10 A na linii rozdzielczej. Zalecane jest podłączenie tego urządzenia do osobnego obwodu

zasilania. Nie należy przechowywać ani korzystać z kuchenki na zewnątrz pomieszczeń.

Nie należy pozostawiać materiałów łatwopalnych w pobliżu kuchenki ani otworów wentylacyjnych. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych. Należy zdjąć wszystkie metalowe elementy uszczelniające, zamknięcia z drutu itp. z żywności i jej opakowań. Powstanie łuku elektrycznego na metalowych powierzchniach może spowodować pożar. Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć

specjalnych pojemników. Nie należy przechowywać w kuchence żywności ani innych przedmiotów. Po uruchomieniu kuchenki należy sprawdzić ustawienia, aby upewnić się, że kuchenka działa prawidłowo. Należy zapoznać się z odpowiednimi wskazówkami w instrukcji obsługi. Nie należy włączać kuchenki, gdy drzwi są otwarte ani w żaden sposób modyfikować zatrzasków drzwi. Nie należy korzystać z kuchenki, jeżeli między uszczelkami drzwi a powierzchniami uszczelniającymi znajduje się jakikolwiek przedmiot.

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

1.5 Unikanie porażenia prądem

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej. Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W razie rozlania płynu należy natychmiast wyłączyć kuchenkę, odłączyć ją od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym. Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

W razie uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na odpowiedni nowy. Wymiany musi dokonać pracownik autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.

1.6 Unikanie wybuchu i nagłego wrzenia

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywkę. Szczelne pojemniki mogą wybuchnąć z powodu

wzrostu ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki. Podczas podgrzewania płynów należy zachować ostrożność. Należy użyć pojemnika z dużym otworem, aby umożliwić wydostawanie się pęcherzyków powietrza.

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

- Przed gotowaniem lub odgrzaniem należy wymieszać płyn.
- Zalecane jest, aby podczas podgrzewania w płynie znajdowała się szklana rurka lub podobny przedmiot.
- Aby uniknąć opóźnionego wrzenia wyrzutowego, należy po zakończeniu gotowania pozostawić płyn w kuchence na 20 sekund.

Przed rozpoczęciem gotowania należy przekłuć skórkę produktów takich jak ziemniaki, kiełbasa i owoce, w przeciwnym razie mogą wybuchnąć.

1.7 Unikanie oparzeń

Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami.

Temperatura pojemnika nie stanowi wskazówki co do temperatury żywności lub napoju; należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczeniami ruchowymi, czuciowymi lub umysłowymi albo nie mającymi odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przekazaniu instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Nie należy opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie należy używać kuchenki jako zabawki. Należy przekazać dzieciom wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: korzystanie z uchwytów, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zwracanie uwagi na opakowania (np. materiały ulegające podgrzaniu) umożliwiające uzyskanie chrupkich potraw, ponieważ mogą być bardzo gorące.

1.8 Inne ostrzeżenia

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki. Kuchenka służy do przygotowywania żywności w domu i można jej używać tylko do gotowania potraw. Nie jest przeznaczona do zastosowań gastronomicznych ani laboratoryjnych.

1.9 Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. W razie korzystania z naczynia do przyrumieniania lub materiałów podlegających podgrzaniu zawsze należy używać izolatora odpornego na ciepło, na przykład porcelanowego talerza, aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej z powodu nagrzania. Nie należy przekraczać czasu podgrzewania podanego w instrukcji obsługi naczynia. Nie należy używać metalowych sztućców, które odbijają mikrofały i mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego. Nie należy wkładać puszek do kuchenki. Należy używać wyłączanie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.

- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

Podczas pracy kuchenki nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na jej zewnętrznej obudowie.



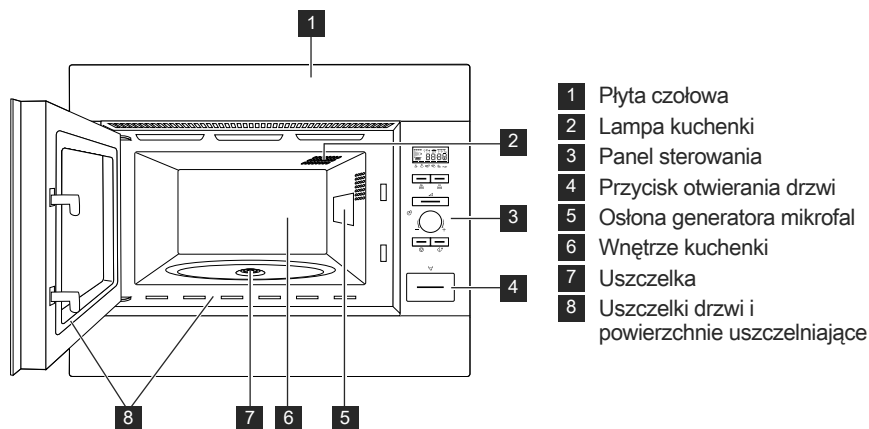
WAŻNE!

W razie braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

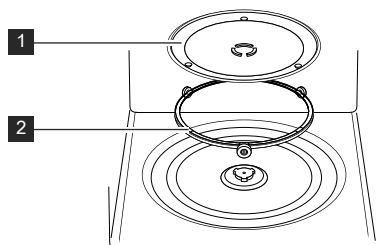
Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

2.1 Kuchenka mikrofalowa



2.2 Akcesoria

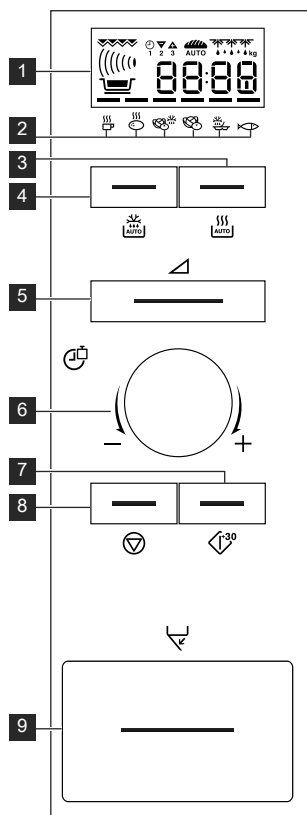


Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1 Podstawa obrotowa
- 2 Podpórka podstawy obrotowej
 - Ustaw podpórkę podstawy obrotowej na dnie wgłębienia.
 - Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
 - Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

i Podczas zamawiania akcesoriów należy podać sprzedawcy lub pracownikowi ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.

3. PANEL STEROWANIA



1 Wskaźniki na wyświetlaczu



Mikrofałe



Zegar



Etapy gotowania



Plus/Minus



Automatyczne rozmrażanie chleba



Automatyczne rozmrażanie



Masa

2 Wskaźniki automatycznego gotowania

3 Przycisk automatycznego gotowania

4 Przycisk automatycznego rozmrażania

5 Przycisk poziomu mocy

6 Pokrętko timera/masy

7 Przycisk Start/+30

8 Przycisk Stop

9 Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Tryb ekonomiczny

Kuchenka jest nastawiona na tryb 'oszczędzanie energii' (Econ).

1. Podłącz kuchenkę do źródła zasilania.
2. Wskazanie wyświetlacza: Econ.
3. Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 3:00 do zera.
4. Po osiągnięciu zera, piekarnik przechodzi w tryb Econ i wyświetlacz gaśnie.



By wyłączyć tryb Econ, nastaw zegar.

4.2 Ustawianie zegara


Kuchenka wyświetla godzinę w systemie 12- i 24-godzinny.

Przykład: Aby ustawić zegar na 11:30 (system 12-godzinny).

1. Otwórz drzwi.
2. Wskazanie wyświetlacza: Econ.
3. Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza:




4. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.

- Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minutę.
- Naciśnij przycisk **START/+30**.
- Popatrz na wyświetlacz: 
- Zamknij drzwi.

i Pokrętko **TIMERA/MASY** można obrócić w lewo lub w prawo. Po naciśnięciu przycisku **STOP**, zegar nie zostanie ustawiony. Wskazanie wyświetlacza: Econ.


Przykład: Aby ustawić zegar na 23:30 (system 24-godzinny).

- Otwórz drzwi.
- Wskazanie wyświetlacza: Econ.
- Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 
- Naciśnij przycisk **START/+30**. Wskazanie wyświetlacza: 
- Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
- Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minutę.
- Naciśnij przycisk **START/+30**.
- Popatrz na wyświetlacz: 
- Zamknij drzwi.


i Pokrętko **TIMERA/MASY** można obrócić w lewo lub w prawo. Po naciśnięciu przycisku **STOP**, zegar nie zostanie ustawiony. Wskazanie wyświetlacza: Econ.

4.3 Dostosowywanie godziny po ustawieniu zegara


Przykład: Aby ustawić zegar na 11:45.

- Otwórz drzwi.
- Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 

(Jeśli chcesz zmienić zegar na 24-godzinny, przyciśnij przycisk **START/+30**.)

- Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
- Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minutę.
- Naciśnij przycisk **START/+30**.
- Popatrz na wyświetlacz: 

4.4 Aby anulować zegar i ustawić tryb econ

- Otwórz drzwi.
- Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 

(Jeśli chcesz zmienić zegar na 24-godzinny, przyciśnij przycisk **START/+30**.)

- Naciśnij przycisk **STOP**.
- Wskazanie wyświetlacza: Econ.
- Zamknij drzwi.
- Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 3:00 do zera.
- Po osiągnięciu zera, piekarnik przechodzi w tryb Econ i wyświetlacz gaśnie.

4.5 Blokada rodzicielska

Kuchenka wyposażona jest w zabezpieczenie, które uniemożliwia jej przypadkowe uruchomienie przez dziecko. Po ustawieniu blokady nie można włączyć żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia blokady.

Przykład: Aby ustawić blokadę rodzicielską.

- Naciśnij przycisk **STOP** i przytrzymaj go przez 5 sekund.
- Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlony komunikat 'LOC'.

i Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, należy nacisnąć przycisk **STOP** i przytrzymać go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i zostanie wyświetlona godzina. Nie można włączyć blokady rodzicielskiej, jeżeli nie ustawiono zegara.

5. OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

5.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

| Pojemnik | Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych | Uwagi |
|---|--|---|
| Folia aluminiowa/ pojemniki z folii | ✓ / ✗ | Małych kawałków folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji. |
| Porcelana i ceramika | ✓ / ✗ | Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami. |
| Szkoło np. Pyrex® | ✓ | Należy zachować ostrożność podczas korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu. |
| Metal | ✗ | Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar. |
| Plastik/polistyren np. pojemniki na potrawy typu fastfood | ✓ | Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształcają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze. |
| Woreczki do zamrażania/ pieczenia | ✓ | Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego. |
| Papier - talerze, kubki i papier śniadaniowy | ✓ | Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar. |
| Pojemniki ze słomy lub drewna | ✓ | Korzystając z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar. |
| Papier makulaturowy i gazety | ✗ | Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru. |

5.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

| Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej | |
|--|--|
| Skład | Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar. |
| Wielkość | W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości. |
| Temperatura potraw | Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę. |
| Rozmieszczenie | Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia. |
| Przykrycie | Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki. |
| Przekłuwanie | Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski).  WAŻNE! Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania. |
| Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia | W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka. |
| Pozostawienie | Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie. |
| Ostłona | Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. udka i skrzydełka kurczaka). |

5.3 Gotowanie z użyciem mikrofal

Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy.

| Ustawienie mocy | Zalecane użycie |
|----------------------------|---|
| 900 W/ WYSOKA | Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp). |
| 630 W | Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach. |
| 450 W | Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzenia, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne. |
| 270 W/ ROZMRAŻ- ANIE | W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek. |
| 90 W | Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem). |
| 0 W | Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym. |

W = WATY

| Czas gotowania | Jednostka zmiany |
|----------------|------------------|
| 0–5 minut | 15 sekund |
| 5–10 minut | 30 sekund |
| 10–30 minut | 1 minuta |
| 30–90 minut | 5 minut |

Przykład: Aby podgrzać supę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 2.30.
3. Naciśnij przycisk **START/+30**.



WAŻNE!

Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany, nastąpi automatyczne ustawienie wartości 900 W/ WYSOKIE.

- Otworzenie drzwi podczas gotowania spowoduje automatyczne zatrzymanie czasu gotowania widocznego na wyświetlaczu. Odliczanie czasu gotowania rozpocznie się ponownie po zamknięciu drzwi i naciśnięciu przycisku **START/+30**.
- Aby sprawdzić ustawienie mocy podczas gotowania, naciśnij jeden raz przycisk **POZIOMU MOCY**.
- Czas gotowania można zwiększyć lub zmniejszyć w jego trakcie, obracając pokrętko **TIMERA/MASY**.
- Ustawienie mocy można zmienić podczas gotowania, naciskając przycisk **POZIOMU MOCY**.
- Aby wyłączyć program podczas gotowania, naciśnij dwa razy przycisk **STOP**.

5.4 Obniżony poziom mocy

| Tryb gotowania | Standardowy czas | Obniżony poziom mocy |
|-----------------|------------------|----------------------|
| Mikrofale 900 W | 20 minut | Mikrofale 630 W |

5.5 Timer kuchenny

Przykład: Aby ustawić timer kuchenny na 7 minut.

1. Naciśnij 7 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 7.00.
3. Naciśnij przycisk **START/+30**.



Aby wstrzymać timer, naciśnij przycisk **STOP**. Aby wznowić timer, naciśnij przycisk **START/+30**. Aby wyłączyć, naciśnij ponownie przycisk **STOP**.

5.6 Dodawanie 30 sekund

Bezpośrednie uruchomienie

Naciskając przycisk **START/+30**, można bezpośrednio rozpocząć gotowanie z ustawieniem mocy 900 W/WYSOKA przez 30 sekund.



Zwiększenie czasu gotowania

Czas gotowania można zwiększyć o wielokrotność 30 sekund po naciśnięciu przycisku podczas pracy kuchenki.






Tej funkcji nie można użyć podczas działania funkcji automatycznego gotowania lub automatycznego rozmrażania.

5.7 Plus i minus

Funkcja **PLUS**  i **MINUS**  umożliwia wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania podczas korzystania z programów automatycznych.

Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**.
2. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aż do wyświetlenia wartości 0.3.
3. Naciśnij jeden raz przycisk **POZIOMU MOCY**, aby wybrać regulację **PLUS** .
4. Naciśnij przycisk **START/+30**.

i Aby wyłączyć funkcję **PLUS/MINUS**, należy nacisnąć 3 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.
Po wybraniu funkcji **PLUS** na wyświetlaczu pojawi się ikona .
Po wybraniu funkcji **MINUS** na wyświetlaczu pojawi się ikona .

5.8 Gotowanie wieloetapowe

W kuchence można zaprogramować gotowanie w maksymalnie 3 etapach.

Przykład: Aby włączyć gotowanie:

Etap 1: 5 minut 900 W
Etap 2: 16 minut 270 W

1. Naciśnij przycisk **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź odpowiedni czas, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 5.00.
3. Naciśnij 4 razy przycisk **POZIOMU MOCY**.
4. Wprowadź odpowiedni czas gotowania, obracając pokrętko **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 16.00.
5. Naciśnij przycisk **START/+30**.

Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 5 minuty i z mocą 900 W, a następnie przez 16 minut z mocą 270 W.

5.9 Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

Funkcje automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania automatycznie wybierają odpowiedni tryb gotowania i czas gotowania. Dostępnych jest 6 ustawień automatycznego gotowania i 2 ustawienia automatycznego rozmrażania.














| Potrawa | Symbol |
|---|---|
| Napoje |  |
| Gotowane ziemniaki/ziemniaki w mundurkach |  |
| Mrożone warzywa |  |
| Świeże warzywa |  |
| Mrożone dania gotowe |  |
| Filet rybny w sosie |  |
| Mięso/ryba/drób |  |
| Chleb |  |







Przykład: Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

1. Wybierz odpowiednie menu, naciskając dwa razy przycisk **AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA**.
2. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aż do wyświetlenia wartości 0.3.
3. Naciśnij przycisk **START/+30**.

i Jeżeli wymagane będzie wykonanie czynności (np. odwrócenie potrawy), kuchenka zatrzyma się, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać wartość i ikona pozostałego czasu gotowania. Aby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START/+30**. Po upłynięciu czasu automatycznego gotowania/rozmrażania program zatrzyma się automatycznie. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a symbol gotowania będzie migał. Po 1 minucie i sygnale przypomnienia zostanie wyświetlona godzina.

6. TABELA PROGRAMÓW

| Automatyczne gotowanie | Ciężar (Jednostka Zmiany)/Naczynia | Przycisk | Procedura |
|--|--|---|---|
| Napoje (herbata/kawa)  | 1–6 filiżanek 1 filiżanka=200 ml |  AUTO x1 | <ul style="list-style-type: none"> Ustaw filiżankę przy krawędzi podstawy obrotowej. |
| Ziemniaki gotowane i w mundurkach  | 0,2–1,0 kg (100 g) Miska i pokrywka |  AUTO x2 | <ul style="list-style-type: none"> Włóż ziemniaki do ugotowania lub ziemniaki w mundurkach do miski. Dodaj odpowiednią ilość wody (na 100 g), ok. 2 łyżki stołowe i odrobinę soli. Przykryj pojemnik pokrywką. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty. |
| Mrożone warzywa  | 0,1–0,8 kg (100 g) Miska i pokrywka |  AUTO x3 | <ul style="list-style-type: none"> Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g i sól w razie potrzeby. Nie trzeba dodawać wody do grzybów. Przykryj pojemnik pokrywką. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty. <p> Jeżeli mrożone warzywa są zbite w jedną całość, należy ugotować je ręcznie.</p> |
| Świeże warzywa  | 0,1–0,8 kg (100 g) Miska i pokrywka |  AUTO x4 | <ul style="list-style-type: none"> Pokrój na małe kawałki, np. w paski, kostkę lub plasterki. Dodaj 1 łyżkę stołową wody na 100 g i sól w razie potrzeby. Nie trzeba dodawać wody do grzybów. Przykryj pojemnik pokrywką. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty. |
| Mrożone dania gotowe (z możliwością wymieszania)  | 0,3–1,0 kg (100 g) Miska i pokrywka |  AUTO x5 | <ul style="list-style-type: none"> Przełóż potrawę do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. Dodaj niewielką ilość wody, jeżeli jest to zalecane przez producenta. Przykryj pojemnik pokrywką. Gotuj bez przykrycia, jeżeli takie są zalecenia producenta. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywkę. Po ugotowaniu wymieszaj i pozostaw na około 2 minuty. |
| Filet rybny w sosie  | 0,5 –1,5 kg ¹⁾ (100g) Naczynie do zapiekania i folia spożywcza do kuchenek mikrofalowych |  AUTO x6 | <ul style="list-style-type: none"> Zobacz przepis „Filet rybny w sosie” . <p>¹⁾ całkowity ciężar składników.</p> |

| Automatyczne gotowanie | Ciężar (Jednostka Zmiany)/Naczynia | Przycisk | Procedura |
|--|---|--|--|
| Mięso/ryba/drób  (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski) | 0,2-1,0 kg (100 g) Naczynie do tarty |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części. <p> Nieodpowiednie dla całego kurczaka.</p> |
| Chleb   | 0,1-1,0 kg (100 g) Naczynie do tarty |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia. |

- Potrawy schłodzone są gotowane od 5 °C, potrawy mrożone są gotowane od -18 °C.
- Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia.
- Dla potraw ważących więcej lub mniej niż podano w tabeli funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania należy wybrać ustawienia ręcznie.
- Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Po ugotowaniu należy sprawdzić, czy z potrawy wydostaje się ciepło.
- Po użyciu trybu gotowania mikrofalami może włączyć się wentylator.
- Steki i kotlety należy rozmrażanie w jednej warstwie.
- Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

Tabela funkcji automatycznego rozmrażania

| Filet rybny w pikantnym sosie | | | |
|--------------------------------------|--------------|--------------|--------------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 175 g | 350 g | 525 g | pomidory z puszki (odsączone) |
| 50 g | 100 g | 150 g | kukurydza |
| 5 g | 10 g | 15 g | sos chilli |
| 15 g | 30 g | 45 g | cebula (drobno posiekana) |
| 1 łyżeczka | 1-2 łyżeczka | 2-3 łyżeczka | ocet z czerwonego wina |
| | | | musztarda, tymianek i pieprz cayenne |
| 250 g | 500 g | 750 g | filet rybny |
| | | | sól |

1. Wymieszaj składniki na sos.
2. Połóż filet rybny w okrągłym naczyniu do zapiekania, cienkimi końcami w kierunku środka i posyp solą.
3. Posmaruj filet rybny sosem.
4. Zawień w folię spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych i gotuj, używając funkcji automatycznego gotowania, „Filet rybny w sosie”.
5. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

| Filet rybny w sosie curry | | | |
|----------------------------------|--------|--------|-----------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 250 g | 500 g | 750 g | filet rybny |
| | | | sól |
| 50 g | 100 g | 150 g | banan (w plasterkach) |
| 200 g | 400 g | 600 g | gotowy sos curry |

1. Połóż filet rybny w okrągłym naczyniu do zapiekania, cienkimi końcami w kierunku środka i posyp solą.
2. Posmaruj filet rybny bananem i gotowym sosem curry.
3. Zawień w folię spożywczą z otworami do kuchenek mikrofalowych i gotuj, używając funkcji automatycznego gotowania, „Filet rybny w sosie”.
4. Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.

Tabela gotowania


| Potrawa/napój | Ilość | Ustawienie | Czas | Metoda |
|--|--------|------------|-------|---|
| | -g/ml- | mocy | -min- | |
| Mleko, 1 filiżanka | 150 | 900 W | 1 | nie przykrywać |
| Woda, 1 filiżanka | 150 | 900 W | 2 | nie przykrywać |
| 6 filiżanek | 900 | 900 W | 8-10 | nie przykrywać |
| 1 naczynie | 1000 | 900 W | 9-11 | nie przykrywać |
| Potrawa na jednym talerzu (warzywa, mięso i dodatki) | 400 | 900 W | 4-6 | połać sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania |
| Zupa/gulasz | 200 | 900 W | 1-2 | przykryć, wymieszać po ugotowaniu |
| Warzywa | 200 | 900 W | 2-3 | w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania |
| | 500 | 900 W | 3-5 | |
| Mięso, 1 plaster ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć |
| Filet rybny ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | przykryć |
| Ciasto, 1 kawałek | 150 | 450 W | ½-1 | umieścić w naczyniu do tarty |
| Jedzenie dla dzieci, 1 słoik | 190 | 450 W | ½-1 | przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę |
| Rozpuszczanie margaryny lub masła ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | przykryć |
| Rozpuszczanie czekolady | 100 | 450 W | 3-4 | mieszać co pewien czas |

¹⁾ zamrożone

| Rozmrażanie | Ilość -g- | Ustawienie mocy | Czas -min- | Metoda | Czas pozostawienia -min- |
|---|-----------|-----------------|------------|---|--------------------------|
| Gulasz | 500 | 270 W | 8-9 | wymieszać w połowie rozmrażania | 10-30 |
| Ciasto, 1 kawałek | 150 | 90 W | 1-3 | umieścić w naczyniu do tarty | 5 |
| Owoce np. wiśnie, truskawki, maliny, śliwki | 250 | 270 W | 3-5 | rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania | 5 |

| Rozmrażanie i gotowanie | Ilość -g- | Ustawienie mocy | Czas -min- | Metoda | Czas pozostawienia -min- |
|---------------------------|-----------|-----------------|------------|-----------------------------------|--------------------------|
| Filet rybny | 300 | 900 W | 9-11 | przykryć | 2 |
| Potrawa na jednym talerzu | 400 | 900 W | 8-10 | przykryć, wymieszać po 6 minutach | 2 |

| Potrawa | Ilość -g- | Ustawienie mocy | Czas -min- | Metoda | Czas pozostawienia -min- |
|--|-----------|-----------------|------------|--|--------------------------|
| Pieczeń (wieprzowina, cielęcina, jagnięcina) | 1000 | 630 W | 34-38 | Doprawić do smaku, umieścić w płytkim naczyniu do tarty, odwrócić po upływie połowy czasu gotowania. | 10 |
| Pieczeń wołowa (średnia) | 1000 | 630 W | 20-24 | Doprawić do smaku, umieścić w płytkim naczyniu do tarty, odwrócić po upływie połowy czasu gotowania. | 10 |
| Filet rybny | 200 | 900 W | 4-6 | doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć | 3 |

 Czasy podane w tabeli są przykładowe i mogą się różnić w zależności od temperatury zamrożenia, jakości i wagi potraw.

