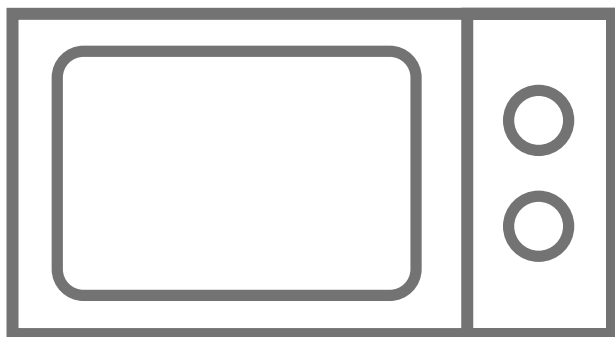


► MBB1755S  
MBB1756S

<b>CS</b>	<b>Uživatelská Příručka</b> Mikrovlánná trouba	2
<b>IT</b>	<b>Manuale Per L'utente</b> Forno a Microonde	27
<b>LV</b>	<b>Lietotāja rokasgrāmata</b> Mikrovīļņu krāsns	54
<b>LT</b>	<b>Naudotojo vadovas</b> Mikrobangų krosnelė	80
<b>PL</b>	<b>Instrukcja Obsługi</b> Kuchenka Mikrofalowa	105

# USER MANUAL



**AEG**

## OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	3
2. POPIS SPOTŘEBIČE .....	8
3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
4. PROVOZ .....	11
5. GRAFY VAŘENÍ .....	14
6. RADY A TIPY .....	20
7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ .....	22
8. CO DĚLAT KDYŽ .....	23
9. INSTALACE .....	24
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	26
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ .....	26

## MYSLÍME NA VÁS

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

### Navštivte naše stránky ohledně:



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



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



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


## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. ⚠ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

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

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

### 1.1 Zamezení možnosti zranění



**VAROVÁNÍ!**

Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji.

Před spuštěním zkontrolujte následující:

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

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

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

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

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

## 1.2 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

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

Popálení nám se vyhneme pravidelnou kontrolou teploty jídla a jeho zamícháním před podáváním. Zvláštní pozornost věnujte jídlům a nápojům podávaným kojencům, dětem a starším osobám. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od 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 prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).

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

#### 1.4 Zamezení nebezpečí požáru

Mikrovlnná trouba by neměla být během provozu ponechána bez dozoru. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 220-240 V, 50 Hz a minimálně 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. V případě, že dojde k rozliti, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny. Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

Je-li poškozen napájecí kabel tohoto

spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel. Výměnu musí provést zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

## 1.6 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu

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

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

## 1.7 Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy použijte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličejů 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, s výjimkou případů, kdy postupujete podle pokynů v návodu, Můžete tak způsobit poškození trouby. Používáte-li nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádoby, 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 nádoby, které odráží mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky. Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.



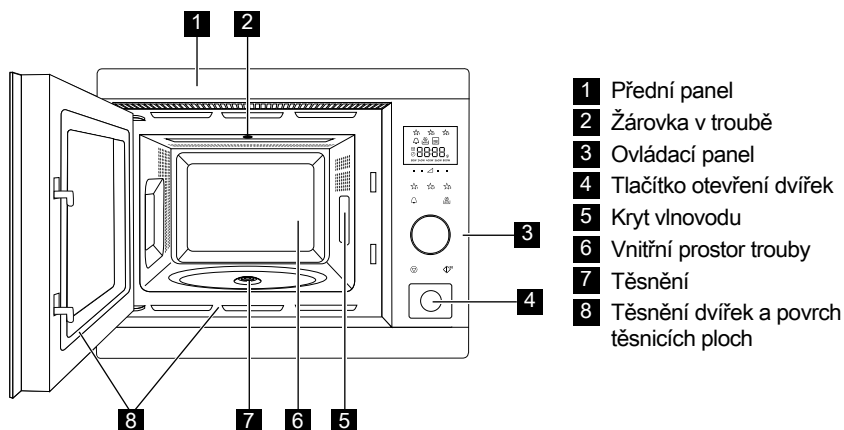
**DŮLEŽITÉ!** Pokud si nejste jisti, jak troubu zapojit, poraďte se s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení.

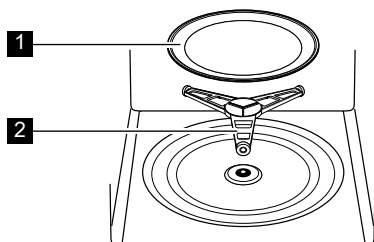
Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

## 2. POPIS SPOTŘEBIČE

### 2.1 Mikrovlnná trouba



### 2.2 Příslušenství



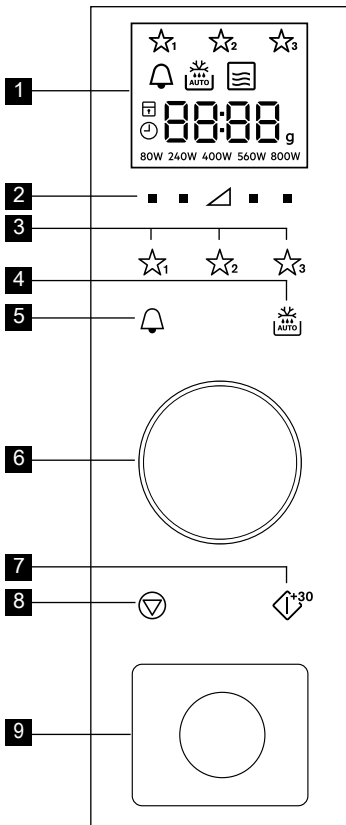
Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

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

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



## 2.3 Ovládací Panel



### 1 Indikátory digitálního displeje:

☆☆☆ Oblíbené

🔔 Časovač

🔥 AUTO Automatické rozmrazení

📄 Mikrovlny

□ Zastavit/Zrušit

🔒 Dětský bezpečnostní zámek

🕒 Nastavit hodiny

8888 Prvky displeje

g Hmotnost

80W 240W 400W 560W 800W Stupeň výkonu

2 Tlačítka nastavení výkonového stupně

3 Oblíbená tlačítka

4 Tlačítka Automatické rozmrazení

5 Tlačítka Časovač

6 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti

7 Start/Potvrdit/ Tlačítka Rychlý start

8 Tlačítka Stop

9 Tlačítka otevření dvířek

## 3. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 3.1 Zapojení

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

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

### 3.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

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

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

### 3.3 Nastavení hodin

Trouba má 24-hodinové hodiny.

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

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

### 3.4 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

**Příklad:** Změna z 18.45 na 19.50.

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

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

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

### 3.6 Dětský bezpečnostní zámek

Trouba má bezpečnostní funkci, která brání náhodnému spuštění trouby dítětem.

Jakmile bude zámek nastavený, žádná část mikrovlnné trouby se nespustí dokud nebude funkce zámku vypnuta. Vypnutí nebo zapnutí zámku je možné pouze v případě, že trouba není spuštěná.

**Příklad:** Zapnutí zámku.

Stiskněte a přidrže tlačítko **STOP** dokud se nerozsvítí symbol "dětský zámek".

**Příklad:** Vypnutí zámku.

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** dokud symbol "dětský zámek" nezhasne.




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

## 4. PROVOZ

### 4.1 Mikrovlnné vaření

**Příklad:** Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 560 W.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí 560 W.
2. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

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

Výkonový stupeň můžete nastavit ve chvíli, kdy je trouba spuštěná stisknutím a přidržením požadovaného tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení výkonu.

V případě, že jste vybrali 800 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 20 minut.

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

### 4.2 Stupeň Výkonový

Nastavení výkonu	Doporučené použití
800 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).
560 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.
400 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.
240 W/ ROZM- RAZOVÁNÍ	Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.
80 W	Používá se pro pomalé rozmrazování, (např. šlehačkového dortu nebo pečiva).
0 W	Pro odstání/časovač.

W = WATT

### 4.3 Snížený stupeň výkonu

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 800 W	20 minut	Mikrovlnné vaření 560 W

## 4.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

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

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko **START**.

Čas vaření se zvýší o 120 sekund.

## 4.5 Použití tlačítka stop

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

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

## 4.6 Časovač

Nastavení časovače.

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

**i** Čas lze zvýšit je-li časovač spuštěný otočením kolečka nebo stisknutím tlačítka **START**.

Funkci časovače lze použít i v případech, že trouba není spuštěná.

## 4.7 Přidání 30 sekund

S vařením můžete začít přímo na 800 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekund, po stisknutí tlačítka **START**.

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

## 4.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

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

Zapnutí zvuku.

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

## 4.9 Pozastavení

Pozastavení spuštěné mikrovlnné trouby.

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

## 4.10 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.

☆<sub>1</sub> Změklé máslo

☆<sub>2</sub> Rozpuštěná čokoláda

☆<sub>3</sub> Hrnkový koláč

**Příklad:** Změkčení másla.

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

**i** Pokud se segmenty displeje otáčí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit.

Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Výkonové stupně pro předem nastavené oblíbené recepty nelze nastavit.

1-4 Hrnkové koláče se mohou uvařit.

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

Přepsání oblíbených receptů na vaše vlastní recepty.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** a vyberte výkon.
2. Otáčením kolečka nastavte požadovaný čas vaření.
3. Stiskněte a podržte tlačítko **OBLÍBENÝ**, které chcete nastavit, dokud neuslyšíte jedno pípnutí a nezobrazí se hvězdička.

Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stiskněte tlačítko **STOP**.
2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka **STUPEŇ VÝKONU 400 W**.  
Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

#### 4.11 Automatické rozmrazování

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

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.

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

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

1. Jedním stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.
2. Hmotnost zadejte otáčením kolečka.
3. Stiskněte tlačítko **START**.



Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit.

Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví.

## 5. GRAFY VAŘENÍ

### 5.1 Oblíbené

Oblíbené	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Změkklé máslo	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.</li> </ul>
Rozpuštěná čokoláda	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Čokoládu nalámejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte.</li> </ul> <p><b>VAROVÁNÍ:</b> Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.</p>
Hrnkový koláč	1-4 hrnky	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koláč připravte podle receptu. Hrneček dejte na okraj otočného talíře. Po uvaření nechte odpočívat 30 sekund.</li> </ul>

### 5.2 Hrnkový koláč

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

Způsob:

- Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomocí ☆<sub>3</sub>. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.  
Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové buchtý z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ¼ lžičky pomerančového extraktu.

Malinový hrnkový koláč	
Přísady Na	1 hrneček:
2½ lžíce (25 g) hladké mouky	
2½ lžíce (30 g) třtinového cukru	
¼ lžičky prášku do pečiva	
1½ lžíce (15 g) rostlinného oleje	
¼ lžičky vanilkového extraktu	
1	střední vejce
1½ lžíce	jahodového džemu bez semínek

Způsob:

- Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
- Lžící přidejte do směsi džem tak, aby se do ní ponořil.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomocí ☆<sub>3</sub>. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

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

Způsob:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.



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

Hrnkový koláč s arašídovým máslem	
Přísady Na 1 hrneček:	
2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
2 lžíce (30 g)	arašídového másla
1	střední vejce

Způsob:

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


Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovou polevou.

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


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

Způsob:

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

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

Způsob:




1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kůru, nastrouhanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.
5. Polevu připravte promícháním másla, moučkového cukru, smetanového sýru a pomerančové šťávy.


Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Koláč nechte vychladnout, potom přidejte polevu.



