

TB6SM261EB

ET	Kasutusjuhend Mikrolaineahi	2
HR	Korisnički priručnik Mikrovalne pečnice	19
МК	Упатство За Употреба Микробранова печка	37
LV	Lietotāja rokasgrāmata Mikroviļņu krāsns	56
LT	Mikrobangų krosnelė Naudotojo vadovas	73
SL	Uporabniški priročnik Mikrovalovna pečica	90



Tere tulemast AEG-sse! Täname teid meie seadme valimise eest.



Kasutamist puudutavaid nõuandeid, brošüüre, tõrkekõrvaldusjuhiseid, teeninduse- ja remonditeavet leiate veebilehelt aeg.com/support



Rohkem retsepte, näpunäited ja tõrkekõrvaldusjuhiseid ootavad teid rakenduses **My AEG Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED	2
2. PAIGALDAMINE.....	6
3. SEADME ÜLEVAADE	8
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	9
5. KASUTAMINE	10
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID.....	12
7. NÕUANDED	16
8. MIDA TEHA, KUI	17
9. TEHNILISED ANDMED	17
10. ENERGIATÕHUSUS.....	18
11. KESKKONNATEAVE	18

1. ⚠ OLULISED OHUTUSNÕUDED

- Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.
- **OLULINE! OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.**
- **HOIATUS!** Ärge kasutage seadet ilma pöördaluse ja pöördaluse toeta. Ärge kasutage seadet tühjtalt.
- **HOIATUS!** Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.

- HOIATUS! Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.
- HOIATUS! Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.
- Antud seade on mõeldud kasutamiseks majapidamistes ja muudes sarnastes kohtades, näiteks: poodide, kontorite ja muude töökohtade töötajate köögruumides; talumajapidamistes; hotellide, motellide ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.
- Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid.
- Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.
- Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.
- Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohu.
- Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.
- Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.
- Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.

1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

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

Ahju sisepind:

- Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmед pehme ja niiske lapi või käsnaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmед on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada.
- Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ahju välispind:

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

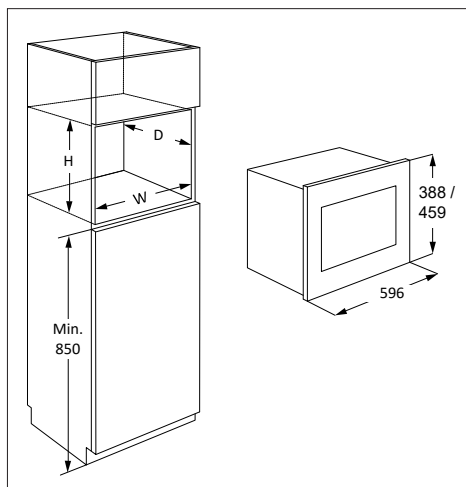
Juhtpaneel:

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

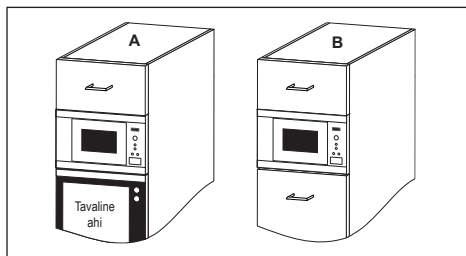
Pöördalus ja selle tugi:

- Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.
- OLULINE! Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmed. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.
- Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.
- OLULINE! Kasutada ei tohi aurupuhastit.
- Mikrolaineahi on ettenähtud integreeritult kasutamiseks.
- Seadet ei tohi paigaldada mööbli sisse.
- Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.
- HOIATUS! Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.
- OLULINE! Ärge kasutage ühegi mikrolaineahju osa puhastamisel müügilolevaid küürimislappe või ahju puhastusvahendeid, aurupuhasteid, abrasiivseid ja karedaid puhastusvahendeid, mis tahes vahendeid, mis sisaldavad naatriumhüdroksiidi.

2. PAIGALDAMINE



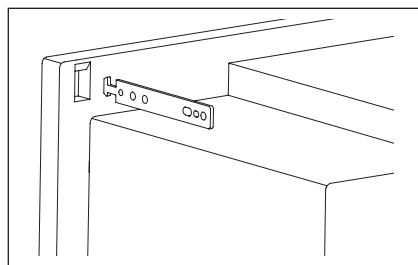
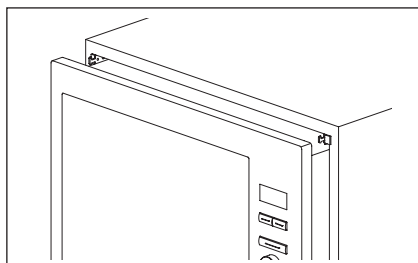
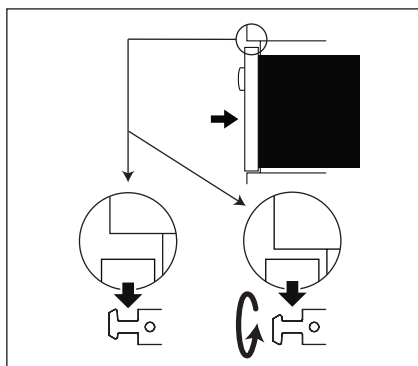
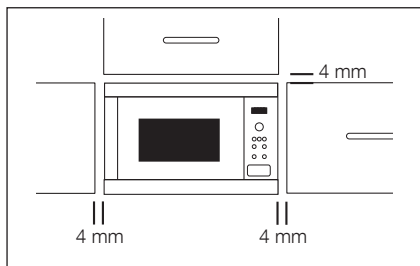
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



Asend	Niši suurus		
	L	S	K
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

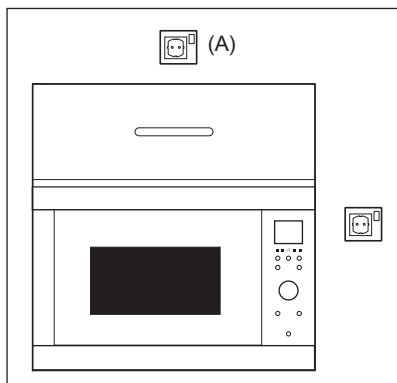
Mõõtmed (mm)

2.1 Seadme paigaldus



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

2.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniva ahu ülaosa tagapool.

2.3 Lisanõuanne

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

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

Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniväändesse. Kui toit maha läheb, lülitage ahi kohe välja ja lahutage vooluvõrgust ning võtke ühendust ELECTROLUX-i ametliku teenindusesindajaga.

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördalusega.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

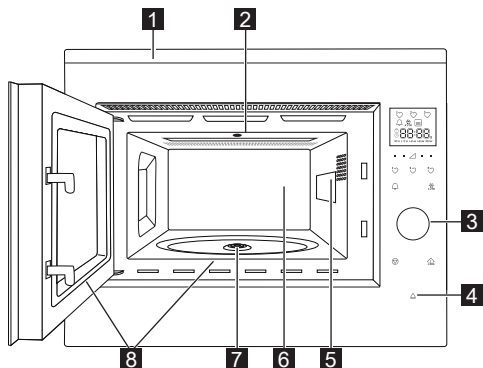
- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

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

Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

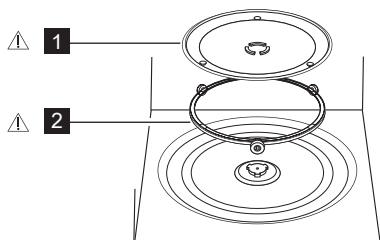
3. SEADME ÜLEVAADE

3.1 Mikrolaineahi



- 1** Esikül
- 2** Ahju valgusti
- 3** Juhtpaneel
- 4** Ukse avamise nupp
- 5** Lainejuhi kate (ärge eemaldage)
- 6** Ahju sisemus
- 7** Tihend
- 8** Uksetihendid ja tihenduspinnad

3.2 Lisaseadmed



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

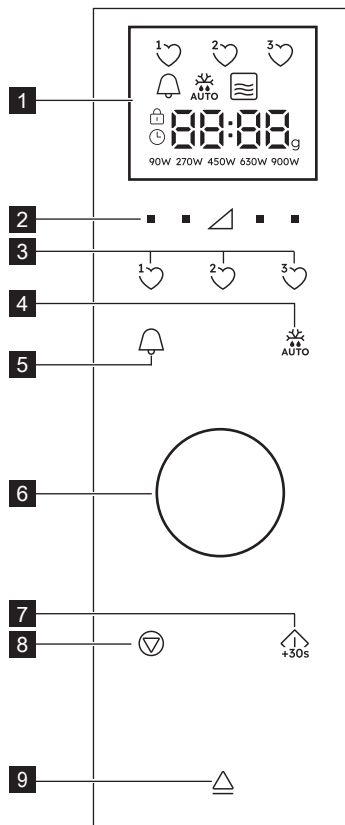
- 1** Pöördalus
- 2** Pöördaluse tugi
 - Asetage pöördaluse tugi ahju sisse pöörandle.
 - Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
 - Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

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

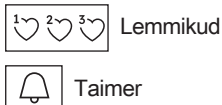
! HOIATUS!

Ärge käitage mikrolaineahju, kui neid osi pole paigaldatud.

3.3 Juhtpaneel



1 Digitaalse ekraani näidikud:





Automaatsulatus



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal

90W 270W 450W 630W 900W

Võimsustasemed

- 2 Võimsustasemete nupud
- 3 Lemmikute nupud
- 4 Automaatsulatus nupp
- 5 Taimeri nupp
- 6 Taimeri/Kaalu nupp
- 7 Start/Kinnita/Quick nupp
- 8 Stop-nupp
- 9 Ukse avamise nupp

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Vooluvõrku ühendamine

Ahju esmakordsel vooluvõrku ühendamisel pakutakse teile võimalust seadistada kella. Ahjul on 24-tunni kell.

1. Ahjust kostab piiks ja displei ikoonid lülituvad pooleks sekundiks sisse. Kasutage nuppu kell „sees“ (on) või kell „väljas“ (off) valimiseks.
- 2a. Kella väljalülitamiseks pöörake nuppu, kuni näete displeil kirjet „OFF“ (väljas). Seejärel vajutage nuppu **START**. Ahi on kasutamiseks valmis.



Kui olete kella välja lülitanud ja soovite seda uuesti sisse lülitada, siis vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda ja järgige punktis 2b nimetatud protseduuri.

- 2b. Kella sisselülitamiseks pöörake nuppu, kuni näete displeil „on“ (sees) ja vajutage seejärel nupule **START**.

Näide: Kella seadistamine ajale 18:45.

1. Valige pöördnuppu pöörates vajalikud tunnid.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
3. Pöörake nuppu minutite reguleerimiseks.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.



Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kellaeg.

4.2 Ootel (Säästurežiim)

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

Näide: Kui kella ei ole seadistatud: Displei lülitub välja. Ooterežiimist väljumiseks avage uks, vajutage ükskõik millist nuppu või pöörake nuppu.

Näide: Kui kell on seadistatud: Peale 5-minutist perioodi, kuvatakse aega.

4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

Kellaaega on võimalik muuta ka hiljem, pärast kella esialgset seadistamist.

Näide: Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage nuppu **START**.
3. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse „19“.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse „50“.
6. Vajutage nuppu **START**.

4.4 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

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

4.5 Lapselukk

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

Näide: Luku pealepanemine.

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol hakkab vilkuma.

Näide: Luku mahavõtmine.

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol lülitub välja.

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

4.6 Esialgne puhastamine



HOIATUS!

Tutvuge jaotisega „Hooldamine ja puhastamine“

- Eemaldage mikrolaineahjust välja kõik tarvikud.
- Tehke ahju sisemus niiske ja pehme lapiga hoolikalt puhtaks.

5. KASUTAMINE

5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

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

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

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

Ahju töötamise ajal võimsustaseme muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud **VÕIMSUSTASE** nuppu uus võimsustase on displeile kuvatud. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada.

Kui on valitud 900 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 15 minutit.

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

Pärast toiduvalmistamist jätkab pöördalus pöörlemist, kuni küpsetusnõu naaseb oma algasendisse. Ahju sisevalgustus jääb põlema kuni pöörlemise lõpuni või 5 siis sekundiks (olenevalt, kumb on suurem). Lõpule jõudmisel kostub ahjust piiks. Kui üks protsessi käigus avada, pöörlemine seiskub.

5.2 Võimsustasemed

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

W = VATT

5.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	15 minutit	Mikrolained 630 W

5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.

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

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

5.5 Stop-nupu kasutamine

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

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

5.6 Taimer

Taimeri seadistamine.

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

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

5.7 Kiirkäivitamine

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

 Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

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

Heli sisselülitamine.

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

5.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.

3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.

5.10 Lemmikud

Ahjul on kolm Lemmikretsepti.

-  ¹ Või pehmenemine
-  ² Šokolaadi sulatamine
-  ³ Topsikook

Näide: Või pehmenemine.

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

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

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

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

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

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

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

5.11 Automaatsulatus

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

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

1. Automaatsulatus: Liha/kala/linnuliha

2. Automaatsulatus: Leib

Näide: 0,2 kg steigi sulatamine.

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

i Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Automaatse sulatamise ajal ei ole aega/võimsust võimalik reguleerida.

6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

6.1 Lemmikud

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

6.2 Topsikoogi retseptid

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

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga moosi, nii et segule tekivad triibud.
4. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
5. Valmistage, kasutades . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit. Kaunistage vanillikreemiga.

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit. Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

Õuna-puru topsikook

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

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained (välja arvatud küpsis) topsi ja segage kahvliga läbi.
 2. Lisage taimeõli ja muna. Segage läbi.
 3. Lisage lusikaga ettevaatlikult õunakaste, nii et segule tekivad triibud.
 4. Kaunistage pealt küpsisetükkidega.
 5. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
 6. Valmistage, kasutades . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
- Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.
- Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.



Hoiatus! Õunakaste saab olema tuline.

Porgandi topsikook

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

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
 2. Lisage päevalilleõli, apelsinikoor, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
 3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
 4. Valmistage, kasutades . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
 5. Pealiskihhi valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahla.
- Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.
- Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

Sidrunipiiskadega topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
1 tl	sidrunikoort
1	keskmise muna
Pealiskate:	1 spl sidrunimahla, millesse on segatud 2 spl kristallsuhkrut

Valmistamine:

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

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.

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

6.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0.2-1.0 kg	 x1	• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. • Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.
 Ei sobi terve linnu sulatamiseks.			
Leib	0.1-1.0 kg	 x2	• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.



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

6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

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

¹⁾jahutatud kujul

6.5 Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Võimsus tase	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	270 W	8-9	segage sulatamise vahepeal	10-30
Kook, 1 tükk	150	90 W	1-3	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad	250	270 W	3-5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

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

6.7 Toiduvalmistamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Võimsus tase	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkapsas/Herned	500	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Röstimine	1000	630 W	34-38	maitsestage, asetage madalasse küpsetusvormi ja pöörake poole küpsetusaja möödumisel ümber	10
Kalafilee	200	900 W	4-6	asetage madalale restile	2



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

7. NÕUANDED

7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

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

7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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

Seismine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad).



Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid. Aurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides. Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	- Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. - Kas on esinenud voolukatkestusi. - Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektrikri poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	- Kas uks on korralikult suletud. - Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. - Vajutatud on nuppu START.
Pöördalus ei pöörle?	- Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. - Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. - Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. - Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	- Ühendage seade kaitsmekarbis lahti. - Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Sisevalgustus ei tööta?	Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindaja.
Toidu soojendamise ja küpsetamise võib kauem aega kui varem?	- Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). - Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. - Suurendage seadme võimsust.
Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti?	Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates.

9. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini ping	220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslülit	Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine 1.4 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine 900 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus	2450 MHz ¹⁾ (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	TB6SM261EB 596 mm (L) x 388 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾
Ahju mahutavus	26 liitrit ²⁾
Pöördalus	ø 325 mm, klaas
Kaal	umbes. 19 kg

- ¹⁾ See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.
- ²⁾ Sisevõimsus on arvutatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

10. ENERGIATÕHUSUS

Toote teave võimsustarbe ja asjakohase madala võimsuse režiimi saavutamiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Võimsustarve ooterežiimis koos töötava displeiga	0.8 W
Võimsustarve ooterežiimis koos välja lülitatud displeiga	0.5 W
Seadmel asjakohase madala võimsuse režiimi automaatselt saavutamiseks kuluv maksimaalne aeg	5 min

11. KESKKONNATEAVE

Toode sisaldab energiatõhususklassi F valgusallikat.

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

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



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

Dobrodošli u AEG! Hvala što ste odabrali naš uređaj.



Na stranici aeg.com/support možete dobiti savjete za upotrebu, brošure, savjete za otklanjanje poteškoća, servis i popravke.