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

DO CZYSZCZENIA JAKIEJKOLWIEK CZĘŚCI KUCHENKI MIKROFALOWEJ NIE NALEŻY UŻYWAĆ DOSTĘPNYCH W SPRZEDAŻY ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH DO KUCHENEK, URZĄDZEŃ DO CZYSZCZENIA PAROWEGO, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, ŻRĄCYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, ŚRODKÓW ZAWIERAJĄCYCH WODOROTLENEK SODU LUB DRUCIAKÓW.

KUCHENKĘ NALEŻY CZYŚCIĆ REGULARNIE I USUWAĆ RESZTKI ŻYWNOŚCI. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Obudowa kuchenki

Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwi w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściernych.

Wnętrze kuchenki

W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal.

Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki.

We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.

Drzwi

Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwi oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwi nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

WAŻNE!

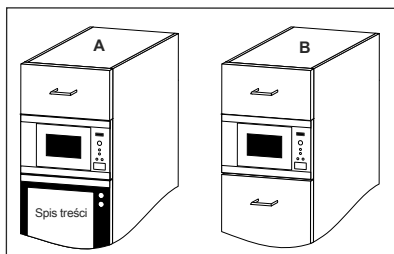
Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Sprawdź, czy . . . |
|---|--|
| Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo? | <ul style="list-style-type: none"> • Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. • Nie występuje przerwa w dostawie energii. • Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo? | <ul style="list-style-type: none"> • Drzwi są prawidłowo zamknięte. • Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. • Naciśnięto przycisk START/+30. |
| Podstawa obrotowa nie obraca się? | <ul style="list-style-type: none"> • Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. • Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. • Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. • We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty. |
| Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się? | <ul style="list-style-type: none"> • Odłącz urządzenie od źródła zasilania. • Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX. |
| Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo? | <ul style="list-style-type: none"> • Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX. Żarówkę oświetlenia wnętrza może wymienić tylko przeszkolony serwisant ELECTROLUX. |
| Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej? | <ul style="list-style-type: none"> • Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub • Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub • Ustaw wyższą moc. |

9. MONTAŻ

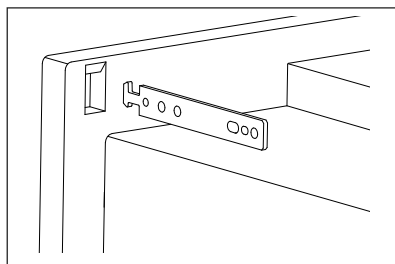
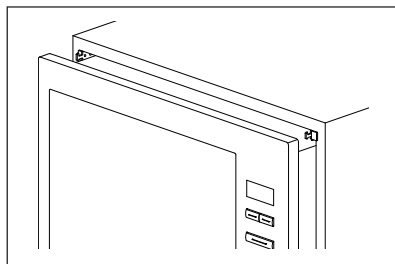
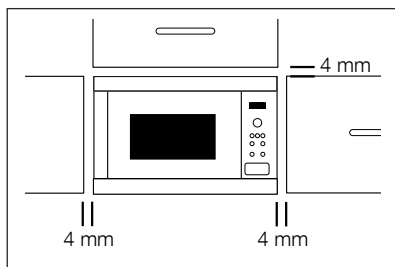
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



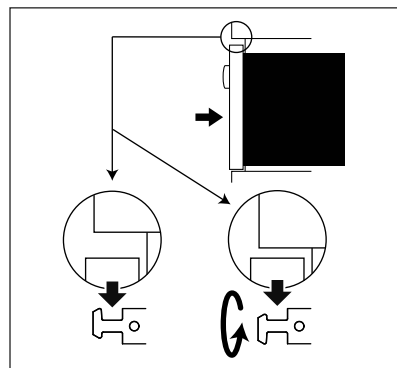
| Pozycja | Wymiary wnętrza szer. głęb. wys. |
|---------|-------------------------------------|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

Wymiary w mm

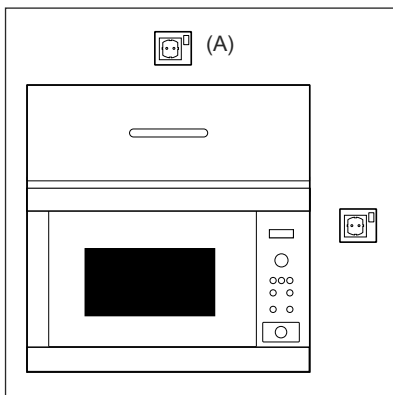
9.1 Montaż urządzenia



1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. W przypadku problemów w trakcie montażu haczyki można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).



9.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 10 A.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączenia do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

9.3 Podłączanie do źródła zasilania



OSTRZEŻENIE!
URZĄDZENIE NALEŻY
BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

Jeżeli wtyczka, w jaką wyposażone jest urządzenie, jest nieodpowiednia dla używanego gniazdka, należy zwrócić się o pomoc do miejscowego serwisu.

10. DANE TECHNICZNE


| | |
|--|---|
| Napięcie przemienne | 230 V, 50 Hz, jednofazowe |
| Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik | Minimalny 10 A |
| Pobór mocy: | Mikrofale 1.3 kW |
| Moc wyjściowa: | Mikrofale 900 W (IEC 60705) |
| Częstotliwość mikrofal | 2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / Klasa B) |
| Wymiary zewnętrzne: | EMS26004O 594 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.) |
| Wymiary wnętrza | 342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) ²⁾ |
| Pojemność kuchenki | 26 litrów ²⁾ |
| Podstawa obrotowa | ø 325 mm, szkło |
| Masa | ok. 19 kg |
| Lampa kuchenki | 25 W/240–250 V |

- ¹⁾ To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011. Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw. Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.
- ²⁾ Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.


Ta kuchenka spełnia wymagania dyrektyw 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC i 2011/65/EU.

ZE WZGLĘDU NA NIEPRZERWANY ROZWÓJ PRODUKTU DANE TECHNICZNE MOGĄ ULEC ZMIANIE BEZ POWIADOMIENIA

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia ponownego przetworzenia.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

SISUKORD

| | |
|--|----|
| 1. OLULISED OHUTUSNÕUDED | 27 |
| 2. SEADME ÜLEVAADE | 32 |
| 3. JUHTPANEEL | 33 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST | 33 |
| 5. MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE | 35 |
| 6. PROGRAMMITABELID | 39 |
| 7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE | 44 |
| 8. MIDA TEHA, KUJ | 45 |
| 9. PAIGALDAMINE | 46 |
| 10. TEHNILISED ANDMED | 48 |
| 11. KESKKONNATEAVE | 48 |

TÄIUSLIKE TULEMUSTE SAAVUTAMINE

Täname, et valisite selle Electrolux 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.electrolux.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration



Saate osta liseseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed. Andmed leiate 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 tuleohu. Kasutage ainult mikrolaineahju 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.

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 moonunenud.

- b) Hinged ja ukse ohutusriivid – veenduge, et need ei ole katki ega lahti.
- c) Uksetihendid ja tihenduspinnaad – veenduge, et need on terved.
- d) Ahju sisemus või uks – veenduge, et seal pole mõlke.
- 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 mikrolaineikiirguse 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 püüdke ise ahjuvalgusti lampi vahetada ega lubage seda teha kellelgi, keda teeninduskeskus ei ole volitanud seda tegema. Kui ahjuvalgusti lamp enam ei põle, võtke ühendust oma edasimüüja või kohaliku ELECTROLUX teeninduskeskusega.

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 hilineunud 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 lapsi uksest eemal, et nad ei põletaks end.

1.3 Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



HOIATUS!

Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.

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 köögiroomides; talumajapidamistes; hotellide, hotellide 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 230 V, 50 Hz, min 10 A jaotusliini kaitsme või min 10 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi. Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

Ärge pange tuleohtlike materjale ahju või ventilatsiooniavade lähedusse. Ärge blokeeri ventilatsiooniavasid. 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 korpus eemaldada. Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Millegi kallamisel avadesse lülitage ahi kohe välja, tõmmake pistik seinast ja võtke ühendust oma kohaliku teeninduskeskusega ELECTROLUX. Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse. Ärge jätke toitejuhet kuumale või teravale servale, nagu kuumale õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega. Selle peab asendama ELECTROLUX teeninduskeskuse volitatud tehnik.

1.6 Lõhkemisohtu 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/uuestikuumutamist segage vedelikku.
- Uuesti soojendamisel on soovitatav vedeliku sisse panna klaasist varras või samane riist.
- Laske vedelikul pärast kuumutamist vähemalt 20 sekundit ahjus seista, et vältida hilinenud plahvatuslikku keemist.

Enne küpsetamist torgake augud sellistesse toitudes 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 isekuumenavad 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 käituge tühja ahju. See võib ahju kahjustada. Pruunistusnõu või isekuumeneva materjali kasutamisel pange alati selle alla kuumakindel isolator, nt portselantaldrik, et vältida pöördaluse ja pöördaluse toe kahjustamist soojustingest 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 pöördalusega.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

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

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale.



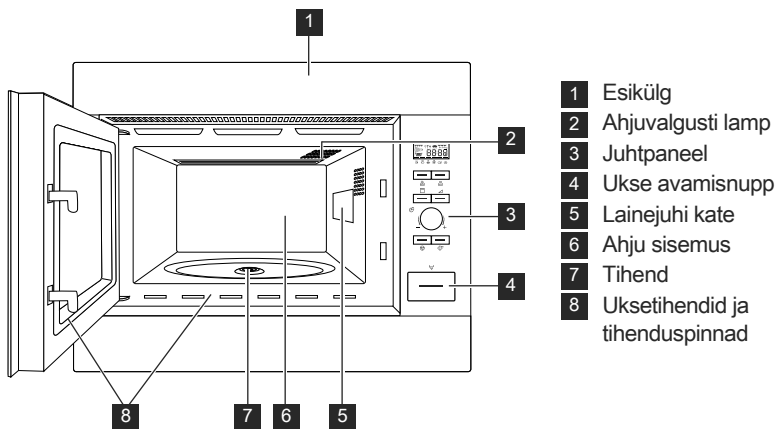
OLULINE!

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

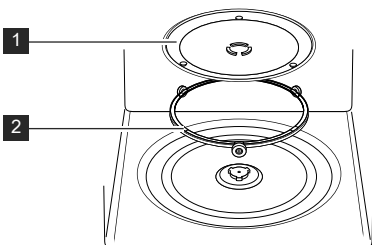
Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

2. SEADME ÜLEVAADE

2.1 Mikrolaineahi



2.2 Lisaseadmed

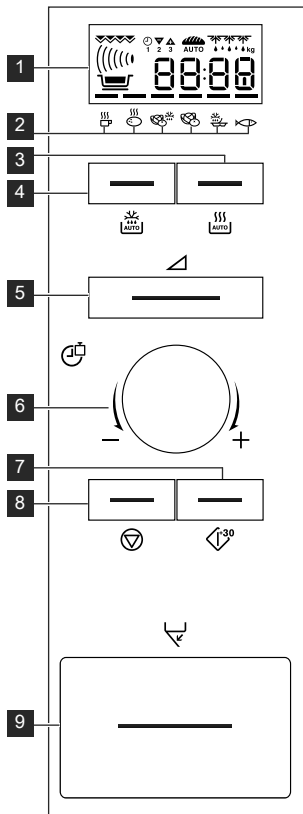



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1 Pöördalus
 - 2 Pöördaluse tugi
- Asetage pöördaluse tugi süvendisse.
 - Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
 - Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

i Lisaseadmete tellimisel öelge oma edasimüüjale või kohalikule ELECTROLUX teeninduskeskusele järgmist: osa nimetus ja mudeli nimi.

3. JUHTPANEEL




- | | | | |
|---|-----------------------------|----------|----------------------------|
| 1 | Digitaalse ekraani näidikud | 2 | Automaatküpsetuse sümbolid |
|  | Mikrolaine | 3 | Automaatküpsetuse nupp |
|  | Kell | 4 | Automaatsulatus nupp |
|  | Toiduvalmistusetapid | 5 | Võimsuse nupp |
|  | Pluss/Miinus | 6 | Taimeri/Kaalu nupp |
|  | Leiva automaatsulatus | 7 | Start/+30-nupp |
|  | Automaatsulatus | 8 | Stop-nupp |
|  | Kaal | 9 | Ukse avamise nupp |

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Režiim Econ

Ahi on energiasäästu režiimis 'energy save' (Econ).

1. Pange ahju pistik seinakontakti.
2. Ekraanil kuvatakse: Econ.
3. Kuvaril loendatakse alla 3:00-st kuni nullini.
4. Kui jõutakse nullini, läheb ahi režiimi Econ ja kuvar jääb tühjaks.

 Režiimi Econ tühistamiseks seadistage kell.

4.2 Kella seadistamine

Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.


Näide: seadistage kellaajaks 11:30 (12-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Ekraanil kuvatakse: Econ.
3. Vajutage nuppu **START/+30** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu.

Ekraanil kuvatakse:






4. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.

5. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI//KAALU** nuppu.
6. Vajutage nuppu **START/+30**.
7. Kontrollige ekraani: 
8. Sulgege uks.

i **TAIMERI//KAALU** nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva. Kui te vajutate nuppu **STOP**, siis kellaega ei seadistata. Ekraanil kuvatakse: Econ.


Näide: Kellaaja määramine 23:30-ks (24-tunnine kell).

1. Avage uks.
2. Ekraanil kuvatakse: Econ.
3. Vajutage nuppu **START/+30** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Ekraanil kuvatakse: 
4. Vajutage nuppu **START/+30**. Ekraanil kuvatakse: 
5. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI//KAALU** nuppu.
6. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI//KAALU** nuppu.
7. Vajutage nuppu **START/+30**.
8. Kontrollige ekraani: 
9. Sulgege uks.


i **TAIMERI//KAALU** nuppu saab keerata päri- ja vastupäeva. Kui te vajutate nuppu **STOP**, siis kellaega ei seadistata. Ekraanil kuvatakse: Econ.

4.3 Kellaaja muutmine, kui kellaag on määratud


Näide: Kellaaja määramine 11:45-ks.

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu **START/+30** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Ekraanil kuvatakse: 

(Kui te soovite 24-tunnist kella, vajutage uuesti nuppu **START/+30**.)

3. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI//KAALU** nuppu.
4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI//KAALU** nuppu.
5. Vajutage nuppu **START/+30**.
6. Kontrollige ekraani: 

4.4 Tühistada kella ja seatud Econ režiim

1. Avage uks.
2. Vajutage nuppu **START/+30** ja hoidke seda 5 sekundit all. Ahi teeb piiksu. Ekraanil kuvatakse: 

(Kui te soovite 24-tunnist kella, vajutage uuesti nuppu **START/+30**.)

3. Vajutage nuppu **STOP**.
4. Ekraanil kuvatakse: Econ.
5. Sulgege uks.
6. Kuvaril loendatakse alla 3:00-st kuni nullini.
7. Kui jõutakse nullini, läheb ahi režiimi Econ ja kuvar jääb tühjaks.

4.5 Lapselukk

Ahjul on turvafunktsioon, mis takistab lastel ahju kogemata käivitamist. Kui lukk on peale pandud, ei saa ühtegi mikrolaineahju osa kasutada, kuni lukk on maha võetud.

Näide: lapseluku pealepanemine.

1. Vajutage nuppu **STOP** ja hoidke seda 5 sekundit all.
2. Ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kiri 'LOC'.

i Lapseluku mahavõtmiseks vajutage nuppu **STOP** ja hoidke seda 5 sekundit all, ahi teeb kaks piiksu ja kuvatakse kellaag. Lapselukku ei saa peale panna, kui kellaega pole määratud.

5. MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

5.1 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® | ✓ | Õrnu 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 tuleoahu. |
| 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 tuleoahu. |
| Vitstest ja puidust nõud | ✓ | Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleoahu. |
| Ümbertöödeldud paber ja ajalehed | ✗ | Need võivad sisaldada metallosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleoahu. |

5.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

| Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks | |
|---|---|
| Koostis | Suure rasva- või suhkruisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamise võib tekitada tuleohtu. |
| 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).  OLULINE! 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 väliservalt keskosa poole. |
| Seismine | Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda. |
| Varjamine | Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad). |

5.3 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Teie ahjul on 6 võimsust.

| 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

| Küpsetusaeg | Aja pikendamise üksus |
|---------------|-----------------------|
| 0–5 minutit | 15 sekundit |
| 5-10 minutit | 30 sekundit |
| 10-30 minutit | 1 minut |
| 30-90 minutit | 5 minutit |

Näide: Supi kuumutamise aeg 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

1. Vajutage kaks korda **VÕIMSUSE** nuppu.
2. Sisestage aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 2.30.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.



OLULINE!

Kui võimsust ei valita, määratakse võimsuseks automaatselt 900 W/ **KÕRGE**.

- Kui üks avatakse küpsetamise ajal, peatub küpsetusaeg digitaalsel kuval automaatselt. Küpsetusaeg hakkab edasi jooksma, kui üks suletakse ja vajutatakse nuppu **START/+30**.
- Kui tahate küpsetamise ajal võimsust näha, vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.
- Saate küpsetamise ajal küpsetusaega suurendada/vähendada, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu.
- Saate küpsetamise ajal võimsust muuta, vajutades **VÕIMSUSE** nuppu.
- Küpsetamise ajal programmi katkestamiseks vajutage kaks korda nuppu **STOP**.

5.4 Vähendatud võimsus

| Küpsetusrežiim | Tavapärane aeg | Vähendatud võimsus |
|-------------------|----------------|--------------------|
| Mikrolained 900 W | 20 minutit | Mikrolained 630 W |

5.5 Kõõgitaimer

Näide: Kõõgitaimeri seadmine 7 minutiks.

1. Vajutage 7 korda **VÕIMSUSE** nuppu.
2. Sisestage aeg, keerates **TAIMERI/KAALU** nuppu päri-/vastupäeva, kuni kuvatakse aeg 7.00.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.



Taimeri peatamiseks vajutage nuppu **STOP**. Taimeri taas sisselülitamiseks vajutage nuppu **START/+30**, taimerist väljumiseks vajutage uuesti nuppu **STOP**.

5.6 30 sekundi lisamine

Otsekäivitus

Saate kohe 30 sekundit küpsetada mikrolaineahju võimsusel 900 W/**KÕRGE**, vajutades nuppu **START/+30**.



Küpsetusaja pikendamine

Saate küpsetusaega mitu korda 30 sekundi võrra pikendada, kui vajutate nuppu ahju töötamise ajal.




Seda funktsiooni ei saa kasutada automaatküpsetuse või automaatsulatuse ajal.


5.7 Pluss ja miinus


Funktsioonid **PLUSS**  ja **MIINUS**  võimaldavad lühendada või pikendada küpsetusaega automaatprogrammide kasutamise ajal.

Näide: 0,3 kg kartulite pehmeks keetmine.

1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda **AUTOMAATKÜPSETUSE** nuppu.
2. Keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu, kuni kuvatakse 0.3.
3. **PLUSSI**  kohanduse valimiseks vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.
4. Vajutage nuppu **START/+30**.

i **PLUSSI/MIINUSE** katkestamiseks vajutage 3 korda **VÕIMSUSE NUPPU**.

PLUSSI valimisel kuvatakse ekraanil .

MIINUSE valimisel kuvatakse ekraanil .

5.8 Mitmeetapiline küpsetamine

Mikrolaineahju kasutades saab programmeerida maksimaalselt 3-etapilise jada.









Näide: küpsetamine:

1. etapp: 5 minutit 900 W
 2. etapp: 16 minutit 270 W
1. Vajutage üks kord **VÕIMSUSE** nuppu.
 2. Sisestage soovitud aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse 5.00.
 3. Vajutage 4 korda **VÕIMSUSE** nuppu
 4. Sisestage soovitud aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse 16.00.
 5. Vajutage nuppu **START/+30**.

Ahi küpsetab 5 minutit võimsusel 900 W ja seejärel 16 minutit võimsusel 270 W.

5.9 Automaatküpsetus ja automaatsulatus

Automaatküpsetus ja automaatsulatus arvutavad automaatselt õige küpsetusrežiimi ja -aja välja. Saate valida 6 automaatküpsetuse ja 2 automaatsulatuses menüü vahel.














| Toit | Sümbol |
|------------------------------------|---|
| Jook |  |
| Keedukartulid/mundris ahjukartulid |  |
| Külmutatud köögiviljad |  |
| Värsked köögiviljad |  |
| Külmutatud valmistoit |  |
| Kalafilee kastmega |  |
| Liha/kala/linnuliha |  |
| Leib |  |







Näide: 0,3 kg kartulite keetmine.

1. Valige vajalik menüü, vajutades kaks korda **AUTOMAATKÜPSETUSE** nuppu.
2. Keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu, kuni kuvatakse 0.3.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.

i Kui on vaja midagi teha (nt toitu ümber keerata), siis ahi peatub ja kõlab kell, ekraanil hakkavad vilkuma allesjäänud küpsetusaeg ja sümbol. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu **START/+30**.
Automaatküpsetuse/automaatsulatuses lõpus peatub programm automaatselt. Heliseb kell ja küpsetuse sümbol hakkavad vilkuma. Pärast 1 minutit ja meeldetuletuspiiksu kuvatakse kellaag.

6. PROGRAMMITABELID

| Automaatküp -setus | Kaal (suurendatav üksus)/nõud | Nupp | Protseduur |
|---|---|--|---|
| Jook (tee/kohv)  | 1–6 tassi 1 tass=200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Pange tass pöördaluse serva poole. |
| Koorega keedetud kartulid  | 0,2–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Pange keedetud või mundris ahjukartulid kaussi. Lisage vajalikus koguses vett (100 g kohta), umbes 2 spl ja natuke soola. Katke kaanega. Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista. |
| Külmutatud köögiviljad  | 0,1–0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.) Katke kaanega. Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista. <p> Kui köögiviljad on kokku külmunud, küpsetage käsitsi.</p> |
| Värsked köögiviljad  | 0,1–0,8 kg (100 g) Kauss ja kaas |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Lõigake väikesteks tükkideks, nt ribadeks, kuupideks või viiludeks. Lisage 1 spl vett 100 g kohta ja maitse järgi soola. (Seentele pole vaja vett lisada.) Katke kaanega. Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista. |
| Külmutatud valmistoit (segatav)  | 0,3–1,0 kg (100 g) Kauss ja kaas |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Pange toit sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse. Lisage vedelikku, kui tootja on nii soovitanud. Katke kaanega. Küpsetage kaaneta, kui tootja näeb niimoodi ette. Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega. Pärast küpsetamist segage ja laske umbes 2 min seista. |
| Kalafilee kastmega  | 0,5–1,5 kg ¹⁾ (100 g) Praetaldrik ja mikrolainekindel toidukile |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Vt kastmega kalafilee retsepte. <p>¹⁾ Koostiste kogukaal.</p> |

| Automaatsulatus | Kaal (suurendatav üksus)/nõud | Nupp | Protseuur |
|--|---|--|---|
| Liha/kala/linnuliha  (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihälõigud, lihatükid, kotletid, vorstid) | 0,2-1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. • Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad. <p> Ei sobi terve linnu sulatamiseks.</p> |
| Leib   | 0,1-1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1.0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud. |

- Oluline! Jahutatud toite küpsetatakse temperatuurilt 5 °C, külmutatud toite temperatuurilt –18 °C.
- Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse.
- Toitude korral, mis kaaluvad rohkem või vähem kui automaatküpsetuse ja automaatsulatususe tabelites toodud kaalud/kogused, kasutage käsitsi küpsetamist/sulatamist.
- Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Veenduge, et toit on pärast küpsetamist kuum.
- Pärast mikrolainerežiimi kasutamist võib jahutusventilaator tööle hakata.
- Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
- Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.