### 5.3 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež  (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> <li>• Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.</li> </ul> <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p>
Chléb	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> </ul>

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

## 5.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství -g/ml-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda
Mléko 1 šálek	150	800 W	1	nezakrývejte
Voda, 1 šálek	150	800 W	1-2	nezakrývejte
6 šálků	900	800 W	10-12	nezakrývejte
1 nádoba	1000	800 W	11-13	nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř (zelenina, maso a přílohy)	400	800 W	3-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte
Polévka/dušený	200	800 W	1-2	přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	500	800 W	4-5	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte
Maso, 1 plátek <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	rozetřete tenkou vrstvou omáčky na horní část, přikryte
Rybí filety <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	přikryte
Koláč, 1 plátek	150	400 W	½	vložte do ploché misky
Dětská výživa, 1 sklenice	190	400 W	1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo <sup>1)</sup>	50	800 W	½	přikryte
Rozpuštěná čokoláda	100	400 W	2-3	občas zamíchejte

<sup>1)</sup>z chlazeného

## 5.5 Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Guláš	500	240 W	8-12	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	80 W	2-5	vložte do ploché misky	5
Ovoce, např. třešně, jahody, maliny, švestky	250	240 W	4-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obratte	5

## 5.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Rybí filet	300	800 W	10-12	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	800 W	9-11	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

## 5.7 Vaření

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Brokolice/ Hrášek	500	800 W	9-11	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	800 W	10-12	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečeně (vepřové, hovězí, jehněčí)	1000	800 W	19-21	ochutte podle potřeby, vložte do mělké ploché nádoby, otočte v polovině doby přípravy.	10
Rybí filet	200	800 W	3-4	ochutte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte	2




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

## 6. RADY A TIPY

### 6.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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

## 6.2 Rady pro mikrovlnné vaření

Rady pro mikrovlnné vaření	
Složení	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.  <b>DŮLEŽITÉ!</b> Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu.
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.

## 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



### UPOZORNĚNÍ!

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

TROUBU ČISTĚTE V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRANUJTE 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 těsnící povrchy jemným vlhkým hadříkem od všech nečistot. Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.



### DŮLEŽITÉ!

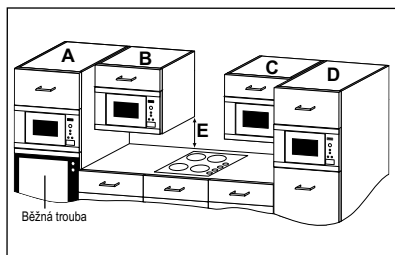
Neměli byste používat parní čistič.

## 8. CO DĚLAT KDYŽ

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

## 9. INSTALACE

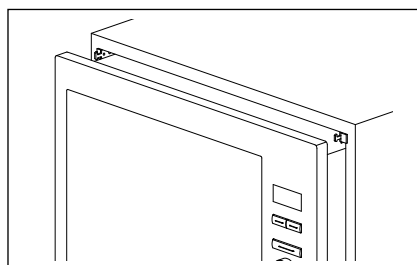
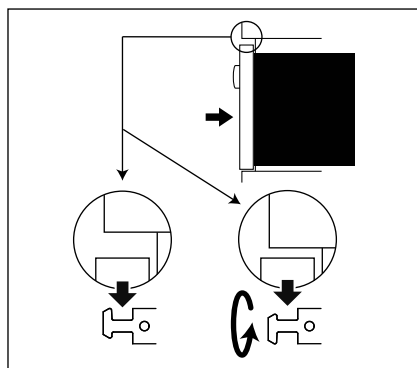
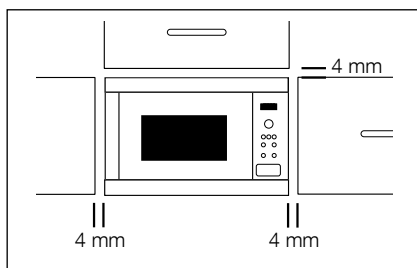
Troubu lze nainstalovat do pozice A, B, C nebo D:



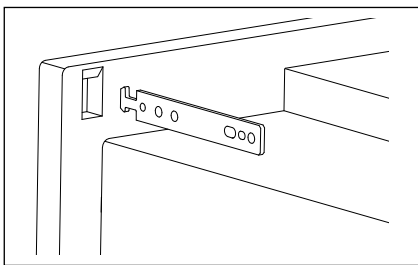
Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562 x	550 x	360
B+C	462 x	300 x	350
	462 x	300 x	360
	562 x	300 x	350
	562 x	300 x	360
D	462 x	500 x	350
	462 x	500 x	360
	562 x	500 x	350
	562 x	500 x	360

Měření v (mm)

### 9.1 Instalace spotřebiče



1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Tato trouba je určena pro montáž do kuchyňské skříňky s výškou 360 mm. Při montáži do skříňky o výšce 350 mm: Odšroubujte a odstraňte 4 patky ze spodní části trouby. Trouba má 3 dlouhé patky a 1 krátkou. Nahrďte 3 dlouhé patky patkami z balíku příslušenství. Krátkou patku nevyměňujte.
3. Namontujte upevňovací háčky ke kuchyňské skřínce dle instrukcí v dodaném návodu a vzoru.
4. 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.
5. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).





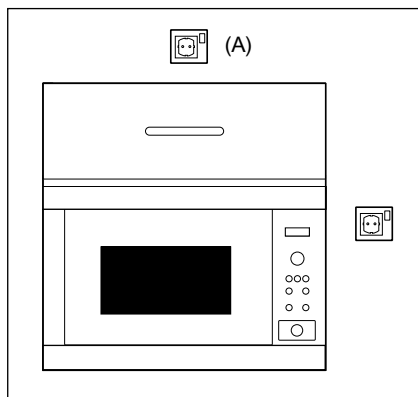
## 9.2 Bezpečné používání spotřebiče

Při upevnění trouby v pozici B nebo C :

- Skříňka musí být minimálně 500 mm (E) pracovní plochou a nesmí být nainstalována přímo nad varnou deskou.
- Spotřebič byl otestován a schválen pouze pro použití v blízkosti domácího plynu, elektrických a indukčních varných desek.

- Mezi varnou deskou a mikrovlnnou troubou by měl být dostatečný prostor, aby se zabránilo přehřátí trouby, okolní skříňky a příslušenství.
- Nepoužívejte varnou deskou bez nádobí, pokud je mikrovlnná trouba v provozu.
- Pokud je zapnutá varná deska je při péči o troubu třeba dávat pozor.

## 9.3 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být 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 skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

## 9.4 Elektrické připojení



**UPOZORNĚNÍ!**  
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT  
UZEMNĚNO

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


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

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE


Střídavé napětí	220-240 V, 50 Hz, jednofázové	
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 10 A	
Požadovaný výkon:	Mikrovlny	1.25 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny	800 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/třída B)	
Vnější rozměry:	MBB1755S	494 mm (S) x 371 mm (V) x 316 mm (H)
	MBB1756S	594 mm (S) x 371 mm (V) x 316 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	285 mm (S) x 202 mm (V) x 298 mm (H) <sup>2)</sup>	
Objem trouby	17 litrů <sup>2)</sup>	
Otočný talíř	ø 272 mm, skleněný	
Hmotnost	cca. 16 kg	

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

## 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

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

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

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

# INDICE

1. NORME DI SICUREZZA.....	28
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO .....	34
3. PRIMA DELL'USO .....	36
4. FUNZIONAMENTO .....	37
5. TABELLE PER LA COTTURA.....	40
6. SUGGERIMENTI E CONSIGLI .....	47
7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	49
8. COSA FARE SE .....	50
9. INSTALLAZIONE.....	51
10. DATI TECNICI .....	53
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI .....	53

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

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



Registrazione del vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ NORME DI SICUREZZA



**IMPORTANTE!** ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi. Non è consentita la presenza di contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura al microonde. Fare attenzione a non spostare il tavolo durante la rimozione dei contenitori dall'apparecchiatura.

### 1.1 Per evitare danni alle persone



**ATTENZIONE!**

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente.

Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia". Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i residui di alimenti. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Non tentate di sostituire l'illuminazione del forno da soli né consentire a persone non autorizzate da ELECTROLUX di farlo. Se l'illuminazione del forno non funziona, consultare il proprio rivenditore o contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

## 1.2 Per evitare esplosioni o bolliture improvvise



### **ATTENZIONE!**

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.

## 1.3 Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato



### **ATTENZIONE!**

L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da

bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di pietanze e bevande. L'utilizzo per l'essiccazione di cibo o l'asciugatura di abiti oppure per il riscaldamento di cuscini, asciugamani, spugne, panni bagnati e altri articoli simili può comportare il rischio di lesione, combustione o incendio.

Questo prodotto è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".

L'elettrodomestico non è idoneo all'uso ad altitudini superiore ai 2.000 m.

#### 1.4 Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 220-240 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10 A. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione

separato esclusivamente per questo prodotto. Il forno non deve essere usato o lasciato all'aperto.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione. Non bloccate le aperture di ventilazione. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di scintille sulle superfici metalliche può causare incendi. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le

confezioni apposite per microonde. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

## 1.5 Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di versamenti, spegnere e staccare immediatamente il forno e contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi. Il ricambio deve essere effettuato da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

## 1.6 Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

- Rigirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
- Si consiglia di inserire nel liquido

un'asticciola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.

- Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

## 1.7 Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza quando è calda. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno. Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del cibo controllare sempre la temperatura del cibo. Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

## 1.8 Altri avvertimenti

Non modificate in alcun modo il forno. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

## 1.9 Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni, in quanto si potrebbe danneg-



giare il forno. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di scintille. Non mettete barattoli nel forno. Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

- Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
- Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

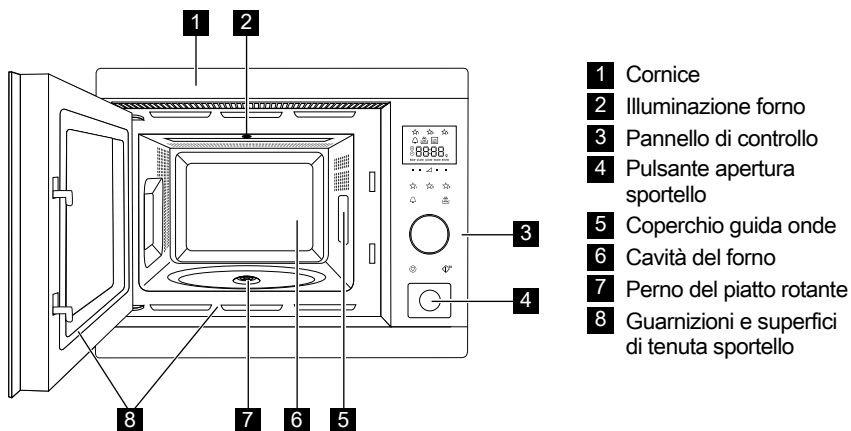


**IMPORTANTE!** Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

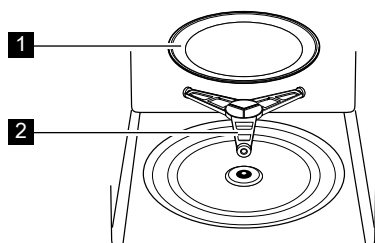
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

## 2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 2.1 Forno a microonde



### 2.2 Accessori

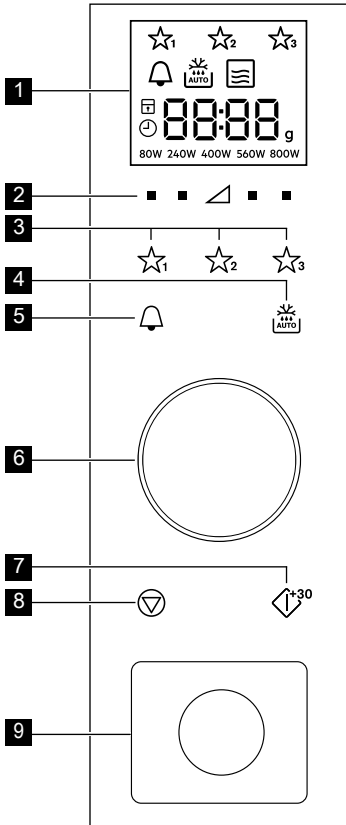


Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- 1** Piatto rotante
  - 2** Supporto per piatto rotante
- Collocare il supporto del piatto nella confezione sigillata sul pavimento della cavità.
  - Inserirvi quindi il piatto rotante.
  - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

**i** Se si inseriscono degli accessori, indicate due elementi: nome parte e nome modello al proprio rivenditore o a un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

## 2.3 Pannello di controllo



### 1 Display digitale indicatori

☆☆☆ Preferiti

🔔 Timer cucina

🔥 AUTO Cottura automatica

☰ Microonde

⏹ Stop/annulla

🔒 Blocco di sicurezza bambino

🕒 Impostare orologio

8888 Segmenti del display

g Peso

80W 240W 400W 560W 800W Livelli potenza

2 Pulsanti livelli potenza

3 Pulsanti preferiti

4 Pulsante scongelamento automatico

5 Pulsante timer cucina

6 Manopola timer/peso

7 Pulsante di start/conferma/avvio rapido

8 Pulsante di stop

9 Pulsante di apertura sportello

## 3. PRIMA DELL'USO

### 3.1 Inserimento

Quando il forno viene collegato per la prima volta chiederà se si desidera impostare l'orologio.