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



Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

SADRŽAJ

1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE	19
2. UGRADNJA.....	23
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE	25
4. PRIJE PRVE UPORABE	26
5. RAD	27
6. VODIČ ZA KUHANJE.....	29
7. NATUKNICE I SAVJETI	34
8. ŠTO UČINITI AKO.....	35
9. TEHNIČKI PODACI.....	35
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST	36
11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA.....	36

1. ⚠ VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- Ovu pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje na visinama iznad 2000 m.
- **VAŽNO! VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE: PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE I SAČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORAB.**
- **UPOZORENJE!** Uređaj nemojte upotrebljavati bez okretnog tanjura i njegovog podloška. Nemojte upotrebljavati prazan uređaj.

- **UPOZORENJE!** Ak su vrata ili brtva vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok ju ne popravi ovlaštena osoba.
- **UPOZORENJE!** Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlaštena i stručna osoba.
- **UPOZORENJE!** Tekućine i ostalu vrstu hrane ne smijete zagrijavati u zatvorenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.
- Ovaj je uređaj namijenjen za korištenje u domaćinstvu i za slične namjene, kao što je: u područjima kuhinjskog osoblja u prodajnim centrima, uredima i drugim radnim okruženjima; u farmerskim kućama; kod klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; prostorima za spavanje i doručak.
- Upotrijebite isključivo posude i posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.
- Metalni spremnici za hranu i piće nisu pogodni za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.
- Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora kada upotrebljavate potrošne plastične, papirnate ili druge zapaljive posude za hranu.
- Mikrovalna pećnica je namijenjena za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane i tkanina te zagrijavanje grijaćih podloga, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sličnih stvari može prouzročiti ozljede, zapaljenje ili požar.
- **NE OTVARAJTE VRATA PEĆNICE** ako se zagrijavana hrana počne dimiti. Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja dok se hrana ne prestane dimiti. Otvaranje vrata dok se hrana dimi može uzrokovati vatru.
- Zagrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati naknadno kipljenje. Stoga posebno pripazite pri vađenju posude sa zagrijanom tekućinom.
- Sadržaj bočica za bebe i dječju hranu u staklenkama potrebno je promiješati ili protresti, a njihovu temperaturu provjeriti prije konzumacije da ne bi došlo do opekline.

- Ne kuhajte jaja u ljusci. Cijela tvrdo kuhana jaja ne smijete zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer bi se mogla rasprsnuti čak i nakon zagrijavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječila opasne situacije.

1.1 Održavanje i čišćenje

Vrata:

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

Unutrašnjost pećnice:

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

Kućište pećnice:

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

Upravljačka ploča:

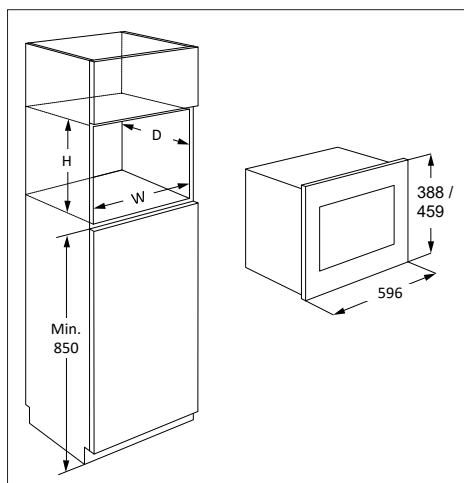
- Otvorite vrata prije čišćenja da biste prekinuli rad upravljačke ploče. Pažljivo čistite upravljačku ploču. Pomoću krpe koja

je namočena isključivo vodom, lagano obrišite ploču dok ne bude čista. Izbjegavajte upotrebljavati prekomjerne količine vode. Ne upotrebljavajte nikakvo kemijsko ili abrazivno sredstvo za čišćenje.

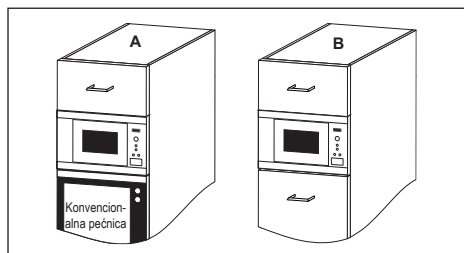
Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:

- Uklonite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja iz pećnice. Operite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja u sapunici. Osušite mekanom krpom. Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja možete prati u perilici za suđe.
- VAŽNO! Čistite pećnicu u pravilnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice.
- Budite pažljivi s rotirajućim tanjurem kad iz mikrovalne pećnice vadite spremnike.
- VAŽNO! Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.
- Mikrovalna pećnica namjenjena je za ugradbenu upotrebu.
- Uređaj se ne smije postaviti u kuhinjski ormarić ili sl.
- Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova.
- UPOZORENJE! Držite djecu podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.
- VAŽNO! Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.

2. UGRADNJA



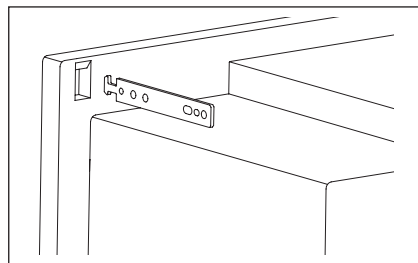
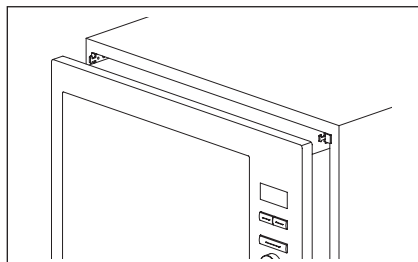
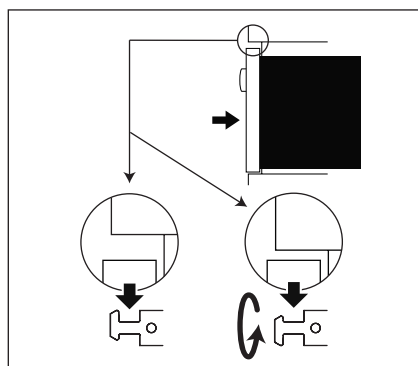
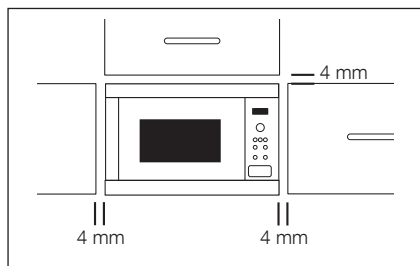
Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A ili B:



Položaj	Dimenzije otvora		
	Š	D	V
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

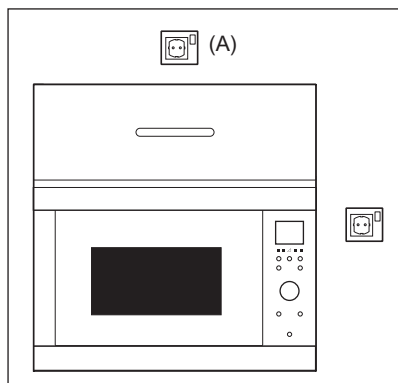
Mjere u (mm)

2.1 Ugradnja mikrovalne pećnice



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

2.2 Spajanje pećnice na izvor napajanja



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

2.3 Dodatni savjeti

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

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

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

Ne poduzimajte nikakve izmjene na pećnici.

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

Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

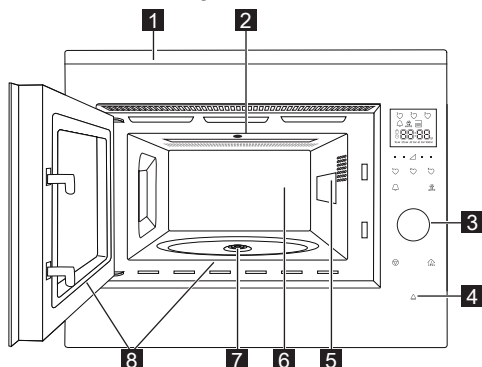
- Prije pranja vodom, ostavite ga da se rashladi.
- Ne stavljajte vruću hranu ili pribor na hladan okretni pladanj.
- Ne stavljajte hladnu hranu ili pribor na vrući okretni pladanj.

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

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

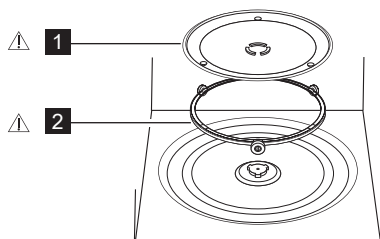
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

3.1 Mikrovalne pećnice



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

3.2 Dodatna oprema



Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

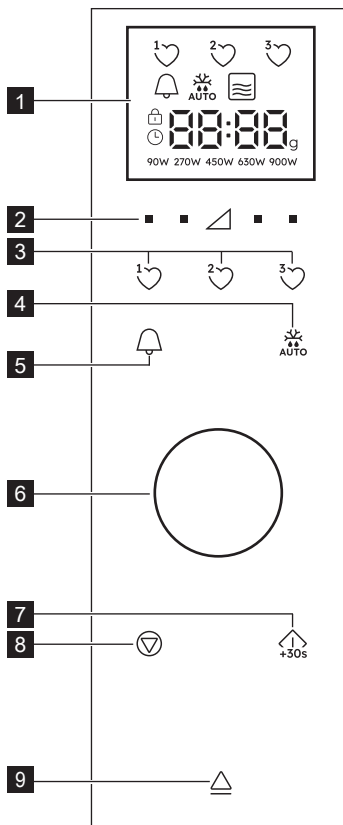
- 1 Okretni pladanj
- 2 Nosač okretnog pladnja
 - Nosa okretnog pladnja u zatvorenom pakiranju stavite u unutarnji prostor pećnice.
 - Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
 - Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuda ili posuda s ruba okretnog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

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

UPOZORENJE!

Nemojte upotrebljavati mikrovalnu pećnicu ako ovi dijelovi nisu postavljeni.

3.3 Upravljačka ploča



1 Pokazivači na digitalnom zaslonu:

Omiljene stavke

Kuhinjski sat



Automatsko odmrzavanje



Mikrovalovi



Zaustavi/Otkazi



Blokada za djecu



Postavi vrijeme



Segmenti na zaslonu



Težina

90W 270W 450W 630W 900W

Razina snage

- 2** Gumbi za razinu snage
- 3** Gumbi za omiljene stavke
- 4** Gumb za automatsko odmrzavanje
- 5** Gumb za kuhinjski sat
- 6** Okretni gumb Sat/Težina
- 7** Gumb za pokretanje/potvrdu/brizi početak
- 8** Gumb za zaustavljanje
- 9** Gumb za otvaranje vrata

4. PRIJE PRVE UPORABE

4.1 Stavljanje utikača u utičnicu

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

1. Čut će se zvučni signal, a na zaslonu će se upaliti sve ikone u trajanju od pola sekunde. Uz pomoć okretnog gumba odaberite opciju sata "isključiti"(on) ili "uključiti" (oFF).
- 2a. Kako bi se sat isključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže "isključiti" (oFF) te zatim pritisnite gumb **START**. Pećnica je spremna za uporabu.



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

- 2b. Kako bi se sat uključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže "uključiti" te zatim pritisnite gumb **START**.

Primjer: Da biste postavili vrijeme na 18:45.

1. Okrećite okretni gumb da podesite sate.
2. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.
3. Za podešavanje minuta potrebno je okretati okretni gumb.
4. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.



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

4.2 Stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

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

Primjer: Ako sat još uvijek nije podešen: zaslon će se isključiti. Kako biste izašli iz stanja pripravnosti, pritisnite bilo koju gumb ili okrenite okretni gumb.

Primjer: Ako je sat podešen: Nakon 5 minuta, vrijeme će biti prikazano.

4.3 Podešavanje sata kad je već postavljen

Sat možete podesiti i nakon njegovog postavljanja.

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

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritisnite gumb **START**.
3. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže "19".
4. Pritisnite gumb **START**.
5. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže "50".
6. Pritisnite gumb **START**.

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

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

4.5 Blokada za djecu

Pećnica je opremljena sigurnosnom značajkom koja sprječava nehотиčno uključivanje pećnice

od strane djeteta. Nakon aktiviranja ove sigurnosne značajke nijedna funkcija pećnice neće djelovati sve dok se značajka ne isključi. Uključivanje odnosno isključivanje značajke moguće je samo kada pećnica ne radi.

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

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

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

4.6 Inicijalno čišćenje

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

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

5. RAD

5.1 Kuhanje mikrovalnom pećicom

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

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže “630 W”.
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

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

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

Ako ste odabrali 900 W, onda maksimalno vrijeme kuhanja za tu postavku iznosi 15 minuta.

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

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

5.2 Razina snage

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

90 W	Za lagano odmrzavanje, (primjerice kremastih i drugih slastica).
0 W	Za stajanje/kuhinjski sat.

W = VAT

5.3 Smanjena razina snage

Način kuhanja	Standardno vrijeme	Smanjena razina snage
Mikrovalovi 900 W	15 minuta	Mikrovalna 630 W

5.4 Podešavanje trajanja kuhanja tijekom kuhanja

Trajanje kuhanja možete podesiti tijekom kuhanja.

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

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

5.5 Uz pomoć gumba stop

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

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

5.6 Kuhinjski sat

Postavljanje kuhinjskog sata.

1. Pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.

 Vrijeme se može produžiti kad je mjerac vremena već aktiviran tako da okrećete okretni gumb ili pritiskom na gumb **START**. Funkcija kuhinjskog sata može se koristiti samo kada pećnica još ne radi.

5.7 Brzo pokretanje

Kuhanje možete pokrenuti odmah na 900 W/ VISOKA s trajanjem od 30 sekundi pritiskom na gumb **START**.

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

5.8 Prigušen zvuk

Isključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "oFF" (isključeno).

3. Pritisnite gumb **START**.

Uključivanje zvučnih signala.

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

5.9 Pauziranje

Pauziranje rada mikrovalne pećnice.

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

5.10 Omiljene stavke

Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

-  Omekšavanje maslaca
-  Topljenje čokolade
-  Kolač u šalici

Primjer: Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Okrećite okretni gumb za unos težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

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

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

Presnimavanje omiljenih stavki vašim vlastitim receptima.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** za odabir snage.
2. Okrećite okretni gumb za unos traženog vremena kuhanja.
3. Pritisnite i držite gumb **OMILJENE** koju želite postaviti sve dok ne čujete jednostruki zvučni signal i dok se ne prikaže srce omiljene stavke.

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

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

6.11 Automatsko odmrzavanje

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

Možete odabrati između 2 izbornika za automatsko odmrzavanje.

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

Primjer: Odmrzavanje odreska težine 0,2 kg.

1. Odaberite izbornik za automatsko odmrzavanje tako da jednom pritisnete gumb **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Okrećite okretni gumb za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

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

6. VODIČ ZA KUHANJE

6.1 Omiljene stavke

Omiljene stavke	Težina	Gumb	Postupak
Omekšavanje maslaca	0.05-0.25 kg	1 	• Stavite maslac u vatrostalnu posudu. Dobro promiješajte nakon kuhanja.
Topljenje čokolade	0.1-0.2 kg	2 	• Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja.  UPOZORENJE! Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.
Kolač u šalici	1-4 šalice	3 	• Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja.

6.2 Recepti za kolač u šalici

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

Metoda:

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

Kolač u šalici od drobljenca od jabuka	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	praška za pecivo
¼ žličice	mlijevenog cimeta
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
1	srednje veliko jaje
1½ žlica (30 g)	umaka od jabuka
pola (7 g)	drobljenog keksa

Metoda:

1. Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
3. Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
4. Na kolač posipajte drobljeni keks.
5. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
6. Kuhajte tako da pritisnete . Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač poslužite sa sladoledom od vanilije.



UPOZORENJE! Umak od jabuka bit će vrući.

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

Metoda:

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

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

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

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

Metoda:

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

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Poslužite uz namaz od čokolade.

Savjet: Upotrijebite hrskavi maslac od kikirikija ako ga volite.

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

Metoda:

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

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukasite glazurom od vanilije.

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

Metoda:

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

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukasite čokoladnom glazurom.

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

6.3 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje	Težina	Gumb	Postupak
Meso/riba/perad (Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice)	0.2-1.0 kg	 x1	• Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijском folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta. • Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijскую foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja. • Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove.
 Nije prikladno za cijelu perad.			
Kruh	0.1-1.0 kg	 x2	• Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške. • Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijском folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja.