Automaatküpsetuse retseptid

| Kalafilee pikantse kastmega | | | |
|------------------------------------|----------|--------|-----------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 175 g | 350 g | 525 g | konservtomatid (nõrutatud) |
| 50 g | 100 g | 150 g | mais |
| 5 g | 10 g | 15 g | tšillikaste |
| 15 g | 30 g | 45 g | peeneks hakitud sibul |
| 1 tl | 1 - 2 tl | 2-3 tl | punase veini äädikas |
| | | | sinep, tüümian ja Cayenne'i pipar |
| 250 g | 500 g | 750 g | kalafilee |
| | | | sool |

| Kalafilee karrikastmega | | | |
|--------------------------------|--------|--------|-------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 250 g | 500 g | 750 g | kalafilee |
| | | | sool |
| 50 g | 100 g | 150 g | viilutatud banaan |
| 200 g | 400 g | 600 g | valmis karrikaste |

1. Segage kastme koostisosad kokku.
2. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
3. Valage kalafilee kastmega üle.
4. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil automaatküpsetus — kalafilee kastmega.
5. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

1. Pange kalafilee ümarasse ahjunõusse, õhemad küljed suunaga keskele, ja raputage soolaga üle.
2. Katke kalafilee banaaniviilude ja valmis karrikastmega.
3. Katke mikrolaineahjule mõeldud toidukilega ja küpsetage režiimil automaatküpsetus — kalafilee kastmega.
4. Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.

Küpsetamistabelid

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

¹⁾jahutatud kujul

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

| Sulatamine ja küpsetamine | Kogus -g- | Võimsus tase | Aeg -min- | Meetod | Seisuaeg -min- |
|---------------------------|-----------|--------------|-----------|-------------------------------------|----------------|
| Kalafilee | 300 | 900 W | 9-11 | katke kinni | 2 |
| Ühe taldriku eine | 400 | 900 W | 8-10 | katke kinni, segage 6 minuti pärast | 2 |

| Liha ja kala küpsetamine | Kogus -g- | Võimsus tase | Aeg -min- | Meetod | Seisuaeg -min- |
|----------------------------------|-----------|--------------|-----------|---|----------------|
| Praed (sea-, vasika-, lambaliha) | 1000 | 630 W | 34-38 | maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, pöörake poole küpsetamise ajal ümber. | 10 |
| Loomalihaprad (keskmise) | 1000 | 630 W | 20-24 | maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, pöörake poole küpsetamise ajal ümber. | 10 |
| Kalafilee | 200 | 900 W | 3-4 | maitsestage, pange madalasse küpsetusvormi, katke kinni | 3 |

i Tabelis näidatud ajad on suunised, mis võivad erineda sõltuvalt toidu külmutustemperatuurist, omadustest ja kaalust.

7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

ETTEVAATUST!

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

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.

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 väikestes õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada.

Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi

Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. 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 kareid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.



OLULINE!

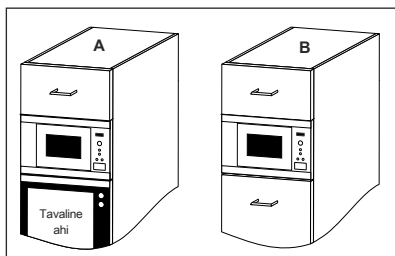
Kasutada ei tohi aurupuhastit.

8. MIDA TEHA, KUI

| Probleem | Kontrollige... |
|---|--|
| Mikrolaineahi ei tööta korralikult? | <ul style="list-style-type: none"> • Kas kaitsmed kaitsmekarbist töötavad. • Kas on esinenud voolukatkestusi. • Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole. |
| Mikrolainerežiim ei tööta? | <ul style="list-style-type: none"> • Kas uks on korralikult suletud. • Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. • Kas nuppu START/+30 on vajutatud. |
| Pöördalus ei pöörle? | <ul style="list-style-type: none"> • Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamisega ühendatud. • Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. • Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. • Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi. |
| Mikrolaineahju ei saa välja lülitada? | <ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade kaitsmekarbist lahti. • Võtke ühendust kohaliku ELECTROLUX hoolduskeskusega. |
| Sisevalgustus ei tööta? | <ul style="list-style-type: none"> • Võtke ühendust kohaliku ELECTROLUX hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektripirni tohivad vahetada ainult koolitatud ELECTROLUX hooldustehnikud. |
| Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem? | <ul style="list-style-type: none"> • Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). • Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. • Suurendage seadme võimsust. |

9. PAIGALDAMINE

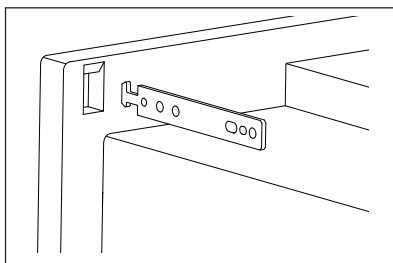
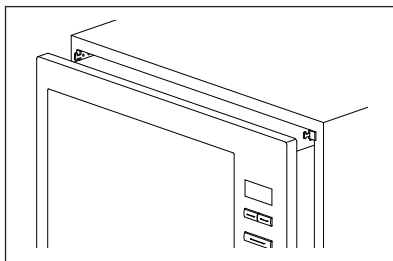
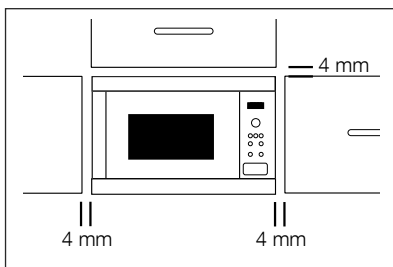
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



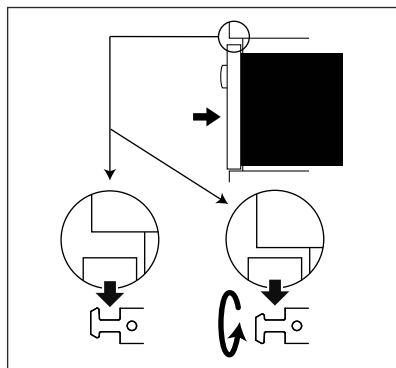
| Asend | Niši suurus | | |
|-------|-------------|-------|-----|
| | L | S | K |
| A | 562 x | 550 x | 450 |
| B | 562 x | 500 x | 450 |

Mõõtmed (mm)

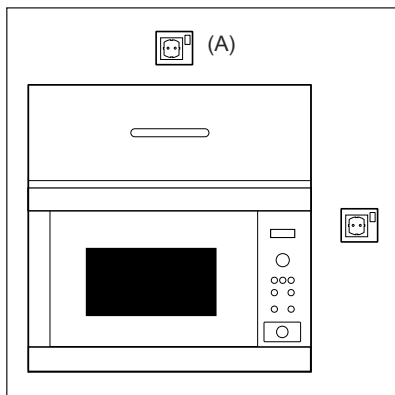
9.1 Seadme paigaldus



1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigaldage kinnitushaagid köögikappi, juhindudes 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).



9.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 230 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 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 seadme küljes olev pistik ei ühildu seinakontaktiga, võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega.


10. TEHNILISED ANDMED

| | |
|-------------------------------|--|
| Vahelduvvoolu liini pingeline | 230 V, 50 Hz, ühefaasiline |
| Jaotus süütenöör/võimsuslüli | Minimaalne 10 A |
| Nõutav vahelduvvoolupinge: | Mikrolaine 1.3 kW |
| Väljundpinge: | Mikrolaine 900 W (IEC 60705) |
| Mikrolaine sagedus | 2450 MHz ¹⁾ (II rühm / klassi B) |
| Välismõõtmed: | EMS26004O 594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S) |
| Ava mõõtmed | 342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾ |
| Ahju mahutavus | 26 liitrit ²⁾ |
| Pöördalus | ∅ 325 mm, klaas |
| Kaal | umbes 19 kg |
| Ahjuvalgusti lamp | 25 W / 240–250 V |


- ¹⁾ 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 kodus majapidamises.
- ²⁾ Sisevõimsus on arvatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

See ahi vastab direktiivide 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ja 2011/65/EU nõuetele. TEHNILISI ANDMEID VÕIB JÄRJEPIDEVA PARENDUSTÖÖ OSANA ILMA ETTE TEATAMATA MUUTA

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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

TURINYS

| | |
|---|----|
| 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS | 50 |
| 2. PRIETAISO APŽVALGA | 55 |
| 3. VALDYMO SKYDELIS | 56 |
| 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI | 56 |
| 5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS | 58 |
| 6. PROGRAMŲ LENTELĖS | 62 |
| 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS | 67 |
| 8. KĄ DARYTI, JEI | 68 |
| 9. ĮRENGIMAS | 69 |
| 10. SPECIFIKACIJOS | 71 |
| 11. INFORMACIJA APIE POVEIKŲ APLINKAI | 71 |

GERIAUSIEMS REZULTATAMS

Dėkojame, kad pasirinkote šį Electrolux 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.electrolux.com



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



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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

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



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



SVARBU!

**SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS:
ATIDŽIAI PERSKAITYKITE 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.

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, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

Nebandykite keisti krosnelės lemputės patys ar leisti to daryti asmenims, kurie nėra įgalioti ELECTROLUX. Jei sugenda krosnelės lemputė, pasitarkite su platintoju arba kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą.

1.2 Kaip išvengti sproginimo 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.

Įtūrėkite, kad prie durelių nebūtų vaikų, kad jie netyčia nenusidegintų.

1.3 Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



ĮSPĖJIMAS!

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. 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 suaugusiesiems.

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 tiekiamas 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 10 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 keptant 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 sklaidžių. 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 krosneles.

1.5 Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Niekada nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Jei išsilieja skysčio, nedelsdami išjunkite krosnelę, atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir skambinkite į vietinį aptarnavimo centrą. 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. Tai turi daryti įgaliotas ELECTROLUX technikas.

1.6 Kaip išvengti sprogdimo ir staigaus uždvirimo

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 galėtumėte išleisti burbulai.

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

- Prieš šildydami/pakartotinai šildydami išmaišykite skystį.
- Į šildomą skystį patariama įmerkti 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

Išimami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Įtūriokite, kad atidarydami talpyklą, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šėlius 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 nenusidegintumėte.

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

Niekaip nemonifikuokite 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

Nesinaudokite krosnele, jei ji tuščia. Tai gali sugadinti krosnelę. Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, po jomis visada padėkite karščiu 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 vandeniui, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso.



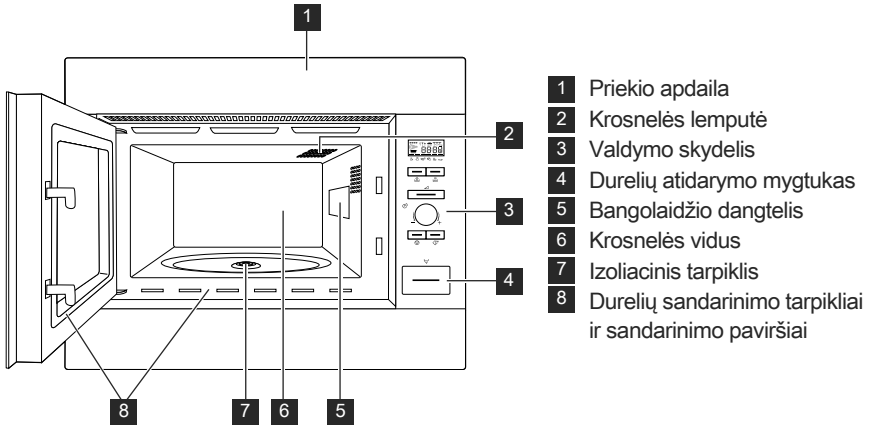
SVARBU!

Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku.

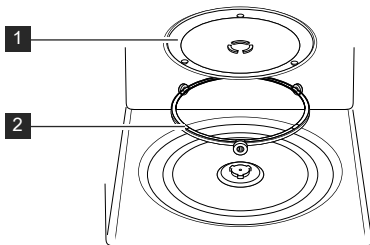
Nei gamintojas, nei platintojas nepriiama atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių.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

2. PRIETAISO APŽVALGA

2.1 Mikrobangų krosnelė



2.2 Priedai

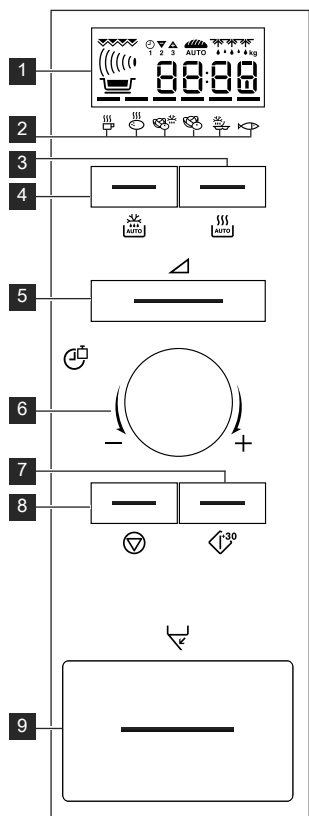


Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
 - 2 Sukamojo padėklo atrama
- Sukamojo padėklo atramą (su izoliaciniu tarpikliu) padėkite ant vidaus pagrindo.
 - 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 Užsisakant priedų platintojui arba vietiniam ELECTROLUX aptarnavimo centrui reikia nurodyti: dalies ir modelio pavadinimą.

3. VALDYMO SKYDELIS



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai



Mikrobangų krosnelė



Laikrodis



Gaminimo etapai



Plius/minus



Automatinis duonos atšildymas



Automatinis atšildymas



Svoris

2 Automatinio gaminimo indikatoriai

3 Automatinio gaminimo mygtukas

4 Automatinio atšildymo mygtukas

5 Galios lygio mygtukas

6 Laikmačio/Svorio rankenėlė

7 Mygtukas Start/+30

8 Mygtukas Stop

9 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Ekonominis režimas

Krosnelė yra nustatyta į ekonomišką režimą (Econ).


1. Įjunkite krosnelę.
2. Ekrane bus rodoma: Econ.
3. Ekrane bus rodoma mažėjanti atskaita nuo 3:00 iki nulio.
4. Pasiekus nulį, krosnelė persijungia į ekonomišką režimą, ir ekranas užgessta.

i Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.


4.2 Laikrodžio nustatymas

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

Pvz.: noėdami nustatyti 11:30 (12 val. laikrodis).


1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: Econ.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką **START/+30** 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 


4. Pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
5. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**, tada pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.


6. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.
7. Ekrane bus rodoma: 
8. Uždarykite dureles.

i **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę galite suklikti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę. Jei paspausite mygtuką **STOP**, laikrodis nebus nustatytas. Ekrane bus rodoma: Econ.

Pvz.: nustatykite 23:30 (24 val. laikrodis).

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: Econ.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką **START/+30** 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 


4. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**. Ekrane bus rodoma: 

5. Pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
6. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**, tada pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
7. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.
8. Ekrane bus rodoma: 
9. Uždarykite dureles.


i **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę galite suklikti pagal ir prieš laikrodžio rodyklę. Jei paspausite mygtuką **STOP**, laikrodis nebus nustatytas. Ekrane bus rodoma: Econ.

4.3 Laiko reguliavimas, kai laikrodis jau nustatytas


Pvz.: nustatykite 11:45.

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką **START/+30** 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

(Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.)

3. Pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
4. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**, tada pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
5. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.
6. Ekrane bus rodoma: 

4.4 Norėdami atšaukti laikrodis ir Econ režimas

1. Atidarykite dureles.
2. Paspauskite ir palaikykite paspaudę paleidimo/greito gaminimo mygtuką **START/+30** 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma: 

(Jei norite pakeisti laikrodį į 24 valandų, dar kartą paspauskite paleidimo / greito gaminimo mygtuką **START/+30**.)

3. Paspauskite gaminimo mygtuką **STOP**.
4. Ekrane bus rodoma: Econ.
5. Uždarykite dureles.
6. Ekrane bus rodoma mažėjanti atskaita nuo 3:00 iki nulio.
7. Pasiekus nulį, krosnelė persijungia į ekonomišką režimą, ir ekranas užgęsta.

4.5 Vaiko saugos užraktas

Krosnelė turi saugos funkciją, kuri neleidžia ja netyčia pasinaudoti vaikui. Nustačius užraktą, neveiks jokia mikrobangų krosnelės dalis, kol užrakto funkcija bus išjungta.

Pvz.: nustatykite vaiko saugos užraktą.

1. Paspauskite ir palaikykite paspaudę **STOP** mygtuką 5 sekundes.
2. Pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir ekrane bus rodoma „LOC“.

i Jei norite išjungti vaiko saugos užraktą, paspauskite ir palaikykite paspaudę **STOP** mygtuką 5 sekundes, pasigirs dvigubas krosnelės signalas ir bus rodomas laikas. Vaiko saugos užrakto negalima nustatyti, jei nenustatytas laikrodis.

5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

5.1 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. |

5.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

5.3 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Krosnelė turi 6 galios lygius.

| 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., kreminiam pyragui ar tešlai). |
| 0 W | Skirta palaikyti/virtuviniam laikmačiui. |

W = VATAS

| Gaminimo laikas | Didinimo vienetas |
|-----------------|-------------------|
| 0–5 min. | 15 sek. |
| 5–10 min. | 30 sek. |
| 10–30 min. | 1 min. |
| 30–90 min. | 5 min. |

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

1. Dukart paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Įveskite laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 2.30.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.



SVARBU!

Jei nepasirinktas galios lygis, automatiškai nustatoma 900 W/ DIDELIS.

- Kai gaminant atidaromos durelės, gaminimo laikas skaitmeniniame ekrane automatiškai sustabdomas. Uždarius dureles ir paspaudus gaminimo mygtuką **START/+30** gaminimo laikas vėl pradedamas skaičiuoti.
- Jei gamindami norite sužinoti **GALIOS LYGIO**, vieną kartą paspauskite galios mygtuką.
- Gamindami galite pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką pasukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę.
- **GALIOS LYGIO** gamindami galite pakeisti paspausdami maitinimo mygtuką.
- Jei gamindami norite atšaukti programą, dukart palieskite sustabdymo mygtuką **STOP**.

5.4 Sumažintas galios lygis

| Gaminimo režimas | Standartinis laikas | Sumažintas galios lygis |
|-------------------|---------------------|---------------------------|
| Mikrobangos 900 W | 20 min. | Mikrobangų krosnelė 630 W |

5.5 Virtuvinis laikmatis

Pvz.: Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 7 kartus.
2. Įveskite laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal/prieš laikrodžio rodyklę, kol bus parodyta 7.00.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.



Jei norite sustabdyti laikmatį, paspauskite sustabdymo mygtuką **STOP**. Jei norite atnaujinti laikmatį, paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**, jei norite išjungti, paspauskite **STOP** dar kartą.

5.6 Pridėkite 30 sekundžių

Tiesioginis paleidimas

Paspaudę gaminimo mygtuką **START/+30** galite iškart 30 sekundžių gaminti naudodami 900 W/DIDELIS mikrobangų galios lygį.



Gaminimo laiko pailginimas

Paspaudę mygtuką krosnei veikiant, gaminimo laiką galite pailginti kelis kartus po 30 sekundžių.






Šios funkcijos negalite naudoti automatinio gaminimo ar automatinio atšildymo režimais.

5.7 Plus ir minus

PLIUS  ir **MINUS**  leidžia sumažinti arba padidinti gaminimo laiką, naudojant automatines programas.

Pvz.: Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Sukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.
3. Vieną kartą paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką, kad pasirinktumėte **PLIUS**  nustatymą.
4. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.

- i** Jei norite atšaukti **PLIUS/MINUS**, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 3 kartus.
Jei pasirinksite **PLIUS**, ekrane bus rodoma  .
Jei pasirinksite **MINUS**, ekrane bus rodoma  .

5.8 Gaminimas keliais etapais

Naudojantis mikrobangomis galima užprogramuoti iki 3 etapų (daugiausia).

Pvz.: jei norite gaminti:





- 1 etapas: 5 minutės 900 W
- 2 etapas: 16 minutės 270 W

1. Vieną kartą paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Įveskite norimą laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 5.00.
3. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 4 kartus.
4. Įveskite norimą gaminimo laiką sukdami **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol pasirodys 16.00.
5. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.

Krosnelė gamins 5 minutes esant 900 W galiai, o tada 16 minučių esant 270 W galiai.

5.9 Automatinis gaminimas ir automatinis atšildymas

Automatinio gaminimo ir automatinio atšildymo režimais automatiškai nustatomas tinkamas gaminimo režimas ir trukmė. Galite rinktis iš 6 automatinio gaminimo ir 2 automatinio atšildymo meniu.














| Maistas | Simbolis |
|------------------------|---|
| Gėrimas |  |
| Virtos/neluptos bulvės |  |
| Šaldytos daržovės |  |
| Šviežios daržovės |  |
| Šaldyti patiekalai |  |
| Įtvies filė su padažu |  |
| Mėsa/žuvis/paukštiena |  |
| Duona |  |







Pvz.: pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

1. Pasirinkite reikiamą meniu, dukart paspausdami **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Sukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kol bus parodyta 0.3.
3. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.

- i** Kai reikia atlikti kokį nors veiksmą (pvz., apversti maistą), krosnelė išjungiama ir pasigirsta skambutis, o ekrane mirksi likęs gaminimo laikas ir indikatorius. Jei norite tęsti gaminimą, paspauskite paleidimo/greito gaminimo mygtuką **START/+30**. Automatinio gaminimo/atšildymo pabaigoje programa automatiškai sustos. Pasigirs skambutis ir ims mirksėti gaminimo simbolis. Po 1 minutės ir pasigirdus priminimo signalui bus parodytas laikas.