1. Il forno emette un segnale acustico e tutte le icone del display si illuminano per mezzo secondo.  
Il forno chiederà se si vuole attivare l'orologio.
2. Premere il tasto **START** per confermare. (Vedi "Configurazione dell'orologio").  
Per disattivare l'orologio, ruotare la manopola fino a che lo schermo non mostra "oFF"
3. Premere il pulsante **START** per confermare, o premere il pulsante **STOP** per annullare.

### 3.2 Standby (modalità Economia)

Il forno passa automaticamente in modalità standby se non è usato per un periodo di 5 minuti.

1. Se l'orologio è stato impostato visualizzerà l'orario per tre minuti, quindi visualizza "Econ" per tre secondi.  
Lo schermo si spegne.
2. Se l'orologio non è stato impostato:  
Lo schermo si spegne.
3. Per uscire dalla modalità standby è possibile:  
Aprire lo sportello, premere un pulsante o ruotare la manopola.

### 3.3 Impostazione dell'orologio

Il forno è dotato di un orologio di 24 ore.

**Esempio:** Per impostare l'orologio sulle ore 18:45.

1. Premere il pulsante **TIMER** due volte, verrà visualizzato il simbolo dell'orologio.
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "on".
3. Premere il pulsante **START** per confermare.
4. Ruotare la manopola per regolare l'ora.
5. Premere il pulsante **START** per confermare.
6. Ruotare la manopola per regolare i minuti.

7. Premere il pulsante **START** per confermare.

### 3.4 Regolazione dell'orologio una volta impostato.

È possibile regolare l'orologio dopo che l'ora è stata impostata.

**Esempio:** Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.

1. Premere il pulsante **START**. Le ore lampeggiano.
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di 19.
3. Premere il pulsante **START**.
4. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di 50.
5. Premere il pulsante **START**.

### 3.5 Per cancellare l'orologio e impostare lo standby (modalità Economia)

1. Premere due volte il pulsante **TIMER**.
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "oFF".
3. Premere il pulsante **START** per confermare.

### 3.6 Blocco di sicurezza bambino

Il forno è dotato di una funzionalità di sicurezza che impedisce l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Se il blocco è stato impostato, nessuna componente del microonde funzionerà fino alla disattivazione della funzionalità di blocco.

L'attivazione/disattivazione del blocco è possibile solo se il forno non è in funzione.

**Esempio:** Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla visualizzazione del simbolo "blocco bambini".

**Esempio:** Per disattivare il blocco. Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla commutazione del simbolo "blocco bambini".



Quando il blocco bambini è attivato, tutti i pulsanti sono disattivati tranne il pulsante **STOP**.

## 4. FUNZIONAMENTO

### 4.1 Livello di potenza delle microonde

**Esempio:** Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 560 W.

1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a destra del triangolo fino a visualizzare 560 W.
2. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
3. Premere il pulsante **START**.

**i** Nella modalità di cottura a microonde, è possibile regolare il livello di potenza sul forno premendo il pulsante direttamente al di sotto delle impostazioni richieste.

È possibile impostare il livello di potenza quando il forno è in esecuzione tenendo premuto il

pulsante **LIVELLO POTENZA** fino a che la nuova impostazioni di potenza non verrà visualizzata sullo schermo.

Se è selezionato 800 W l'orario massimo per il microonde che è possibile inserire è circa 20 minuti.

Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per 3 minuti o più, la ventola resta accesa per 2 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei due minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva.

### 4.2 Livelli potenza

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
800 W/ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
560 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
400 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
240 W/SCONGELARE	Scongelare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.
80 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

W = WATT

### 4.3 Potenza ridotta

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 800 W	20 minuti	Microonde 560 W

#### 4.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.

**Esempio:** Per aggiungere due minuti (120 secondi) usando il pulsante **START**.

1. Premere il pulsante **START** quattro volte.  
Il tempo di cottura aumenta di 120 secondi.


#### 4.5 Uso del pulsante stop

Premere il pulsante **STOP** una volta per passare alla modalità Pausa.  
Premere nuovamente il pulsante **STOP** per annullare il tempo di cottura.

#### 4.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

1. Premere il pulsante **TIMER**.
2. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
3. Premere il pulsante **START**. Il timer si avvia automaticamente.

 L'orario può essere esteso quando il timer è in esecuzione ruotando la manopola o premendo il pulsante **START**.  
La funzione timer può essere usata solo quando il forno non è in funzione.

#### 4.7 Aggiungere 30 secondi

È possibile iniziare la cottura direttamente su 800 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START**.

 Per aggiungere tempo premere il pulsante **START**.

#### 4.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "oFF".
3. Premere il pulsante **START**.

Per attivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".

2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "on".
3. Premere il pulsante **START**.

#### 4.9 Pausa

Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

1. Premere il pulsante **STOP** per aprire lo sportello.
2. Il forno entra in pausa per 5 minuti.
3. Premere il pulsante **START** per continuare la cottura.


#### 4.10 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.


- ☆<sub>1</sub> Burro morbido
- ☆<sub>2</sub> Cioccolato fuso
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake

**Esempio:** Per ammorbidire il burro.

1. Premere una volta il pulsante **PREFERITA 1**.
2. Ruotare la manopola per inserire il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

 Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente.

I livelli di potenza per le ricette preferite pre-impostate non possono essere regolati. È possibile preparare 1-4 Mug cake.

 **ATTENZIONE!** Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

1. Premere il **PULSANTE** livello di potenza per selezionare la potenza.
2. Ruotare la manopola per inserire il tempo di cottura richiesto.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la stellina dei preferiti è visibile.

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

1. Premere il pulsante **STOP**.
2. Premere e tenere premuto **LIVELLI POTENZA 400 W** per tre secondi.  
Il forno reimposta i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

## 4.11 Scongelamento automatico

Lo scongelamento automatico attiva automaticamente la modalità e il tempo di cottura corretti in base al peso degli alimenti.

È possibile selezionare da due menu di scongelamento automatico.

1. Scongelamento automatico:  
Carne/pesce/pollame
2. Scongelamento automatico: Pane

**Esempio:** Per scongelare una bistecca da 0,2 kg.





1. Selezionare il menu di scongelamento automatico premendo una volta il pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.
2. Ruotare la manopola per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.



Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente.

## 5. TABELLE PER LA COTTURA

### 5.1 Preferiti

Preferiti	Peso	Pulsante	Procedimento
Burro morbido	0,05-0,25 kg		<ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.</li> </ul>
Cioccolato fuso	0,1-0,2 kg		<ul style="list-style-type: none"> <li>Rompere la cioccolata in piccoli pezzi. Collocare la cioccolata in un piatto in pirex. Agitare quando la campanella emette un suono. Agitare dopo la cottura.</li> </ul> <p> <b>ATTENZIONE:</b> Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.</p>
Mug cake	1- 4 tazze		<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.</li> </ul>



## 5.2 Ricette per mug cake

Mug Cake al cioccolato	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaino (12 g)	di polvere di cocco
2 cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
un quarto di cucchiaino	di estratto di vaniglia
1	uovo medio

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Suggerimento: Per preparare una Mug Cake con cioccolato all'arancia sostituire l'estratto di vaniglia con mezzo cucchiaino di estratto di arancia.

Mug Cake al lampone	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
½ tsp	di estratto di vaniglia
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo	di marmellata di lampone senza semi

Metodo:


1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene..
3. Girare la marmellata usando un cucchiaino così che il composto assuma delle striature.
4. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
5. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

<b>Mug Cake alla mela con briciole</b>	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo (30 g)	di salsa di mela
(7 g) sbriciolato	mezzo biscotto digestivo

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti (tranne il biscotto) in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale e l'uovo, mescolare bene.
3. Versare la salsa di mela usando un cucchiaino per creare striature.
4. Decorare con biscotti digestivi sbriciolati.
5. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
6. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.


Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.



**ATTENZIONE!** La salsa di mela è bollente.

<b>Mug Cake al burro di noccioline</b>	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
un quarto di cucchiaino	di estratto di vaniglia
2 cucchiaini (30 g)	di burro di noccioline liscio
1	uovo medio

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
  2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia, il burro di nocciolino e agitare bene le uova.
  3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
  4. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
- Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di cioccolato.  
Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

<b>Mug Cake con decorazione al limone</b>	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
un cucchiaino	di scorza di limone
1	uovo medio
Decorazione:	1 cucchiaino di succo di limone con un cucchiaino di zucchero di castagna

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, la scorza di limone e l'uovo e agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
5. Applicare la decorazione a pioggia mescolando il succo di limone con lo zucchero di castagna.
6. Dopo la cottura, lasciare riposare la torta, bucare la cima con uno spiedo, quindi spargere la decorazione sulla torta, lasciare riposare per 30 secondi.

<b>Mug cake alle carote</b>	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (20 g)	di farina semplice
2½ cucchiaino (30 g)	di zucchero di canna chiaro
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un quarto di cucchiaino	di noce moscata
un cucchiaino	di mandorle
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio di semi di girasole
	la scorza di una arancia
30 g	di carote gratinate
1	uovo medio
Decorazione alla crema:	15 g di burro morbido 40 g di zucchero ghiacciato 40 g di formaggio cremoso un mezzo di cucchiaino di succo d'arancia




Metodo:


1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio di semi di girasole, la carota grigliata e l'uovo e agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
5. Applicare la decorazione mescolando il burro, lo zucchero ghiacciato, la crema al formaggio e il succo d'arancia insieme.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

### 5.3 Scongelamento automatico

Scongelamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/ pollame  (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, bracirole, hamburger, salsicce)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante.</li> <li>Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio.</li> <li>Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento.</li> <li>Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.</li> </ul> <p> Non idoneo per polli interi.</p>
Pane	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole.</li> <li>Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate.</li> <li>Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>

-  Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.  
 Per alimenti dal peso superiore o inferiore al peso/quantità indicato nella tabella, usare il funzionamento manuale.  
 La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale.  
 Bistecche e bracirole dovrebbero essere congelati in uno strato.  
 La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.