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

6.4 Zagrijavanje hrane i pića

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

¹⁾ ohlađeno

6.5 Odmrzavanje

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

6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

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

6.7 Kuhanje

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Brokule/ Grašak	500	900 W	6-8	dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Mrkve	500	900 W	9-11	narežite na kolutiće, dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-

Pečenje	1000	630 W	34-38	začinite po ukusu, stavite u plitki okrugli kalup, okrenite na drugu stranu na pola kuhanja	10
Riblj file	200	900 W	4-6	začinite po ukusu, stavite u posudu za quince, pokrijte	2



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

7. NATUKNICE I SAVJETI

7.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

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

7.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom	
Sastav	Hrana koja obiluje masnoćom ili šećerom (primjerice Božićni puding ili male voćne pite) zahtijeva kraće zagrijavanje. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.
Veličina	Radi ravnomjernog kuhanja, kuhajte sve komade u jednakoj veličini.
Temperatura	Početna temperatura hrane određuje količinu vremena potrebnog za kuhanje. Zarežite punjenu hranu da biste oslobodili toplinu ili paru (primjerice krafne punjene marmeladom).
Slaganje	Stavite najdeblje dijelove hrane prema rubu posude (primjerice pileći bataci).
Pokriivanje	Upotrijebite prozračan plastični omot za mikrovalnu pećnicu ili prikladan poklopac.
Ubadanje	Hranu s ljuskom, kožom ili ovitkom probodite na više mjesta prije kuhanja ili podgrijavanja jer nakupljena para može uzrokovati rasprsnuće (primjerice krumpir, riba, pilećina ili kobasice).



VAŽNO! jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhan bez ljuske ili tvrdo kuhano jaje).

Miješanje, okretanje i preslagivanje	Za ravnomjerno zagrijavanje važno je miješati, okretati i preslagivati hranu dok se kuha. Uvijek miješajte i preslagujte hranu od rubnog dijela prema sredini.
Stajanje	Vrijeme stajanja nakon kuhanja potrebno je jer omogućuje ravnomjerno širenje topline čitavom hranom.
Zaštita	Tople dijelove hrane možete zaštititi tako da ih prekrijete manjim komadima aluminijske folije koja odbija mikrovalove (primjerice pileći bataci ili krilca).



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

8. ŠTO UČINITI AKO

Problem	Provjerite . . .
Mikrovalna pećnica ne radi ispravno?	- Osigurači u kutiji s osiguračima rade. - Nije došlo do prekida napajanja. - Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru.
Način rada mikrovalovima ne funkcionira?	- Vrata nisu ispravno zatvorena. - Brtve vrata i njihove površine su čiste. - Pritisnuli ste gumb START.
Okretni pladanj ne radi?	- Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon. - Posude za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja. - Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje. - Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja.
Mikrovalna se pećnica ne može isključiti?	- Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima. - Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.
Ne radi unutarnje osvjetljenje?	Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX.
Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače?	- Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili, - Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili, - Odaberite više postavke snage.
Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje?	Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata.

9. TEHNIČKI PODACI

AC mrežni napon	220-240 V, 50 Hz, jedna faza
Distribucija linije osigurač/prekidača	Minimalno 10 A
Potrebna je snaga izmjenične struje:Mikrovalovi	1.4 kW
Izlazna snaga:	Mikrovalovi 900 W (IEC 60705)
Frekvencija mikrovalova	2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/klase B)
Vanjske dimenzije:	TB6SM261EB 596 mm (Š) x 388 mm (V) x 404 mm (D)
Dimenzije odjeljka za kuhanje	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) ²⁾
Zapremina pećnice	26 litara ²⁾

Okretni pladanj	ø 325 mm, staklo
Težina	otpr. 19 kg

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

10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

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

11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

Ovaj proizvod sadrži izvor svjetla energetske učinkovitosti klase F.

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

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



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

Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го одбравте нашиот апарат.



Добијте совети за употребата, брошури, информации за дијагностицирање на дефекти, сервисирање и поправка на aeg.com/support



За повеќе рецепти, совети, дијагностицирање на дефекти, преземете ја апликацијата **My AEG Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА	37
2. ПОСТАВУВАЊЕ	41
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ	43
4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА	44
5. РАБОТЕЊЕ	46
6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ	48
7. НАСОКИ И СОВЕТИ	53
8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО	54
9. СПЕЦИФИКАЦИИ	55
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ	55
11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА	55

1. ⚠ **ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА**

- Овој апарат може да го користат деца со наполнети 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние на кои им недостасува искуство ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите што може да се појават. Децата треба да се под надзор за да се обезбеди да не си играат со апаратот. Децата не смее да го чистат и одржуваат апаратот освен ако не се со наполнети 8 години или постари и под надзор.
- Овој уред не е наменет да се користи на надморска висина над 2000 м.
- **ВАЖНО! ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА:**
ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ГИ ЗА ИДНИ ОСВРТИ.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Не го користете апаратот без вртливата основа и вртливата потпора. Не го користете апаратот кога е празен.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Ако вратата или дихтувачите за вратата се оштетени, не смее да се ракува со печката додека не ја поправи компетентно лице.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Опасно е секој кој не е компетентно лице да врши каква било услуга или поправка што вклучува отстранување на капак кој дава заштита од изложување на микробанова енергија.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Течностите и другата храна не смеат да се загреваат во запечатени садови бидејќи може да експлодираат.
- Овој уред е наменет за употреба во домаќинствата и за слични намени како на пример: кујнски простории за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини; куќи на фарма; клиенти во хотели, мотели и други станбени средини; средини од типот ноќевање со појадок.
- Користете само прибор и садови наменети за микробанова печка.
- Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени за време на готвење во микробанова печка.
- Не оставајте го апаратот сам кога користите пластика, хартија или други запаливи садови за храна за една употреба.
- Микробановата печка е наменета за затоплување храна и пијалаци. Сушењето храна или алишта и загревањето пернициња со грејачи, влечки, сунѓери, влажни крпи и сл. може да доведе до ризик од повреда, запалување или пожар.
- Ако храната што се загрева почне да испушта чад, **НЕ ОТВОРАЈТЕ ЈА ВРАТАТА**. Исклучете ја и извлекете го приклучокот од штекер и почекајте храната да престане да испушта чад. Отворањето на вратата додека храната испушта чад може да предизвика оган.
- Загревањето пијалаци во микробановата печка може да резултира со одложено еруптивно вриење. Затоа, со садот треба да се ракува со внимание.

- Содржината на шишињата за хранење и теглите за бебешка храна треба да се промеша или протресе, а температурата да се провери пред употреба, за да се избегнат изгореници.
- Не гответе јајца во лушпа, а целите тврдо варени јајца не смеат да се загреваат во микробрановата печка бидејќи може да експлоди-раат дури и откако ќе истече времето за готвење.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.

1.1 Грижа и чистење

Врата:

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

Внатрешност на печката:

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

Надворешност на печката:

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

Контролен панел:

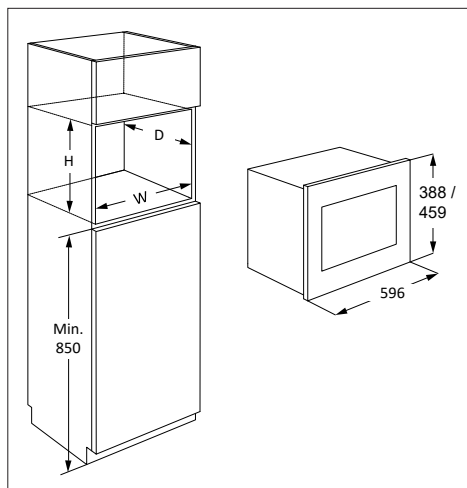
- Отворете ја врата пред чистење за да го деактивирате контролниот панел. Искришете го контролниот панел внимателно. Со помош на крпа натопена само со вода, нежно бришете го панелот додека не се исчисти. Избегнувајте големи количини вода. Не користете никакви видови хемиски или абразивни средства за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

Вртлива основа и вртлива потпора:

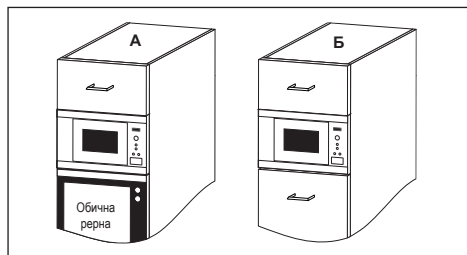
- Извадете ги вртливата основа и вртливата потпора од печката. Измијте ги вртливите основа и потпора со благ сапун и вода. Исушете со сува крпа. И вртливата основа и вртливата потпора може да се перат во машина за садови.
- **ВАЖНО!** Чистете ја печката редовно и отстранувајте ги остатоците од храна. Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да доведе до оштетување на површината што пак неповолно ќе повлијае врз долготрајноста на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.
- Треба да се внимава да не се преместува подвижната плоча при отстранување на садови од апаратот.
- **ВАЖНО!** не смее да се користи чистач на пареа.
- Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.
- Апаратот не смее да се става во витрина.
- Апаратот и деловите што може да се дофатат стануваат врели за време на употребата.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** децата треба да се држат настрана за да се спречи да се изгорат.

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

2. ПОСТАВУВАЊЕ



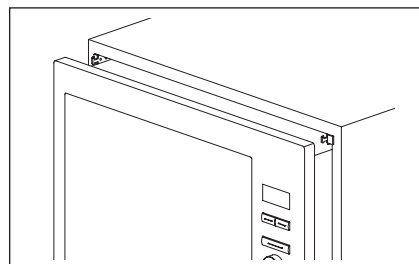
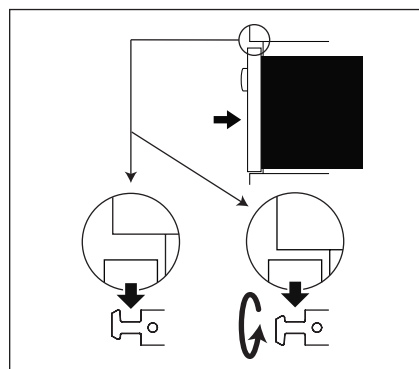
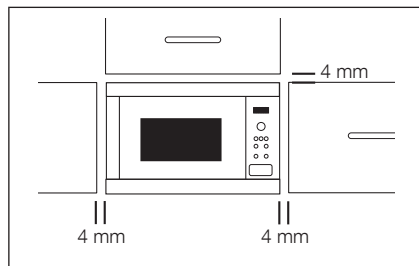
Микробрановата печка може да се постави во позиција А или Б:

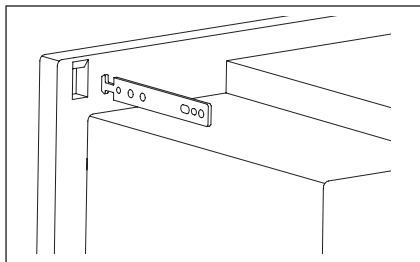


Позиција	Димензии на отворот Ш Д В
А	562 x 550 x 380
Б	562 x 500 x 380

Мерки во (мм.)

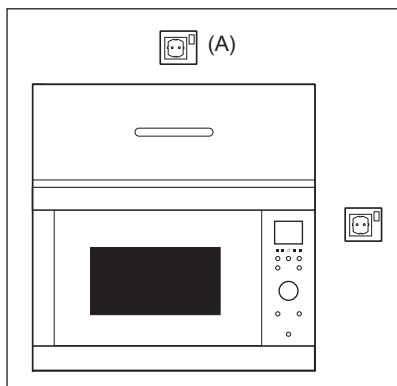
2.1 Поставување на апаратот





1. Извадете го целото пакување и проверете внимателно дали има знаци на оштетување.
2. Наместете ги куките за фиксирање во кујнскиот елемент гледајќи во доставените лист и урнек со упатства.
3. Наместете го уредот во кујнскиот елемент полека и без примена на сила. Уредот треба да се подигне на куките за закачување и да се постави на место. Ако некоја друга склопка го попречува местењето, оваа кука може да се мести и обратно. Предната рамка на рерната треба да се залепи за предниот отвор на кујнскиот елемент.
4. Проверете дали е стабилен апаратот и дали се закосува. Проверете дали има 4 мм. простор меѓу вратата на елементот горе и горната рамка (видете го дијаграмот).

2.2 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



- Приклучокот за ел. напојување мора да биде лесно достапен за да може да се исклучи апаратот лесно во случај на итност. Или треба да биде можно да се изолира печката од напојување со

поставување прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување.

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

2.3 Дополнителни совети

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

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

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

Никогаш не менувајте ја печката на ниту еден начин.

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

За да спречите кршење на вртливата основа:

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

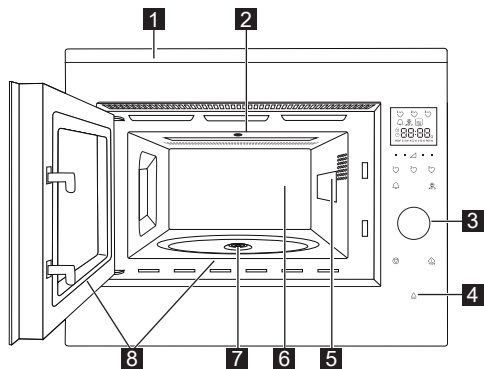
Ниту производителот, ниту застапникот нема да прифатат одговорност за оштетување на печката или лична повреда заради неспиење на правилната

процедура за електрично поврзување. Од време навреме може да се формираат пареа од вода или капки на сидовите на печката или околу гумата на вратата и површините за спојување. Ова е нормално и не е индикација за протекување или дефект на микробрановата печка.

Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

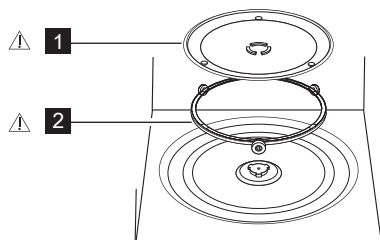
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

3.1 Микробранова печка



- 1 Предна рамка
- 2 Сијаличка во печката
- 3 Контролен панел
- 4 Копче за отворена врата
- 5 Капак за изворот на бранови (не отстранувајте)
- 6 Внатрешност на печката
- 7 Заптивка
- 8 Гума на вратата и површини за спојување

3.2 дополнителна опрема



Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

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



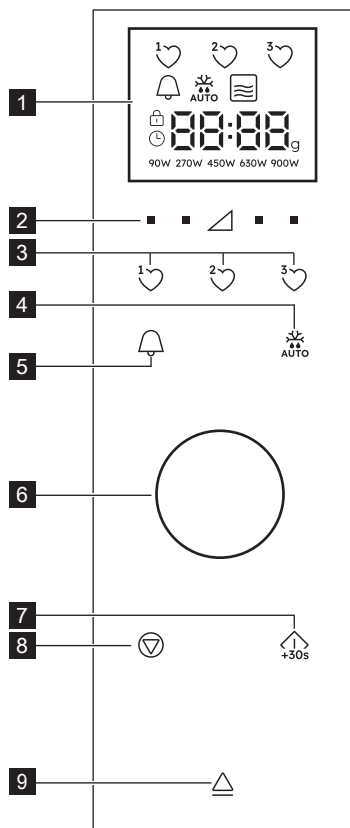
Кога нарачувате дополнителна опрема, посочете им две ставки: име на делот и име на моделот на застапникот или на овластениот сервисер на ELECTROLUX.



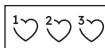
Предупредување!

Не ракувајте со микробрановата печка без да се монтирани овие делови.

3.3 Контролен панел



1 Индикатори за дигитален приказ:



Омилени рецепти



Кујнски тајмер



автоматско одмрзнување



Микро бранови



Стопирај/Откажи



Заштита за безбедност на децата



Постави часовник



Сегменти на екранот



Тежина



Нивоа на моќност

2 Копчиња за нивоа на моќност

3 Копчиња за омилени рецепти

4 Копче за автоматско одмрзнување

5 Копче за кујнски тајмер

6 Регулатор за Тајмерот/Тежината

7 Копче за старт/потврди/брз старт

8 Копче за стопирање

9 Копче за отворена врата

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

4.1 Приклучување

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

1. Печката ќе испушти звучен сигнал и сите икони на екранот ќе се вклучат во траење од половина секунда. Користете го регулаторот за да изберете дали часовникот да е „вклучен“ (on) или „исклучен“ (off).

- 2a. За да го исклучите часовникот, вртете го регулаторот сè додека екранот не покаже „исклучено“ (off), а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**. Печката е подготвена за употреба.



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

2b. За да го вклучите часовникот, вртете го регулаторот сè додека екранот не покаже „вклучено“ (on), а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

1. Завртете го регулаторот за да го прилагодите часот.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.
3. Завртете го регулаторот за да ги прилагодите минутите.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.



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

4.2 Мирување (Економичен режим)

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

Пример: Ако часовникот не бил поставен: Екранот ќе се исклучи. За да излезете од режимот на мирување отворете ја вратата, притиснете на кое било копче или завртете го регулаторот.

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

4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

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

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
3. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „19“.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
5. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „50“.
6. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „исклучено“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

4.5 Заштита за безбедност на децата

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

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

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



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

4.6 Почетно чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Погледнете го делот „Грижа и чистење“

- Отстранете ги сите додатоци од микробрановата.
- Внимателно исчистете ја внатрешноста на печката со влажна мека крпа.