6. PROGRAMŲ LENTELĖS

| Automatinis gaminimas | Svoris (Didinimo Vienetas)/ Reikmenys | Mygtukas | Procedūra |
|---|---|--|---|
| Gėrimas (arbata/kava)  | 1–6 puodeliai 1 puodelis=200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Padėkite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. |
| Virtos ir neluptos bulvės  | 0,2–1,0 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Sudėkite virtas arba neluotas bulves į dubenį. Įpilkite reikiamą kiekį vandens (100 g), maždaug 2 valg. š. ir įdėkite šiek tiek druskos. Uždenkite dangčiu. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. |
| Šaldytos daržovės  | 0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> 100 g įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) Uždenkite dangčiu. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. <p> Jei šaldytos daržovės sulipusios, šildykite jas neautomatiniu būdu.</p> |
| Šviežios daržovės  | 0,1–0,8 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Supjaustykite mažais gabalėliais, pvz., juostelėmis, kubeliais ar griežinėliais. 100 g. įpilkite 1 valg. š. vandens ir druskos pagal skonį. (Grybams vandens papildomai nereikia.) Uždenkite dangčiu. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min. |
| Šaldyti patiekalai (maišomi)  | 0,3–1,0 kg (100 g) Dubuo su dangčiu |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Sudėkite maistą į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą. Įpilkite šiek tiek skysčio, jei rekomenduoja gamintojas. Uždenkite dangčiu. Šildykite be dangčio, jei taip nurodyta gamintojo. Pasigirdus skambučiui pamaišykite ir iš naujo uždenkite. Baigę gaminti, pamaišykite ir palikite pastovėti maždaug 2 min. |
| Žuvies filė su padažu  | 0,5–1,5 kg ¹⁾ (100 g) Keptuvas ir mikrobangų krosnelės maistinė plėvelė |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Ūr. „Žuvies filė su padažu“ receptus. <p>¹⁾ Bendras sudedamųjų dalių svoris.</p> |

| Automatinis atšildymas | Svoris (didinimo vienetas)/reikmenys | Mygtukas | Eiga |
|--|--------------------------------------|--|---|
| Mėsa/žuvis/paukštiena  (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės) | 0,2–1,0 kg (100 g) Kepimo indas I |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis. <p> Netinka neišdorotai paukštienai.</p> |
| Duona   | 0,1–1,0 kg (100 g) Kepimo indas |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1.0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils. |

- Atvėsintas maistas gaminamas nuo 5 °C, šaldytas maistas gaminamas nuo -18 °C.
- [veskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.
- Jei maisto svoris didesnis ar mažesnis nei automatinio gaminimo ir atšildymo lentelėse nurodytas svoris/kiekis, gaminkite neautomatiniu būdu.
- Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Patikrinkite, ar pagamintas maistas nėra labai karštas.
- Pasinaudojus mikrobangų krosnele, gali įsijungti aušinimo ventiliatorius.
- Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.
- Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

Automatinio gaminimo receptai

| Žuvies filė su pikantišku padažu | | | |
|---|---------------|-------------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 140 g | 280 g | 420 g | konservuotų pomidorų (nusaustintų) |
| 50 g | 100 g | 150 g | kukurūzų |
| 5 g | 10 g | 15 g | aitriųjų paprikų padažo |
| 15 g | 30 g | 45 g | svogūno (smulkiai supjaustyto) |
| 1 arbat. š. | 1–2 arbat. š. | 2 arbat. š. | raudono vyno acto |
| | | | garstyčių, čiobrelių ir aitriosios paprikos |
| 250 g | 500 g | 750 g | žuvies filė |
| | | | druskos |

1. Sumaišykite sudedamąsias padažo dalis.
2. Sudėkite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
3. Užpilkite ant žuvies filė padažo.
4. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinktą automatinis gaminimas, „Žuvies filė su padažu“.
5. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

| Žuvies filė su kario padažu | | | |
|------------------------------------|--------|--------|------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 250 g | 500 g | 750 g | žuvies filė |
| | | | druskos |
| 50 g | 100 g | 150 g | banano (supjaustyto) |
| 200 g | 400 g | 600 g | pagaminto kario padažo |

1. Sudėkite žuvies filė į apvalų keptuvą, kad plonesnės dalys būtų arčiau centro, ir pabarstykite druska.
2. Išdėliokite ant žuvies filė banano griežinėlius ir užpilkite pagaminto kario padažo.
3. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele ir gaminkite pasirinktą automatinis gaminimas, „Žuvies filė su padažu“.
4. Baigę gaminti, palikite pastovėti maždaug 2 min.

Gaminimo lentelės


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

¹⁾ atvėsinto

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas | Palaikymo laikas -min.- |
|--|---------------|-----------------|------------------|--|-------------------------------|
| Guliašas | 500 | 270 W | 8-10 | praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite | 10-30 |
| Pyragas, 1 gabalėlis | 150 | 90 W | 1-3 | įdėkite į kepimo indą | 5 |
| Uogos, pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos | 250 | 270 W | 3-5 | tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite | 5 |

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

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -min.- | Būdas | Palaikymo laikas -min.- |
|--|---------------|-----------------|------------------|--|-------------------------------|
| Kepsniai (kiauliena, veršiena, aviena) | 1000 | 630 W | 34-38 | pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į negilų kepimo indą, apverskite praėjus pusei kepimo laiko. | 10 |
| Jautienos kepsnys (vidutiniškai iškeptas) | 1000 | 630 W | 20-24 | pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į negilų kepimo indą, apverskite praėjus pusei kepimo laiko. | 10 |
| Žuvies filė | 200 | 900 W | 4-6 | pagal skonį pagardinkite prieskoniais, sudėkite į kepimo indą, uždenkite | 3 |

 Lentelėje nurodyta trukmė tik rekomendacinio pobūdžio, ji gali skirtis dėl temperatūros, vaisių kokybės ir svorio.

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

PERSPĖJIMAS!

VALYDAMI BET KURIAŲ 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 sausu rankšluosčiu.

Valdymo skydelis

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

Krosnelės vidus

Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio.

Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprisiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnlei.

Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nusauskite 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 paviršius; dėl to stiklas gali skilti.

SVARBU!

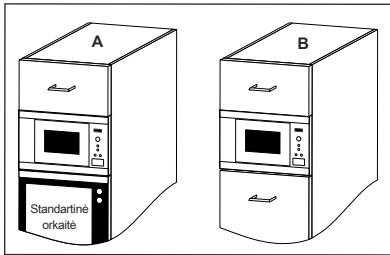
Negalima naudoti garinio valiklio.

8. KĄ DARYTI, JEI

| Problema | Patikrinkite, ar... |
|---|---|
| Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai? | <ul style="list-style-type: none"> Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Neveikia mikrobangų režimas? | <ul style="list-style-type: none"> Durėlės uždarytos tinkamai. Durėlių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. Paspaustas gaminimo mygtukas START/+30. |
| Sukamasis padėklas nesisuka? | <ul style="list-style-type: none"> Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. Indai telpa ant sukamojo padėklo. Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukstis. Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra. |
| Mikrobangų krosnelė neišsijungia? | <ul style="list-style-type: none"> Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą. |
| Neveikia vidaus apšvietimas? | <ul style="list-style-type: none"> Kreipkitės į vietinį ELECTROLUX aptarnavimo centrą. Vidaus apšvietimo lemputę gali pakeisti tik išmokyti aptarnavimo ELECTROLUX centro technikai. |
| Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau? | <ul style="list-style-type: none"> Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. Nustatykite didesnę galios parametą. |

9. ĮRENGIMAS

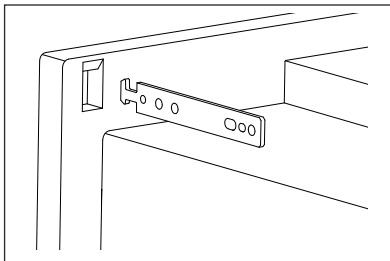
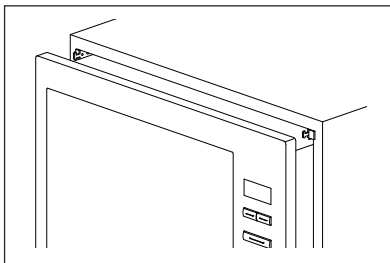
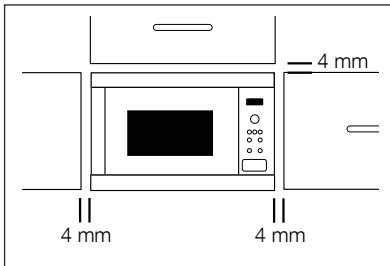
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



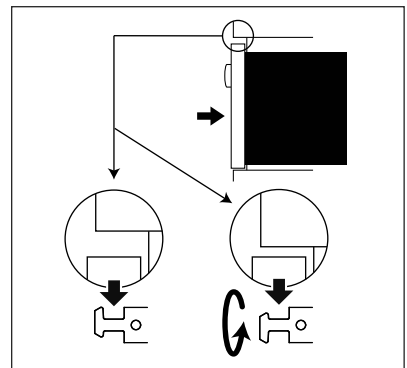
| Padėtis | Nišos dydis | | |
|---------|-----------------|---|---|
| | P | G | A |
| A | 562 x 550 x 450 | | |
| B | 562 x 500 x 450 | | |

Matmenys (mm)

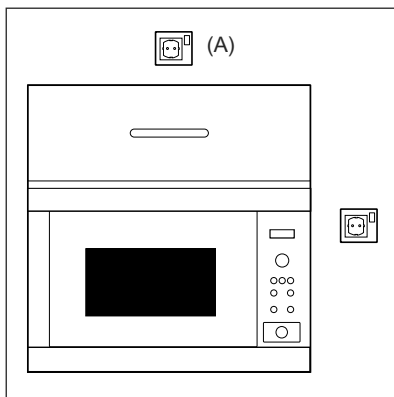
9.1 Prietaiso įrengimas



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



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 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 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 kokią kitą skystį.

9.3 Elektrinės jungtys



ISPĖJIMAS!

ŠI PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI

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

Jei prietaiso kištukas netinka lizdui, jums reikia paskambinti į vietinę paslaugų agentui.

10. SPECIFIKACIJOS


| | |
|---------------------------------------|--|
| Kintamosios srovės įtampa | 230 V, 50 Hz, vienfazė |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo | Mažiausia 10 A |
| Reikiama kintamosios srovės galia: | |
| | Mikrobangos 1.3 kW |
| Išeinamoji galia: | Mikrobangos 900 W (IEC 60705) |
| Mikrobangų dažnis | 2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė) |
| Išorės matmenys: | EMS26004O 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G) |
| Vidaus matmenys | 342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) ²⁾ |
| Krosnelės talpa | 26 litrų ²⁾ |
| Sukamasis padėklas | ø 325 mm stiklas |
| Svoris | maždaug 19 kg |
| Krosnelės lemputė | 25 W / 240–250 V |

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


Ši krosnelė atitinka direktyvų 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ir 2011/65/EU reikalavimus.

SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

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.

SATURS

| | |
|---|----|
| 1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI | 73 |
| 2. IERĪCES PĀRSKATS | 78 |
| 3. VADĪBAS PANELIS | 79 |
| 4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES | 79 |
| 5. MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA | 81 |
| 6. PROGRAMMU TABULAS | 85 |
| 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA | 90 |
| 8. KO DARĪT, JA | 91 |
| 9. UZSTĀDĪŠANA | 92 |
| 10. TEHNISKIE DATI | 94 |
| 11. VIDES INFORMĀCIJA | 94 |

IZCILIEM REZULTĀTIEM

Paldies, ka izvēlējāties šo Electrolux produktu. Tas ir radīts, lai nodrošinātu nevainojumu sniegumu daudzgu 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.electrolux.com



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



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

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



SVARĪGI!

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

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, **NEVERIET VALĀ 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 atvērumu, 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.

1.1 Lai izvairītos no savainojumu gūšanas



BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi.

Pirms lietošanas pārbaudiet:

a) Durvis; pārliecinieties, 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 pats nomainīt krāsns lampu un neļaujiet to darīt nevienam citam, kam ELECTROLUX nav devis šādu atļauju. Ja krāsns lampa neiedegas, sazinieties ar pārdevēju vai vietējo ELECTROLUX klientu apkalpošanas centru.

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.

Sargājiet bērnus no durvīm, lai tie neapdedzinātos.

1.3 Lai bērni nelietotu krāsni nepiemērotā veidā



BRĪDINĀJUMS!

Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Ierīces tuvumā bez uzraudzības neatstājiet 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 mājstāvēniecībā 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 ēdienes, izraisot ugunsgrēku. Elektrības kontaktlīdzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Jānodrošina 230 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 10 A sadales elektrolinijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi. Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Neovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsnī 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 ēdienu vai citus priekšmetus krāsnī. Pirms krāsnī ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai pārliecinātos, ka krāsnis 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 elektrokardiosimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsni.

1.5 Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

Nekādā gadījumā neatvienojiet ārējo korpusu. Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdžu atverēs vai ventilācijas atverēs. Izšļakstīšanās gadījumā nekavējoties izslēdziet krāsni, atvienojiet strāvas padevi un sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru. Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa eļai krāsnī aizmugures augšpusē.

Ja bojāts šīs ierīces strāvas padeves vads, tas jānoņem pret īpašu vadu. Šo maiņu drīkst veikt tikai autorizēts ELECTROLUX klientu apkalpošanas tehniķis.

1.6 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas varīšanās

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 burbuli varētu izklūt 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 stienīti vai līdzīgu piederumu.
- Lai izvairītos no aizkavētas vārīšanās izvirduma, pēc gatavošanas laika beigām ļaujiet šķidrumam palikt krāsni 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 cimdus. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīņus ēdiena gatavošanai krāsni 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 sagrieziet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

Neatbalstieties krāsns durvīs un nešūpoieties tajās. Nespēlējieties 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. Tas var izraisīt krāsns bojājumus. Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnināšanai, vai paškaršējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgu 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.



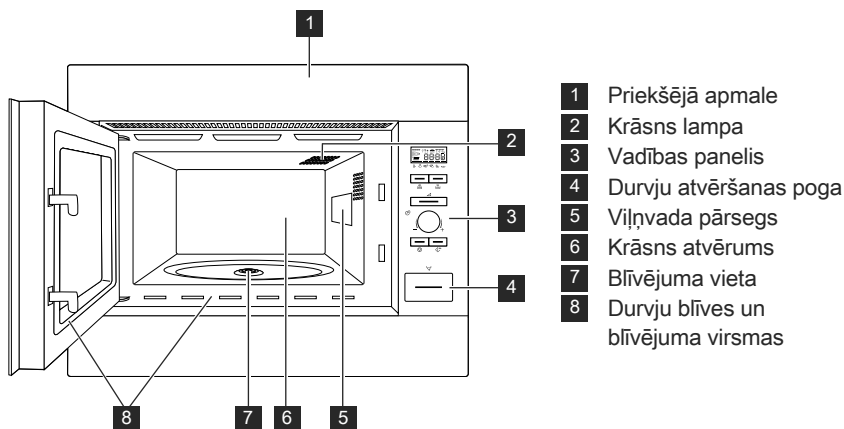
SVARĪGI!

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

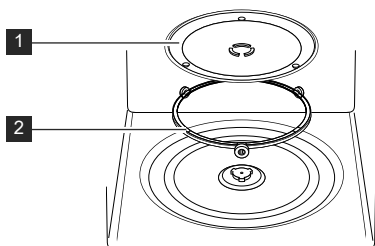
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēmi un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu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

2. IERĪCES PĀRSKATS

2.1 Mikroviļņu krāsns



2.2 Piederumi



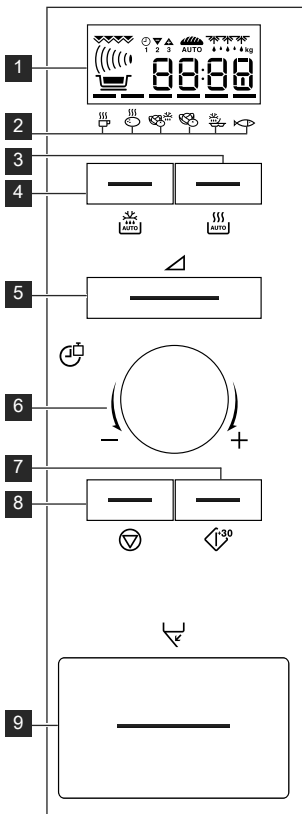
Pārlicinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
- 2 Rotējošās pamatnes balsts

- Levietojiet rotējošās pamatnes balstu bļivējuma vietā atveres apakšdaļā.
- 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 piederumus, norādiet divas lietas: daļas nosaukumu un modeļa nosaukumu savam pārdevējam vai vietējam ELECTROLUX pilna servisa pārstāvim.

3. VADĪBAS PANELIS



1 Digitā displeja indikatori



Mikroviļņi



Pulkstenis



Ēdiena gatavošanas pakāpes



Plus/Minus



Automātiski atkausēt maizi



Automātiski atkausēt



Svars

2 Automātiskās gatavošanas indikatori

3 Automātiskās gatavošanas poga

4 Automātiskās atkausēšanas poga

5 Jaudas līmeņa poga

6 Taimera/Svara poga

7 Start/+30 poga

8 Stop poga

9 Durvju atvēršanas poga

4. DARBĪŠBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Econ režīms

Krāsnij ir iestatīts 'energy save' režīms ('Econ').

1. Pievienojiet strāvas padevi krāsnij.
2. Displejā būs redzams: Econ.
3. Displejā tiks skaitīts laiks no 3:00 līdz nullei.
4. Sasniedzot nulli, krāsns pāriet Econ režīmā un displejs nodziest.



Lai atceltu Econ režīmu, ir jāiestata pulkstenis.


4.2 Pulksteņa iestatīšana

Krāsnij ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

Piemērs: Pulksteņa iestatīšana uz 11:30 (12 stundu pulkstenis).




1. Atveriet durvis.
2. Displejā būs redzams: Econ.
3. Nospiediet un turiet **START/+30** pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: ° 12H

4. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.

5. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
6. Nospiediet **START/+30** pogu.
7. Pārbaudiet displeju: 
8. Aizveriet durvis.

i Jūs varat pagriezt **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā un pretēji. Ja nospiedīsiet **STOP** pogu, pulkstenis netiks iestatīts. Displejā būs redzams: Econ.


Piemērs: Pulksteņa iestatīšana uz 23:30 (24 stundu pulkstenis).

1. Atveriet durvis.
2. Displejā būs redzams: Econ.
3. Nospiediet un turiet **START/+30** pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: 
4. Nospiediet **START/+30** pogu. Displejā būs redzams: 
5. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.
6. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
7. Nospiediet **START/+30** pogu.
8. Pārbaudiet displeju: 
9. Aizveriet durvis.

i Jūs varat pagriezt **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju virzienā un pretēji. Ja nospiedīsiet **STOP** pogu, pulkstenis netiks iestatīts. Displejā būs redzams: Econ.


4.3 Pulksteņa regulēšana pēc iestatīšanas

Piemērs: Pulksteņa iestatīšana uz 11:45.


1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet **START/+30** pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: 

(Lai pārslēgtu pulksteni uz 24 stundām, vēlreiz nospiediet **START/+30** pogu.)

3. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai iestatītu stundu.

4. Vienreiz nospiediet **START/+30** pogu un pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, lai pielāgotu laiku minūtēs.
5. Nospiediet **START/+30** pogu.
6. Pārbaudiet displeju: 

4.4 Lai atceltu pulksteni un kas Econ režīmū

1. Atveriet durvis.
2. Nospiediet un turiet **START/+30** pogu 5 sekundes. Atskanēs pīkstiens. Displejā būs redzams: 

(Lai pārslēgtu pulksteni uz 24 stundām, vēlreiz nospiediet **START/+30** pogu.)

3. Nospiediet **STOP** pogu.
4. Displejā būs redzams: Econ.
5. Aizveriet durvis.
6. Displejā tiks skaitīts laiks no 3:00 līdz nullei.
7. Sasniedzot nulli, krāsns pāriet Econ režīmā un displejs nodziest.

4.5 Bērnu piekļuves bloķētājs

Krāsniņ ir drošības iespēja, kas neļauj bērnam nejauši iedarbināt krāsni. Iestatot bloķētāju, mikroviļņu krāsns nedarbosies, līdz tiks atcelta bloķēšanas iespēja.

Piemērs: Lai iestatītu bērnu piekļuves

1. Nospiediet un turiet **STOP** pogu 5 sekundes.
2. Divreiz atskanēs pīkstiens, un displejā parādīsies 'LOC'.

i Lai atceltu bērnu piekļuves bloķētāju, nospiediet un turiet **STOP** pogu 5 sekundes, divreiz atskanēs pīkstiens, un displejā parādīsies laiks. Bērnu drošības slēdzi nevar aktivizēt, ja nav iestatīts pulkstenis.

5. MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

5.1 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 ieplaisāt. |
| Metāls | ✗ | Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirksteļo un var izraisīt ugunsgrēku. |
| Plastmasa/ polistirols, piemēram, ātro uzkodu trauki | ✓ | Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu. |
| Saldēšanas/ cepšanas maisiņi | ✓ | Sadurstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārlicinieties, 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 dvielī | ✓ | Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku. |
| Salmu un koka trauki | ✓ | Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku. |
| Otrreiz pārstrādātais papīrs un avīzes | ✗ | Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirksteļošanu un var izraisīt ugunsgrēku. |

5.2 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 krāsni vienāda izmēra gabalus. |
| Pārtikas produktu temperatūra | Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievāriņumu 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. ⚠ SVARĪGI! olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsni, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsni ir beidzies, piemēram, bez čaumas vāriņas un cieti vāriņas olas. |
| Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet | Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgriezt un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu. |
| Atstājiet | Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu. |
| Aizklājiet | Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārnus. |

5.3 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi.

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

W = VATS

| Gatavošanas laiks | Palielināšanas vienība |
|-------------------|------------------------|
| 0–5 minūtes | 15 sekundes |
| 5-10 minūtes | 30 sekundes |
| 10-30 minūtes | 1 minūte |
| 30-90 minūtes | 5 minūtes |

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

1. Divreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju virzienā/pretēji pulksteņrādītāju virzienam, līdz parādās 2.30.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.



SVARĪGI!

Ja jaudas līmenis nav izvēlēts, automātiski tiek iestatīta 900 W/AUGSTA.

5.4 Samazinātais jaudas līmenis

| Gatavošanas režīms | Standarta laiks | Samazinātais jaudas līmenis |
|--------------------|-----------------|-----------------------------|
| Mikroviļņi 900 W | 20 minūtes | Mikroviļņi 630 W |

5.5 Virtuves taimeris

Piemērs: Lai iestatītu virtuves taimeris uz 7 minūtēm.

1. 7 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju virzienā/pretēji pulksteņrādītāju virzienam, līdz parādās 7.00.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.



Lai apstādinātu taimeris, nospiediet **STOP** pogu. Lai atsāktu taimeris, nospiediet **START/+30**, lai izietu - vēlreiz nospiediet **STOP**.

- Ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, gatavošanas laiks digitālajā displejā automātiski apstājas. Gatavošanas laika atskaite sākas no jauna pēc tam, kad ir aizvērtas durvis un nospiesta **START/+30** poga.
- Ja vēlaties uzzināt jaudas līmeni gatavošanas laikā, vienreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
- Jūs varat palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu.
- Gatavošanas laikā jaudas līmeni var mainīt, nospiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
- Lai atceltu programmu gatavošanas laikā, divreiz nospiediet **STOP** pogu.

5.6 Pievienot 30 sekundes

Tūlītējā sākšana

Jūs varat tūlīt sākt gatavot ar 900 W/AUGSTU mikroviļņu jaudas līmeni 30 sekunžu garumā, nospiežot **START/+30** pogu.

Gatavošanas laika palielināšana

Jūs varat palielināt gatavošanas laiku par vairākiem 30 sekunžu posmiem, krāsns darbības laikā nospiežot pogu.



Šo funkciju nevar izmantot automātiskās gatavošanas vai automātiskās atkausēšanas laikā.

5.7 Plus un minus

PLUS ▲ un **MĪNUS** ▼ funkcija ļauj samazināt vai palielināt gatavošanas laiku, izmantojot automātiskās programmas.

Piemērs: Lai pagatavotu 0,3 kg labi izvārītu kartupeļu.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** pogu.
2. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, līdz displejā parādās 0.3.
3. Vienreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu **PLUS** ▲ regulējumu.
4. Nospiediet **START/+30** pogu.

i Lai atceltu **PLUS/MĪNUS**, 3 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu. Atlasot **PLUS**, displejā parādīsies ▲. Atlasot **MĪNUS**, displejā parādīsies ▼.