## 5.4 Riscaldamento di cibi e bevande

Bevanda/Cibo	Quantità -g/ml-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte, 1 tazza	150	800 W	1	non coprire
Acqua, 1 tazza	150	800 W	1-2	non coprire
6 tazze	900	800 W	10-12	non coprire
1 zuppiera	1000	800 W	11-13	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	800 W	3-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato/zuppe	200	800 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure	500	800 W	4-5	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	coprire
Dolce (torta), 1 fetta	150	400 W	½	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati, 1 vasetto	190	400 W	1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina <sup>1)</sup>	50	800 W	½	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	400 W	2-3	mescolare di tanto in tanto

<sup>1)</sup>temperatura di frigorifero

## 5.5 Scongelamento

Alimenti	Quantità -g-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	240 W	8-12	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	80 W	2-5	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta: (fragole, lamponi, ciliegie, prugne)	250	240 W	4-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

## 5.6 Cucinare alimenti congelati

Alimenti	Quantità -g-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	800 W	10-12	coprire	2
Piatto pronto	400	800 W	9-11	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

## 5.7 Cottura

Alimenti	Quantità -g-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	800 W	9-11	aggiungere 4-5 cucchiari d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Carote	500	800 W	10-12	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiari d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosto (maiale, manzo, vitello)	1000	800 W	19-21	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin cottura a sponda bassa <sup>1)</sup>	10
Filetto di pesce	200	800 W	3-4	condire a piacere, collocare in una pirofila, coprire	2




Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per due minuti o più, la ventola resta accesa per 5 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva.

## 6. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

### 6.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola/ Contenitori in carta stagnola	✓ / ✗	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore e seguire attentamente le istruzioni.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex®	✓	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	✗	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✓	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Sacchetti per congelamento/rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	✗	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.

## 6.2 Consigli e suggerimenti

Consigli e suggerimenti	
Composizione	Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.
Dimensioni	Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.
Temperatura	La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Nel caso di alimenti con ripieno, (ad esempio, bomboloni alla marmellata), occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.
Disposizione	Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. (Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.)
Copertura	Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.
Foratura	Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. (Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce.)  <b>IMPORTANTE!</b> Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. (Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.)
Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti	Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.
Tempo di riposo	Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.
Schermatura	È possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, (ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo).



## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA



### ATTENZIONE!

NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.

PULISCA IL FORNO A INTERVALLI NORMALI E RIMUOVA TUTTI I RESIDUI DI ALIMENTI. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

### Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

### Pannello di controllo

Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detergenti corrosivi.

### Interno del forno

Per la pulizia: togliete ogni tipo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso. Non rimuovere la copertina della guida.

Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.

Non usate detergenti spray all'interno del forno.

### Piatto rotante e supporto

Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli. Con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

### Sportello

Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzare un panno umido per togliere lo sporco. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.



### IMPORTANTE!

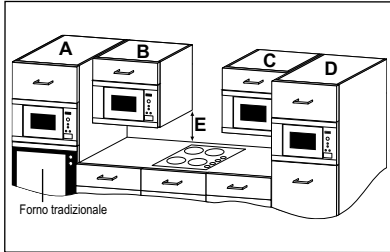
Non utilizzare getti a vapore.

## 8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente.</li> <li>• Non sia avvenuta un'interruzione di corrente.</li> <li>• Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.</li> </ul>
La funzione microonde non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sportello sia chiuso correttamente.</li> <li>• Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite.</li> <li>• Il pulsante <b>START</b> è stato premuto.</li> </ul>
Il piatto rotante non gira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione.</li> <li>• Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante.</li> <li>• Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione.</li> <li>• Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.</li> </ul>
Il forno a microonde non si spegne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolare l'apparecchio dal portafusibili.</li> <li>• Contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.</li> </ul>
La luce interna non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contattare il proprio agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. La lampadina interna deve essere sostituita solo da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.</li> </ul>
Occorre più tempo per gli alimenti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure.</li> <li>• Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure.</li> <li>• Impostare un livello di potenza superiore.</li> </ul>

## 9. INSTALLAZIONE

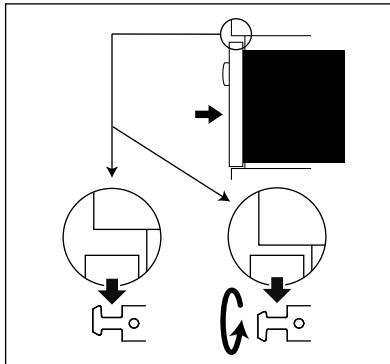
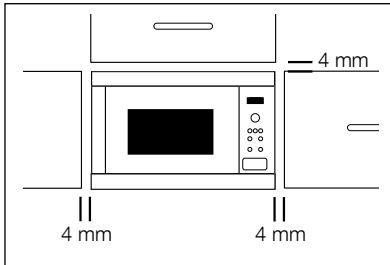
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A, B, C o D:



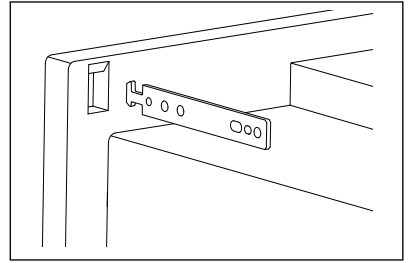
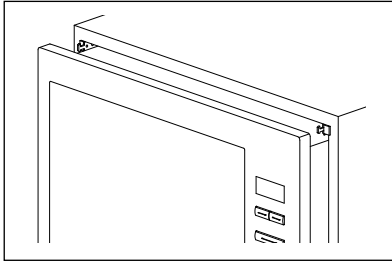
Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	562	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	562	300	350
	562	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	562	500	350
	562	500	360

Misure in (mm)

### 9.1 Installazione dell'elettrodomestico



1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Questo forno è progettato per essere inserito, in versione standard, all'interno di una colonna forno alta 360 mm. Nel caso si debba inserirlo in una colonna forno alta 350 mm: Svitare e rimuovere i 4 piedini dal fondo del forno. Sono presenti 3 piedini alti e 1 piedino basso. Sostituire i 3 piedini alti con quelli forniti nel pacchetto accessori. Non sostituire il piedino basso.
3. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
4. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. In caso di interferenza durante l'inserimento, il gancio è reversibile. Il telaio anteriore del forno dovrebbe poggiare contro l'apertura anteriore del mobile senza lasciare spazi.
5. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)

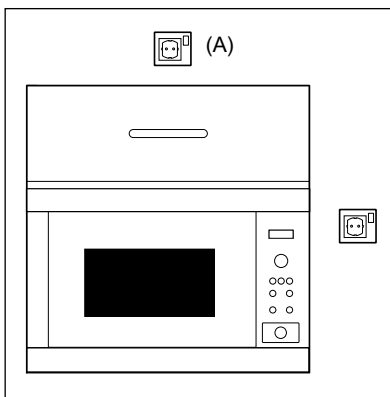


## 9.2 Utilizzo sicuro dell'apparecchio

Qualora il forno a microonde venga installato in posizione B o C:

- La colonna forno deve essere almeno 500 mm sopra il piano di lavoro (E) e il forno non deve essere installato direttamente sul piano di cottura.
- Il presente apparecchio è stato testato e approvato esclusivamente per l'utilizzo in prossimità di gas domestico, piastre elettriche e piastre a induzione.

## 9.3 Collegare l'apparecchio alla rete



- Tra il piano cottura e il forno a microonde deve essere lasciato uno spazio sufficiente per evitare il surriscaldamento del forno a microonde, della colonna forno e degli accessori circostanti.
- Non accendere il piano cottura senza la presenza di pentole mentre il forno a microonde è in funzione.
- E' necessario prestare particolare attenzione durante il contemporaneo funzionamento del forno a microonde e del piano cottura.
- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 220-240 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 10 A.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.

## 9.4 Connessioni elettriche



### ATTENZIONE!

IL PRESENTE APPARECCHIO  
DEVE ESSERE COLLEGATO A  
TERRA

Se la spina collegata al proprio apparecchio non è adatta alla presa, contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.


Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

## 10. DATI TECNICI


Tensione della linea CA	220-240 V, 50 Hz, monofase	
Fusibile/interruttore linea di distribuzione	Minimo 10 A	
Potenza CA richiesta:	Microonde	1.25 kW
Potenza sviluppata:	Microonde	800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppo 2/Classe B)	
Dimensioni esterne:	MBB1755S	494 mm (L) x 371 mm (A) x 316 mm (P)
	MBB1756S	594 mm (L) x 371 mm (A) x 316 mm (P)
Dimensioni interne	285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) <sup>2)</sup>	
Capacità del forno	17 litres <sup>2)</sup>	
Piatto rotante	ø 272 mm, vetro	
Peso	circa. 16 kg	

- <sup>1)</sup> Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.  
In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.  
Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.  
Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
- <sup>2)</sup> La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima.  
Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

## 11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	55
2. IERĪCES PĀRSKATS.....	61
3. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	63
4. DARBĪBA.....	64
5. ĒDIENKARTE.....	67
6. IETEIKUMI UN PADOMI.....	73
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	75
8. KO DARĪT, JA.....	76
9. UZSTĀDĪŠANA.....	77
10. TEHNISKIE DATI.....	79
11. VIDES INFORMĀCIJA.....	79

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

### Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atrādīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:  
**www.aeg.com**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:  
**www.registreaeg.com**



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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. ⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET 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.

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

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

### 1.1 Lai izvairītos no savainojumu gūšanas

**⚠️ BRĪDINĀJUMS!**  
Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi.

Pirms lietošanas pārbaudiet:

- a) Durvis; pārliedcinieties, ka durvis var līdz galam aizvērt un tās nav nepareizi novietotas vai savērpūsās.
- b) Enges un durvju drošības fiksatorus; pārliedcinieties, ka tie nav bojāti vai vaļīgi.
- c) Durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārliedcinieties, ka tās nav bojātas.
- d) Krāsns atveri un durvis; pārliedcinieties, 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 tīršanas" norādījumus. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

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



## 1.2 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās



### **BRĪDINĀJUMS!**

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

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

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

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

Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.

## 1.3 Lai bērni nelietotu krāsnī 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 mājsaimniecībā 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 pārkarsēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku. Elektrības kontaktligzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Jānodrošina 220-240 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 10 A sadales elektroinījas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi. Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Neovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsnis 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 uzkrāsētu 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 krāsnis 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 elektrokardiostimulatora 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. Šķidruma izlīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet mikroviļņu krāsni no tīkla strāvas un sazinieties ar pilnvarotu ELECTROLUX apkalpes centra speciālistu. 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 krāsns aizmugures augšpusē.

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

## 1.6 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās

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

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

- Pirms sildīšanas/atkārtotas sildīšanas samaisiet šķidrumu.
- Atkārtotas sildīšanas laikā šķidrumā ir ieteicams ievietot stikla 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 nešūpojieties tajās. Nespēlējieties ar krāsni un neizmantojiet to kā rotallietu. 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 krāsni ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājās un izmantojama tikai ēdiena gatavošanai. Tā nav piemērota komerciāliem nolūkiem vai lietošanai laboratorijās.