5. РАБОТЕЊЕ

5.1 Готвење во микробранова печка

Пример: Да се загрее супа 2 минути и 30 секунди на 630 W микробранова моќност.

1. Притискајте го копчето **НИВО НА МОЌНОСТ** десно од триаголникот сè додека не се прикаже „630 W“.
2. Заврете го регулаторот за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

i Во режим на готвење во микробранова печка, можете да го прилагодите нивото на моќност на печката со притискање на копчето директно под саканата поставка. Можете да го поставите нивото на моќност дури работи печката со притискање и задржување на саканото копче за **НИВО НА МОЌНОСТ** сè додека новата поставка за моќност не се обележи на екранот. Премногу високи нивоа за моќност или премногу долги времиња за готвење може да ја прегреат храната што ќе резултира со оган.

Ако е избрано 900 W, тогаш максималното време на микробрановата кое може да се внесе е 15 минути.

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

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

5.2 Нивоа на моќност

Поставување моќност	Предложена употреба
900 W/ ВИСОКО	Се користи за брзо готвење или загревање, (на пр. супи, манџи, конзервирана храна, топли пијалаци, зеленчук, риба и сл).
630 W	Се користи за подолго готвење на густа храна како печени коленици, печенки и порции, како и за деликатни јадења како сос со кашкавал и пандишпан. На оваа намалена поставка, сосот нема да преврие и храната ќе се зготви рамномерно без да се пече странично.
450 W	Се препорачува да се користи оваа поставка за моќноста за густе јадења на кои им треба долго време за готвење за да се подготви рамномерно и да се обезбеди месото да биде меко.
270W/ ОДМРЗНУВАЊЕ	Изберете ја оваа поставка за одмрзнување за да обезбедите дека јадењето ќе се одмрзне рамномерно. Оваа поставка е идеална и за подготвување ориз, тестенини, кнедли и крем со јајца.
90 W	За постелено одмрзнување, (на пр. кремове за торти или печива).
0 W	Тајмер за дополнително време/кујна.

W = БАТИ

5.3 Намалено ниво на моќност

Режим на готвење	Стандардно време	Намалено ниво на моќност
Микро бранови 900 W	15 минути	Микро бранови 630 W

5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

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

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

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

5.5 Користење на копчето Стоп

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

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

5.6 Кујнски тајмер

За да го поставите кујнскиот тајмер.

1. Притиснете го копчето **ТАЈМЕР**.
2. Завртете го регулаторот за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**. Тајмерот ќе започне автоматски.

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

5.7 Брз почеток

Можете директно да започнете да готвите на 900 W/ВИСОКО ниво на моќност на микробранови во времетраење од 30 секунди со притискање на копчето **СТАРТ**.

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

5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.
2. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „исклучено“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

За да го вклучите звукот.

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

3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

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

5.10 Омилени рецепти

Печката има 3 Омилени рецепти.

¹♡ Омекнување путер

²♡ Топење чоколадо

³♡ Торта во чаша

Пример: За да омекнете путер.

1. Еднаш притиснете го копчето **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ 1**.
2. Завртете го регулаторот за да ја внесете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

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

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

1. Притиснете го копчето за **НИВО НА МОЌНОСТ** за да ја изберете моќноста.
2. Завртете го регулаторот за да го внесете потребното време на готвење.
3. Притискајте и држете на копчето за **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ** што сакате да го поставите сè додека не слушнете еден звучен сигнал и не стане видлива срцето за омилениот рецепт.

За да ги ресетирате Омилените рецепти на фабрички поставки.

1. Притиснете го копчето **СТОП**.
2. Притискајте и држете на **НИВО НА МОКНОСТ 450 W** во рок од 3 секунди. Печката ќе ги ресетира Омилените рецепти на фабричките поставки.

5.11 Автоматско одмрзнување

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

Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

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

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

1. Изберете го менито за автоматско одмрзнување со притискање на копчето за **АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ** еднаш.
2. Завртете го регулаторот за да ја изберете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ

6.1 Омилени рецепти

Омилени рецепти	Тежина	Копче	Процедура
Омекнување путер	0.05-0.25 kg	1 	• Ставете го путерот во сад од пирекс. Добро промешајте по готвењето.
Топење чоколадо	0.1-0.2 kg	2 	• Искршете го чоколадото на мали парчиња. Ставете го чоколадото во сад од пирекс. Промешајте кога ќе се огласи звончето. Добро промешајте по готвењето.
 Предупредување! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.			
Торта во чаша	1-4 Чашы	3 	• Направете ја тортата според рецептот. Ставете ја чашата кон работ на вртливата основа. Почекајте 30 секунди по готвењето.

6.2 Рецепти за торта во чаша

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

Метод:

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

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

Торта во чаша со рендани јаболка

Состојки за 1 чаша:

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди. Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сосот од јаболка ќе биде жежок.

Торта во чаша со моркови

Состојки за 1 чаша:

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете чоколаден прелив.

Совет: Користете крцкав путер од кикирики ако повеќе сакате.

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

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

6.3 Автоматско одмрзнување

Автоматско одмрзнување	Тежина	Копче	Процедура
Месо/риба/пилешко (Цела риба, стекови од риба, филети риба, пилешки батаци, пилешки гради, мелено месо, стек, котлети, плескавици, колбаси)	0.2-1.0 kg	 x1	• Ставете ја храната во тава во центарот на вртливата основа. • Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната, прераспоредете и раздвојте ја. Покријте ги тенките парчиња и врелите места со алуминиумска фолија. • По одмрзнување, завиткајте во алуминиумска фолија 15-45 минути додека не се одмрзне целосно. • Мелено месо: кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната. тргнете ги замрзнатите делови ако е можно.
 не е соодветно за цело пиле.			
Леб	0.1-1.0 kg	 x2	• Распоредете во тавата во центарот на вртливата основа. Распоредете 1,0 кг. директно на вртливата основа. • Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете, прераспоредете и извадете ги замрзнатите делови. • По одмрзнување, покријте со алуминиумска фолија и почекајте 5-15 минути додека не се одмрзне целосно.



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

6.4 Згревање храна и пијалаци

Храна/пијалаци		Коли-чина -гр./мл.-	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод
Млеко,	1 шолја	150	900 W	1	не покривајте
Вода,	1 шолја	150	900 W	2	не покривајте
	6 шолји	900	900 W	8-10	не покривајте
	1 чинија	1000	900 W	9-11	не покривајте
Една порција		400	900 W	4-6	попрскајте малку вода врз сосот, покријте и промешајте на половина готвење
Супа/чорба		200	900 W	1-2	покријте, промешајте по греењето
Зеленчук		500	900 W	3-5	ако е неопходно, додајте малку вода, покријте и промешајте на половина готвење
Месо, 1 парче ¹⁾		200	900 W	3	прелијте сос тенко одозгора и покријте
Филети риба ¹⁾		200	900 W	3-5	покријте
Торта, 1 парче		150	450 W	½-1	ставете во тава
Храна за бебиња, 1 тегличка		190	450 W	½-1	префрлете во соодветен сад за микроречка, по загревањето промешајте убаво и проверете ја температурата
Топење маргарин или путер ¹⁾		50	900 W	½	покријте
Топење чоколадо		100	450 W	3-4	промешајте повремено

¹⁾ладно

6.5 Одмрзнување

Храна	Коли-чина -гр.-	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод	Време -Мин.-
Гулаш	500	270 W	8-9	промешајте на средината од одмрзнувањето	10-30
Торта, 1 парче	150	90 W	1-3	ставете во тава	5
Овошје	250	270 W	3-5	распоредете еднакво, превртете на средината од одмрзнувањето	5

6.6 Готвење замрзната храна

Храна	Коли-чина -гр.-	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод	Време -Мин.-
Филети риба	300	900 W	9-11	покријте	2
Една порција	400	900 W	8-10	покријте, промешајте по 6 минути	2

6.7 Готвење и печење на грил

Храна	Коли-чина -гр.-	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод	Време -Мин.-
Броколи/ Грашок	500	900 W	6-8	додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење	-
Моркови	500	900 W	9-11	исечете на кругови, додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење	-
Печења	1000	630 W	34-38	зачинете по сопствен вкус, ставете во плиток сад за печење, превртете кога готвењето ќе е до половина	10
Филети риба	200	900 W	4-6	зачинете по вкус, ставете во тава, свртете по	2



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

7. НАСОКИ И СОВЕТИ

7.1 Безбедни садови за микроречка

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

7.2 Совети за готвење во микроречка

Совети за готвење во микроречка	
Состав	Храна богата со шеќери или маснотии (на пр. божиќен пудинг, пита со месо) бара помалку време за готвење. Треба да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да доведе до оган.
Големина	Направете ги сите парчиња со иста големина за еднакво готвење.
Температура на храната	Првичната температура на храната влијае врз вкупното потребно време за готвење. Расечете ја храната со полнење, (на пр. крофни со џем), за да се испушти топлината или пареата.
Разместување	Ставете ги најдебелите делови на храната свртени кон надвор во чинијата, (на пр. пилешките батаци.)
Покривање	Користете фолија за прилепување со вентилирање за микробранови печки или соодветен капак.

Боцкање	Храната во лушпа, кора или мембрана мора да се избрка на неколку места пред готвењето или загревањето бидејќи се собира пареа што може да предизвика експлозија на храната, (на пр. компири, риба, пиле, колбаси).
	 ВАЖНО! Јајцата не смее да се загреваат со микробранова моќност бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши готвењето, (на пр. тврдо варени јајца или јајца на пареа).
Мешање, превртување и разместување	Неопходно е храната да се меша, превртува и разместува во текот на готвењето за рамномерно готвење. Секогаш мешајте и разместувајте од надвор кон центарот.
Дополнително време	Неопходно е дополнително време по готвењето за да се овозможи топлината да се распредели еднакво низ храната.
Покривање	Топлите делови треба да се покријат со мали парчиња фолија што ќе ги одбива микро брановите, (на пр. батаци или крилца од кокошка).



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

8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО

Проблем	Проверете дали. . .
Микробрановата печка не работи правилно?	- Осигурувачите во таблата работат правилно. - Снемало струја. - Ако осигурувачите и понатаму прегоруваат, контактирајте квалификуван електричар.
Микробрановата печка не работи?	- Вратата е правилно затворена. - Гумата на вратата и површините се чисти. - Притиснато е копчето СТАРТ.
Вртливата основа не се врти?	- Вртливата потпора е правилно поставена на погонот. - Садот не надвиснува над вртливата основа. - Храната излегува преку рабовите на вртливата основа и ја спречува да ротира. - Има нешто во отворот под вртливата основа.
Микробрановата печка не се исклучува?	- Изолирајте го апаратот од кутијата со осигурувачи. - Повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX.
Внатрешното светло не работи?	Повикајте го вашиот овластен сервисер на ELECTROLUX. Внатрешната сијаличка може да ја смени само обучен и овластен сервисер на ELECTROLUX.
На храната ѝ треба повеќе време да се згрее и зготви од порано?	- Поставете подолго време за готвење (двојна количина = скоро двојно време) или - Ако храната е постудена од вообичаено, ротирајте ја или свртете ја од време навреме или - Поставете повисоко ниво на моќност.
Вратата не сака да се отвори поради пад на електричната енергија?	Внимателно отворете ја вратата влечејќи нанадвор кај долниот десен агол од стаклото на вратата.

9. СПЕЦИФИКАЦИИ

АС мрежен напон	220-240 V, 50 Hz, монофазно
Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот	Минимум 10 А
Потребно АС-напојување:	Микро бранови 1.4 kW
Излезна моќност:	Микро бранови 900 W (IEC 60705)
Микробранова фреквенција	2450 MHz ¹⁾ (Група 2/Класа В)
Излезна моќност:	TB6SM261EB 596 mm (Ш) x 388 mm (В) x 404 mm (Д)
Димензии на внатрешноста	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) ²⁾
Капацитет на печката	26 литри ²⁾
Вртлива основа	ø 325 mm, стакло
Тежина	приближно. 19 kg

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

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за да се достигне применливиот режим на мала моќност

Потрошувачка на енергија во мирување со вклучен екран	0.8 W
Потрошувачка на енергија во мирување со исклучен екран	0.5 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим на мала моќност од 5 мин	5 min

11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Овој производ содржи извор на светлина со енергетска ефикасност од класа F.

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

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



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

Laipni lūdzam AEG! Pateicamies par mūsu ierīces izvēli.



Lietošanas ieteikumus, brošūras, problēmu novēršanas ieteikumus, informāciju par pakalpojumiem un remontu skatiet vietnē: aeg.com/support



Lai iegūtu vairāk receptu, padomu un uzzinātu, kā risināt problēmas, lejupielādējiet lietotni My AEG Kitchen.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	56
2. UZSTĀDĪŠANA	60
3. IERĪCES PĀRSKATS	62
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES	63
5. DARBĪBA	64
6. ĒDIENKARTE	66
7. IETEIKUMI UN PADOMI	70
8. KO DARĪT, JA	71
9. TEHNISKIE DATI	72
10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE	72
11. VIDES INFORMĀCIJA	72

1. ⚠ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.
- Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai vietās, kas ir augstākas par 2000 m.
- SVARĪGI! SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI: RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.
- BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet ierīci bez grozāmā šķīvja un tā atbalsta. Nelietojiet tukšu ierīci.
- BRĪDINĀJUMS! Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojuši kompetenta persona.

- **BRĪDINĀJUMS!** Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.
- Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājstaimniecībā un tamlīdzīgos pielietojuma veidos, piemēram: personāla virtuvēs, kas atrodas veikalos, birojos vai citā darba vidē; lauku staimniecību ēkās; klientiem paredzētai lietošanai viesnīcās, moteļos vai citā apdzīvotā vidē; „naktsmītnes ar brokastīm” veida vidē.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņ piemērotus traukus un piederumus.
- Gatavojot mikroviļņu krāsni, aizliegts izmantot metāliskus pārtikas un dzērienu traukus.
- Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.
- Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, **NEVERIET VAĻĀ DURVIS.** Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.
- Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.
- Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

- Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu

1.1 Kopšana un tīrīšana

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.

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. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Krāsns ārējās virsmas:

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

Vadības panelis:

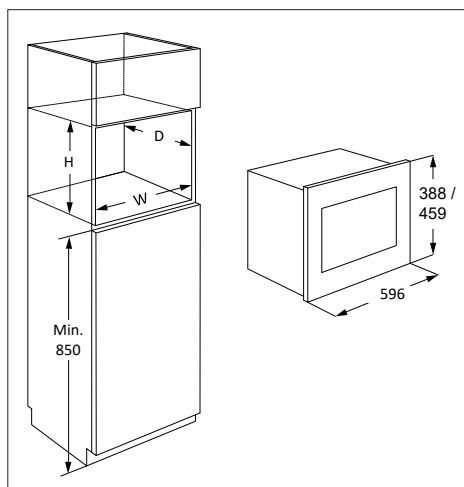
- Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli.

Tīrot vadības paneli, ir jārīkojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdenī samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

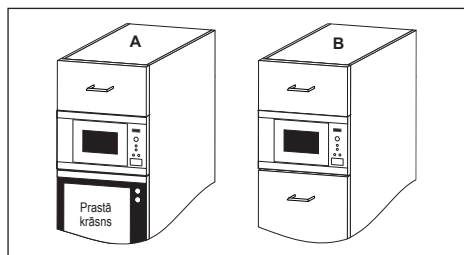
Rotējošā pamatne un tās balsts:

- Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepjūdeni. Nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- SVARĪGI! Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai, izņemot trauku no ierīces, netiktu pārvietots rotējošais šķīvis.
- SVARĪGI! Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā.
- Ierīci nedrīkst ievietot skapī.
- Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas.
- BRĪDINĀJUMS! Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.
- SVARĪGI! Nevienu mikroviļņu krāsns daļu nedrīkst apstrādāt ar komerciāli pieejamajiem krāns tīrītājiem, tvaika tīrītājiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nātrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

2. UZSTĀDĪŠANA



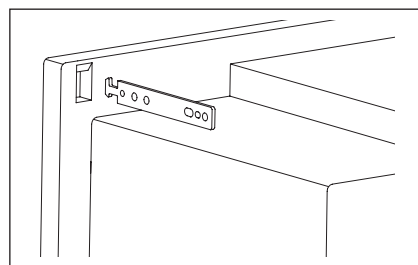
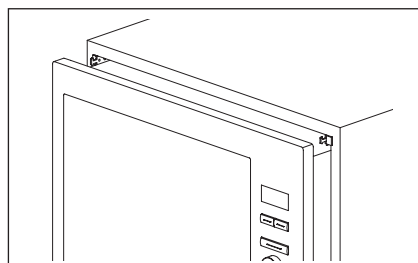
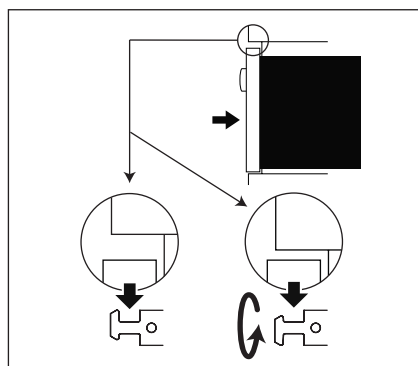
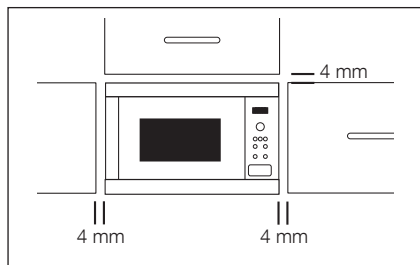
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

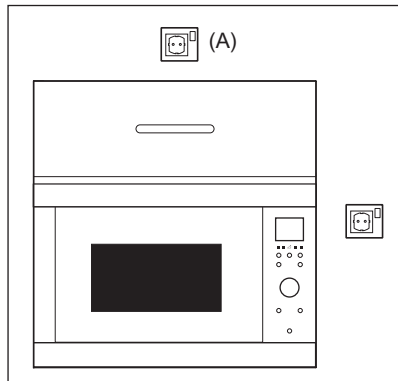
Izmēri (mm)

2.1 Ierīces uzstādīšana



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

2.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



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

2.3 Papildu padoms

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

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

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

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsnī.