5.8 Gatavošana vairākos posmos

Izmantojot mikroviļņus, iespējams ieprogrammēt 3 posmu (maksimums) secību.

Piemērs: Lai gatavotu:

1. posms: 5 minūtes 900 W
 2. posms: 16 minūtes 270 W
1. Divreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
 2. Ievadiet vēlamo laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 5.00.
 3. 4 reizes nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
 4. Ievadiet vēlamo gatavošanas laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulkstenrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 16.00.
 5. Nospiediet **START/+30** pogu.

Krāns 5 minūtes gatavos ar 900 W jaudu un tad 16 minūtes ar 270 W jaudu.

5.9 Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas

Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas funkcijas automātiski iestata pareizo gatavošanas režīmu un laiku. Jūs varat izvēlēties no 6 automātiskās gatavošanas un 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.













| Pārtikas produkts | Simbols |
|------------------------------------|---|
| Dzērieni |  |
| Vārīti kartupeļi/Kartupeļi ar mizu |  |
| Saldēti dārzeņi |  |
| Svaigi dārzeņi |  |
| Saldētas gatavās maltītes |  |
| Zivs fileja ar mērci |  |
| Gaļa/zivis/putnu gaļa |  |
| Maize |  |






Piemērs: Lai pagatavotu 0,3 kg vārītu kartupeļu, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Atlasiet vajadzīgo izvēlni, divreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS** pogu.
2. Pagrieziet **TAIMERA/SVARA** pogu, līdz displejā parādās 0.3.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.

i Kad nepieciešams veikt kādu darbību (piemēram, apgriezt ēdienu), tiek pārtraukta krāsns darbība, ir dzirdama zvana skaņa un displejā mirgo atlikušais gatavošanas laiks un indikators. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet **START/+30** pogu. Automātiskās gatavošana/atkausēšanas laika beigās programma automātiski apstāsies. Atskanēs zvans, un mirgos gatavošanas simbols. Pēc 1 minūtes un atgādinājuma signāla parādīsies dienas laiks.

6. PROGRAMMU TABULAS

| Automātiskā gatavošana | Svars (palielināšanas vienība)/Trauki | Poga | Process |
|---|---|--|---|
| Dzērieni (Tēja/Kafija)  | 1-6 krūzes 1 krūze=200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Novietojiet krūzi uz rotējošās virsmas malas. |
| Vārīti kartupeļi un kartupeļi ar mizu  | 0,1-1,0 kg (100 g) Bļoda un vāks |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet vārītos kartupeļus vai kartupeļus ar mizu bļodā. Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu (uz 100 g), apmēram 2 ēdamkarotes, un nedaudz sāls. Uzlieciet vāku. Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min. |
| Saldēti dārzeņi  | 0,1-0,8 kg (100 g) Bļoda un vāks |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.) Uzlieciet vāku. Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas atstājiet uz apmēram 2 minūtēm. <p>i Ja saldēti dārzeņi ir sasaluši kopā, gatavojiet manuāli.</p> |
| Svaigi dārzeņi  | 0,1-0,8 kg (100 g) Bļoda un vāks |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Sagrieziet mazos gabaliņos, piemēram, strēmeliņos, kubiciņos vai šķēlēs. Pievienojiet 1 ēdamkaroti ūdens uz 100 g un sāli pēc vēlēšanās. (Sēnēm nav nepieciešams papildu ūdens.) Uzlieciet vāku. Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min. |
| Saldētas gatavās maltītes (maisāmas)  | 0,3-1,0 kg (100 g) Bļoda un vāks |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet ēdienu mikroviļņiem piemērotā traukā. Pievienojiet šķidrumu, ja ražotājs ir ieteicis. Uzlieciet vāku. Gatavojiet bez vāka, ja tā norādījis ražotājs. Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas apmaisiet un atstājiet uz apmēram 2 minūtēm. |
| Zivs fileja ar mērci  | 0,5 -1,5 kg ¹⁾ (100 g) Sautējamais trauks un mikroviļņu pārtikas plēve |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Skatiet "Zivs filejas ar mērci" <p>¹⁾ Kopējais sastāvdaļu svars.</p> |

| Automātiskā atkausēšana | Svars (palielināšanas vienība)/Trauki | Poga | Darbības |
|--|---|--|--|
| Gaļa/zivis/putnu gaļa  (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stīlbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas) | 0,2-1,0 kg (100 g) Sekls cepamtrauks |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliel. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušānai. • Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas. <p> Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.</p> |
| Maize  | 0,1-1,0 kg (100 g) Sekls cepamtrauks |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Izkārtējiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtējiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušānai. |

- Atdzesēti pārtikas produkti tiek gatavoti no 5 °C, saldēti pārtikas produkti tiek gatavoti no -18 °C.
- Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru.
- Pārtikas produktiem, kas sver vairāk vai mazāk kā Automātiskās gatavošanas un atkausēšanas tabulās norādītais svars/daudzums, izmantojiet manuālas darbības.
- Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Pārbaudiet, vai ēdiens pēc gatavošanas ir verdošs.
- Pēc mikroviļņu režīma var ieslēgties dzesēšanas ventilators.
- Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā.
- Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.

Receptes automātiskajai gatavošanai

| Zivs fileja ar pikantu mērci | | | |
|-------------------------------------|----------|----------|---|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 175 g | 350 g | 525 g | konservētu tomātu (nosusinātu) |
| 50 g | 100 g | 150 g | kukurūzas |
| 5 g | 10 g | 15 g | čili mērce |
| 15 g | 30 g | 45 g | sīpolu (sasmalcinātu) |
| 1 tējķ | 1-2 tējķ | 2-3 tējķ | sarkanvīna etiķa |
| | | | sinepes, timiāns un ass sarkanais čili pipars |
| 250 g | 500 g | 750 g | zivs filejas |
| | | | sāls |

1. Samaisiet mērce sastāvdaļas.
2. Ielieciet zivs fileju apaļā sautējamā traukā ar tievajiem galiem uz vidu un pārkaisiet ar sāli.
3. Uzlejiet mērci uz zivs filejas.
4. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un gatavojiet automātiskās gatavošanas režīmā "Zivs fileja ar mērci".
5. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

| Zivs fileja ar karija mērci | | | |
|------------------------------------|--------|--------|---------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 250 g | 500 g | 750 g | zivs filejas |
| | | | sāls |
| 50 g | 100 g | 150 g | banāna (sagriezta) |
| 200 g | 400 g | 600 g | gatava karija mērce |

1. Ielieciet zivs fileju apaļā sautējamā traukā ar tievajiem galiem uz vidu un pārkaisiet ar sāli.
2. Pārklājiet zivs fileju ar banānu un gatavo karija mērci.
3. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un gatavojiet automātiskās gatavošanas režīmā "Zivs fileja ar mērci".
4. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.

Gatavošanas tabulas

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

¹⁾ no atdzesēta stāvokļa

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

| Pārtikas produkts | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|-------------------|--------------|---------------|-------------|-------------------------------------|------------------------|
| Zivs fileja | 300 | 900 W | 9-11 | pārklājiet | 2 |
| Viena maltīte | 400 | 900 W | 8-10 | pārklājiet, apmaisiet pēc 6 minūtēm | 2 |

| Pārtikas produkts | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|---|--------------|---------------|-------------|---|------------------------|
| Cepeši (cūkgaļa, teļa gaļa vai jēra gaļa) | 1000 | 630 W | 34-38 | pievienojiet garšvielas pēc garšas, ielieciet seklā cepamtraukā, cepšanās procesa vidū apgrieziet otrādi. | 10 |
| Rostbīfs (vidēji cepts) | 1000 | 630 W | 20-24 | pievienojiet garšvielas pēc garšas, ielieciet seklā cepamtraukā, cepšanās procesa vidū apgrieziet otrādi. | 10 |
| Zivs fileja | 200 | 900 W | 4-6 | pievienojiet garšvielas, ielieciet seklā cepamtraukā, pārklājiet | 3 |

i Tabulā norādītie laiki ir vadlīnijas, kas var mainīties atkarībā no pārtikas produktu sasaldēšanas temperatūras, kvalitātes un svara.

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

Krāns ārējās virsmas

Krāns 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 ūdenī samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

Krāns iekšējās virsmas

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

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

Krāns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.

Rotējošā pamatne un tās balsts

Izņemiet no krāns 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. Krāns durvju stikla tīrīšanai nedrīkst izmantot ļoti abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

SVARĪGI!

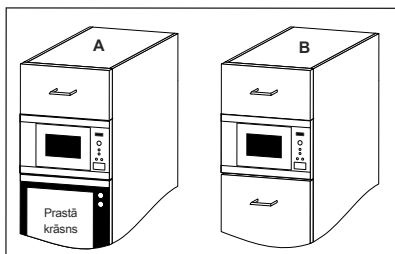
Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

8. KO DARĪT, JA

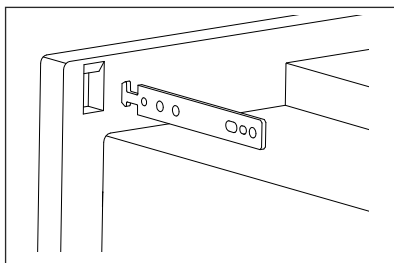
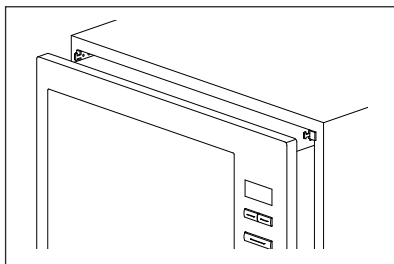
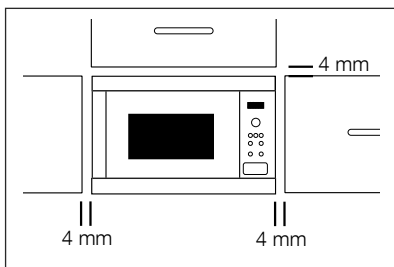
| Problēma | Rīcība... |
|--|--|
| Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. • Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. • Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Nedarbojas mikroviļņu režīms? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. • Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. • Pārbaudiet, vai nav nospiesta START/+30 poga. |
| Negriežas rotējošā virsma? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. • Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. • Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. • Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas. |
| Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni? | <ul style="list-style-type: none"> • Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. • Sazinieties ar pilnvaroto ELECTROLUX servisa pārstāvi. |
| Nedarbojas iekšējais apgaismojums? | <ul style="list-style-type: none"> • Sazinieties ar pilnvaroto ELECTROLUX servisa pārstāvi. Iekšējā apgaismojuma spuldzi drīkst nomainīt tikai ELECTROLUX apmācīts tehniķis . |
| Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš? | <ul style="list-style-type: none"> • Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). • Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. • Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni. |

9. UZSTĀDĪŠANA

Mikrovilņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



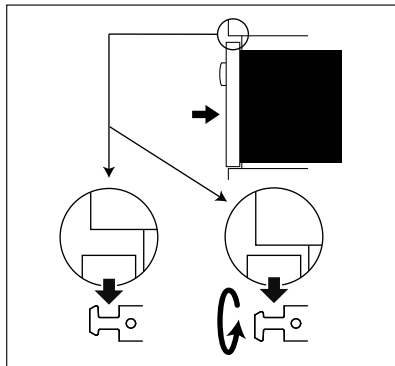
9.1 Ierīces uzstādīšana



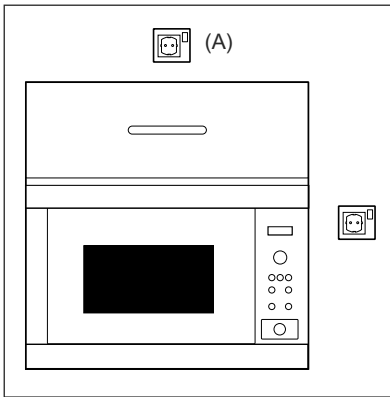
| Pozīcija | Nišas izmēri | | |
|----------|-----------------|----|---|
| | P | Dz | A |
| A | 562 x 550 x 450 | | |
| B | 562 x 500 x 450 | | |

Izmēri (mm)

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. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskvērusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).



9.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 230 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 10 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 elektrotīklam



BRĪDINĀJUMS!
ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ

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

Ja ierīcei uzstādītā kontaktdakša nav piemērota pieejamajai kontaktrozetei, jums ir jāizsauc pilnvaroto servisa pārstāvi.


10. TEHNISKIE DATI

| | |
|--|---|
| Maiņstrāvas tīkla spriegums | 230 V, 50 Hz, vienfāzes |
| Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem | Minimālais 10 A |
| Nepieciešamā maiņstrāvas jauda: Mikroviļņi | 1.3 kW |
| Izejas jauda: Mikroviļņi | 900 W (IEC 60705) |
| Mikroviļņu frekvence | 2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase) |
| Ārējie izmēri: EMS26004O | 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz) |
| Iekšējie izmēri | 342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾ |
| Krāns ietilpība | 26 litri ²⁾ |
| Rotējošā pamatne | ø 325 mm, stikla |
| Svars | apt. 19 kg |
| Krāsns lampa | 25 W/240–250 V |


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

Šī plīts atbilst direktīvu 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC un 2011/65/EU prasībām. TEHNISKIE DATI VAR TIKT MAINĪTI BEZ BRĪDINĀJUMA, KAS IR DAĻA NO NEPĀRTRAUKTO UZLABOJUMU PROCESA

11. VIDES INFORMĀCIJA

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbol . 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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

OBSAH

| | |
|--|-----|
| 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 96 |
| 2. POPIS SPOTŘEBIČE | 101 |
| 3. OVLÁDACÍ PANEL | 102 |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM | 102 |
| 5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY | 104 |
| 6. TABULKY PROGRAMŮ | 108 |
| 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ | 113 |
| 8. CO DĚLAT KDYŽ | 114 |
| 9. INSTALACE | 115 |
| 10. TECHNICKÉ ÚDAJE | 117 |
| 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ | 117 |

PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

Děkujeme vám za výběr tohoto výrobku společnosti Electrolux. 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.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.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 nádoby, 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.

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 vyměnit osvětlení ohřívacího prostoru, ani to nedovolte nikomu jinému kromě osoby autorizované ELECTROLUX. Pokud přestane osvětlení ohřívacího prostoru fungovat, obraťte se na svého prodejce ELECTROLUX nebo servisní středisko.

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.

Popáleninám se vyhnete 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 trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.

1.3 Zamezení nesprávnému použití dětmi



VAROVÁNÍ!

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. 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 prostředích; 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 230 V, 50 Hz a minimálně 10 A pojistku v distribučním vedení nebo 10 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 nádoby 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 tipy uvedené v tomto návodu k obsluze. Troubu nespouštějte s otevřenými dvířky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dvířek. Pokud je mezi těsněním dvířek a těsnícími 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. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti. 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 autorizovaný ELECTROLUX technik.

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 unikat bubliny.

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

- Před ohříváním/opakovaným ohříváním tekutinu zamíchejte.
- Doporučujeme vložit do ohřívání 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 používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, 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 nehrajte. 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. 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 odrazí 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.



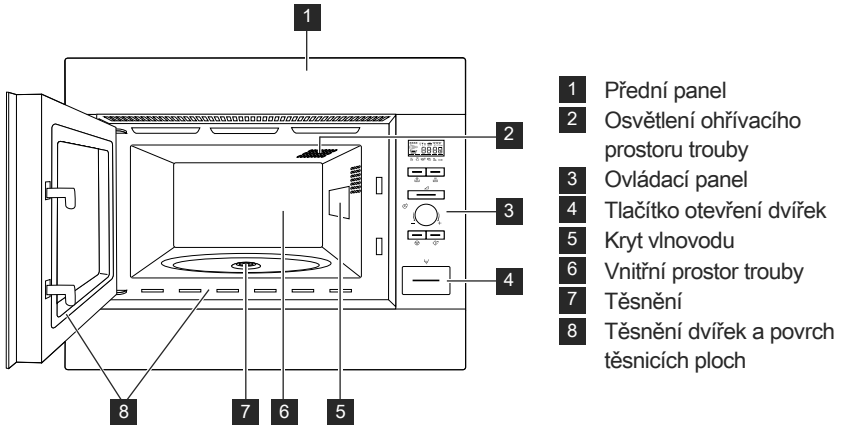
DŮLEŽITÉ!

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

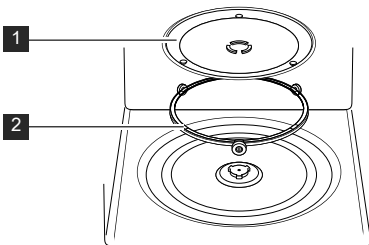
Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících površích se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy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

2. POPIS SPOTŘEBIČE

2.1 Mikrovlnná trouba



2.2 Příslušenství

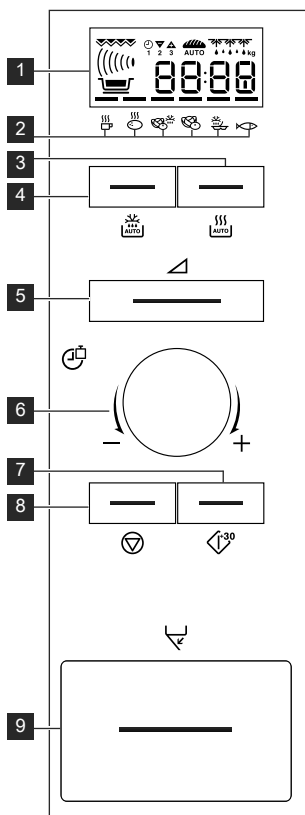


Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1 Otočný talíř
- 2 Unášecí podnos
 - Vložte unášecí podnos na dno vnitřního prostoru.
 - Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
 - Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

i Při objednávce příslušenství uveďte prosím svému prodejci ELECTROLUX nebo zástupci dvě položky: číslo součástky a název modelu.

3. OVLÁDACÍ PANEĽ




- | | |
|---|--|
| <p>1 Indikátory digitálneho displeje</p> <p> Mikrovlny</p> <p> Hodiny</p> <p> 1 2 3 Stupně vaření</p> <p> Plus/Minus</p> <p> Automatické rozmrazování chleba</p> <p> Automatické rozmrazování</p> <p> kg Hmotnost</p> | <p>2 Indikátory funkce automatické vaření</p> <p>3 Tlačítko automatické vaření</p> <p>4 Tlačítko automatické rozmrazování</p> <p>5 Tlačítko výkonový stupeň</p> <p>6 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti</p> <p>7 Tlačítko Start/+30</p> <p>8 Tlačítko Stop</p> <p>9 Tlačítko otevření dvířek</p> |
|---|--|

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Režimu Econ

Trouba je nastavena do režimu „úspora energie“ (Econ).


1. Zapojte troubu do elektrické sítě.
2. Na displeji se zobrazí údaj: Econ.
3. Na displeji se spustí odpočítávání od 3:00 do nuly.
4. Po dosažení nuly se trouba přepne do režimu Econ a displej se vymaže.


 Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.

4.2 Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny

Trouba má hodiny ve 12 hodinovém a 24 hodinovém režimu.




Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:30 (12hodinový režim).

1. Otevřete dvířka.
2. Na displeji se zobrazí údaj: Econ.
3. Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 
4. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.

- Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
- Stiskněte tlačítko **START/+30**.
- Zkontrolujte displej: 
- Zavřete dvířka.

i Ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** můžete otáčet doprava nebo doleva. Pokud stisknete tlačítko **STOP**, hodiny se nenastaví. Na displeji se zobrazí údaj: Econ.


Příklad: Chcete nastavit hodiny na 23:30 (24hodinový režim).

- Otevřete dvířka.
- Na displeji se zobrazí údaj: Econ.
- Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 
- Stiskněte tlačítko **START/+30**. Na displeji se zobrazí údaj: 
- Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
- Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
- Stiskněte tlačítko **START/+30**.
- Zkontrolujte displej: 
- Zavřete dvířka.


i Ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** můžete otáčet doprava nebo doleva. Pokud stisknete tlačítko **STOP**, hodiny se nenastaví. Na displeji se zobrazí údaj: Econ.

4.3 Změna nastavení času


Příklad: Chcete nastavit hodiny na 11:45.

- Otevřete dvířka.
- Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 

(Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko **START/+30**.)

- Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.
- Stiskněte jedenkrát tlačítko **START/+30** a otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte minuty.
- Stiskněte tlačítko **START/+30**.
- Zkontrolujte displej: 

4.4 Chcete-li zrušit hodiny a nastavte režim Econ

- Otevřete dvířka.
- Stiskněte a podržte tlačítko **START/+30** po dobu 5 sekund. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj: 
- (Pokud chcete hodiny přepnout do 24hodinového režimu, stiskněte znovu tlačítko **START/+30**.)
- Stiskněte tlačítko **STOP**.
- Na displeji se zobrazí údaj: Econ.
- Zavřete dvířka.
- Na displeji se spustí odpočítávání od 3:00 do nuly.
- Po dosažení nuly se trouba přepne do režimu Econ a displej se vymaže.

4.5 Dětská bezpečnostní pojistka

Trouba obsahuje bezpečnostní funkci, která znemožňuje nechtěně uvedení do provozu trouby dětmi. Po nastavení pojistky nelze ovládat žádnou část trouby, dokud nebude tato funkce zrušena.

Příklad: Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

- Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** po dobu 5 sekund.
- Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se údaj „LOC“.

i Chcete-li zrušit dětskou bezpečnostní pojistku, stiskněte a podržte tlačítko **STOP** po dobu 5 sekund, Zazní dvakrát zvukový signál a zobrazí se aktuální čas. Dětskou bezpečnostní pojistku nelze nastavit, pokud není nastaven čas.

5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

5.1 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. |

5.2 Rady pro mikrovlnné vaření

| Rady pro mikrovlnné vaření | |
|------------------------------|---|
| Složení | Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Buďte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár. |
| Velikost | Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti. |
| Teplota jídla | Očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. 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.  DŮLEŽITÉ! Vejsce 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. |

5.3 Mikrovlnné vaření

Trouba má 6 stupňů výkonu.

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

W = WATT

| Doba vaření | Interval |
|---------------|-----------|
| 0 - 5 minut | 15 sekund |
| 5 - 10 minut | 30 sekund |
| 10 - 30 minut | 1 minuta |
| 30 - 90 minut | 5 minut |

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

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 2.30.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.



DŮLEŽITÉ!

Pokud není vybrán stupeň výkonu, bude automaticky nastaveno 900 W/VYSOKÝ.

- Pokud během vaření otevřete dvířka, doba ohřívání na digitálním displeji se automaticky zastaví. Čas se opět začne odpočítávat, jakmile dvířka zavřete a stisknete tlačítko **START/+30**.
- Pokud chcete během vaření zjistit **STUPEŇ VÝKONU**, stiskněte jedenkrát tlačítko výkonu.
- Během vaření můžete dobu ohřevu zvýšit nebo snížit pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI**.
- Během přípravy pokrmu můžete změnit výkonový stupeň otočením ovladače nastavení **STUPEŇ VÝKONU**.
- Chcete-li během vaření zrušit nastavený program, stiskněte dvakrát tlačítko **STOP**.

5.4 Snížený stupeň výkonu

| Režim vaření | Standardní doba | Snížený stupeň výkonu |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|
| Mikrovlnné vaření 900 W | 20 minut | Mikrovlnné vaření 630 W |

5.5 Časovač

Příklad: Chcete nastavit časovač na 7 minut.

1. Stiskněte sedmkrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava/doleva, až se zobrazí hodnota 7.00.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.



Časovač můžete pozastavit stisknutím tlačítka **STOP**. Chcete-li časovač opět spustit, stiskněte tlačítko **START/+30**. Chcete-li jej ukončit, stiskněte znovu tlačítko **STOP**.