## 1.9 Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

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

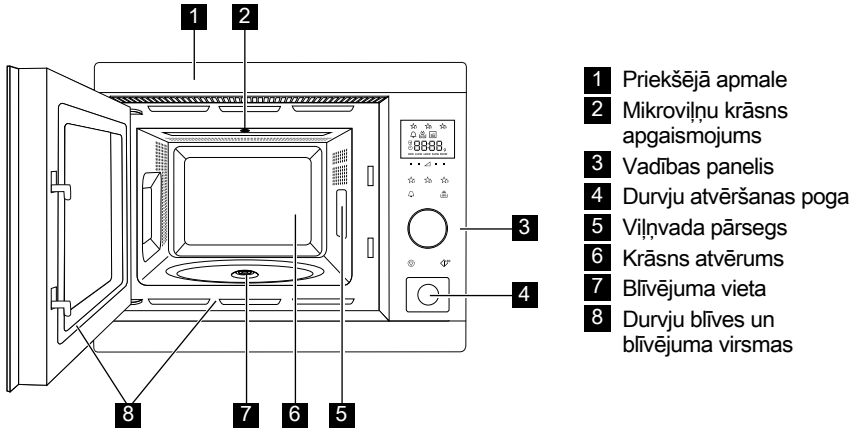


**SVARĪGI!** Ja neesat pārliecināts par to, kā pievienot krāsni, sazinieties ar pilnvarotu, kvalificētu elektriķi.

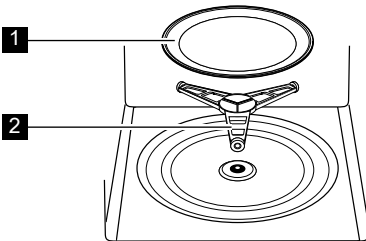
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi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

## 2. IERĪCES PĀRSKATS

### 2.1 Mikroviļņu krāsns



### 2.2 Piederumi

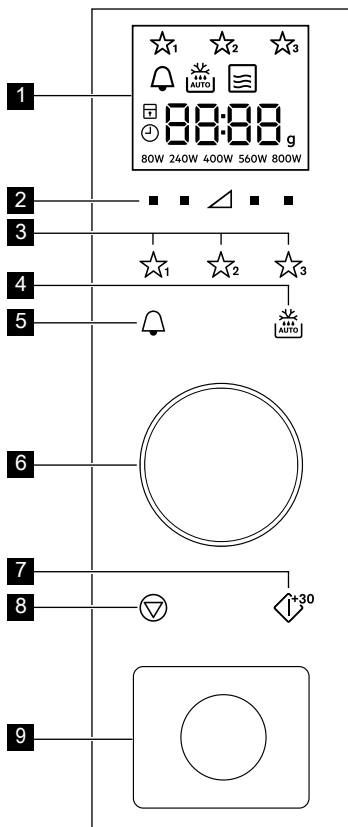


Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1** Rotējošā pamatne
- 2** Rotējošās pamatnes balsts
- Rotējošās pamatnes balstu ievietojiet hermētiskā iepakojumā uz iekšējās grīdas.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

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

## 2.3 Vadības panelis



### 1 Digitā displeja indikatori:

☆1 ☆2 ☆3 Izlase

🔔 Virtuves taimeris

🔥 AUTO Automātiskā atkausēšana

☰ Mikroviļņi

□ Apturēt/atcelt

🔒 Bērnu bloķēšanas slēdzene

🕒 Iestatīt pulksteni

8888 Displeja segmenti

g Svārs

80W 240W 400W 560W 800W Jaudas līmeņi

### 2 Jaudas līmeņa pogas

### 3 Izlases pogas

### 4 Automātiskās atsaldēšanas poga

### 5 Virtuves taimera poga

### 6 Taimera/Svāra poga

### 7 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga

### 8 Apturēšanas poga

### 9 Durvju arvēšanas poga

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

#### 3.1 Kontaktdakša

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

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

#### 3.2 Gaidstāve (Economiskais režīms)

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

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

#### 3.3 Pulksteņa iestatīšana

Mikroviļņu krāsnij ir 24 stundu pulkstenis.

**Piemērs:** Laika 18:45 iestatīšana.

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

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

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

**Piemērs:** Maiņa no 18.45 uz 19.50.

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

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

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

#### 3.6 Bērnu bloķēšanas slēdzene

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

**Piemērs:** Bloķētāja ieslēgšana.

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

**Piemērs:** Bloķētāja izslēgšana

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



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

## 4. DARBĪBA

### 4.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

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

1. Spiediet pogu **JAUDAS LĪMEŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts 560 W.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu laiku.
3. Nospiediet pogu **START**.

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

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestāfīt, spiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums.

Ja ir atlasīts 800 W, tad maksimālais mikroviļņu laiks, kuru iespējams ievadīt, ir 20 minūtes.

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

### 4.2 Jaudas līmeņi

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

W = VATS

### 4.3 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 800 W	20 minūtes	Mikroviļņi 560 W



## 4.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

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

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

## 4.5 Pogas STOP izmantošana


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

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

## 4.6 Virtuves taimeris


Virtuves taimera iestatīšana.

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

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

## 4.7 Pievienot 30 sekundes

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

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

## 4.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

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

Skaņas ieslēgšana.

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

## 4.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.

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


## 4.10 Izlase


Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

- ☆<sub>1</sub> Sviesta kausēšana
- ☆<sub>2</sub> Šokolādes kausēšana
- ☆<sub>3</sub> Kūka kafijas krūzē

**Piemērs:** Sviesta kausēšana.

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

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

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

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

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

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

1. Nospiediet pogu **STOP**.

2. 3 sekundes turiet nospiestu pogu **JAUDAS LĪMEŅA** 400 W. Mikrovilņu krāsni izlases programmas tiek atiestatītas uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

## 4.11 Automātiskā atkausēšana

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

Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

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

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

1. Vienreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** pogu, atlasiet automātiskās atsaldēšanas izvēlni.
2. Grieziet pogu, lai atlasītu svaru.
3. Nospiediet pogu **START**.




Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaisīt vai apgriezt.

Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas.

## 5. ĒDIENKARTE

### 5.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	• Ievietojiet sviestu pīreksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	• Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīreksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.  <b>BRĪDINĀJUMS:</b> Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.
Kūka kafijas krūzē	1-4 krūzēs	☆ <sub>3</sub>	• Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

### 5.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Pārklājiet ar šokolādi.

Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

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

Metode:

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

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar šokolādes krēmu.

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

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

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

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilkto maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot ☆<sub>3</sub>.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.



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

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




Metode:


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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.

### 5.3 Automātiskā atkausēšana

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

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

## 5.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

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

<sup>1)</sup> no atdzēsēta stāvokļa

## 5.5 Atkausēšana

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

## 5.6 Gatavošana no sasaldēšanas

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

## 5.7 Gatavošana un grilēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/ Zirņi	500	800 W	9-11	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	800 W	10-12	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši (cūkgaļa, liellopu gaļa, aitas gaļa)	1000	800 W	19-21	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc <sup>1)</sup>	10
Saldēta pica	200	800 W	3-4	Novietojiet uz apakšējām restītēm	2

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



## 6. IETEIKUMI UN PADOMI

### 6.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki	Mikroviļņiem piemēroti	Komentāri
Alumīnija folijas/folijas trauki	✓ / ✗	Lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var dzirkstēlot. 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 dzirkstēlo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uz kodu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Saldēšanas/cepšanas s maisiņi	✓	Sadurkstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirkstēlošanas.
Papīrs - šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✓	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✓	Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Otreiz pārstrādātais papīrs un avīzes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirkstēlošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

## 6.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni	
Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku.
Izmērs	Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsni vienāda izmēra gabalus.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.
Sakārtojiet	Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusei. Piemēram, vistas stilbiņus.
Pārsedziet	Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku.
Caurduriet	Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām.  <b>SVARĪGI!</b> olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas.
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, 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.

## 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### UZMANĪBU!

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

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

### Krāsns ārējās virsmas

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

### Vadības panelis

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

### Krāsns iekšējās virsmas

Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir 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 krāsns bojājumus.

Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.

### Rotējošā pamatne un tās balsts

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

### Durvis

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



### SVARĪGI!

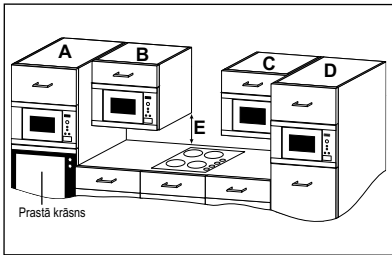
Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

## 8. KO DARĪT, JA

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

## 9. UZSTĀDĪŠANA

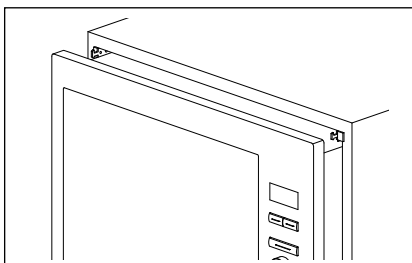
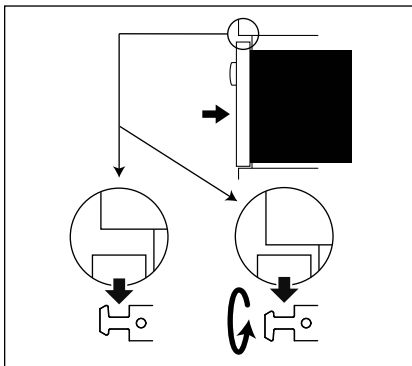
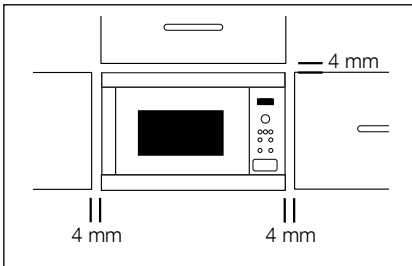
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A, B, C vai D pozīcijā



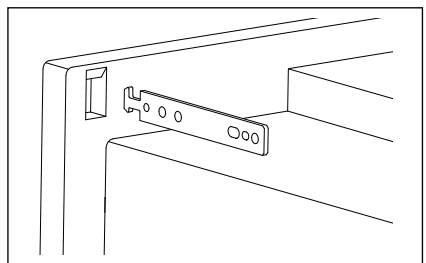
Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	562	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	562	300	350
	562	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	562	500	350
	562	500	360

Izmēri (mm)

### 9.1 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Šī krāsns ir paredzēta ievietošanai 360 mm augstā virtuves skapī. Ja ievietojat krāsni 350 mm augstā virtuves skapī: noskrūvējiet un noņemiet 4 krāsns apakšā esošās kājiņas. Krāsnij ir 3 garas kājiņas un 1 īsa kājiņa. Aizstājiet 3 garās kājiņas ar piederumu komplektā ietvertajām. Neaizstājiet īso kājiņu.
3. Uzstādiat fiksācijas āķus virtuves skapim, izmantojot pievienoto instrukciju un veidni.
4. 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.
5. Pārlicinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav sasvērusi. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

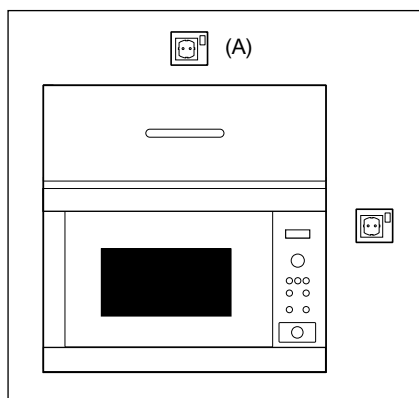


## 9.2 Droša ierīces lietošana

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

- Skapim ir jāatrodas vismaz 500 mm (E) virs darba virsmas, un to nedrīkst uzstādīt tieši virs plīts virsmas.
- Šī ierīce ir pārbaudīta un apstiprināta lietošanai tikai mājtsaimniecības gāzes, elektrisko un indukcijas plīts virsmu tuvumā.

## 9.3 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Lai nepieļautu mikroviļņu krāsns, tās skapja un piederumu pārkaršanu, starp plīts virsmu un mikroviļņu krāsns ir jāatstāj pietiekami daudz brīvas vietas.
- Mikroviļņu krāsns darbības laikā nedrīkst darbināt plīts virsmu, ja uz tās neatrodas panna.
- Kad darbojas plīts virsma, mikroviļņu krāsnij ir jātuvojas, ievērojot īpašu piesardzību.

- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsns no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāaprīko ar 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.

## 9.4 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 strāvas kontaktligzdai, ir jāzvana pilnvarotam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim.