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

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

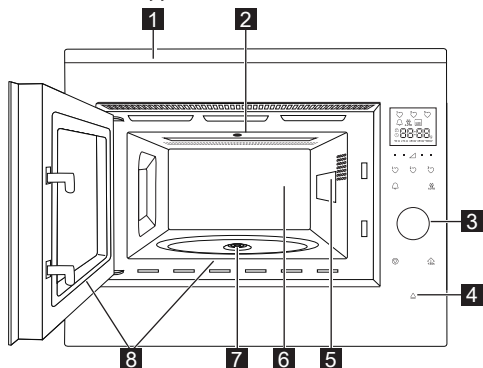
- Pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- Nenovietojiet karstu ēdiena vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- Nenovietojiet karstu ēdiena vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

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

Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezervlampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

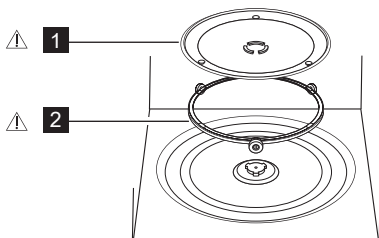
3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



- 1** Front trim
- 2** Oven light
- 3** Control panel
- 4** Door open key
- 5** Waveguide cover (do not remove)
- 6** Oven cavity
- 7** Seal
- 8** Door seals and sealing surfaces

3.2 Piederumi



Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

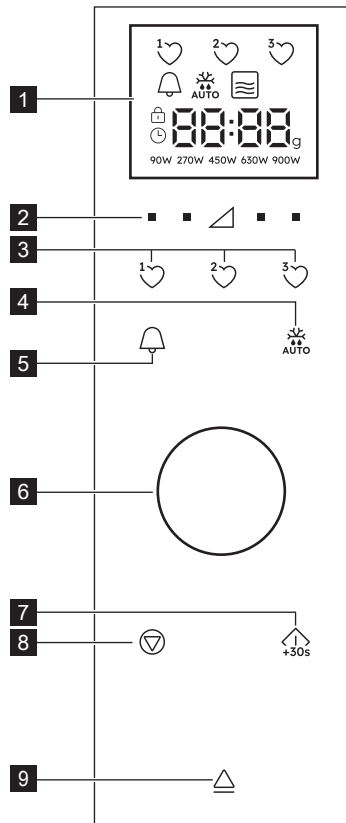
- 1** Rotējošā pamatne
- 2** Rotējošās pamatnes balsts
- Rotējošās pamatnes balstu novietojiet uz iekšējās grīdas.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet mikroviļņu krāsni bez šīm daļām uzstādītām.

3.3 Vadības panelis



1 Digitālais displeja indikators:

1 2 3 Izlase

⌚ Virtuves taimeris



Automātiskā atkausēšana



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



Iestatīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars

90W 270W 450W 630W 900W

Jaudas līmeņi

- 2 Jaudas līmeņa pogas
- 3 Izlases pogas
- 4 Automātiskās atsaldēšanas poga
- 5 Virtuves taimera poga
- 6 Taimera/Svara poga
- 7 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga
- 8 Apturēšanas poga
- 9 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

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

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas. Lietojiet pogu, lai pulkstenim atlasītu "on" vai "oFF".
- 2a. Lai izslēgtu pulksteni, grieziet pogu, līdz displejā tiek rādīts "oFF", pēc tam nospiediet **START** pogu. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.



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

- 2b. Lai ieslēgtu pulksteni, grieziet pogu, līdz displejā tiek rādīts "on", pēc tam nospiediet **START** pogu.

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

1. Grieziet pogu, lai pielāgotu stundas.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.
3. Grieziet pogu, lai pielāgotu minūtes.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.



Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

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

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

Displejs tiek izslēgts. Lai izslēgtu gaidstāves režīmu, atveriet durvis, nospiediet jebkuru pogu vai grieziet pogu.

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

Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Nospiediet pogu **START**.
3. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "19".
4. Nospiediet pogu **START**.
5. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "50".
6. Nospiediet pogu **START**.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

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

4.5 Bērna bloķēšanas slēdzene

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

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz tiek ieslēgts “bērna bloķēšanas slēdzene” simbols.

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz “bērna bloķēšanas slēdzene” simbols izslēdzas.



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

4.6. Sākotnējā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet nodaļu “Apkope un tīrīšana

- Izņemiet visus piederumus no mikroviļņu krāsns.
- Rūpīgi notīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi ar mitru drānu.

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

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

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



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

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestatīt, spiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

Ja ir atlasīts 900 W, tad maksimālais mikroviļņu laiks, kuru iespējams ievadīt, ir 15 minūtes.

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

Pēc gatavošanas grozāmais šķīvis turpinās rotēt, līdz gatavošanas trauks ir sākotnējā pozīcijā. Iekšējais apgaismojums deg līdz griešanas pabeigšanai vai 5 sekundes (no tā, kas notiek ātrāk). Pēc pabeigšanas mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Ja gatavošanas laikā atver durvis, griešana tiek apturēta.

5.2 Jaudas līmeņi

Jaudas iestatījums	Ieteicamā izmantošana
900 W/ AUGSTA	Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.
630 W	Izmanto ilgākai bļīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī juftīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārīsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.
450 W	Bļīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.

270 W/ ATKAUSĒŠ- ANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkušānu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces pagatavošanai.
90 W	Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai.
0 W	Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai.

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 900 W	15 minūtes	Mikroviļņi 630 W

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

Piemērs: 2 minūšu pievienošana

(120 sekunžu), izmantojot pogu **START**.

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

5.5 Pogas STOP izmantošana

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

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

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

1. Nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. 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.

5.7 Ātrā sākšana

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

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

5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

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

Skaņas ieslēgšana.

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

5.9 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**.

5.10 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

 Sviesta kausēšana

 Šokolādes kausēšana

 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 iestatīto 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 sirds.

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

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

5.11 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**.

i 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. Taimera/jaudas līmeņa pielāgošana nav pieejama automātiskās atkausēšanas režīmā.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0.05-0.25 kg	1 	• Ievietojiet sviestu pīrēksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0.1-0.2 kg	2 	• Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīrēksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet. BRĪDINĀJUMS: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.
Kūka kafijas krūzēs	1-4 krūzēs	3 	• Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

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

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
 2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
 3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
 4. Gatavojiet, izmantojot . 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.

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

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
 2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu, zemesriekstu sviesta un olu. Kārtīgi samaisiet.
 3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
 4. Gatavojiet, izmantojot . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Pārklāji ar šokolādi.
- Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

Aveņu kūka kafijas krūzē	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2½ galda karotes (30 g)	smalkā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
½ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes	bezskābi 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 . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

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 . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Pagatavojiet pārlejamo garnējumu, sajaucot citrona sulu un smalkā cukuru.
6. Pēc pagatavošanas izņemiet kūku, ar iesmu saduriet kūkas augšpusi, pārlejiet ar garnējumu un ļaujiet 30 sekundes nostāvēties.

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, saņvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot  . 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.

6.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vīstu stīlbiņi, vīstu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0.2-1.0 kg	 x1	• Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvīva centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušānai. • Maltā gaļa: atskanot zvānam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.  Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.
Maize	0.1-1.0 kg	 x2	• Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušānai.

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  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.


BRĪDINĀJUMS! Ābolu biezenis var būt karsts.



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

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

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

¹⁾ no atdzesēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

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

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

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

6.7 Gatavošana

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/Zirņi	500	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši	1000	630 W	34-38	pievienojiet garšvielas, ievietojiet seklā cepamtraukā un, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet	10
Zivs fileja	200	900 W	4-6	Novietojiet uz apakšējām restītēm	2



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

7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki	Mikroviļņim piemēroti	Komentāri
Alumīnija folijas/folijas trauki	✓ / ✗	Lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var 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 ielepsāt.
Metāls	✗	Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirkstējo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uzkoðu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Saldēšanas/cepšana 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 dzirkstēšanas.
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.
Ot্রেইর পার্স্ট্রাদটাইস পাপীর্স un avīzes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirkstēšanu un var izraisīt ugunsgrēku.

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

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



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

8. KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība . . .
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	- Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījuma esošie drošinātāji. - Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. - Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	- Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. - Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. - Tika nospiesta poga START.
Negriežas rotējošā virsma?	- Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. - Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. - Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. - Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsnī?	- Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. - Sazinieties ar ELECTROLUX apkopes centra pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkopes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkopes centra pārstāvis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	- Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). - Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. - Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.

Vai durvis neatveras strāvas • Uzmanīgi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri.
padeves pārrāvuma dēļ?

9. TEHNISKIE DATI

Mainstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem	Minimālais 10 A
Nepieciešamā mainstrāvas jauda: Mikroviļņi	1.4 kW
Izejas jauda: Mikroviļņi	900 W (IEC 90505)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri: TB6SM261EB	596 mm (P) x 388 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾
Krāns ietilpība	26 litri ²⁾
Rotējošā pamatne	ø 325 mm, stikla
Svars	apt. 19 kg

¹⁾ Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases ierīce. 2. grupa nozīmē to, ka šis izstrādājums ar nolūku rada radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā pārtikas produktu termiskai apstrādei. B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājas apstākļos.

²⁾ Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, ņemot vērā maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā pārtikas produktu ietilpība ir mazāka.

10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE

Izstrādājuma informācija par enerģijas patēriņu un maksimālais laiks, lai sasniegtu pieejamo zema enerģijas patēriņa režīmu

Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar ieslēgtu displeju	0.8 W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar izslēgtu displeju	0.5 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu pieejamo zemas enerģijas režīmu ir	5 min

11. VIDES INFORMĀCIJA

Šis produkts satur F enerģijas efektivitātes klases gaismas avotu.

Nododiet otreizējai pārstrādei materiālus ar simbol . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otreizējai pārstrādei.

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



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

Jus sveikina AEG! Dėkojame, kad įsigijote mūsų prietaisą.



Patarimų apie naudojimą, informacinių brošiūrų, informacijos apie gedimų šalinimą, techninę priežiūrą ir remontą rasite svetainėje aeg.com/support



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



Galimi pakeitimai be įspėjimo.

TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS	73
2. ĮRENGIMAS	76
3. PRIETAISO APŽVALGA	78
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI	79
5. NAUDOJIMAS	80
6. GAMINIMO LENTELĖS	83
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI	86
8. KĄ DARYTI, JEI	87
9. SPECIFIKACIJOS	88
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS	88
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI	89

1. ⚠️ SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamos patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta galimus pavojus. Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu. Valyti ir prižiūrėti prietaisą gali ne jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiems.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti didesniame nei 2000 m aukštyje virš jūros lygio.
- SVARBU! SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS: ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE.
- ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite prietaiso, jei nėra sukamojo padėklo ir jo atraminio žiedo. Nenaudokite tuščio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS! Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.

- ĮSPĖJIMAS! Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.
- ĮSPĖJIMAS! Skysčių ar kitokio maisto negalima šildyti sandariose talpyklose, nes jie gali sprogti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.
- Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.
- Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas.
- Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.
- Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras.
- Mikrobangų krosnelėje šildomi gėrimai gali pavėluotai staiga užvirti, todėl reikia būti atsargiems imant talpyklą.
- Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.
- Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele.

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

1.1 Priežiūra ir valymas

Durėlės:

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

Krosnelės vidus:

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

Krosnelės išorė:

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

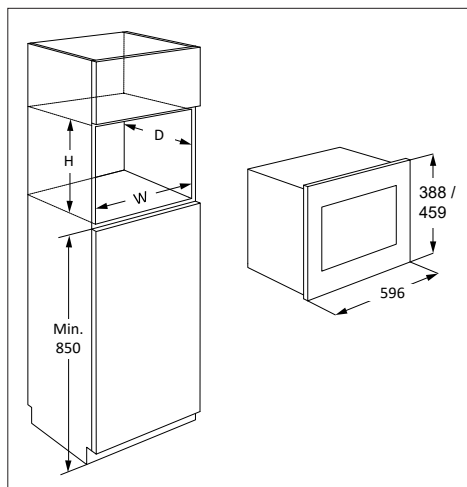
Valdymo skydelis:

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

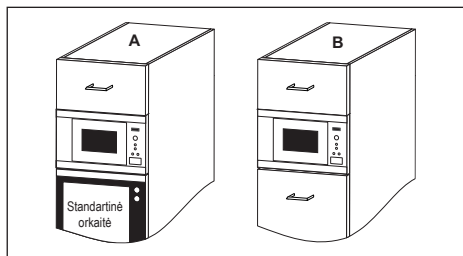
Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:

- Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.
- SVARBU! Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.
- Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.
- SVARBU! Negalima naudoti garinio valiklio.
- Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.
- Prietaiso negalima statyti spintelėje.
- Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.
- ĮSPĖJIMAS! Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidėgintų.
- SVARBU! Valydami bet kurią mikrobangų krosnelės dalį nenaudokite komercinių krosnelių valiklių, garinių valiklių, šlifuojamųjų, šiurkščių valiklių, bet kokių valiklių, kuriuose yra natrio hidroksido ar šveitiklių.

2. ĮRENGIMAS



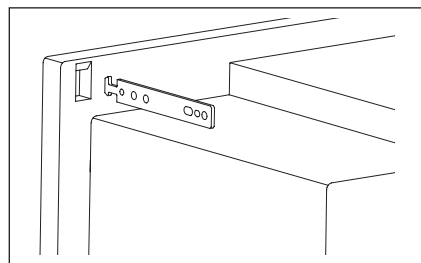
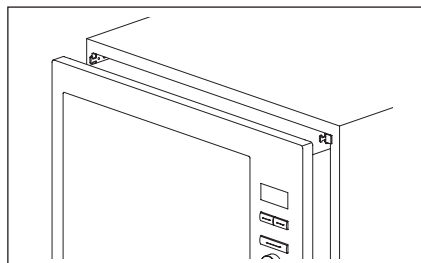
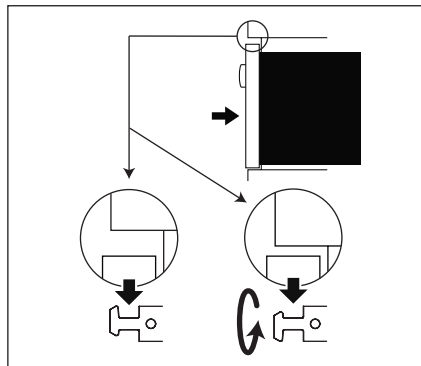
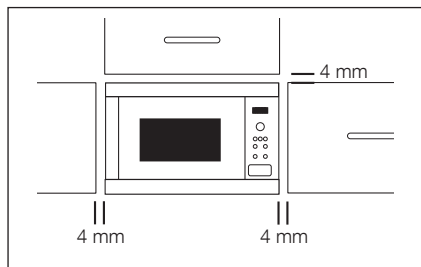
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

Matmenys (mm)

2.1 Prietaiso įrengimas

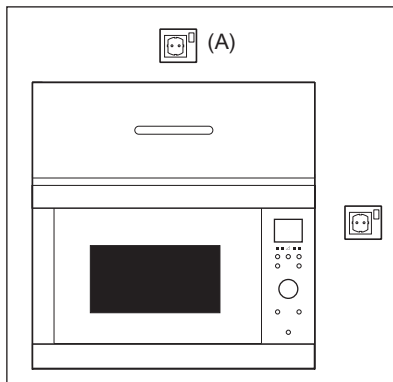


1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Pritvirtinkite kabliukus prie virtuvės spintelės pagal pateiktą instrukcijų lapą ir šabloną.
3. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę,

nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti į vietą. Jei įleisti sklandžiai nepavyksta, kabliuką galima apsukti. Orkaitės priekinė plokštė turi uždengti spintelės angą priekyje.

4. Įsitinkinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitinkinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).

2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



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

2.3 Papildomi patarimai

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

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

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

Niekaip nemodifikuokite krosnelės.

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįsiskiltų:

- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniu, palaukite, kol jis atvės.

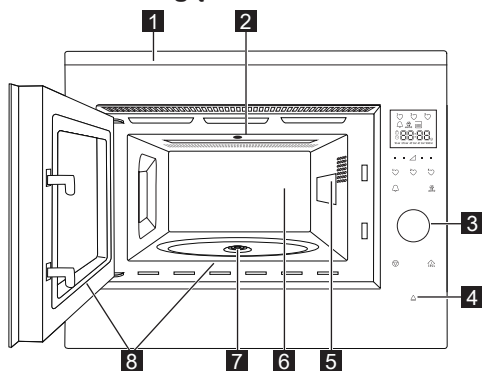
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

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

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

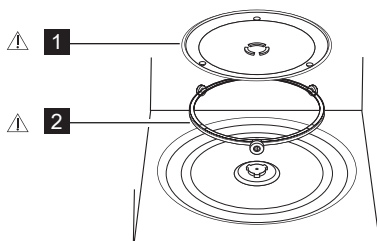
3. PRIETAISO APŽVALGA

3.1 Mikrobangų krosnelė



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

3.2 Priedai



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

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

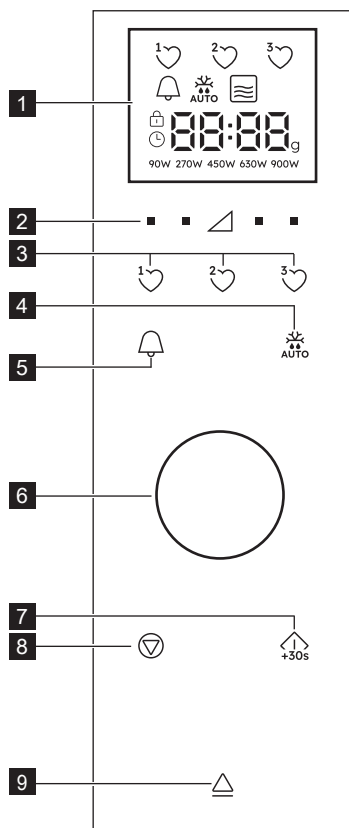


Užsisakydami priedus turėkite omenyje du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą, kuriuos reikės pasakyti pardavėjui arba įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei šios dalys nepritvirtintos.

3.3 Valdymo skydelis



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:

Dažniausiai naudojamieji

Virtuvės laikmatis

Automatinis atšildymas

Mikrobangų krosnelė

Sustabdyti / atšaukti

Vaiko saugos užraktas

Nustatyti laikrodį

Ekrano segmentai

Svoris

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

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Prijungimas

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

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Naudokite ratuką laikrodžių įjungti („on“) arba išjungti („off“).
- 2a. Norėdami išjungti laikrodį, pasukite ratuką, kol ekrane bus rodoma off („Išjungta“), tuomet nuspauskite mygtuką **START**. Orkaitė paruošta naudoti.

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

- 2b. Norėdami įjungti laikrodį, pasukite ratuką, kol ekrane bus rodoma on („Ijungta“), tuomet nuspauskite mygtuką **START**.

Pavyzdys: Nustatytinas laikas yra 18:45.

1. Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

3. Sukite ratuką minutėms nustatyti.
4. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

 Esant nustatytam laikrodžiui, ekrane rodomas laikas ir data.

4.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

Pavyzdys: Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungia. Norėdami išjungti parengties režimą, atidarykite duris, nuspauskite bet kokią mygtuką arba pasukite ratuką.

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

4.3 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

Pavyzdys: Keitimas iš 18.45 į 19.50.

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMatis**.
2. Paspauskite mygtuką **START**.
3. Sukite ratuką, kol bus rodoma „19“.
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Sukite ratuką, kol bus rodoma „50“.
6. Paspauskite mygtuką **START**.

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

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

4.5 Vaiko saugos užraktas

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

Pavyzdys: Užrakto įjungimas. Palaikykite paspaudę mygtuką **STOP**, kol įsijungs vaiko saugos užrakto simbolis.

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

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

4.6 Pirminis valymas



ISPĖJIMAS!

Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.

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

5. NAUDOJIMAS

5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

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

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

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

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

Jei pasirinktas nustatymas 900 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 15 minučių.

Jeigu krosnelė kuriuo nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus gaminti ventiliatorius dar veiks dviem minutėms.

Atidarius dureles jis sustos, o uždarius – vėl įsijungs, kol dvi minutės (įskaitant ir durelių atidarymo laiką) praeis. Jeigu krosnelė veikia trumpiau nei tris minutes, ventiliatorius neįsijungs.

Pasibaigus gaminimo operacijai, besisukantis padėklas toliau suksis, kol

grįš į pradinę padėtį. Krosnelės vidaus apšvietimo lemputė švies tol, kol padėklas sustos arba 5 sekundes (priklausomai nuo to, kas trunka ilgiau). Pasibaigus operacijai, skleidžiamas garsinis signalas. Jei operacijos metu atidaromos durelės, padėklas nustos suktis.

5.2 Galios lygis

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

W = VATAS

5.3 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	15 min	Mikrobangų krosnelė 630 W

5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

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

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

5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

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

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

5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

1. Paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką.

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

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

5.7 Greitoji paleistis

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

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

5.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

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

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

Garso įjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)
2. Sukite rankenėlę, kol bus rodoma „on“ (įj.)
3. Paspauskite mygtuką **START**.

5.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.

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

5.10 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.

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

Pavyzdys: Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite **1 AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. 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 širdies.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

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

5.11 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. Automatinio atšildymo režimu laiko/galios keitimai negalimi.

6. GAMINIMO LENTELĖS

6.1 Dažniausiai naudojamieji

Dažniausiai naudojamieji	Svoris	Mygtukas	Eiga
Sviesto minkštinimas	0.05-0.25 kg		Padėkite sviestą į „pyrex“ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo.
Šokolado tirpinimas	0.1-0.2 kg		Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex“ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo.  ĮSPĖJIMAS : Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.
Pyragėlis	1-4 puodelyje		Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

6.2 Pyragėlio puodelyje receptai

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

Būdas:

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

 **ĮSPĖJIMAS!** Obuolių tyrė bus karšta.

Morkų pyragėlis puodelyje	
Ingredientai 1-am puodeliui:	
2 šaukšto (20 g) miltų	
2½ šaukšto (30 g) švelnaus rudojo cukraus	
¼ šaukštelio kepimo miltelių	
¼ šaukštelio malto cinamono	
¼ šaukštelio žemės riešutų	
1 šaukšto 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:

- Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus, apelsino žievelės, tarkuotos morkos ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
- Viršų pagaminsite sumaišę sviestą, cukraus pudrą, kreminį sūrį ir apelsinų sultis. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo. Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

Žemės riešutų sviesto pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
2 šaukšto (30 g)	švelnaus rudojo cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
¼ šaukštelio	vanilės ekstrakto
2 šaukšto (30 g)	švelnaus žemės riešutų sviesto
1	vidutinio dydžio kiaušinis

Būdas:

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus užbarstykite šokolado.

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

Riebus šokoladinis pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
2 šaukšto (12 g)	kakavos
2½ šaukšto (30 g)	smulkaus cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
¼ šaukštelio	vanilės ekstrakto
1	vidutinio dydžio kiaušinis

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ³♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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

Avietinis pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
2½ šaukšto (30 g)	smulkaus cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
¼ šaukštelio	vanilės ekstrakto
1	vidutinio dydžio kiaušinis
1½ šaukšto	besėkliai 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 ³♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
- Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.
- Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

Citrininių lašelių pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

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

Būdas:

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

6.3 Automatinis atšildymas

Automatinis atšildymas	Svoris	Mygtukas	Eiga
Mėsa / žuvis / paukštiena (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsiniai, dešrelės)	0.2-1.0 kg	 x1	- Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. - Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. - Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. - Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.  Netinka neišdorotai paukštienai.
Duona	0.1-1.0 kg	 x2	- Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. - Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. - Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.

 Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio. Jeigu reikia pasverti maistą, kuris sveria daugiau ar mažiau nei pateikti svoriai / kiekiai, naudokitės rankinė funkcija. Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu. Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

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

¹⁾ atvėsinto

6.5 Atšildymas

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

6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

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

6.7 Gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Brokoliai/ Žirneliai	500	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	900 W	9-11	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai	1000	630 W	34-38	įberkite prieskonių pagal skonį, įdėkite į negiliają kepimo formą, apverskite, įpusėjus kepimui	10
Žuvies filė	200	900 W	4-6	pastatykite ant apatinės lentynos	2



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

7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

Indai	Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija / folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Porcelianiniai ir keraminiai indai	✓ / ✗	Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis.
Stikliniai indai, pvz., „Pyrex®“	✓	Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga įkaitę jie gali sudužti ar įskilti.

Metalas	✗	Mikrobangų krosnelėje nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes jie ims kibirkščiuoti, o tai gali sukelti gaisrą.
Plastikas / polistirolas, pvz., greitojo maisto talpyklos	✓	Tokias talpyklas reikia naudoti atsargiai, nes esant aukštai temperatūrai jie gali iškrypti, išsilydyti ar pakeisti spalvą.
Šaldymo / kepimo maišeliai	✓	Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištirpti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.
Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuviniai popierius	✓	Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.
Šiaudinės ir medinės talpyklos	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras.

7.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai	
Sudėtis	Maistui, kuriame yra daug riebalų arba cukraus (pvz., Kalėdų pyragas, pyragėliai su mėsa), pakanka trumpesnio šildymo laiko. Tai reikia daryti atsargiai, nes dėl perkaitinimo gali kilti gaisras.
Dydis	Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio.
Maisto temperatūra	Nuo pradinės maisto temperatūros priklauso gaminimo trukmė. Įpaukite maistą su įdaru, (pvz., spurgas su uogiene), kad išleistumėte karštį ar garus.
Išdėstymas	Storiausias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. (Pvz., vištos kulšesles.)
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).
	 SVARBUI! 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 šlaunelis ir sparnelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š. indinčios mikrobangos, skiautėmis.



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

8. KĄ DARYTI, JEI

Problema	Patikrinkite, ar ...
Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai?	- Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. - Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. - Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia mikrobangų režimas?	- Durelės uždarytos tinkamai. - Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. - Mygtukas START buvo nuspaustas.

Sukamasis padėklas nesisuka?	- Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. - Indai telpa ant sukamojo padėklo. - Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukis. - Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra.
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	- Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. - Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.
Neveikia vidaus apšvietimas?	Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lemputę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	- Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). - Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. - Nustatykite didesnį galios parametą.
Durės neatsidaro dėl nutrūkusio elektros tiekimo?	Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kampą.

9. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos	1.4 kW
Išeinamoji galia: Mikrobangos	900 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys: TB6SM261EB	596 mm (P) x 388 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) ²⁾
Krosnelės talpa	26 litrų ²⁾
Sukamasis padėklas	Ø 325 mm, stiklas
Svoris	maždaug. 19 kg

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

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

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

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

11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Šiame gaminyje yra F energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

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

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



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

Dobrodošli pri AEG! Hvala, da ste izbrali naš aparat.



Na naslovu **aeg.com/support** so na voljo nasveti za uporabo, brošure, nasveti za reševanje težav in informacije za servis in popravila.



Za več receptov, namigov in nasvetov za reševanje težav prenesite aplikacijo **My AEG Kitchen**.



Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

VSEBINA

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	90
2. NAMESTITEV	93
3. PREGLED APARATA	95
4. PRED PRVO UPORABO	96
5. DELOVANJE	97
6. TABELA ZA KUHANJE	99
7. NAPOTKI IN NASVETI	103
8. KAJ STORITI, ČE	104
9. SPECIFIKACIJE	104
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST	105
11. OKOLJSKE INFORMACIJE	105

1. ⚠️ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

- Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi, ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.
- Izdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.
- **POMEMBNO! POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA: POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA V PRIHODNJE.**
- **OPOZORILO!** Aparata ne uporabljajte brez vrtljivega krožnika in podstavka krožnika. Ne uporabljajte praznega aparata.
- **OPOZORILO!** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.

- **OPOZORILO!** Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser, saj je to nevarno.
- **OPOZORILO!** Tekočin in ostalih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmetijah; s strani gostov v hotelih, motelih in podobnih nastanitvenih objektih; ponudbe nočitev z zajtrkom.
- Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Kovinske posode za hrano in pijačo med kuhanjem z mikrovalovi niso dovoljene.
- Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora.
- Mikrovalovna pečica je namenjena za pogrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, pomivalnih gobic, vlažnih oblačil in podobnega lahko privede do morebitnih poškodb, samovžiga ali požara.
- Če se začne iz hrane, ki jo segrevate, močno kaditi, **NE ODPIRAJTE VRAT**. Izklopite in odklopite pečico ter počakajte, da se iz hrane neha kaditi. Odpiranje vrat, medtem ko se iz hrane močno kadi, lahko povzroči požar.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zakasnjeno in nenadno vretje tekočine, zato bodite pri rokovanju s posodo previdni.
- Vsebinsko otroških steklenič in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
- V mikrovalovni pečici ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte že trdo kuhanih jajc, saj lahko tudi po segrevanju jajca eksplodirajo.
- Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.

1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

- S suho in mehko krpo redno čistite obe strani vrat, tesnila vrat in tesnilne površine, saj boste le tako poskrbeli za stalno čistočo. Za čiščenje stekla na vratih ne uporabljajte grobih in jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino stekla in povzročijo nevarnost, da se steklo razbije.

Notranjost pečice:

- Po vsaki uporabi, ko je pečica še topla, z mehko krpo ali gobo obrišite morebitne madeže. Za trdovratnejše madeže uporabite blago milo in vlažno krpo ter večkrat obrišite, dokler ne odstranite vseh nečistoč. Ne odstranjujte pokrova vodila mikrovalov. Pazite, da blago milo ali voda ne zaideta v majhne prezračevalne odprtine na stenah, saj lahko poškodujeta pečico.
- Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte čistil v razpršilu. Po uporabi očistite pokrov vodila mikrovalov, vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka. Ti morajo biti suhi in nemastni. Nakopičena maščoba se lahko močno segreje ter se začne dimiti ali se celo vname.

Zunanost pečice:

- Zunanost pečice lahko enostavno očistite z blagim milom in vodo. Milo obrišite z vlažno krpo, zunanost pa nato osušite z mehko in suho krpo.

Nadzorna plošča:

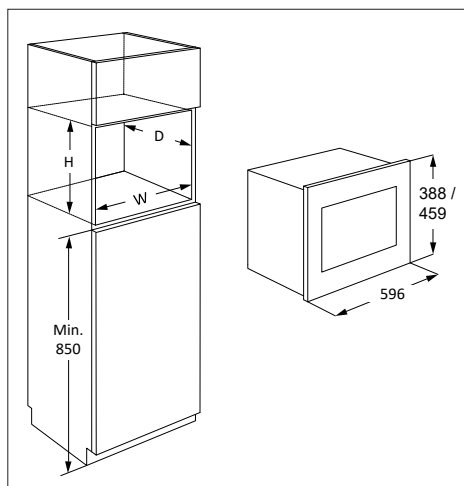
- Pred čiščenjem odprite vrata in tako deaktivirajte nadzorno ploščo. Pri čiščenju nadzorne plošče bodite previdni. Ploščo s krpo, rahlo namočeno samo v vodo, obrišite do čistega. Pazite, da ne uporabite preveč vode. Ne uporabljajte kakršnih koli kemikalij ali jedkih čistil.

Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

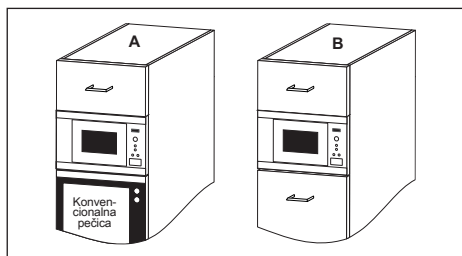
- Iz pečice odstranite vrtljivi podstavek in njegov nosilec. Vrtljivi podstavek in nosilec operite v blagi milnici. Obrišite s suho krpo. Tako vrtljivi podstavek kot nosilec lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

- **POMEMBNO!** Pečico čistite redno in odstranite morebitno nakopičeno hrano. Malomarno vzdrževanje in čiščenje pečice lahko povzroči razkrajanje površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.
- Pazite, da ne založite vrtljive plošče pri odstranjevanju posod iz naprave.
- **POMEMBNO!** Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.
- Aparata ne nameščajte v ohišje.
- Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči.
- **OPOZORILO!** Pazite na otroke in jih držite stran od vratic, da se ne bi opekli.
- **POMEMBNO!** Za čiščenje mikrovalovne pečice ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jedkih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.