5.6 Přidání 30 sekund

Přímý start

Stisknutím tlačítka **START/+30** můžete přímo spustit proces mikrovlnného vaření po dobu 30 sekund se stupněm výkonu 900 W/VYSOKÝ.



Prodloužení doby vaření

Doba úpravy může být prodloužena o násobek 30 sekund stisknutím tlačítka **START/+30** během provozu trouby.






Tuto funkci nelze použít během režimu automatické vaření nebo automatické rozmrazování.

5.7 Plus a minus

Funkce **PLUS**  a **MINUS**  umožňuje zvýšení nebo snížení doby vaření při použití automatických programů.

Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ VAŘENÍ**.
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.
3. Stisknutím tlačítka pro výběr **STUPEŇ VÝKONU** zvolte nastavení **PLUS** .
4. Stiskněte tlačítko **START/+30**.

i Chcete-li zrušit funkci **PLUS/MINUS**, stiskněte třikrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**. Pokud vyberete **PLUS**, zobrazí se na displeji symbol . Pokud vyberete **MINUS**, zobrazí se na displeji symbol .

5.8 Vícekrokové vaření

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence.

Příklad: Když chcete vařit:

Krok 1: 5 minuty 900 W




Krok 2: 16 minuty 270 W

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
2. Zadejte požadovaný čas otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 5.00.
3. Stiskněte čtyřikrát tlačítko **STUPEŇ VÝKONU**.
4. Zadejte požadovanou dobu vaření otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** doprava, až se zobrazí hodnota 16.00.
5. Stiskněte tlačítko **START/+30**.

Trouba zahájí vaření po dobu 5 minut při výkonu 900 W a poté po dobu 16 minut při výkonu 270 W.

5.9 Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování

Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování automaticky nastaví správný režim a dobu vaření. Na výběr máte z šesti nabídek funkce automatického vaření a ze dvou nabídek automatického rozmrazování.














| Pokrm | Symbol |
|--|---|
| Nápoj |  |
| Vařené brambory/ brambory ve slupce |  |
| Mražená zelenina |  |
| Čerstvá zelenina |  |
| Hotové mražené pokrmy |  |
| Rybí filety s omáčkou |  |
| Maso/drůbež/ryby |  |
| Chléb |  |






Příklad: Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

1. Vyberte požadovanou nabídku dvojitým stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ**.
2. Otočte ovladačem **ČASU/HMOTNOSTI** tak, aby se zobrazila hodnota 0.3.
3. Stiskněte tlačítko **START/+30**.

i Jakmile je nutné provést nějakou akci (např. otočení pokrmu), trouba se zastaví, zazní zvukový signál a na displeji bude blikat indikátor a zobrazí se zbývající doba vaření. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko **START/+30**. Po skončení doby automatického vaření/rozmrazování se program automaticky zastaví. Zazní zvukový signál a začne blikat symbol vaření. Po 1 minutě a zvukovém signálu se zobrazí aktuální čas.

6. TABULKY PROGRAMŮ

| Automatické vaření | Hmotnost (interval)/nádobí | Tlačítko | Postup |
|--|--|--|---|
| Nápoj (čaj/káva)  | 1-6 šálky 1 šálek = 200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Položte šálek k okraji otočného talíře. |
| Vařené brambory a brambory ve slupce  | 0,2-1,0 kg (100 g) Miska a víko |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Vložte vařené brambory nebo brambory ve slupce do misky. • Přidejte požadované množství vody (na 100 g) cca 2 lžice a trochu soli. • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. |
| Mražená zelenina  | 0,1-0,8 kg (100 g) Miska a víko |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> • Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. <p> Je-li zelenina přimrazena k sobě, uvařte ji ručně.</p> |
| Čerstvá zelenina  | 0,1-0,8 kg (100 g) Miska a víko |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> • Nakrájejte ji na malé kousky, např. proužky, kostičky nebo plátky. • Přidejte 1 lžici vody na 100 g a sůl podle potřeby. (U hub není třeba přidávat vodu.) • Zakryjte víkem. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty. |
| Hotové mražené pokrmy (míchatelné)  | 0,3-1,0 kg (100 g) Miska a víko |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> • Vložte pokrm do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě. • Přidejte tekutinu, pokud to doporučuje výrobce. • Zakryjte víkem. • Vařte bez poklice, pokud je to uvedeno v pokynech výrobce. • Po zaznění zvukového signálu zamíchejte a znovu přikryjte. • Po dokončení vaření zamíchejte a odstavte na cca 2 minuty. |
| Rybí filety s omáčkou  | 0,5-1,5 kg ¹⁾ (100 g) Gratinovací nádoba a potravinová fólie pro mikrovlnné trouby |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> • Viz recepty na rybí filety s omáčkou. <p>¹⁾ Celková hmotnost přísad.</p> |

| Automatické rozmrazování | Hmotnost (interval)/nádobí | Tlačítko | Postup |
|---|---|---|---|
| <p>Maso/ryby/drůbež</p>  <p>(celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)</p> | <p>0,2-1,0 kg (100 g) Plochá mísa</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> • Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení. • Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte. <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p> |
| <p>Chléb</p>  | <p>0,1-1,0 kg (100 g) Plochá mísa</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> • Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení. |

- Chlazené potraviny se vaří od 5°C a mražené potraviny se od -18°C.
- Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
- Pro pokrm, který váží více nebo méně než hmotnosti/množství uvedené v tabulkách pro automatické vaření a rozmrazování, použijte ruční postup.
- Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Po dokončení vaření zkontrolujte, zda je pokrm ohřátý.
- Po skončení mikrovlnného režimu se může spustit ventilátor.
- Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
- Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.

Recepty pro automatické vaření

| Rybí filety s pikantní omáčkou | | | |
|---------------------------------------|------------|------------|----------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 175 g | 350 g | 525 g | konzervovaná rajčata (bez šťávy) |
| 50 g | 100 g | 150 g | kukuřice |
| 5 g | 10 g | 15 g | chilli omáčka |
| 15 g | 30 g | 45 g | cibule (nejemno nakrájená) |
| 1 lžička | 1-2 lžička | 2-3 lžička | ocet z červeného vína |
| | | | hořčice, tymián a kajenský pepř |
| 250 g | 500 g | 750 g | rybí filety |
| | | | sůl |

1. Smíchejte přísady pro omáčku.
2. Vložte rybí filety do kulaté gratinovací nádoby tenkými konci směrem ke středu a osolte je.
3. Rozetřete omáčku na rybí filety.
4. Přikryjte pokrm potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a vařte v režimu pro automatické vaření „Rybí filety s omáčkou“.
5. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

| Rybí filety s kari omáčkou | | | |
|-----------------------------------|--------|--------|-----------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 250 g | 500 g | 750 g | rybí filety |
| | | | sůl |
| 50 g | 100 g | 150 g | banán (nakrájený na kousky) |
| 200 g | 400 g | 600 g | hotová kari omáčka |

1. Vložte rybí filety do kulaté gratinovací nádoby tenkými konci směrem ke středu a osolte je.
2. Na rybí filety kousky banánu a rozetřete připravenou kari omáčku.
3. Přikryjte pokrm potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a vařte v režimu pro automatické vaření „Rybí filety s omáčkou“.
4. Po dokončení vaření odstavte na cca 2 minuty.

Tabulky vaření

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

¹⁾ z chlazeného

| Pokrm | Množství -g- | Stupeň výkonu | Doba -min- | Metoda | Doba odstání -min- |
|--|-----------------|------------------|---------------|--|--------------------------|
| Guláš | 500 | 270 W | 8-10 | v polovině rozmrazování zamíchejte | 10-30 |
| Koláč, 1 plátek | 150 | 90 W | 1-3 | vložte do ploché mísy | 5 |
| Ovoce, např. třešně, jahody, maliny, švestky | 250 | 270 W | 3-5 | rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte | 5 |

| Rozmrazování a vaření | 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 |

| Pokrm | Množství -g- | Stupeň výkonu | Doba -min- | Metoda | Doba odstání -min- |
|------------------------------------|--------------|---------------|------------|--|--------------------|
| Pečeně (vepřová, telecí a jehněčí) | 1000 | 630 W | 34-38 | ochuťte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, otočte v polovině doby přípravy. | 10 |
| Hovězí pečeně (středně propečená) | 1000 | 630 W | 20-24 | ochuťte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, otočte v polovině doby přípravy. | 10 |
| Rybí filet | 200 | 900 W | 4-6 | ochuťte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte | 3 |

i Doby uvedené v tabulce jsou vodička a mohou se měnit podle teploty zmražení, kvality a hmotnosti potravin.

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 otřete 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.

Otočný talíř a unášecí podnos

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

Dvířka

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



DŮLEŽITÉ!

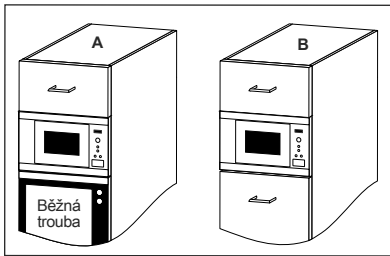
Neměli byste používat parní čistič.

8. CO DĚLAT KDYŽ

| Problém | Kontrolované položky... |
|--|---|
| Mikrovlnná trouba nefunguje správně? | <ul style="list-style-type: none"> Nefungují pojistky v pojistkové skříni. Došlo k přerušení napájení. Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. |
| Mikrovlnný režim nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> Dvířka nejsou řádně zavřena. Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. Nebylo stisknuto tlačítko START/+30. |
| Otočný talíř se neotáčí? | <ul style="list-style-type: none"> Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět. |
| Mikrovlnnou troubu nelze vypnout? | <ul style="list-style-type: none"> Izolujte spotřebič od pojistkové skříňe. Kontaktujte místní servisní ELECTROLUX středisko. |
| Světlo vnitřku trouby nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> Kontaktujte místní servisní ELECTROLUX středisko. Žárovku světla vnitřku trouby mohou vyměnit pouze vyškolení technici ELECTROLUX. |
| Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve? | <ul style="list-style-type: none"> Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně Nastavte vyšší nastavení výkonu. |

9. INSTALACE

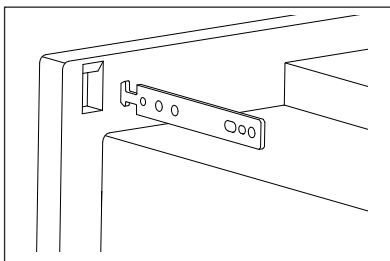
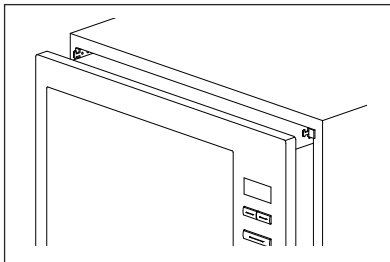
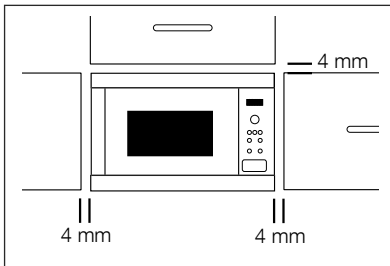
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



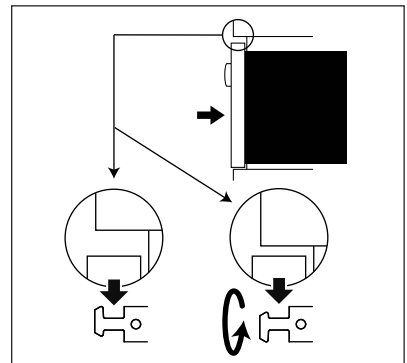
| Pozice | Rozměry výklenku | | |
|--------|------------------|-------|---|
| | Š | H | V |
| A | 562 x 550 | x 450 | |
| B | 562 x 500 | x 450 | |

Měření v (mm)

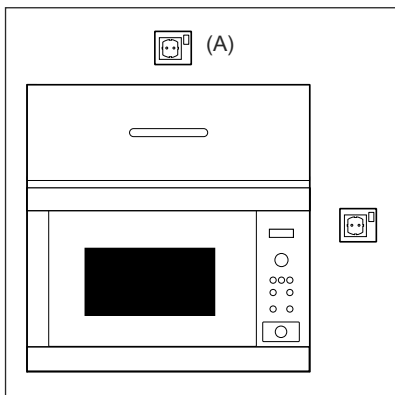
9.1 Instalace spotřebiče



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 nákres).



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 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jistič 10 A pojistku.
- 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 skříňě, 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.

Pokud se zástrčka, která je k troubě připevněna, nehodí do zásuvky, musíte zavolat na místní servis.

10. TECHNICKÉ ÚDAJE


| | |
|--------------------------------------|--|
| Střídavé napětí | 230 V, 50 Hz, jednofázové |
| Distribuce line pojistka/jistič | Minimálně 10 A |
| Požadovaný výkon: | Mikrovlny 1.3 kW |
| Výstupní výkon: | Mikrovlny 900 W (IEC 60705) |
| Frekvence mikrovln | 2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/třída B) |
| Vnější rozměry: | EMS26004O 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H) |
| Rozměry vnitřního prostoru | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾ |
| Objem trouby | 26 litrů ²⁾ |
| Otočný talíř | ø 325 mm, skleněný |
| Hmotnost | cca 19 kg |
| Osvětlení ohřívacího prostoru trouby | 25 W/240-250 V |

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


Skutečný objem pro uložení jídla je menší. Tato trouba je v souladu s požadavky směrnice 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC a 2011/65/EU.

V RÁMCI NEUSTÁLÉHO ZLEPŠOVÁNÍ MŮŽE DOJÍT U TECHNICKÝCH ÚDAJŮ KE ZMĚNĚ BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ

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.

SADRŽAJ

| | |
|---|-----|
| 1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE | 119 |
| 2. PREGLED ZNAČAJKI PEČNICE | 125 |
| 3. UPRAVLJAČKA PLOČA | 126 |
| 4. PRIJE PRVE UPORABE | 126 |
| 5. NAČIN RADA | 128 |
| 6. TABLICE PROGRAMA | 132 |
| 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE | 137 |
| 8. ŠTO UČINITI AKO | 138 |
| 9. UGRADNJA | 139 |
| 10. TEHNIČKI PODACI | 141 |
| 11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA | 141 |

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Drago nam je da ste odabrali Electrolux-ov proizvod. Osmislili smo ga na način koji će vam pružiti besprijekornu učinkovitost dugi niz godina uz najnoviju tehnologiju koja pojednostavljuje vaše svakodnevne zadatke. Značajke koje nudi ovaj proizvod odlike su vrhunskih uređaja. Pročitajte upute u nastavku kako biste optimalno iskoristili mogućnosti vaše nove mikrovalne pećnice.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, perspektiva, rješavanju problema, servisnim informacija:
www.electrolux.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.electrolux.com/productregistration



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci. Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije



Opće informacije i savjeti



Informacije za zaštitu okoliša

Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



VAŽNO!

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

NE OTVARAJTE VRATA PEĆNICE ako se zagrijavana hrana počne dimiti. Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja dok se hrana ne prestane dimiti. Otvaranje vrata dok se hrana dimi može uzrokovati vatru. Upotrijebite isključivo posude i posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora kada upotrebljavate potrošne plastične, papirnate ili druge zapaljive posude za hranu. Nakon uporabe očistite zaštitni poklopac valovoda, odjeljak za kuhanje, okretni pladanj i nosač okretnog pladnja. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez tragova masnoće. Može doći do pregr-ijavanja nakupljene masnoće te nastanka dima i vatre. Mikrovalna pećnica je namijenjena za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane i tkanina te zagrijavanje grijačih podloga, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sličnih stvari može prouzročiti ozljede, zapaljenje ili požar.

1.1 Izbjegavanje opasnosti od ozljede



UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte pećnicu ako je oštećena ili ima kvar.

Prije uporabe provjerite sljedeće:

- a) Vrata - pobrinite se da se vrata pećnice pravilno zatvaraju te da su pravilno poravnata i nisu svinuta.

- b) Šarke i sigurnosni zasuni na vratima - provjerite da nisu slomljeni ili labavi.
- c) Brtve na vratima i brtvene površine - provjerite da nisu oštećene.
- d) Unutar odjeljka za kuhanje ili na vratima - pobrinite se da nema udubljenja.
- e) Kabel za napajanje i utikač - provjerite se da nisu oštećeni.

Nikada sami ne vršite prilagodbe, popravke ili izmjene na pećnici. Svaki servisni rad ili popravak koji uključuje uklanjanje poklopca pećnice koji štiti od izlaganja energiji mikrovalova smije provoditi samo kvalificirano tehničko osoblje.

Ne dopustite da se masnoća ili prljavština nakupe na brtvama vrata i okolnim dijelovima pećnice. Slijedite upute za „Održavanje i čišćenje”. Čistite pećnicu u pravilnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice.

Ne pokušavajte sami zamijeniti svjetiljku pećnice bez pomoći ovlaštenog ELECTROLUX servisera. U slučaju da svjetiljka pećnice prestane raditi, obratite se distributeru ili nazovite najbliži ELECTROLUX -ov ovlašteni servisni zastupnik.

1.2 Izbjegavanje opasnosti od eksplozije i iznenadnog vrenja



UPOZORENJE!

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

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

Ne kuhajte jaja u ljusci. Cijela tvrdo kuhana jaja ne smijete zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer bi se mogla rasprsnuti čak i nakon zagrijavanja. Da biste iskuhali ili podgrijali jaja koja nisu zgnječena ili promiješana, ubodite žumanjak i bjelanjak kako biste spriječili da se jaje rasprсне. Oljuštite i narežite tvrdo kuhana jaja prije zagrijavanja u zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

Da biste izbjegli opekline, uvijek provjerite temperaturu hrane i promiješajte je prije serviranja. Posebno pripazite i na temperaturu hrane i pića koje dajete bebama, djeci i starijima. Držite djecu podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.

1.3 Izbjegavanje pogrešne uporabe kada se pećnicom koriste djeca



UPOZORENJE!

Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od pećnice, osim kada su pod neprestanim nadzorom.

Ovu pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti.

Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.

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

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

1.4 Izbjegavanje opasnosti od nastanka vatre

Mikrovalnu pećnicu uvijek upotrebljavajte uz nadzor. Uporaba pećnice na vrlo visokim razinama snage ili pretjerano dugo vrijeme kuhanja pregrijava hranu te može uzrokovati vatru. Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Napajanje izmjeničnom strujom treba imati 230 V i 50 Hz, uz topljivi osigurač ili strujni prekidač od najmanje 10 A. Preporuka je da se omogući zaseban strujni krug kojim će se koristiti samo ovaj uređaj. Ne skladištiti ili koristiti na otvorenom pećnice.

Zapaljive tvari držite dalje od pećnice ili otvora za prozračivanje. Otvori za prozračivanje ne smiju nikada biti zapriječeni. S hrane i pakiranja uklonite sve metalne pokrove ili žicu. Uslijed iskrenja na metalu može nastati vatra. Ne upotrebljavajte mikrovalnu pećnicu da biste zagrijavali ulje za duboko prženje. Nećete biti u stanju kontrolirati temperaturu te bi ulje mogla zahvatiti vatra. Da biste pripremili kokice, upotrijebite isključivo kokice u posebnim vrećicama za mikrovalnu pećnicu. Unutar pećnice ne

pohranjujte hranu ili druge predmete. Provjerite postavke nakon uključivanja pećnice da biste osigurali željeni način rada. Pogledajte odgovarajuće savjete u ovom korisničkom priručniku. Ne upotrebljavajte pećnicu dok su vrata otvorena i ne poduzimajte nikakve izmjene sigurnosnih zasuna na vratima. Ne upotrebljavajte pećnicu dok god se bilo koji predmet nalazi između brtvi na vratima i brtvenih površina.

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

1.5 Izbjegavanje opasnosti od električnog udara

Ni u kom slučaju ne uklanjajte vanjsko kućište pećnice. Ne dopustite da tekućina ili bilo koji predmet uđe u otvore za zasune vrata ili otvora za prozračivanje. U slučaju prolivene tekućine, odmah isključite i iskopčajte pećnicu i nazovite najbliži ELECTROLUX -ov ovlašteni servisni centar. Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Pobrinite se da kabel za napajanje nije položen na vrućim ili oštrim

površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

U slučaju oštećenja kabela za napajanje pećnice zamijenite ga posebnim kabelom. Zamjenu kabela treba provesti isključivo ovlašteni ELECTROLUX serviser.

1.6 Izbjegavanje opasnosti od eksplozije i iznenadnog vrenja

Nikada ne upotrebljavajte zatvorene posude. Prije uporabe uklonite sve zapore i poklopce. Zatvorene posude mogu eksplodirati uslijed stvaranja sve većeg tlaka čak i nakon isključivanja pećnice. Budite oprezni pri zagrijavanju tekućina. Upotrijebite posude širokog otvora kako bi mjehurici nestali.

Da biste spriječili naglo kipljenje vrele tekućine i moguće opekline:

- Promiješajte tekućinu prije zagrijavanja ili podgrijavanja.
- Preporučuje se umetanje staklenog štapića ili sličnog pribora u tekućinu tijekom podgrijavanja.
- Na kraju kuhanja ostavite tekućinu u pećnici barem 20 sekunda kako biste spriječili naknadno kipljenje.

Prije kuhanja probodite koru namirnica kao što su krumpiri, kobasice i voće kako biste spriječili rasprskavanje.

1.7 Izbjegavanje opasnosti od opeklina

Pri uklanjanju hrane iz pećnice upotrijebite kuhinjske rukavice ili sličan pribor kako biste spriječili opekline. Posude, vrećice s kobicama za mikrovalnu pećnicu te vrećice za kuhanje otvarajte podalje od lica i ruku da biste izbjegli opekline uzrokovane parom.

Temperatura posude nije pouzdani pokazatelj temperature hrane ili pića. Stoga uvijek provjerite temperaturu hrane ili pića u posudi. Nemojte stajati preblizu pri otvaranju vrata pećnice da biste izbjegli opekline uslijed vruće pare. Nakon zagrijavanja narežite punjenu pečenu

hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

Ne naslanjajte se ili vješajte na vratima pećnice. Ne igrajte se pećnicom kao da je igračka. Pobrinite se da djeca razumiju sve sigurnosne upute: uporaba kuhinjskih rukavica, pažljivo uklanjanje poklopca hrane; posebno treba pripaziti na pakiranje (primjerice materijali koji se sami zagrijavaju) za pravljenje hrskavih jela, jer se mogu pregrijati.

1.8 Ostala upozorenja

Ne poduzimajte nikakve izmjene na pećnici. Pećnica je isključivo namijenjena pripremanju hrane u domaćinstvu te je smijete upotrebljavati samo za kuhanje. Nije namijenjena uporabi u komercijalne ili laboratorijske svrhe.

1.9 Izbjegavanje pogrešne uporabe i oštećenja na pećnici

Pećnicu nikada ne upotrebljavajte ako je prazna. Pri uporabi pekača ili materijala koji se sami zagrijavaju uvijek podmetnite toplinsku izolaciju, kao što je porculanski tanjur, da biste spriječili oštećenje okretnog pladnja i nosača okretnog pladnja uslijed visoke topline. Ne smijete prekoračiti vrijeme zagrijavanja navedeno na uputama posuda. Ne upotrebljavajte metalni pribor koji reflektira mikrovalove i može uzrokovati električne opekline. Ne stavljajte limenke u pećnicu. Upotrijebite isključivo okretni pladanj i nosač okretnog pladnja koji su izrađeni za ovu pećnicu. Ne upotrebljavajte pećnicu bez okretnog pladnja.

Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

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

Tijekom rada pećnice ne stavljajte ništa na njezino vanjsko kućište.



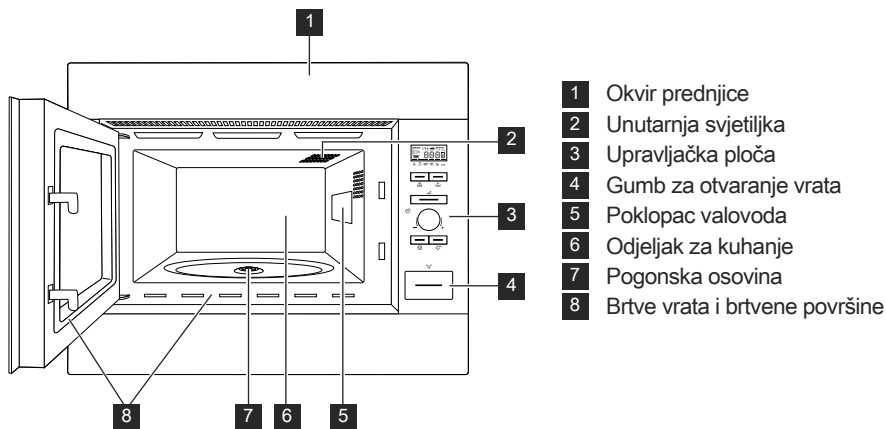
VAŽNO!

Ako imate bilo kakvih nejasnoća u vezi priključivanja pećnice, obratite se ovlaštenom, kvalificiranom električaru.

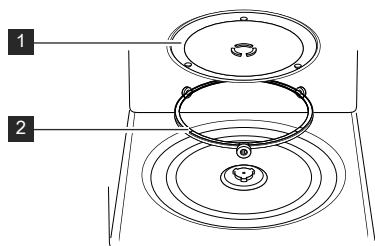
Proizvođač i distributer ne preuzimaju nikakvu odgovornost za oštećenja na pećnici ili osobne ozljede koje su posljedica pogrešnog načina priključivanja pećnice na električnu mrežu. Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama.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

2. PREGLED ZNAČJAKI PEĆNICE

2.1 Mikrovalne pećnice



2.2 Dodatna oprema



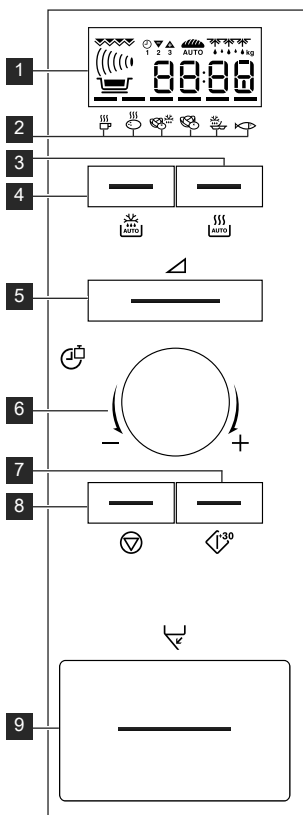
Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

- 1 Okretni pladanj
- 2 Nosač okretnog pladnja

- Postavite nosač okretnog pladnja na dno odjeljka za kuhanje.
- Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
- Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuđa ili posuda s ruba okretnog pladnja pri uklanjanju iz pećnice.

i Pri narudžbi dodatne opreme, distributeru ili ELECTROLUX ovlaštenom serviseru navedite dvije stavke: naziv dijela i naziv modela.

3. UPRAVLJAČKA PLOČA



1 Pokazivači na digitalnom zaslonu



Mikrovalovi



Sat



Koraci kuhanja



Više/Manje



Automatsko odmrzavanje kruha



Automatsko odmrzavanje



Težina

2 Pokazivači za automatsko kuhanje

3 Gumb automatsko kuhanje

4 Gumb automatsko odmrzavanje

5 Gumb razina snage

6 Okretni gumb Sat/Težina

7 Gumb Start/+30

8 Gumb Stop

9 Gumb otvaranje vrata

4. PRIJE PRVE UPORABE

4.1 Ekonomični način rada (Econ)

Pećnica je postavljena na način rada štednija energije.

1. Uključite pećnicu.
2. Na zaslonu će se prikazati: Econ.
3. Na zaslonu će započeti odbrojavanje od 3:00 do nule.
4. Kada dođe do nule, pećnica će preći u način rada Econ i zaslon će se zatamnjeti.



Za otkazivanje ekonomičnog načina rada, postavite sat.

4.2 Postavljanje sata


Pećnica ima sat s formatima od 12 i 24 sata.

Primjer: Postavljanje sata na 11:30 (sat sa 12 sati).

1. Otvorite vrata.
2. Na zaslonu će se prikazati: Econ.
3. Pritisnite i držite gumb **START/+30** 5 sekundi. Oglasit će se zvučni signal. Na zaslonu će se prikazati:






4. Okrećite gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** za podešavanje sata.

5. Jedanput pritisnite gumb **START/+30** i zatim okrećite gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** za podešavanje minuta.
6. Pritisnite gumb **START/+30**.
7. Provjerite zaslon: 
8. Zatvorite vrata.

i Možete okretati gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** u smjeru kazaljke na satu ili obrnuto. Ako pritisnete gumb **STOP**, sat neće biti postavljen. Na zaslonu će se prikazati: Econ.


Primjer: da biste postavili sat na 23:30 (24-satno vrijeme).

1. Otvorite vrata.
2. Na zaslonu će se prikazati: Econ.
3. Pritisnite i držite gumb **START/+30** 5 sekundi. Oglasit će se zvučni signal. Na zaslonu će se prikazati: 
4. Pritisnite gumb **START/+30**. Na zaslonu će se prikazati: 
5. Okrećite gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** za podešavanje sata.
6. Jedanput pritisnite gumb **START/+30** i zatim okrećite gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** za podešavanje minuta.
7. Pritisnite gumb **START/+30**.
8. Provjerite zaslon: 
9. Zatvorite vrata.


i Možete okretati gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** u smjeru kazaljke na satu ili obrnuto. Ako pritisnete gumb **STOP**, sat neće biti postavljen. Na zaslonu će se prikazati: Econ.

4.3 Podešavanje vremena kada je sat postavljen


Primjer: da biste postavili sat na 11:45.

1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite i držite gumb **START/+30** 5 sekundi. Oglasit će se zvučni signal. Na zaslonu će se prikazati: 

(Ako želite promijeniti sat na format sa 24 sata, ponovno pritisnite gumb **START/+30**.)

3. Okrećite gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** za podešavanje sata.
4. Jedanput pritisnite gumb **START/+30** i zatim okrećite gumb za podešavanje **SAT/TEŽINA** za podešavanje minuta.
5. Pritisnite gumb **START/+30**.
6. Provjerite zaslon: 

4.4 Za odustajanje od sat i postaviti oec način

1. Otvorite vrata.
 2. Pritisnite i držite gumb **START/+30** 5 sekundi. Oglasit će se zvučni signal. Na zaslonu će se prikazati: 
- (Ako želite promijeniti sat na format sa 24 sata, ponovno pritisnite gumb **START/+30**.)
3. Pritisnite gumb **STOP**.
 4. Na zaslonu će se prikazati: Econ.
 5. Zatvorite vrata.
 6. Na zaslonu će započeti odbrojavanje od 3:00 do nule.
 7. Kada dođe do nule, pećnica će preći u način rada Econ. i zaslon će se zatamnjeti.

4.5 Sigurnosno zaključavanje za djecu

Pećnica ima sigurnosnu značajku koja sprječava nehotično pokretanje koje uzrokuje dijete. Kada je postavljeno zaključavanje, nijedan dio pećnice neće raditi dok se ne poništi značajka zaključavanja.

Primjer: Da biste postavili sigurnosno zaključavanje za djecu.

1. Pritisnite i 5 sekunda držite pritisnut gumb za **STOP**.
2. Pećnica će oglasiti dva zvučna signala i prikazat će se „LOC”:

i Da biste poništili sigurnosno zaključavanje, pritisnite i 5 sekunda držite pritisnut gumb za **STOP**, zatim će pećnica oglasiti dva zvučna signala i prikazati vrijeme. Sigurnosno zaključavanje ne možete postaviti ako nije postavljen sat.

5. NAČIN RADA

5.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

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

5.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

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

5.3 Kuhanje mikrovalnom pećnicom

Pećnica ima 6 razina snage.

| Postavka snage | Preporučena uporaba |
|----------------------------|--|
| 900 W/ VISOKA | Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd. |
| 630 W | Za duže kuhanje guste hrane kao što su pečenke, mesne štruce i servirani obroci, te osjetljivih jela kao što je umak od sira ili biskviti. Kod ove smanjene postavke umak neće prekipjeti i hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubnim dijelovima. |
| 450 W | Za gustu hranu koja zahtijeva više vremena kod uobičajenog kuhanja (primjerice jela s govedinom) preporučena je uporaba ove postavke snage kako bi meso bilo mekano. |
| 270 W/ ODMR- ZAVANJE | Za ravnomjerno odmrzavanje jela odaberite ovu postavku snage. Ova je postavka također idealna za „krčkanje” riže, tjesteninu, valjuške te kremu od jaja. |
| 90 W | Za lagano odmrzavanje, (primjerice kremastih i drugih slastica). |
| 0 W | Za stajanje/kuhinjski sat. |

W = VAT

| Vrijeme kuhanja | Jedinica povećavanja |
|-----------------|----------------------|
| 0-5 minuta | 15 sekunda |
| 5- 10 minuta | 30 sekunda |
| 10-30 minuta | 1 minuta |
| 30-90 minuta | 5 minuta |

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

1. Dvapat pritisnite gumb za **RAZINA SNAGE**.
2. Unesite vrijeme okretanjem gumba **SAT/TEŽINA** u smjeru kazaljke na satu i suprotno dok se ne prikaže 2.30.
3. Pritisnite gumb **START/+30**.



VAŽNO!

Ako nije odabrana razina snage, automatski se postavlja 900 W/VISOKA.

- Ako su vrata otvorena tijekom kuhanja, vrijeme kuhanja na digitalnom zaslonu automatski se zaustavlja. Vrijeme kuhanja ponovno se odbrojava ako su vrata zatvorena i kad pritisnete gumb **START/+30**.
- Želite li tijekom kuhanja saznati razinu snage, pritisnite gumb za **RAZINA SNAGE**.
- Tijekom kuhanja možete produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja okretanjem gumba **SAT/TEŽINA**.
- Želite li tijekom kuhanja promijeniti razinu snage, pritisnite gumb za **RAZINA SNAGE**.
- Da biste tijekom kuhanja prekinuli program, dvapat pritisnite gumb **STOP**.

5.4 Smanjena razina snage

| Način kuhanja | Standardno vrijeme | Smanjena razina snage |
|-------------------|--------------------|-----------------------|
| Mikrovalovi 900 W | 20 minuta | Mikrovalna 630 W |

5.5 Kuhinjski sat

Primjer: da biste postavili sat na 7 minuta.

1. 7 puta pritisnite gumb za **RAZINA SNAGE**.
2. Unesite vrijeme okretanjem gumba **SAT/TEŽINA** u smjeru kazaljke na satu i suprotno dok se ne prikaže 7.00.
3. Pritisnite gumb **START/+30**.

Da biste zaustavili sat, pritisnite gumb **STOP**. Da biste nastavili rad



sata, pritisnite **START/+30**. Da biste izašli, ponovno pritisnite gumb **STOP**.

5.6 Dodajte 30 sekunda

Izravni početak

Možete izravno početi kuhati na razini snage 900 W/VISOKA za 30 sekunda pritiskanjem gumba **START/+30**.



Produljite vrijeme kuhanja

Vrijeme kuhanja možete produljiti višestrukim dodavanjem 30 sekunda ako je pritisnut gumb tijekom rada uređaja.







Ovu funkciju ne možete upotrijebiti tijekom automatskog kuhanja ili odmrzavanja.

5.7 Više i manje

Funkcija **VIŠE**  i **MANJE**  omogućuje da skratite ili produljite vrijeme kuhanja pri uporabi automatskih programa.

Primjer: 0,3 kg kuhanih krumpira.

1. Odaberite traženi jelovnik dvostrukim pritiskanjem gumba **AUTOMATSKO KUHANJE**.
2. Okrećite gumb **SAT/TEŽINA** dok se ne prikaže 0.3.
3. Pritisnite gumb za **RAZINA SNAGE** kako biste odabrali podešavanje opcijom **VIŠE** .
4. Pritisnite gumb **START/+30**.

-  Da biste poništili opciju **VIŠE/MANJE**, 3 puta pritisnite gumb za **RAZINU SNAGE**.
Ako odaberete **VIŠE**, zaslon će prikazati .Ako odaberete **MANJE**, zaslon će prikazati .

5.8 Kuhanje višestrukim slijedom

Slijed od 3 koraka (najviše) možete programirati uporabom mikrovalova.

Primjer: Da biste kuhali:

Razina 1: 5 minuta 900 W


Razina 2: 16 minuta 270 W

1. Dvapat pritisnite gumb za **RAZINA SNAGE**.
2. Unesite željeno vrijeme okretanjem gumba **SAT/TEŽINA** u smjeru kazaljke na satu dok se ne prikaže 5.00.
3. 4 puta pritisnite gumb za razinu **RAZINA SNAGE**.
4. Unesite željeno vrijeme kuhanja okretanjem gumba **SAT/TEŽINA** u smjeru kazaljke na satu dok se ne prikaže 16.00.
5. Pritisnite gumb **START/+30**.

Pećnica će započeti s 5-minutnim kuhanjem pri 900 W, a zatim 16-minutnim pri 270 W.


5.9 Automatsko kuhanje i odmrzavanje

Automatsko kuhanje i automatsko odmrzavanje automatski provode ispravan način i vrijeme kuhanja. Odaberite između 6 izbornika za automatsko kuhanje i 2 za automatsko odmrzavanje.














| Hrana | Simbol |
|--|---|
| Napitak |  |
| Kuhani krumpiri/ krumpiri pečeni u ljusci |  |
| Smrznuto povrće |  |
| Svježe povrće |  |
| Smrznuta gotova jela |  |
| Riblji file u umaku |  |
| Meso/riba/perad |  |
| Kruh |  |






Primjer: Kuhanje 0,3 kg kuhanih krumpira.

1. Odaberite traženi jelovnik dvostrukim pritiskanjem gumba **AUTOMATSKO KUHANJE**.
2. Okrećite gumb **SAT/TEŽINA** dok se ne prikaže 0.3.
3. Pritisnite gumb **START/+30**.

-  Kada trebate nešto učiniti (primjerice okrenuti hranu) pećnica zaustavlja rad i oglašava zvučni signal, a preostalo vrijeme kuhanja i pokazivač će treperiti na zaslonu. Za nastavak kuhanja, pritisnite gumb **START/+30**. Nakon isteka vremena automatskog kuhanja/zaustaviti, program će se automatski zaustaviti. Oglasit će se zvučni signal i treperit će simbol za kuhanje. Nakon 1 minute i zvučnog signala podsjetnika prikazat će se vrijeme.

6. TABLICE PROGRAMA

| Automatsko kuhanje | Težina (jedinica povećavanja)/ pribor | Gumb | Postupak |
|--|--|--|---|
| Napitak (čaj/kava)  | 1-6 šalice 1 šalica=200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Stavite šalicu prema rubu okretnog pladnja. |
| Kuhani i krumpiri pečeni u ljusci  | 0,2-1,0 kg (100 g) Zdjela i poklopac |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Stavite kuhane ili pečene krumpire u zdjelu. • Dodajte potrebnu količinu vode (otprilike 2 jž na 100 g) i malo soli. • Pokrijte poklopcem. • Kad začujete zvučni signal, promiješajte hranu i ponovno je pokrijte. • Nakon kuhanja pustite da odstoji otprilike 2 min. |
| Smrznuto povrće  | 0,1-0,8 kg (100 g) Zdjela i poklopac |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> • Dodajte 1 čž vode na 100 g i posolite prema želji. (Za gljive nije potrebna dodatna količina vode.) • Pokrijte poklopcem. • Kad začujete zvučni signal, promiješajte hranu i ponovno je pokrijte. • Nakon kuhanja pustite da odstoji otprilike 2 min. <p> ako smrznuto povrće ne možete razdvojiti, kuhajte ga ručno.</p> |
| Svježe povrće  | 0,1-0,8 kg (100 g) Zdjela i poklopac |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> • Narežite na komadiće, primjerice trakice, kockice ili ploške. • Dodajte 1 jž vode na 100 g i posolite prema želji. (Za gljive nije potrebna dodatna količina vode.) • Pokrijte poklopcem. • Kad začujete zvučni signal, promiješajte hranu i ponovno je pokrijte. • Nakon kuhanja pustite da odstoji otprilike 2 min. |
| Smrznuta gotova jela (koja se mogu miješati)  | 0,3-1,0 kg (100 g) Zdjela i poklopac |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> • Prebacite jelo u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu. • Dodajte malo tekućine ako to proizvođač preporučuje. • Pokrijte poklopcem. • Kuhajte nepokriveno ako je to uputa proizvođača. • Kad začujete zvučni signal, promiješajte hranu i ponovno je pokrijte. • Nakon kuhanja promiješajte i pustite da odstoji otprilike 2 min. |
| Ribljí file u umaku  | 0,5 -1,5 kg ¹⁾ (100 g) Posuda za gratiniranje i plastični omot za mikrovalnu pećnicu |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> • Pogledajte recepte za „riblji file u umaku”. <p>¹⁾ Ukupna težina sastojaka.</p> |

| Automatsko odmrzavanje | Težina (jedinica povećavanja)/ pribor | Gumb | Postupak |
|--|--|--|---|
| <p>Meso/riba/perad</p>  <p>(Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice)</p> | 0,2-1,0 kg (100 g) Posuda za quiche |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja. Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta. Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja. Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove. <p> Nije prikladno za cijelu perad.</p> |
| <p>Kruh</p>  | 0,1-1,0 kg (100 g) Posuda za quiche |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju. Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške. Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja. |

- Ohlađena se hrana kuha od 5 °C, a smrznuta od -18 °C.
- Unesite samo težinu hrane. Nemojte uračunati težinu posude.
- Upotrijebite ručni način rada za hranu veće ili manje težine/količine navedene u tablicama automatskog kuhanja i odmrzavanja.
- Konačna se temperatura mijenja prema početnoj temperaturi. Provjerite je li hrana vrela nakon kuhanja.
- Nakon načina rada mikrovalovima pokrenut će se rashladni ventilator.
- Odreske i ražnjiće zamrzavajte u jednom sloju.
- Mljeveno meso zamrzavajte u tankom sloju.

Recepti za automatsko kuhanje

| Riblji file u pikantnom umaku | | | |
|--------------------------------------|--------|--------|--------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 175 g | 350 g | 525 g | rajčice u konzervi (ocijeđene) |
| 50 g | 100 g | 150 g | kukuruz |
| 5 g | 10 g | 15 g | umak od chillija |
| 15 g | 30 g | 45 g | crveni luk (sitno nasjeckan) |
| 1 čž | 1-2 čž | 2-3 čž | ocat od crnog vina |
| | | | senf, timijan i ljuta paprika |
| 250 g | 500 g | 750 g | riblji file |
| | | | sol |

| Riblji file u umaku od curryja | | | |
|---------------------------------------|--------|--------|------------------------------------|
| 0,5 kg | 1,0 kg | 1,5 kg | |
| 250 g | 500 g | 750 g | riblji file |
| | | | sol |
| 50 g | 100 g | 150 g | banana (narezana na ploške) |
| 200 g | 400 g | 600 g | gotovi pripremljen umak od curryja |

1. Izmiješajte sastojke za umak.
2. Stavite riblji file u okruglu posudu za gratiniranje s tankim krajevima prema sredini i posolite.
3. Prelijte file umakom.
4. Pokrijte plastičnim omotom za mikrovalnu pećnicu i kuhajte na automatskom kuhanju, „Riblji file u umaku”.
5. Nakon kuhanja pustite da odstoji otprilike 2 min.

1. Stavite riblji file u okruglu posudu za gratiniranje s tankim krajevima prema sredini i posolite.
2. Rasporedite ploške banane i prelijte gotovi pripremljen umak od curryja po ribljem fileu.
3. Pokrijte plastičnim omotom za mikrovalnu pećnicu i kuhajte na automatskom kuhanju, „Riblji file u umaku”.
4. Nakon kuhanja pustite da odstoji otprilike 2 min.

Tablice za kuhanje


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

¹⁾ ohlađeno

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

| Odmrzavanje i zagrijavanje | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|----------------------------|--------------|--------------|---------------|------------------------------------|------------------------|
| Riblji file | 300 | 900 W | 9-11 | pokrijte | 2 |
| Jedan servirani obrok | 400 | 900 W | 8-10 | pokrijte, promiješajte nakon 6 min | 2 |

| Hrana | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|---|--------------|--------------|---------------|--|------------------------|
| Pečenja (svinjetina, teletina, janjetina) | 1000 | 630 W | 34-38 | začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, okrenite hranu na polovici kuhanja | 10 |
| Pečena govedina (srednje) | 1000 | 630 W | 20-24 | začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, okrenite hranu na polovici kuhanja | 10 |
| Riblji file | 200 | 900 W | 4-6 | začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, pokrijte | 3 |

-  Vremena koja prikazuje tablica smjernice su koje se mijenjaju ovisno o temperaturi smrzavanja, kvaliteti i težini namirnica.

7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

OPREZ!

NE UPOTREBLJAVAJTE KOMERCIJALNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE PEĆNICE, PARNE ČISTAČE, ABRAZIVNA ILI INTENZIVNA SREDSTVA, SREDSTVA KOJA SADRŽE NATRIJ-HIDROKSID ILI SPUŽVICE ZA RIBANJE ZA BILO KOJI DIO OVE MIKROVALNE PEĆNICE.

ČISTITE PEĆNICU U PRAVILNIM INTERVALIMA I UKLONITE SVE OSTATKE HRANE. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice.

Kućište pećnice

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

Upravljačka ploča

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

Unutrašnjost pećnice

Pri čišćenju obrišite manje mrlje mekanom namočenom krpom ili spužvicom nakon svake uporabe dok je pećnica još topla. Za teža onečišćenja, upotrijebite blagi sapun i obrišite namočenom krpom nekoliko puta dok ne uklonite sve ostatke. Ne uklanjajte poklopac valovoda.

Pobrinite se da blagi sapun ili voda ne prodire u male otvore stijenke kako biste spriječili oštećenja pećnice.

Ne upotrebljavajte sredstva za prskanje u odjeljku za kuhanje.

Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja

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

Vrata

Da biste uklonili sve tragove nečistoće, redovito čistite obje strane vrata, brtve na vratima i brtvene površine mekanom namočenom krpom. Ne upotrebljavajte jaka sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da biste očistili staklo na vratima pećnice jer mogu grebati po površini, a to može dovesti do razbijanja stakla.

VAŽNO!

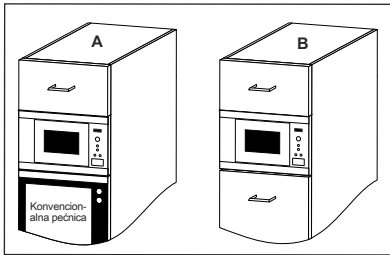
Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.