## 10. TEHNISKIE DATI


Maīnstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes	
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem	Minimālais 10 A	
Nepieciešamā maīnstrāvas jauda:	Mikroviļņi	1.25 kW
Izejas jauda:	Mikroviļņi	800 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz <sup>1)</sup> (2. grupa/B klase)	
Ārējie izmēri:	MBB1755S	494 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (Dz)
	MBB1756S	594 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (Dz)
Iekšējie izmēri	285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (Dz) <sup>2)</sup>	
Krāns ietilpība	17 litri <sup>2)</sup>	
Rotējošā pamatne	ø 272 mm, stikla	
Svars	apt. 16 kg	

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

## 11. VIDES INFORMĀCIJA

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

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

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

## TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	81
2. PRIETAISO APŽVALGA.....	86
3. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI.....	88
4. NAUDOJIMAS.....	89
5. GAMINIMO LENTELĖS.....	92
6. UŽUOMINOS IR PATARIMAI.....	98
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	100
8. KĄ DARYTI, JEI.....	101
9. ĮRENGIMAS.....	102
10. SPECIFIKACIJOS.....	104
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI.....	104

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



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



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:  
**www.registeraeg.com**




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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

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

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.



## 1. ⚠️ SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



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

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

### 1.1 Kaip nesusižaloti



**ĮSPĖJIMAS!**

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar

veikia netinkamai.

Prieš naudodami, patikrinkite:

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

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

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

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

## 1.2 Kaip išvengti sprogimo ir staigaus užvirimo



### **ĮSPĖJIMAS!**

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

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

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

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

Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad 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 tiekiami 220-240 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 kepant 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 skląsčių. 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. Nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Išsiliejimų atveju iš karto išjunkite ir atjunkite krosnelę, o tada paskambinkite ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį. Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

Jei sugadinamas šio prietaiso maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu.

Keitimus gali atlikti tik įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.

## 1.6 Kaip išvengti sproginimo ir staigaus užvirimo

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

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apspikymo:

- 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

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

Talpyklos temperatūra nėra tikslus maisto ar gėrimo temperatūros rodiklis; visada patikrinkite maisto temperatūrą.

Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir 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

Niekai nmodifikuokite krosnelės.

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

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

Niekada nenaudokite krosnelės, kai ji tuščia, nebent taip nurodyta naudojimo vadove. Tai gali sugadinti krosnelę. Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, po jomis visada padėkite 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.

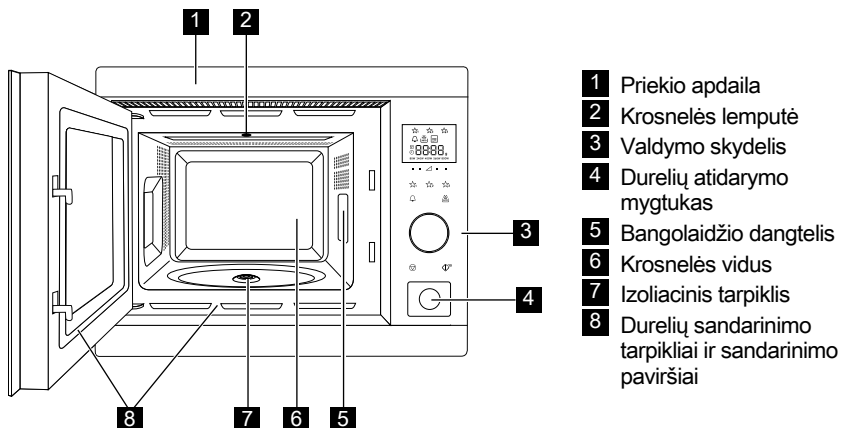


**SVARBU!** Jei nesate tikri, kaip prijungti krosnelę, pasitarkite su įgaliotu kvalifikuotu elektriku.

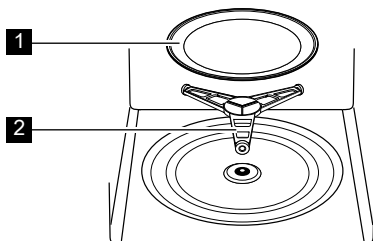
Nei gamintojas, nei platintojas nepriima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių.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

## 2. PRIETAISO APŽVALGA

### 2.1 Mikrobangų krosnelė



### 2.2 Priedai



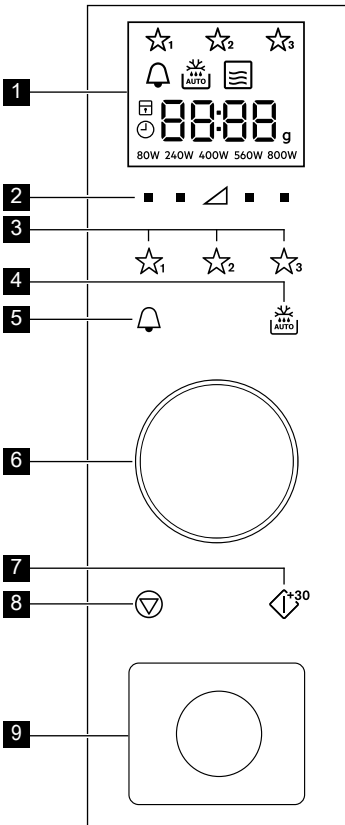
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1** Sukamasis padėklas
- 2** Sukamojo padėklo atrama
- Įstatykite sukamąjį padėklą į sandarinimo tarpiklį angos vietoje.
- Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
- Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.



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

## 2.3 Valdymo skydelis



**1** Skaitmeninio ekrano indikatoriai:

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

🔔 Virtuvės laikmatis

🔥 AUTO Automatinis atšildymas

📺 Mikrobangų krosnelė

⏸ Sustabdyti / atšaukti

🔒 Vaiko saugos užraktas

🕒 Nustatyti laikrodį

8888 Ekrano segmentai

g Svoris

80W 240W 400W 560W 800W Galios lygis

**2** Galios lygio reguliavimo mygtukai

**3** Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

**4** Automatinio atšildymo mygtukas

**5** Virtuvės laikmačio mygtukas

**6** Laikmačio / Svorio rankenėlė

**7** Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

**8** Sustabdymo mygtukas

**9** Durelių atidarymo mygtukas

## 3. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

### 3.1 Prijungimas

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

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

### 3.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

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

### 3.3 Laikrodžio nustatymas

Krosnelėje yra 24 val. laikmatis.

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

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

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

### 3.4 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

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

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

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

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

### 3.6 Vaiko saugos užraktas

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

**Pavyzdys:** Užrakto įjungimas.

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

**Pavyzdys:** Užrakto išjungimas.

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



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



## 4. NAUDOJIMAS

### 4.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

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

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampio pusę, kol bus rodoma „560 W“.
2. Pasukite rankenėlę ir įveskite laiką.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



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

Galite nustatyti galios lygį krosnei veikiant laikydami nuspaudę reikiamą **GALIOS LYGIO** mygtuką mygtuką,

kol ekrane bus pasirinktas naujas galios nustatymas.

Jei pasirinktas nustatymas 800 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 20 minučių.

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

### 4.2 Galios lygis

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

W = VATAS

### 4.3 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 800 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 560 W

## 4.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

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

1. Paspauskite mygtuką **START** keturis kartus.  
Gaminimo laikas pailgės 120 sekundžių.

## 4.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

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

## 4.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

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

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

## 4.7 Pridėkite 30 sekundžių

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

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

## 4.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

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

Garso įjungimas.

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

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

## 4.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.

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

## 4.10 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinkty.

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

**Pavyzdys:** Sviesto minkštinimas.

1. AUTOMATIŠKAI paspauskite **1** **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte svorį.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

**i** Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs. Galios lygiai iš anksto nustatytiems Dažniausiai naudojamiems receptams negali būti reguliuojami. Galima gaminti 1-4 pyragėlius puodelyje.

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

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

1. Norėdami pasirinkti galią, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte reikiamą gaminimo laiką.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką,

kol išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų žvaigždutę.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

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

## 4.11 Automatinis atšildymas

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

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.

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

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

1. Vieną kartą paspaudę **AUTOMATINIO ATŠILDYMO** mygtuką, pasirinkite automatinio atšildymo meniu.
2. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte svorį.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

**i** Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs.

## 5. GAMINIMO LENTELĖS

### 5.1 Dažniausiai naudojamieji

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

### 5.2 Pyragėlio puodelyje receptai

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

Būdas:

- Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami ★<sup>3</sup>. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus užbarstykite šokolado.

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

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

Būdas:

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

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

Būdas:

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

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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

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

Būdas:

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

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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

Būdas:

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

Ant viršaus uždėkite kaušelį vanilinių ledų.



**ISPĖJIMAS!** Obuolių tyrė bus karšta.

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




Būdas:

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

### 5.3 Automatinis atšildymas

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



Iveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.

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

Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros.

Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.

Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

## 5.4 Maisto ir gėrimų šildymas

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

<sup>1)</sup> atvėsinto

## 5.5 Atšildymas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Guliašas	500	240 W	8-12	praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite	10-30
Pyragas, 1 gabalėlis	150	80 W	2-5	įdėkite į kepimo indą	5
Uogos, (pvz., vyšnios, braškės, avietės, slyvos)	250	240 W	4-5	tolgiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5



## 5.6 Užšaldytų produktų gaminimas

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

## 5.7 Gaminimas ir apkepimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Brokoliai/ Žirneliai	500	800 W	9-11	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	800 W	10-12	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai (kiauliena, jautiena, ėriena)	1000	800 W	19-21	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po <sup>1)</sup>	10
Užšaldyta pica	200	800 W	3-4	pastatykite ant apatinės lentynos	2




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

## 6. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

### 6.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

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

## 6.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### 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 KROSNELCĮ 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. Svelniai valykite skydelį skudurėliu, sudrėkintu tik vandeniu, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamųjų valiklių.

### Krosnelės vidus

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

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

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 paviršių; dėl to stiklas gali skilti.



### SVARBU!

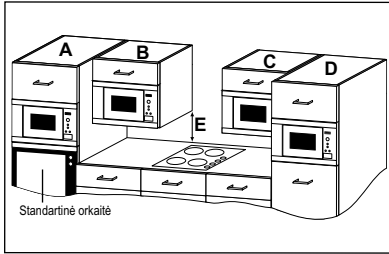
Negalima naudoti garinio valiklio.

## 8. KĄ DARYTI, JEI

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

## 9. ĮRENGIMAS

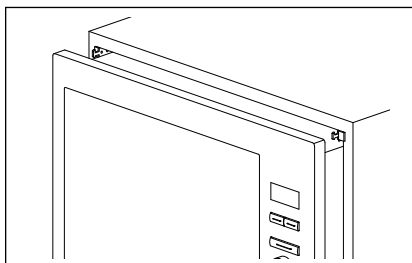
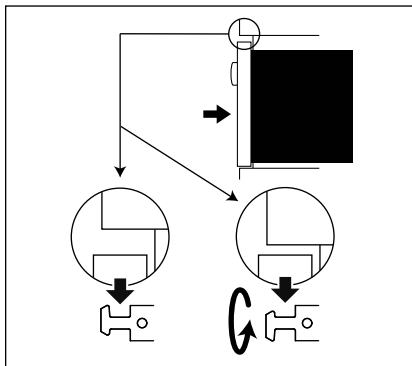
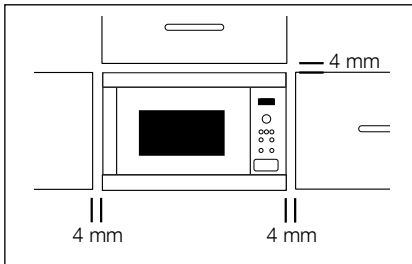
Mikrobangų krosnelę galima įrengti A, B, C arba D padėtimis:



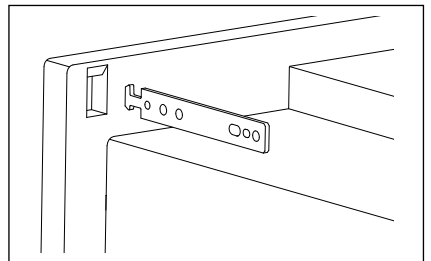
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562 x 550 x 360		
B+C	462 x 300 x 350		
	462 x 300 x 360		
	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	462 x 500 x 350		
	462 x 500 x 360		
	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Matmenys (mm)

### 9.1 Prietaiso įrengimas



- Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
- Ši krosnelė sukurta taip, kad tilptų į 360 mm aukščio spintelę. Jei montuojate į 350 mm aukščio spintelę: atsukite ir nuimkite 4 krosnelės apačioje esančias kojeles. Yra 3 ilgos kojeles ir 1 trumpa koja. Pakeiskite 3 ilgas kojeles priedų pakete esančiomis kojėlėmis. Nekeiskite trumposios kojėlės.
- Pritvirtinkite kabliukus prie virtuvės spintelės pagal pateiktą instrukcijų lapą ir šablona.
- 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.
- Įsitinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).