2. NAMESTITEV



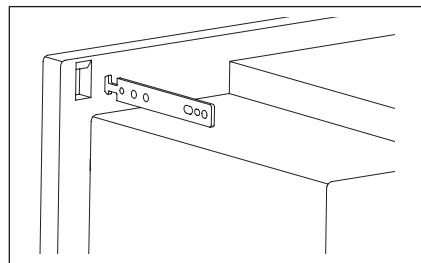
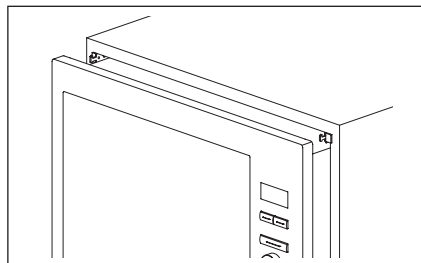
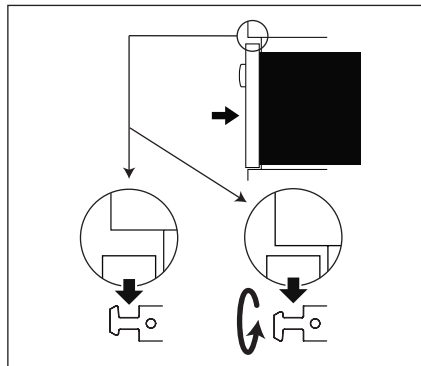
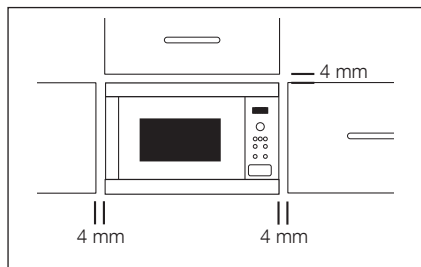
Mikrovalovna pečica se lahko nastavi na pozicije A ali B:



Položaj	Velikost niše		
	Š	G	V
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

Mere v (mm)

2.1 Namestitev aparata

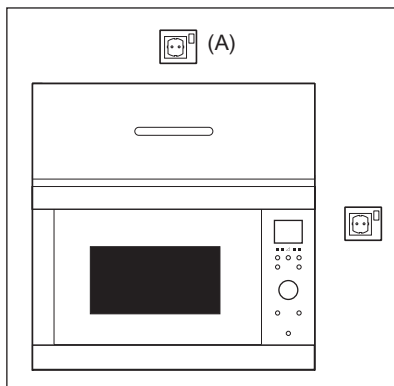


1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Namestite pritrdilne kavlje na kuhinjsko omarico s pomočjo navodil za uporabo in priložene predloge.
3. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti

na pritrdilne kavlje in nato spustiti na svoje mesto. V primeru težav med vgradnjo lahko kavlje še enkrat nastavite. Sprednji okvir pečice se mora prilegati sprednji odprtini na omari.

4. Preverite, ali je naprava stabilna in vodoravna. Med zgornjimi vrati omare in vrhom ohišja pečice zagotovite 4 mm vrzel (glejte diagram).

2.2 Priklučevanje aparata na napajanje



- Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopite. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom, s katerim lahko v trenutku izklopite napajanje.
- Kabel za napajanje lahko zamenja samo električar.
- Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.
- Vtičnica naj ne bo za kuhinjsko omaro.
- Najboljši položaj je nad omaro, glejte (A).
- Napravo priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 220-240 V/50 Hz. Vtičnica mora biti zlit z 10 A varovalko.
- Pred namestitvijo na napajalni kabel privežite vrvico in si tako olajšajte dostop do priključitvene točke (A) po namestitvi.
- Ko aparat vstavljate v visoko kuhinjsko omaro, pazite, da NE STISNETE napajalnega kabla.
- Napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Napajalni kabel speljite tako, da se ne bo dotikal vročih ali ostrih površin, kot je

npr. Prepračevalna reža za vroč zrak na zgornjem delu pečice.

2.3 Dodatni napotek

Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za segrevanje olja za cvrtje. Temperature ne morete nadzirati in olje se lahko vname. Za pripravo pokovke uporabljajte samo koruzo, namenjeno za pripravo pokovke v mikrovalovnih pečicah.

Osebe s SRČNIMI SPODBUJEVALNIKI naj se pri svojem zdravniku ali proizvajalcu srčnega spodbujevalnika pozanimajo o varnostnih ukrepih pri uporabi mikrovalovnih pečic.

V odprtine zapaha vrat ali prepračevalne odprtine nikoli ne polijte tekočin ali vstavljajte predmetov. Če pride do razlivanja, takoj ugasnite in izklopite pečico in pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX.

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

Uporabljajte samo vrtljivi podstavek in nosilec, ki sta zasnovana za to pečico. Ne uporabljajte pečice brez vrtljivega podstavka.

Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

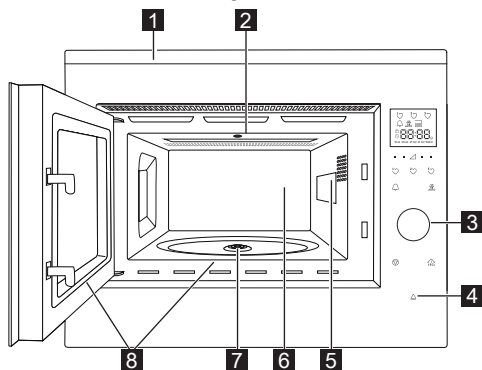
- Pred čiščenjem vrtljivega podstavka z vodo počakajte, da se le-ta ohladi.
- Na hladen podstavek ne postavljajte vročih živil ali vročih pripomočkov.
- Na vroč podstavek ne postavljajte hladnih živil ali hladnih pripomočkov.

Niti proizvajalec niti trgovec ne moreta prevzeti kakršne koli odgovornosti za škodo na pečici ali za osebne poškodbe, ki so posledica nepravilne priključitve aparata. Na stenah pečice ali okoli tesnil ter na tesnilnih površinah se lahko občasno pojavi vodna para ali vodne kapljice. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča ali da je okvarjena.

O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

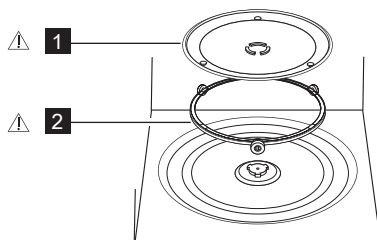
3. PREGLED APARATA

3.1 Mikrovalovna pečica



- 1 Sprednja plošča
- 2 Lučka pečice
- 3 Nadzorna plošča
- 4 Tipka za odpiranje vrat
- 5 Pokrov vodila mikrovalov (ne odstranjujte)
- 6 Notranjost pečice
- 7 Tesnilo
- 8 Vratna tesnila in tesnilne površine

3.2 Dodatna oprema



Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

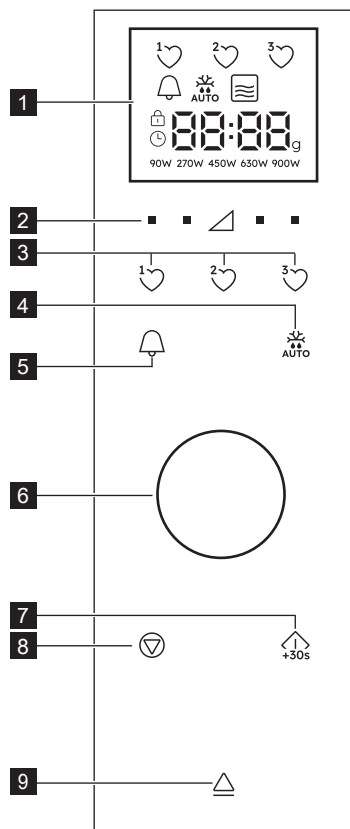
- 1 Vrtljivi podstavek
 - 2 Nosilec vrtljivega podstavka
- Nosilec vrtljivega podstavka postavite na dno notranjosti pečice.
 - Nato postavite vrtljivi podstavek na nosilec.
 - Če ne želite poškodovati vrtljivega podstavka, pazite, da posode pri jemanju iz pečice dvignete nad rob vrtljivega podstavka.

i Ko naročate pripomočke, prodajalcu ali pooblaščenemu serviserju ELECTROLUX sporočite naziv dela in model.

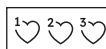
⚠ OPOZORILO!

Mikrovalovne pečice ne uporabljajte brez teh delov nameščenih.

3.3 Nadzorna plošča



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku:



Priljubljene



Kuhinjski časovnik



Samodejno odmrzovanje



Mikrovalovi



Zaustavitev/prekinitev



Varnostno zaklepanje



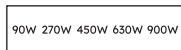
Nastavitev ure



Prikaz segmentov



Teža



Nivoji moči

2 Tipke nivojev moči

3 Tipke za priljubljene

4 Tipka za samodejno odmrzovanje

5 Tipka za kuhinjski časovnik

6 Vrtljivi gumb Časovnik/Teža

7 Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon

8 Tipka za zaustavitev

9 Tipka za odpiranje vrat

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Vkllop

Ko pečico prvič priključite, imate možnost nastavljanja ure. Pečica ima 24-urni prikaz časa.

1. Pečica se bo oglasila in vse zaslonske ikone bodo vključene za pol sekunde. Z gumbom izberite "vklop" ali "izklop" ure.

- 2a. Za izklop ure obračajte gumb, dokler ni na zaslonu prikazano "oFF" (izklop), nato pritisnite tipko **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.



Če ste uro izklopili in jo želite vklopiti nazaj, dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK** in glejte točko 2b.

- 2b. Za vklop ure obračajte gumb, dokler ni na zaslonu prikazano "on" (vklop), nato pritisnite tipko **START**.

Primer: Za nastavitev časa na 18:45.

1. Obračajte gumb za prilagoditev ure.
2. Pritisnite tipko **START** za potrditev.
3. Obračajte gumb za prilagoditev minut.
4. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

 Ko je ura nastavljena, bo čas dneva prikazan na zaslonu.

4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

Pečica bo samodejno preklpila v stanje pripravljenosti, če je ne boste uporabljali 5 minut.

Primer: Če ura ni bila nastavljena: Zaslon se bo izklopil. Odprite vrata ali pritisnite kateri koli gumb za izhod iz stanja pripravljenosti.

Primer: Če je bila ura nastavljena: Po obdobju 5 minut bo čas prikazan.

4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

Primer: Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite tipko **START**.
3. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "19".
4. Pritisnite tipko **START**.
5. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "50".
6. Pritisnite tipko **START**.

4.4 Če želite preklicati uro in nastaviti stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "oFF".
3. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

4.5 Varnostno zaklepanje

Pečica ima varnostno funkcijo, ki preprečuje neželeno upravljanje pečice s strani otrok. Ko je funkcija aktivirana, mikrovalovna pečica ne bo delovala, dokler funkcija zaklepanja ni izključena.

Vklop in izklop zaklepanja je mogoč samo, če pečica ne deluje.

Primer: Za vklop zaklepanja. Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se ne vklopi simbol "varnostnega zaklepanja".

Primer: Za izklop zaklepanja. Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se simbol "varnostnega zaklepanja" ne izklopi.

 Ko je varnostno zaklepanje vklopljeno, so vse tipke onemogočene, razen tipke **STOP**.

4.6 Začetno čiščenje



POZOR!

Glejte poglavje »Nega in čiščenje«

- Iz mikrovalovne pečice odstranite ves pribor.
- Z vlažno mehko krpo skrbno očistite notranjost pečice.

5. DELOVANJE

5.1 Kuhanje mikrovalovi

Primer: Pogrevanje juhe 2 minuti in 30 sekund pri 630 W moči.

1. Pritisnite tipko **MOČ** na desni strani trikotnika, dokler ni prikazano "630 W".
2. Obračajte gumb za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**.

 V načinu kuhanja z mikrovalovi lahko prilagodite nivo moči pečice s pritiskom tipke neposredno pod želeno nastavitvijo.

Nivo moči lahko nastavite, ko pečica deluje, tako da pritisnete in zadržite tipko **MOČ**, dokler ni prikazana nova nastavitev

nivoja moči. Previsoka moč mikrovalov ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar.

Če ste izbrali 900 W, je najdaljši čas mikrovalov, ki ga lahko izberete, 15 minut.

Če pečica deluje v katerem koli načinu 3 minute ali dlje, bo ventilator vključen še 2 minuti po koncu kuhanja. Odprite vratca in ventilator se bo zaustavil, zaprite vratca in znova se bo zagnal, dokler ne potečeta 2 minuti (vklj. čas odpiranja vratc). Če pečica deluje manj kot 3 minute, se ventilator ne bo vključil.

Po kuhanju se bo vrtljivi krožnik še naprej vrtel, dokler se posoda za kuhanje ne vrne v začetni položaj. Lučka prostora za kuhanje bo ostala vključena do konca

vrtenja ali za 5 sekund (kar je več). Pečica bo zapiskala ob zaključku. Če med tem postopkom odprete vrata, se vrtenje zaustavi.

5.2 Nivoji moči

Nastavitev moči	Priporočena uporaba
900 W/ NAJVIŠJA	Za hitro kuhanje ali pogrevanje (npr. juh, enolončnic, hrane iz pločevinke, toplih pijač, zelenjave, rib ipd).
630 W	Za daljše kuhanje gostih jedi, kot so npr. pečenke, mesne štruce ipd., pa tudi za bolj občutljive jedi, kot so sirove omake in biskviti. Pri tej nastavitvi omaka ne bo prekipela in hrana se bo skuhalo enakomerno, ne da bi se pri robovih skuhalo preveč.
450 W	Za goste jedi, ki zahtevajo daljše obdobje konvencionalnega kuhanja, (npr. za govedino), priporočamo uporabo te nastavitve, saj ohranja mehkost mesa.
270 W/ ODMRZOVANJE	Za odmrzovanje uporabite to nastavitev, saj omogoča enakomerno odmrzovanje jedi. Ta nastavitev je primerna tudi za lahno vrenje riža, testenin in cmokov ter kuhanje jajčne kreme.
90 W	Za počasno odmrzovanje, (npr. kremnih tort ali drobnega peciva).
0 W	Za počivanje/kuhinjski časovnik.

W = WATT

5.3 Zmanjšana moč

Način kuhanja	Standardni čas	Zmanjšana moč
Mikrovalovi 900 W	15 minut	Mikrovalovi 630 W

5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

Primer: Za dodajanje 2 minut (120 sekund) s tipko **START**.

1. Štirikrat pritisnite tipko **START**. Čas kuhanja se bo povečal za 120 sekund.

5.5 S tipko stop

Pritisnite tipko **STOP** za vstop v način prekinitve. Ponovno pritisnite tipko **STOP** za preklic časa kuhanja.

5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

1. Pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Obračajte gumb za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**. Časovnik se bo samodejno zagnal.

i Čas lahko podaljšate med delovanjem časovnika, tako da obračate gumb ali pritisnete tipko **START**. Funkcijo časovnika se lahko uporabi le, če pečica ne deluje.

5.7 Hitri zagon

Kuhati lahko začnete neposredno z 900 W/NAJVIŠJA za 30 sekund s pritiskom tipke **START**.

i Če želite dodati več časa, pritisnite tipko **START**.

5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "oFF".
3. Pritisnite tipko **START**.

Za vklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "on".
3. Pritisnite tipko **START**.

5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

1. Pritisnite tipko **STOP** za odpiranje vratc.
2. Pečica bo naredila premor za do 5 minut.
3. Pritisnite **START** za nadaljevanje kuhanja.

5.10 Priljubljene

Pečica ima 3 priljubljene recepte.

-  Mehčanje masla
-  Topljenje čokolade
-  Tortica v lončku

Primer: Za mehčanje masla.

1. Pritisnite tipko **PRILJUBLJENE 1**.
2. Obračajte gumb za vnos teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

 Če deli zaslona predstavljajo vrteč vzorec, to pomeni, da morate hrano premešati ali obrniti. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite tipko **START**. Na koncu časa samodejnega odmrzovanja se bo program samodejno zaustavil. Nivojev moči za prednastavljene priljubljene recepte ni mogoče spremeniti. Pripravite lahko 1-4 tortice v lončku.

 **OPOZORILO!** Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

1. Pritisnite tipko **MOČ** za izbiro moči.
2. Obračajte gumb za vnos potrebnega časa kuhanja.
3. Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate srce za priljubljene.