8. ŠTO UČINITI AKO

| Problem | Provjerite... |
|--|--|
| Mikrovalna pećnica ne radi ispravno? | <ul style="list-style-type: none"> • Osigurači u kutiji s osiguračima rade. • Nije došlo do prekida napajanja. • Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru. |
| Način rada mikrovalovima ne funkcionira? | <ul style="list-style-type: none"> • Vrata nisu ispravno zatvorena. • Brtve vrata i njihove površine su čiste. • Pritisnut je gumb START/+30. |
| Okretni pladanj ne radi? | <ul style="list-style-type: none"> • Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon. • Posuđe za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja. • Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje. • Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja. |
| Mikrovalna se pećnica ne može isključiti? | <ul style="list-style-type: none"> • Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima. • Kontaktirajte najbliži ELECTROLUX-ov ovlaštenu servisni centar. |
| Ne radi unutarnje osvjetljenje ? | <ul style="list-style-type: none"> • Kontaktirajte najbliži ELECTROLUX-ov ovlaštenu servisni centar. Žarulju unutarnjeg osvjetljenja smije promijeniti samo kvalificirani ELECTROLUX ovlaštenu serviser. |
| Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače? | <ul style="list-style-type: none"> • Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili, • Odaberite više postavke snage. |

9. UGRADNJA

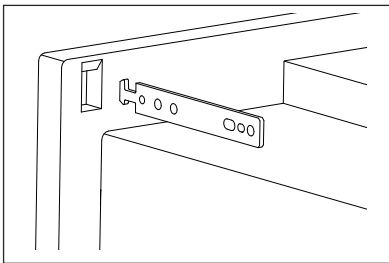
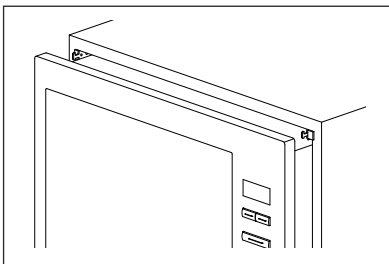
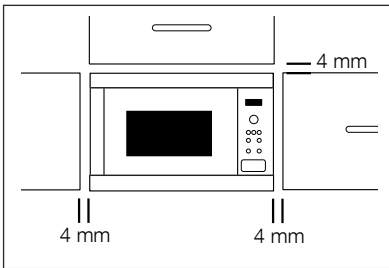
Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A ili B:



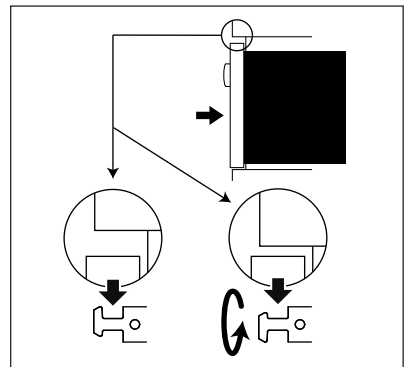
| Položaj | Dimenzije otvora | | |
|---------|------------------|---|---|
| | Š | D | V |
| A | 562 x 550 x 450 | | |
| B | 562 x 500 x 450 | | |

Mjere u (mm)

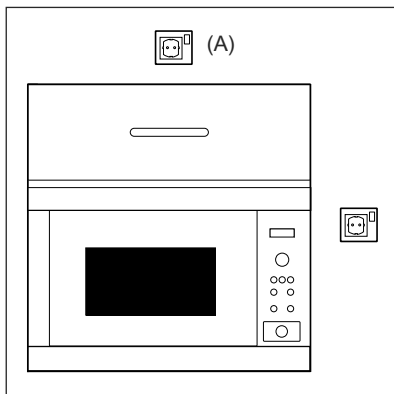
9.1 Ugradnja mikrovalne pećnice



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



9.2 Spajanje pećnice na izvor napajanja



- Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Ili trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožičenju u skladu s odgovarajućim pravilima ožičenja.
- Utičnica ne postavljajte iza ormarića za ugradbenu pećnicu.
- Najbolji je položaj iznad ormarića, pogledajte (A).
- Pećnicu spojite na jednofazni priključak (230 V/ 50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. Utičnica mora biti zaštićena osiguračem od 10 A.
- Kabel za napajanje zamjenjuje isključivo električar.
- Prije ugradnje stavite komad konopca na kabel za napajanje kako biste pri ugradnji pećnice olakšali spajanje s točkom (A).
- Pri ugravanju pećnice u visoki kuhinjski ormarić, NE gnječite kabel za napajanje.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

9.3 Električni priključci



UPOZORENJE!
OVAJ UREĐAJ MORA BITI
UZEMLJEN

Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost u slučaju nepridržavanja navedenih sigurnosnih mjera.

Ako utikač na pećnici ne odgovara utičnici, morate nazovite svoju lokalnu servisnu.

10. TEHNIČKI PODACI


| | | |
|--|-------------|--|
| AC mrežni napon | | 230 V, 50 Hz, jedna faza |
| Distribucija linije osigurač/prekidača | | Minimalno 10 A |
| Potrebna je snaga izmjenične struje: | | |
| | Mikrovalovi | 1.3 kW |
| Izlazna snaga: | Mikrovalovi | 900 W (IEC 60705) |
| Frekvencija mikrovalova | | 2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/klasa B) |
| Vanjske dimenzije: | EMS26004O | 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D) |
| Dimenzije odjeljka za kuhanje | | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) ²⁾ |
| Zapremina pećnice | | 26 litara ²⁾ |
| Okretni pladanj | | ø 325 mm, staklo |
| Težina | | otpr. 19 kg |
| Unutarnja svjetiljka | | 25 W/240-250 V |

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


Ova pećnica udovoljava smjernicama 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC i 2011/65/EU.

IZMJENA TEHNIČKIH PODATAKA BEZ PRETHODNE NAJAVE DIO JE NEPRESTANOG PROCESA POBOLJŠANJA

11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

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

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

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

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|-----|
| 1. SAFETY INFORMATION | 143 |
| 2. PRODUCT DESCRIPTION | 148 |
| 3. CONTROL PANEL | 149 |
| 4. BEFORE FIRST USE | 149 |
| 5. OPERATION | 151 |
| 6. PROGRAMME CHARTS | 155 |
| 7. CARE AND CLEANING | 160 |
| 8. TROUBLESHOOTING | 161 |
| 9. INSTALLATION | 162 |
| 10. TECHNICAL INFORMATION | 164 |
| 11. ENVIRONMENT CONCERNS | 164 |

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION



IMPORTANT!

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:
READ CAREFULLY AND KEEP FOR
FUTURE REFERENCE.**

If food being heated begins to smoke, **DO NOT OPEN THE DOOR**. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

1.1 To avoid the possibility of injury



WARNING!

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning.

Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.

- c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for “Care and cleaning”. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by ELECTROLUX to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised ELECTROLUX service agent.

1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



WARNING!

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended.

To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Children should be kept away to prevent them burning themselves.

1.3 To avoid the misuse by children



WARNING!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to

ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate

the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised ELECTROLUX service agent.

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

- Stir liquid prior to heating/reheating.
- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

1.7 To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

1.8 Other warnings

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

1.9 To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.



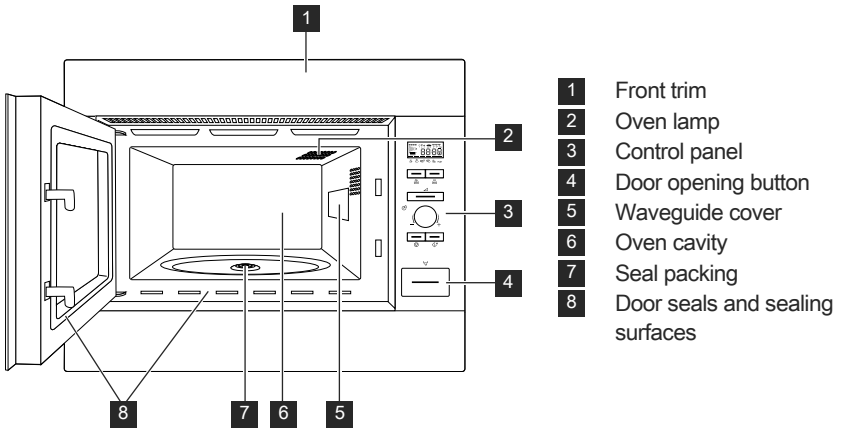
IMPORTANT!

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

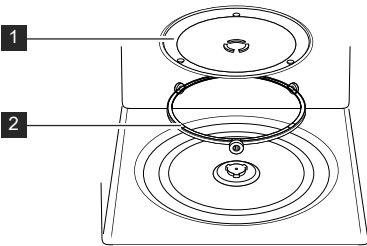
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 Microwave Oven



2.2 Accessories



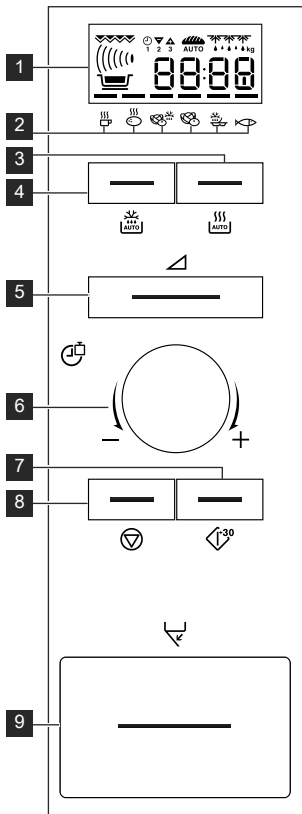
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
- 2 Turntable support

- Place the turntable support on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

i When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ELECTROLUX service agent.

3. CONTROL PANEL



1 Digital display indicators



Microwave



Clock



Cooking stages



Plus/Minus



Auto defrost bread



Auto defrost



Weight

2 Auto cook indicators

3 Auto cook button

4 Auto defrost button

5 Power level button

6 Timer/Weight knob

7 Start/+30 button

8 Stop button

9 Door open button

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Econ mode

The oven is set in energy save mode (Econ).


1. Plug in the oven.
2. The display will show: Econ.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.


i To cancel Econ mode, set the clock.

4.2 Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.




Example: To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.

5. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
6. Press the **START/+30** button.
7. Check the display: 
8. Close the door.

i You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.


Example: To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Press the **START/+30** button. The display will show: 
5. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
6. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
7. Press the **START/+30** button.
8. Check the display: 
9. Close the door.

i You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.


4.3 Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45.


1. Open the door.
2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 

(If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)

3. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.

4. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
5. Press the **START/+30** button.
6. Check the display: 

4.4 To cancel the clock and set Econ mode

1. Open the door.
2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 

(If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)

3. Press the **STOP** button.
4. The display will show: Econ.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

4.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the **STOP** button for 5 seconds.
2. The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed.

i To cancel the child safety lock, press and hold the **STOP** button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed. Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

5. OPERATION

5.1 Microwave safe cookware

| Cookware | Microwave safe | Comments |
|--|----------------|--|
| Aluminium foil/containers | ✓ / ✗ | Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully. |
| China and ceramics | ✓ / ✗ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration. |
| Glassware e.g. Pyrex® | ✓ | Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly. |
| Metal | ✗ | It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire. |
| Plastic/polystyrene e.g. fast food containers | ✓ | Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures. |
| Freezer/roasting bags | ✓ | Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing. |
| Paper - plates, cups and kitchen paper | ✓ | Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire. |
| Straw and wooden containers | ✓ | Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire. |
| Recycled paper and newspaper | ✗ | May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire. |

5.2 Microwave cooking advice

| Microwave cooking advice | |
|---------------------------------|--|
| Composition | Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire. |
| Size | For even cooking make all the pieces the same size. |
| Temperature of food | The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam. |
| Arrange | Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks). |
| Cover | Use vented microwave cling film or a suitable lid. |
| Pierce | Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages). ⚠ IMPORTANT! Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled). |
| Stir, turn and rearrange | For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre. |
| Stand | Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food. |
| Shield | Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken). |

5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

| Power setting | Suggested use |
|----------------------|--|
| 900 W/ HIGH | Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish). |
| 630 W | Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides. |
| 450 W | For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender. |
| 270 W/ DEFROST | To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard. |
| 90 W | For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry). |
| 0 W | For standing/kitchen timer. |

W = WATT

| Cooking time | Increasing unit |
|---------------|-----------------|
| 0-5 minutes | 15 seconds |
| 5-10 minutes | 30 seconds |
| 10-30 minutes | 1 minute |
| 30-90 minutes | 5 minutes |

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** button twice.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.



IMPORTANT!

If the power level is not selected, 900 W/HIGH is automatically set.

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/+30** button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the **POWER LEVEL** button.
- To cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

5.4 Reduced power level

| Cooking mode | Standard time | Reduced power level |
|-----------------|---------------|---------------------|
| Microwave 900 W | 20 minutes | Microwave 630 W |

5.5 Kitchen timer

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the **POWER LEVEL** button 7 times.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.



To pause the timer, press the **STOP** button. To resume the timer press **START/+30**, to exit press **STOP** again.

5.6 Add 30 seconds

Direct Start

You can directly start cooking on 900 W/HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30** button.



Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.




You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

5.7 Plus and minus


The **PLUS**  and **MINUS**  function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.


Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.
3. Press the **POWER LEVEL** button once to select the **PLUS**  adjustment.
4. Press the **START/+30** button.



To cancel **PLUS/MINUS**, press the **POWER LEVEL** button 3 times.

If you select **PLUS**, the display will show .

If you select **MINUS**, the display will show .

5.8 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed.

Example: To cook:

Stage 1: 5 minutes 900 W









Stage 2: 16 minutes 270 W

1. Press the **POWER LEVEL** button once.
2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.
3. Press the **POWER LEVEL** button 4 times.
4. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 16.00 is displayed.
5. Press the **START/+30** button.

The oven will begin to cook for 5 minutes at 900 W and then for 16 minutes at 270 W.

5.9 Auto cook and auto defrost

Auto cook and auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 auto cook and 2 auto defrost menus.














| Food | Symbol |
|-------------------------------------|---|
| Beverage |  |
| Boiled potatoes/ jacket potatoes |  |
| Frozen vegetables |  |
| Fresh vegetables |  |
| Frozen ready meals |  |
| Fish fillet with sauce |  |
| Meat/fish/poultry |  |
| Bread |  |







Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.

i When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/+30** button. At the end of the auto cook/auto defrost time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

6. PROGRAMME CHARTS

| Auto cook | Weight (increasing unit)/Utensils | Button | Procedure |
|---|--|--|---|
| Beverage (Tea/Coffee)  | 1-6 cups 1 cup = 200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Place cup towards edge of turntable. |
| Boiled and jacket potatoes  | 0.2-1.0 kg (100 g) Bowl and lid |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt. Cover with lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand for approx. 2 min. |
| Frozen vegetables  | 0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). Cover with lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand approx. 2 min. <p> If frozen vegetables are compacted together, cook manually.</p> |
| Fresh vegetables  | 0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Cut into small pieces, e.g. strips, cubes or slices. Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). Cover with lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand for approx. 2 min. |
| Frozen ready meals (stirrable)  | 0.3-1.0 kg (100 g) Bowl and lid |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Transfer meal to suitable microwave-proof dish. Add some liquid if recommended by the manufacturer. Cover with lid. Cook without cover if the manufacturer instructs. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stir and stand for approx. 2 min. |
| Fish fillet with sauce  | 0.5-1.5 kg ¹⁾ (100 g) Gratin dish and microwave cling film |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> See recipes for 'Fish fillet with sauce'. <p>¹⁾ Total weight of all ingredients.</p> |

| Auto defrost | Weight (increasing unit)/Utensils | Button | Procedure |
|---|-----------------------------------|--|--|
| Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages) | 0.2-1.0 kg (100 g) Flan dish |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. <p> Not suitable for whole poultry.</p> |
| Bread   | 0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted. |

- Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.
- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- After Microwave mode the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.

Recipes for auto cook

| Fish fillet with piquant sauce | | | |
|---------------------------------------|---------|---------|-----------------------------------|
| 0.5 kg | 1.0 kg | 1.5 kg | |
| 175 g | 350 g | 525 g | canned tomatoes, drained |
| 50 g | 100 g | 150 g | corn |
| 5 g | 10 g | 15 g | chilli sauce |
| 15 g | 30 g | 45 g | onion, finely chopped |
| 1 tsp | 1-2 tsp | 2-3 tsp | red wine vinegar |
| | | | mustard, thyme and cayenne pepper |
| 250 g | 500 g | 750 g | fish fillet |
| | | | salt |

| Fish fillet with curry sauce | | | |
|-------------------------------------|--------|--------|------------------------|
| 0.5 kg | 1.0 kg | 1.5 kg | |
| 250 g | 500 g | 750 g | fish fillet |
| | | | salt |
| 50 g | 100 g | 150 g | banana, sliced |
| 200 g | 400 g | 600 g | ready-made curry sauce |

1. Mix ingredients for the sauce.
2. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
3. Spread the sauce on the fish fillet.
4. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, "Fish fillet with sauce".
5. After cooking, stand for approx. 2 min.

1. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
3. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, "Fish fillet with sauce".
4. After cooking, stand for approx. 2 min.

Cooking charts

| Heating food and drink | Quantity -g/ml- | Power Level | Time -Min- | Method | |
|---|-----------------|-------------|------------|--|--------------|
| Milk, 1 cup | 150 | 900 W | 1 | do not cover | |
| Water, | 1 cup | 150 | 900 W | 2 | do not cover |
| | 6 cups | 900 | 900 W | 8-10 | do not cover |
| | 1 bowl | 1000 | 900 W | 9-11 | do not cover |
| One plate meal (vegetables, meat and trimmings) | 400 | 900 W | 4-6 | cover, stir halfway through cooking | |
| Soup/stew | 200 | 900 W | 1-2 | cover, stir after heating | |
| Vegetables | 500 | 900 W | 3-5 | cover, stir halfway through cooking | |
| Meat, 1 slice ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | thinly spread sauce over the top, cover | |
| Fish fillet ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | cover | |
| Cake, 1 slice | 150 | 450 W | ½ -1 | place in a flan dish | |
| Baby food, 1 jar | 190 | 450 W | ½ -1 | transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature | |
| Melting margarine or butter ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | cover | |
| Melting chocolate | 100 | 450 W | 3-4 | stir occasionally | |

¹⁾from chilled

| Defrosting | Quantity -g- | Power Level | Time -Min- | Method | Standing time -Min- |
|---|--------------|-------------|------------|---|---------------------|
| Goulash | 500 | 270 W | 8-9 | stir halfway through defrosting | 10-30 |
| Cake, 1 slice | 150 | 90 W | 1-3 | place in a flan dish | 5 |
| Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums) | 250 | 270 W | 3-5 | spread out evenly, turn over halfway through defrosting | 5 |

| Defrosting and cooking | Quantity -g- | Power Level | Time -Min- | Method | Standing time -Min- |
|-------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Fish fillet | 300 | 900 W | 9-11 | cover | 2 |
| One plate meal | 400 | 900 W | 8-10 | cover, stir after 6 minutes | 2 |

| Cooking meat and fish | Quantity -g- | Power Level | Time -Min- | Method | Standing time -Min- |
|------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|--|----------------------------|
| Roasts (pork, veal, lamb) | 1000 | 630 W | 34-38 | season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking | 10 |
| Roast beef (medium) | 1000 | 630 W | 20-24 | season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking | 10 |
| Fish fillet | 200 | 900 W | 4-6 | season to taste, place in a flan dish, cover | 3 |

i The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

7. CARE AND CLEANING

CAUTION!

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to deactivate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.


Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

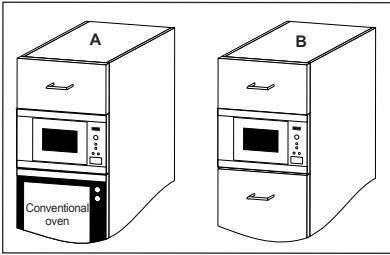
 **IMPORTANT!**
A steam cleaner should not be used.

8. TROUBLESHOOTING

| Problem | Check if . . . |
|---|---|
| The microwave appliance is not working properly? | <ul style="list-style-type: none"> • The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician. |
| The microwave mode is not working? | <ul style="list-style-type: none"> • The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The START/+30 button has been pressed. |
| The turntable is not turning? | <ul style="list-style-type: none"> • The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable. |
| The microwave will not switch off? | <ul style="list-style-type: none"> • Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised ELECTROLUX service agent. |
| The interior light is not working? | <ul style="list-style-type: none"> • Call your local ELECTROLUX service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained ELECTROLUX service agent. |
| The food is taking longer to heat through and cook than before? | <ul style="list-style-type: none"> • Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting. |

9. INSTALLATION

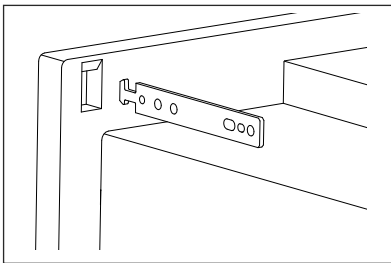
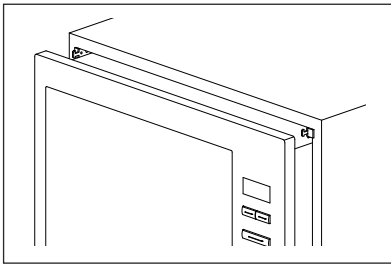
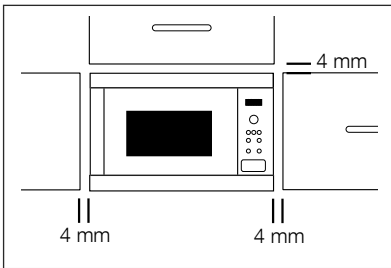
The microwave can be fitted in position A or B:



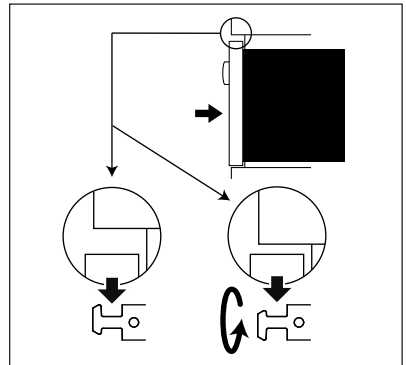
| Position | Niche size | | |
|----------|------------|-----|-----|
| | W | D | H |
| A | 562 | 550 | 450 |
| B | 562 | 500 | 450 |

Measurements in (mm)

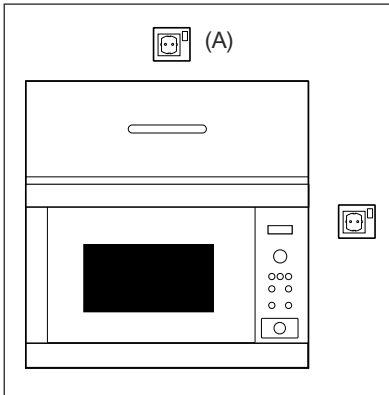
9.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



9.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

9.3 Electrical connections



WARNING!
THIS APPLIANCE MUST BE
EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local service agent.

10. TECHNICAL INFORMATION


| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| AC Line Voltage | 230 V, 50 Hz, single phase | |
| Distribution line fuse/circuit breaker | Minimum 10 A | |
| AC Power required: | Microwave | 1.3 kW |
| Output power: | Microwave | 900 W (IEC 60705) |
| Microwave Frequency | 2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B) | |
| Outside Dimensions: | EMS26004O | 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D) |
| Cavity Dimensions | 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾ | |
| Oven Capacity | 26 litres ²⁾ | |
| Turntable | ø 325 mm, glass | |
| Weight | approx. 19 kg | |
| Oven lamp | 25 W/240-250 V | |

- 1) This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food. Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- 2) Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.


This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol  with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

A series of horizontal dotted lines for writing.

A series of horizontal dotted lines for writing, spaced evenly down the page.

electrolux.com/shop



TINS-B114URR1