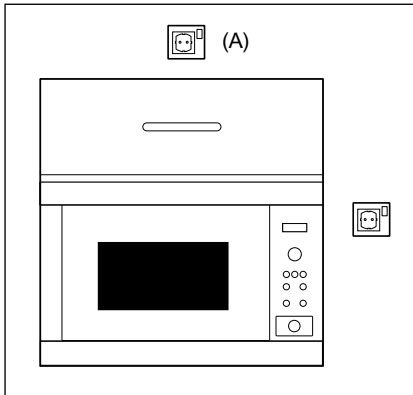
## 9.2 Saugus prietaiso naudojimas

Jei montuojate mikrobangų krosnelę B arba C padėtyje:

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

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

## 9.3 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 220-240 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- 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.

## 9.4 Elektrinės jungtys



### ISPĖJIMAS!

ŠĮ PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI

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

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


## 10. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos	1.25 kW
Išeinamoji galia: Mikrobangos	800 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz <sup>1)</sup> (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	MBB1755S 494 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (G) MBB1756S 594 mm (P) x 371 mm (A) x 316 mm (G)
Vidaus matmenys	285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (G) <sup>2)</sup>
Krosnelės talpa	17 litrų <sup>2)</sup>
Sukamasis padėklas	∅ 272 mm, stiklas
Svoris	maždaug 16 kg


<sup>1)</sup> Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai. 2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiui. B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

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

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

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

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

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



# SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	106
2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA .....	112
3. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA.....	114
4. OBSŁUGA.....	115
5. TABELE GOTOWANIA.....	118
6. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI .....	124
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	126
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	127
9. MONTAŻ .....	128
10. DANE TECHNICZNE .....	130
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA .....	130

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za wybranie produktu firmy AEG. 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.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.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 plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchence mikrofalowej jest zabronione.

Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować

szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.

## 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. Lampkę podświetlającą wewnątrz kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX. Jeśli lampka nie działa, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem firmy 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 jajecznicy, 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 220-240 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 uszczelnkami 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 przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX. 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. Wymiana musi zostać przeprowadzona przez pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.

## 1.6 Unikanie wybuchu i nagłego wrzenia

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywki. 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, kielbasa 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, chyba że takie zalecenie znajduje się w instrukcji obsługi. 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 mikrofale i mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego. Nie należy wkładać puszek do kuchenki. Należy używać wyłącznie 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.

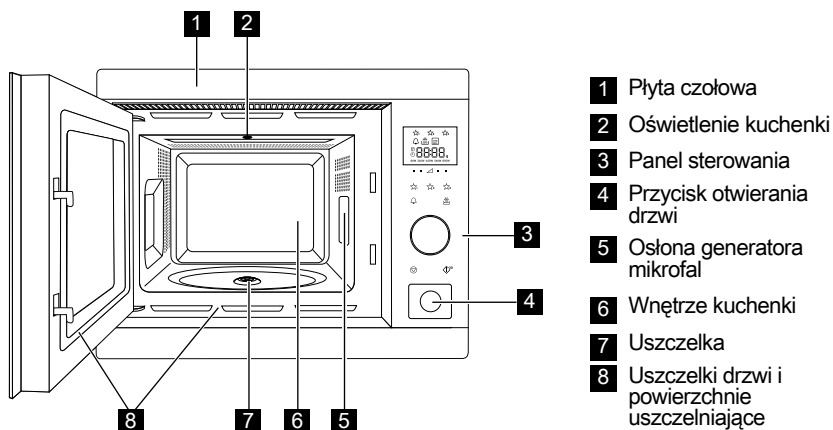


**WAŻNE!** W razie braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

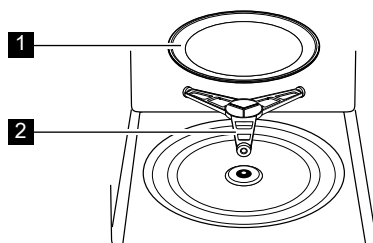
Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności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

## 2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

### 2.1 Kuchenka mikrofalowa



### 2.2 Akcesoria



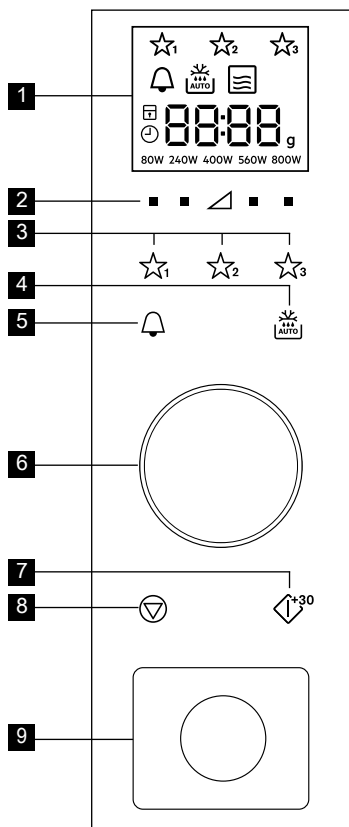
Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1** Podstawa obrotowa
- 2** Podpórka podstawy obrotowej
- Umieść podpórkę podstawy obrotowej w gnieździe napędu w komorze kuchenki.
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórcie 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** Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.



## 2.3 Panel sterowania

**1** Wskaźniki na wyświetlaczu

★<sub>1</sub> ★<sub>2</sub> ★<sub>3</sub> Ulubione

🔔 Timer kuchenny

🔥 AUTO Automatyczne rozmrażanie

🎤 Mikrofone

⏏ Zatrzymaj/anuluj

🔒 Zabezpieczenie przed dziećmi

⌚ Ustaw zegar

8888 Elementy wyświetlacza

g Masa

80W 240W 400W 560W 800W Poziomy mocy

**2** Przyciski poziomów mocy

**3** Przyciski ulubionych dań

**4** Przycisk automatycznego rozmrażania

**5** Timer kuchenny

**6** Pokrętko timera/masy

**7** Przycisk Start/Zatwierdź/ Przycisk Szybki start

**8** Przycisk Stop

**9** Przycisk otwierania drzwi

## 3. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

### 3.1 Podłączenie

Przy pierwszym włączeniu kuchenki pojawi się pytanie, czy chcesz ustawić zegar.

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Kuchenka zapyta się, czy chcesz włączyć on zegar.
2. Naciśnij przycisk **START**, aby potwierdzić.  
(Patrz opis "Ustawienie zegara".)  
Żeby wyłączyć zegar, obróć pokrętko, żeby ustawić "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić, lub przycisk **STOP**, żeby anulować.

### 3.2 Tryb czuwania (tryb ekonomiczny)

Kuchenka przełączy się automatycznie do trybu czuwania, jeśli nie będzie używana przez ponad 5 minut.

1. Jeśli zegar został ustawiony, na wyświetlaczu będzie widoczna przez 3 minuty aktualna godzina, a następnie na 3 sekundy pojawi się komunikat "Econ". Wyświetlacz wyłączy się.
2. Jeśli zegar nie został ustawiony: Wyświetlacz wyłączy się.
3. Żeby wyjść z trybu czuwania możesz: Otworzyć drzwiczki, nacisnąć dowolny przycisk lub obrócić pokrętko.

### 3.3 Ustawienie zegara

Kuchenka wyposażona jest w 24-godzinny zegar.

**Przykład:** Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER**, wyświetlony zostanie symbol zegara.
2. Obracaj pokrętkiem, dopóki nie pojawi się komunikat "on".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.
4. Obracając pokrętkiem, ustaw wskazanie godzin.
5. Naciśnij przycisk **START**, aby potwierdzić.
6. Obracając pokrętkiem, ustaw wskazanie minut.

7. Naciśnij przycisk **START**, aby potwierdzić.

### 3.4 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

**Przykład:** Zmiana ustawienia z 18:45 na 19:50.

1. Naciśnij przycisk **START**. Wskazanie godzin będzie pulsowało.
2. Obracając pokrętkiem, ustaw wskazanie godzin na 19.
3. Naciśnij przycisk **START**.
4. Obracając pokrętkiem, ustaw wskazanie minut na 50.
5. Naciśnij przycisk **START**.

### 3.5 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (tryb ekonomiczny)

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER**.
2. Obracaj pokrętkiem, dopóki nie pojawi się komunikat "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, aby potwierdzić.

### 3.6 Zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w funkcję zabezpieczającą, która chroni przed jej przypadkowym uruchomieniem przez dzieci. Jeśli zabezpieczenie zostanie włączone, nie będzie można uruchomić żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia zabezpieczenia.

Włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia jest możliwe tylko wtedy, gdy kuchenka nie znajduje się w trakcie pracy.

**Przykład:** Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie pojawi się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

**Przykład:** Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie wyłączysz się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".




Gdy zabezpieczenie jest włączone, wszystkie przyciski oprócz przycisku **STOP** są wyłączone.

## 4. OBSŁUGA

### 4.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

**Przykład:** Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 560 W.

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie 560 W.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 W trybie pracy z mikrofalami możesz wyregulować poziom mocy kuchenki, naciskając przycisk znajdujący się bezpośrednio poniżejżądanego ustawienia.

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki n

owe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 800 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 20 minut.

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

### 4.2 Poziomy mocy

Ustawienie mocy	Zalecane użycie
800 W/ WYSOKA	Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp).
560 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.
400 W	Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.
240 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.
80 W	Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).
0 W	Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.

W = WATY

### 4.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe 800 W	20 minut	Mikrofałe 560 W

## 4.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

**Przykład:** Wydłużenie procesu o 2 minuty (120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

1. Naciśnij przycisk **START** cztery razy. Czas gotowania wydłuży się o 120 sekund.

## 4.5 Korzystanie z przycisku STOP


Naciśnij jeden raz przycisk **STOP**, żeby włączyć pauzę.

Naciśnij ponownie przycisk **STOP**, żeby anulować ustawiony czas procesu.

## 4.6 Timer kuchenny


Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER**.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.

 Czas można wydłużyć w trakcie pracy timera poprzez obrót pokrętki lub naciśnięcie przycisku **START**. Funkcja timera jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

## 4.7 Dodawanie 30 sekund

Kuchenkę można uruchomić bezpośrednio z mocą 800 W/WYSOKA na 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START**.

 Żeby dodatkowo wydłużyć czas, naciśnij przycisk **START**.

## 4.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Obracaj pokrętkę, dopóki nie pojawi się komunikat "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Obracaj pokrętkę, dopóki nie pojawi się komunikat "on".
3. Naciśnij przycisk **START**.

## 4.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

1. Naciśnij przycisk **STOP** lub otwórz drzwiczki.
2. Kuchenka przełączy się w tryb pauzy trwający maksymalnie 5 minut.
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby kontynuować gotowanie.

## 4.10 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.


☆<sub>1</sub> Zmiękczenie masła


☆<sub>2</sub> Topienie czekolady

☆<sub>3</sub> Ciasto w kubku

**Przykład:** Zmiękczenie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, obracając pokrętkę.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Poziomów mocy w zaprogramowanych programach ulubionych nie można zmieniać. Można ugotować jednocześnie od 1 do 4 ciastek w kubku.