Za ponovno nastavitve priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

1. Pritisnite tipko **STOP**.
2. Pritisnite in zadržite tipko **MOČ** 450 W za 3 sekunde. Pečica bo ponastavila priljubljene na tovarniške nastavitve.

5.11 Samodejno odmrzovanje

Samodejno odmrzovanje deluje tako, da samodejno ugotovi ustrezen čas za kuhanje tudi glede na težo hrane.

Izberete lahko med 2 menijema za samodejno odmrzovanje.

1. Samodejno odmrzovanje: meso/ribe/perutnina
2. Samodejno odmrzovanje: kruh

Primer: za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.

1. Izberite meni za samodejno odmrzovanje tako, da pritisnete tipko **SAMODEJNO ODMRZOVANJE**.
2. Obračajte gumb za izbiro teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

 Če deli zaslona predstavljajo vrteč vzorec, to pomeni, da morate hrano premešati ali obrniti. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite tipko **START**. Na koncu časa samodejnega odmrzovanja se bo program samodejno zaustavil. Med samodejnim odtajevanjem prilagoditev časa/moči ni na voljo.

6. TABELA ZA KUHANJE

6.1 Priljubljene

Priljubljene	Teža	Gumb	Postopek
Mehčanje masla	0.05-0.25 kg		Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju.
Topljenje čokolade	0.1-0.2 kg		Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju.  OPOZORILO! Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.
Tortica v lončku	1-4 lončki		Napravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtiljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju.

6.2 Recepti za torte v lončku

Bogata čokoladna tortica v lončku

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (12 g)	kakava v prahu
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
¼ žličke	izvlečka vanilje
1	srednje veliko jajce

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.

Nasvet: Če želite, lahko izvleček vanilje nadomestite s ½ žličke izvlečka pomaranče.

Torta v lončku z arašidovim maslom

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (30 g)	mehkega rjavega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
¼ žličke	izvlečka vanilje
2 žlici (30 g)	gladkega arašidovega masla
1	srednje veliko jajce

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje, arašidovo maslo in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.

Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

Limonina torta v lončku

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
1 žlička	limonine lupinice
1	srednje veliko jajce
Preliv:	1 žlica limoninega soka, zmešanega z 2 žlicama mletega sladkorja

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček limonine lupine in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
5. Na vrhu posujte z mešanico limoninega soka in mletega sladkorja.
6. Po kuhanju zrahljajte torto, preluknjajte zgornji del z vilico, nato pokapljajte nekaj kapljic po torti in pustite stati 30 sekund.

Malinova tortica v lončku

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
½ žličke	izvlečka vanilje
1	srednje veliko jajce
1½ žlice	malinove marmelade brez semen

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico zmešajte v "marmelado" in razvlecite mešanico.
4. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
5. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.

Korenčkova torta v lončku	
Sestavine za 1 lonček:	
2 žlici (20 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	svetlo rjavega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
¼ žličke	zmletega cimeta
¼ žličke	zmletega muškatalega oreščka
1 žlica	zmletih mandljev
1½ žlice (15 g)	sončničnega olja
	lupinica ½ pomaranče
30 g	naribanega korenja
1	srednje veliko jajce
Kremni preliv:	15 g masla, zmehčanega, 40 g sladkorja v prahu, 40 g polnomastnega smetanovega sira, ½ žlička pomarančnega soka

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte sončnično olje, pomarančno lupino, naribano korenje in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
5. Za preliv zmešajte maslo, sladkor v prahu, smetanov sir in pomarančni sok.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Pustite, da se torta ohladi, nato dodajte zgornjo plast.

Jabolčni desert v lončku	
Sestavine za 1 lonček:	
2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (30 g)	mehkega rjavega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
¼ žličke	zmletega cimeta
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
1	srednje veliko jajce
1½ žlice (30 g)	čežane
polovica (7 g)	strtega albert piškota

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine (razen biskvita) v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico nežno zmešajte v čežano in razvlecite mešanico.
4. Na vrhu posujte s strtimi albert keksi.
5. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
6. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte z malce vaniljevega sladoleada.



OPOZORILO! Čežana bo vroča.

6.3 Samodejno odmrzovanje

Samodejno odmrzovanje	Teža	Gumb	Postopek
Meso/ribe/perutnina (Cela riba, ribje palčke, ribji fileji, piščančja bedra, piščančje prsi, mleto meso, zrezki, karéji, burgerji, klobase)	0.2-1.0 kg	 x1	• Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne. • Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele.
			Ni primerno za celega piščanca.
Kruh	0.1-1.0 kg	 x2	• Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne.



Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode. Za hrano, ki je težja ali lažja od količin, navedenih na seznamu, uporabite ročno delovanje. Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature. Zrezki in karéji naj bodo zamrznjeni v enem sloju (ne eden na drugem). Mleto meso naj bo zamrznjeno v čim tanjši obliki.

6.4 Pogrevanje hrane in pijače

Hrana/pijača	Količina -g/ml-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda
Mleko, 1 sk	150	900 W	1	ne pokrivajte
Voda, 1 sk	150	900 W	2	ne pokrivajte
6 sk	900	900 W	8-10	ne pokrivajte
1 posoda	1000	900 W	9-11	ne pokrivajte
Jed na krožniku	400	900 W	4-6	na omako pokapajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Juha/obara	200	900 W	1-2	pokrijte, premešajte med pogrevanjem
Zelenjava	500	900 W	3-5	po potrebi dodajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Meso, 1 rezina ¹⁾	200	900 W	3	na tanko prelijte z omako, pokrijte
Ribji file ¹⁾	200	900 W	3-5	pokrijte
Torta, 1 rezina	150	450 W	½-1	postavite v nizko posodo
Hrana za dojenčke, 1 kozarec	190	450 W	½-1	preložite v primerno posodo za mikrovalovne pečice ter po segrevanju dobro premešajte in preverite temperaturo
Topljenje margarine ali masla ¹⁾	50	900 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	450 W	3-4	občasno premešajte

¹⁾ ohlajeno

6.5 Odmrzovanje

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Golaž	500	270 W	8-9	na polovici odmrzovanja premešajte	10-30
Torta, 1 rezina	150	90 W	1-3	postavite v nizko posodo	5
Sadje	250	270 W	3-5	enakomerno razporedite, na polovici odmrzovanja obrnite	5

6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Ribji file	300	900 W	9-11	pokrijte	2
Jed na krožniku	400	900 W	8-10	pokrijte, premešajte po 6 minutah	2

6.7 Kuhanje

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Brokoli/Grah	500	900 W	6-8	dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Korenje	500	900 W	9-11	narežite na obročke, dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Peče	1000	630 W	34-38	začinite po okusu, vstavite v plitvo posodo in obrnite okrog na polovici kuhanja	10
Ribji file	200	900 W	4-6	začinite po okusu, položite v plitko posodo za narastke, pokrijte	2



Če pečica deluje v katerem koli načinu 3 minute ali dlje, bo ventilator vključen še 2 minuti po koncu kuhanja. Odprite vratca in pečica se bo zaustavila, zaprite vratca in znova se bo zagnala, dokler ne potečeta 2 minuti (vklj. čas odpiranja vratc). Če pečica deluje manj kot 3 minute, se ventilator ne bo vključil.

7. NAPOTKI IN NASVETI

7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

Posoda	Varno	Opombe
Aluminijeva folija/ posode iz alu-folije	✓ / ✗	Manjše koščke aluminijeve folije lahko uporabite za zaščito hrane pred pregrevanjem. Folija naj bo vsaj 2 cm oddaljena od notranjih sten pečice, saj bo povzročila iskenje. Posode iz aluminijeve folije niso priporočljive, razen če tako navaja proizvajalec (pazljivo preberite navodila).
Porcelan in keramika	✓ / ✗	Porcelan, lončeni izdelki, glazirani glineni izdelki in kostni porcelan so običajno primerni za uporabo, razen če vsebujejo kovinske okraske.
Steklovina, npr. Pyrex®	✓	Pri uporabi steklovine bodite posebej pazljivi, saj se lahko pri prehitrem segrevanju razbije ali poči.
Kovina	✗	Uporaba kovinskih posod v mikrovalovni pečici ni priporočljiva, saj povzročajo iskenje, kar lahko povzroči požar.
Plastika/stiropor npr. posode za hitro hrano	✓	Bodite previdni, saj se nekatere posode pri visokih temperaturah zvijajo, topijo ali razbarvajo.
Vrečke za zamrzovalnik/pečenje	✓	Morate jih preluknjati in omogočiti uhajanje pare. Preverite, ali je vrečka primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vrvic, saj se lahko stopijo ali zaradi iskenja celo vnamejo.
Papir - krožniki, kozarci in kuhinjske brisače	✓	Uporabljajte samo za pogrevanje ali za vpijanje vlage. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar.
Slamnate in lesene posode	✓	Pri segrevanju bodite vedno prisotni, saj pregrevanje lahko povzroči požar.
Recikliran papir in časopis	✗	Lahko vsebuje sledove kovin, kar bo povzročilo iskenje in nevarnost požara.

7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

Nasveti za kuhanje z mikrovalovi	
Sestava	Hrana, ki vsebuje veliko maščob ali sladkorja (npr. razni pudingi, potice), se hitro segreje. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar.
Velikost	Za čim bolj enakomerno kuhanje naj bodo kosi hrane čim bolj enake velikosti.
Temperatura hrana	Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Hrano, ki vsebuje nadev, (npr. krofe z marmelado), prebodite in tako omogočite sproščanje toplote ali pare.

Razporedite	Najdebelejše dele hrane, (kot so npr. piščančja bedra), postavite čim bolj na rob krožnika.
Pokrijte	Uporabljajte perforirano folijo za mikrovalovne pečice ali ustrezen pokrov.
Prebodite	Hrano z lupino, kožo ali membrano, (kot je npr. krompir, ribe, piščanec in klobase), morate pred kuhanjem ali segrevanjem prebosti na več mestih, sicer lahko nakopičena para povzroči eksplozijo hrane.
	 POMEMBNO! jajc, tudi že zakrknjenih ali trdo kuhanih, ne segrevajte z mikrovalovi, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem kuhanju.
Mešajte, obračajte in prerazporejajte	Če želite, da je hrana enakomerno kuhana, jo morate med kuhanjem mešati, obračati in prerazporejati. Mešajte in prerazporejajte jo vedno od zunanjega roba proti središču.
Počivanje	Po kuhanju je potrebno jed nekaj časa pustiti, da toploti omogočite enakomerno porazdelitev po hrani.
Zaščitite	Te dele hrane, (npr. noge in perutnice pri piščancu), lahko zaščitite z manjšimi koščki folije, ki odbija mikrovalove.



Če želite preprečiti opekline, za odstranjevanje živil iz pečice uporabite temu namenjena držala ali pa rokavice. Posode, vrečke s pokovko, vrečke za kuhanje v mikrovalovnih pečicah ipd. Vedno odpirajte tako, da so obrnjene proč od obraza in rok, ter se tako izognite opeklinam. Pri odpiranju vrat pečice bodite vedno obrnjeni proč in se tako izognite možnosti opeklin zaradi pare in vročine. Nadevano pečeno hrano po segrevanju narežite, da sprostite paro in se izognete opeklinam.

8. KAJ STORITI, ČE

Težava	Preverite, ali . . .
Mikrovalovna pečica ne deluje pravilno?	- Varovalke v škattli z varovalkami delujejo. - Je morda prišlo do izpada toka. - Če varovalke še naprej pregorevajo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Način mikrovalov ne deluje?	- So vrata dobro zaprta. - So tesnila vrat in njihove naležne površine čiste. - Tipka START je bila pritisnjena.
Vrtljivi podstavek se ne vrti?	- Je nosilec vrtljivega podstavka pravilno postavljen na pogon. - Posoda v pečici ne sega preko roba vrtljivega podstavka. - Hrana ne sega preko roba vrtljivega podstavka in preprečuje njegovo vrtenje. - ni pod vrtljivim podstavkom morda kakšen tujek.
Mikrovalovna pečica se noče izklopiti?	- Prekinite stik aparata z varovalkami. - Pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX.
Notranja osvetlitev ne deluje?	Pokličite vašega pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. Notranjo lučko lahko zamenja samo usposobljen pooblaščen serviser ELECTROLUX.
Hrana se segreva dlje časa, kot se je včasih?	- Nastavite daljši čas kuhanja (dvojna količina = skoraj dvojni potreben čas), oz. - če je hrana hladnejša kot običajno, med segrevanjem občasno obrnite hrano, oz. - Nastavite višjo moč.
Ali se vrata ne bodo odprla zaradi izpada energije?	Pazljivo odprite vrata tako, da navzven potegnute spodnji desni rob stekla vrat.

9. SPECIFIKACIJE

Napetost (AC - izmenični tok)	220-240 V, 50 Hz, enofazna
Spletno distribucijo varovalke/stikalo	Najmanj 10 A
Poraba energije:	Mikrovalovi 1.4 kW
Izhodna moč:	Mikrovalovi 900 W (IEC 60705)

Frekvenca mikrovalov	2450 MHz ¹⁾ (skupina 2 / razred B)
Zunanje dimenzije:	TB6SM261EB 596 mm (Š) x 388 mm (V) x 404 mm (G)
Dimenzije odprtine	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (G) ²⁾
Kapaciteta pečice	26 litrov ²⁾
Vrtljivi podstavek	ø 325 mm, steklo
Teža	pribl. 19 kg

- ¹⁾ Izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011. Skladno s tem standardom je izdelek razvrščen kot naprava skupine 2 razreda B. Skupina 2 pomeni, da naprava namenoma ustvarja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja, ki ga uporablja za toplotno obdelavo hrane. Razred B pomeni, da je naprava primerna za uporabo v domačih gospodinjstvih.
- ²⁾ Notranjo kapaciteto je mogoče izračunati z merjenjem največje širine, globine in višine. Dejanska kapaciteta, namenjena hrani, je manjša.

10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

Informacije o porabi energije in najdaljšem času do vklopa uporabnega načina nizke porabe energije

Poraba energije v stanju pripravljenosti z vklopljenim zaslonom	0.8 W
Poraba energije v stanju pripravljenosti z izklopljenim zaslonom	0.5 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da naprava samodejno preklopi v način nizke porabe	5 min

11. OKOLJSKE INFORMACIJE

Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti F.

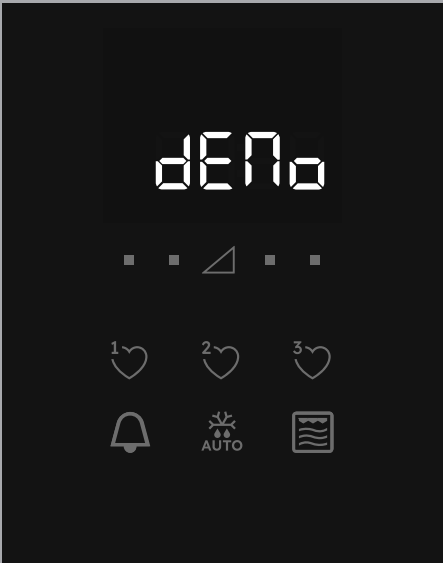
Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo.

Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav.

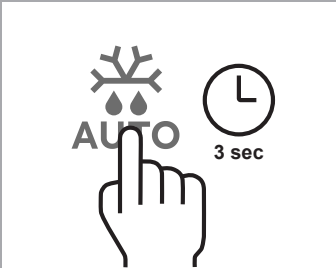


Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstviškimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

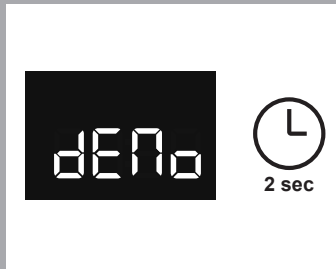
DemoMode ON/OFF



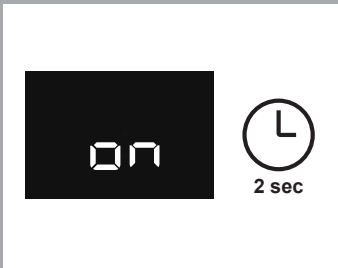
1.



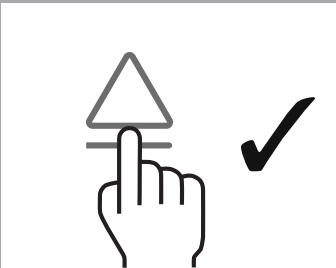
2.



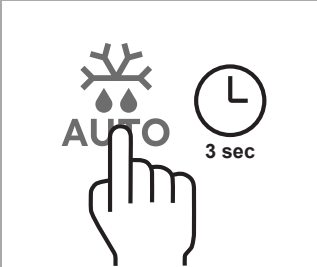
3.



4.



1.



2.



3.