 **OSTRZEŻENIE!** Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żądaną moc.
2. Wprowadź żądany czas procesu, obracając pokrętko.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

1. Naciśnij przycisk **STOP**.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **POZIOM MOCY** 400 W przez 3 sekundy.  
Kuchenka przywróci fabryczne ustawienia ulubionych programów.

## 4.11 Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania automatycznie dobiera właściwy tryb i czas gotowania na podstawie masy potrawy.

Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

1. Automatyczne rozmrażanie: Mięso/Ryby/Drób
2. Automatyczne rozmrażanie: Pieczywo

**Przykład:** Rozmrażanie 0,2 kg steka

1. Wybierz menu programów automatycznego rozmrażania, naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.
2. Wprowadź masę, obracając pokrętko.
3. Naciśnij przycisk **START**.



Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma.

## 5. TABELE GOTOWANIA

### 5.1 Ulubione

Ulubione	Ciężar	Przycisk	Procedura
Zmiękczenie masła	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.</li> </ul>
Topienie czekolady	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.</li> </ul> <p><b>⚠ OSTRZEŻENIE:</b> Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.</p>
Ciasto w kubku	1-4 kubki	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.</li> </ul>

### 5.2 Przepisy na ciasto w kubku

Ciasto z masłem orzechowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
2 łyżki (30 g)	gładkiego masła orzechowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy, masło orzechowe i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	starej skórki cytrynowej
1	średnie jajko
Poncz: 1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków	

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, startą skórkę cytrynową i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj poncz, mieszając sok z cytryny z cukrem do wypieków.
6. Po zakończeniu pieczenia, wyjmij ciasto, ponakluwaj je od góry patyczkiem do pieczenia, a następnie polej je ponczem i odstaw na 30 sekund.

Czekoladowe ciasto w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g) zwykłej mąki	
2 łyżki (12 g)	kakao
2½ łyżki stołowej (30 g) drobnego cukru do wypieków	
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem czekoladowym.

Wskazówka: Żeby przygotować czekoladowo-pomarańczowe ciasto w kubku, zastąp aromat waniliowy ½ łyżeczki aromatu pomarańczowego.

Ciasto z dżemem malinowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g) zwykłej mąki	
2½ łyżki stołowej (30 g) drobnego cukru do wypieków	
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko
1½ łyżki	malinowego bez pestek

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj dżem tak, by wnikał w mieszaninę.
4. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
5. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem waniliowym.

Angielska szarlotka (apple crumble) w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g) zwykłej mąki	
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1	średnie jajko
1½ łyżki (30 g)	musu jabłkowego
pół (7 g)	herbatnika, rozkruszonego

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka (oprócz herbatnika) i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj mus jabłkowy tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Posyp okruchami z herbatnika
5. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
6. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.



**OSTRZEŻENIE:** Mus jabłkowy będzie gorący

Ciasto marchewkowe w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g) zwykłej mąki	
2½ łyżki (30 g)	cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
¼ łyżeczki	tartej gałki muszkatolowej
1 łyżka	startych migdałów
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
	Starta skórka z ½ pomarańczy
30 g	startej marchewki
1	średnie jajko
Masa kremowa do pokrycia: 15 g masła, miękkiego, 40 g cukru pudru, 40 g pełnotłustego kremowego twarogu, ½ łyżeczki soku z pomarańczy	

Postępowanie:




1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej słonecznikowy, tartą skórkę pomarańczową, tartą marchewkę i jajko; dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj pokrycie, mieszając masło, cukier puder, kremowy twaróg i sok pomarańczowy.


Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie



### 5.3 Automatyczne rozmrażanie

Automatyczne rozmrażanie	Ciężar	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób  (całe ryby, steaki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową.</li> <li>Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> <li>Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.</li> </ul> <p> Nieodpowiednie dla całego kurczaka.</p>
Chleb	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki.</li> <li>Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> </ul>

-  Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia. W przypadku potraw o masie/ilości innej niż podano w tabeli należy stosować ustawienia ręczne. Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Steki i kotlety należy rozmrażać w jednej warstwie. Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

## 5.4 Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój	Ilość -g/ml-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda
Mleko, 1 filiżanka	150	800 W	1	nie przykrywać
Woda, 1 filiżanka	150	800 W	1-2	nie przykrywać
6 filiżanek	900	800 W	10-12	nie przykrywać
1 naczynie	1000	800 W	11-13	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu (warzywa, mięso i dodatki)	400	800 W	3-6	połączyć sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa/gulasz	200	800 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa	500	800 W	4-5	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Mięso, 1 plaster <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	przykryć
Ciasto, 1 kawałek	150	400 W	½	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik	190	400 W	1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła <sup>1)</sup>	50	800 W	½	przykryć
Rozpuszczanie czekolady	100	400 W	2-3	mieszać co pewien czas

<sup>1)</sup> zamrożone

## 5.5 Rozmrażanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Gulasz	500	240 W	8-12	wymieszać w połowie rozmrażania	10-30
Ciasto, 1 kawałek	150	80 W	2-5	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce (np. wiśnie, truskawki, maliny, śliwki)	250	240 W	4-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

## 5.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Filet rybny	300	800 W	10-12	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	800 W	9-11	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

## 5.7 Gotowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Brokuły/ Groszek	500	800 W	9-11	dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	800 W	10-12	pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń (wieprzowina, wołowina, baranina)	1000	800 W	19-21	Doprawić do smaku, umieścić w płytkim naczyniu do tarty, odwrócić po upływie połowy czasu gotowania.	10
Filet rybny	200	800 W	3-4	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć	2




Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

## 6. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

### 6.1 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.

## 6.2 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).  <b>WAŻNE!</b> 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.
Oslona	Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. udka i skrzydełka kurczaka).

## 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 ŻYWNOCI. 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!**

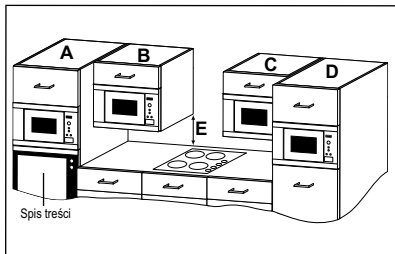
Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy . . .
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo.</li> <li>• Nie występuje przerwa w dostawie energii.</li> <li>• Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.</li> </ul>
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drzwi są prawidłowo zamknięte.</li> <li>• Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste.</li> <li>• Naciśnięty został przycisk <b>START</b>.</li> </ul>
Podstawa obrotowa nie obraca się?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd.</li> <li>• Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej.</li> <li>• Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie.</li> <li>• We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.</li> </ul>
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Odłącz urządzenie od źródła zasilania.</li> <li>• Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.</li> </ul>
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX. Lampkę podświetlającą wnętrze kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX.</li> </ul>
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub</li> <li>• Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub</li> <li>• Ustaw wyższą moc.</li> </ul>

## 9. MONTAŻ

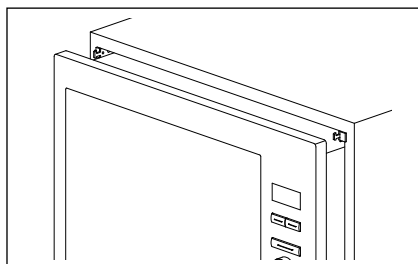
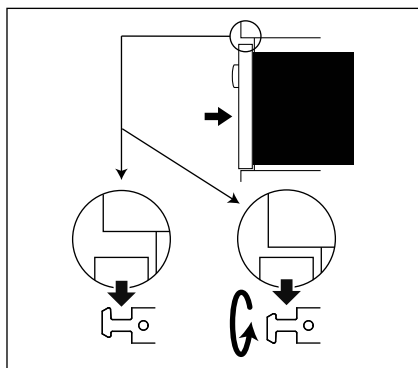
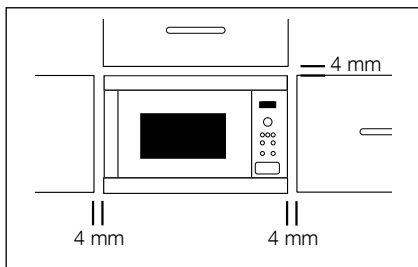
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A, B, C lub D:



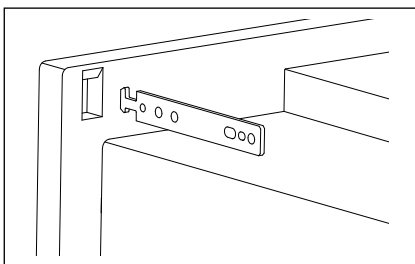
Pozycja	Wymiary wnęki szer. głęń. wys.
A	562 x 550 x 360
B+C	462 x 300 x 350 462 x 300 x 360 562 x 300 x 350 562 x 300 x 360
D	462 x 500 x 350 462 x 500 x 360 562 x 500 x 350 562 x 500 x 360

Wymiary w mm

### 9.1 Montaż urządzenia



1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Kuchenka jest przeznaczona do montażu w standardowej szafce o wysokości 360 mm. W razie montażu w szafce o wysokości 350 mm: Odkręć i zdejmij 4 nóżki na dole kuchenki. Dostępne są 3 długie i 1 krótka nóżka. Wymień 3 długie nóżki na dostarczone w zestawie akcesoriów. Nie wymieniaj krótkiej nóżki.
3. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
4. 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 haczyków można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.
5. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).





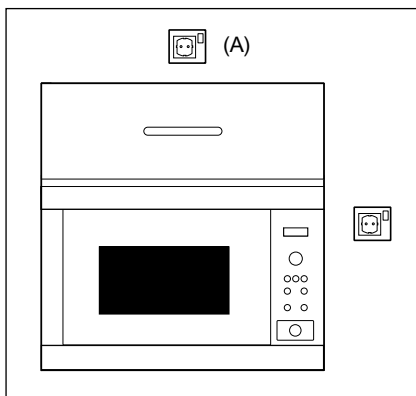
## 9.2 Bezpieczne korzystanie z urządzenia

W razie montażu kuchenki w pozycji B lub C :

- Szafka musi znajdować się co najmniej 500 mm (E) nad blatem i nie może być zamontowana bezpośrednio nad płytą grzejną.
- To urządzenie zostało przetestowane i zatwierdzone do użytku tylko w pobliżu płyt gazowych, elektrycznych i indukcyjnych.

- Należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca między płytą grzejną a kuchenką, aby zapobiec przegraniu kuchenki oraz najbliższych szafek i akcesoriów
- Podczas pracy kuchenki mikrofalowej nie należy włączać z płyty grzejnej bez garnków.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy zachować ostrożność.

## 9.3 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 220-240 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.

## 9.4 Podłączanie do źródła zasilania



**OSTRZEŻENIE!**  
URZĄDZENIE NALEŻY  
BEZWZGLĘDNIEM UZIEMIĆ!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

Jeśli wtyczka, w którą wyposażona jest kuchenka nie pasuje do gniazdka w instalacji, musisz wezwać pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.


## 10. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	220-240 V, 50 Hz, jednofazowe	
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik	Minimalny 10 A	
Pobór mocy:	Mikrofale	1.25 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale	800 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / Klasa B)	
Wymiary zewnętrzne:	MBB1755S	494 mm (szer.) x 371 mm (wys.) x 316 mm (głęb.)
	MBB1756S	594 mm (szer.) x 371 mm (wys.) x 316 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	285 mm (szer.) x 202 mm (wys.) x 298 mm (głęb.) <sup>2)</sup>	
Pojemność kuchenki	17 litrów <sup>2)</sup>	
Podstawa obrotowa	ø 272 mm, szkło	
Masa	ok. 16 kg	


<sup>1)</sup> 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.

<sup>2)</sup> Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

## 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.



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



TINS-B140URR1



**AEG**