

**NMB6S171SB**

|           |                                                  |    |
|-----------|--------------------------------------------------|----|
| <b>CA</b> | Manual de l'usuari   <b>Microones</b>            | 2  |
| <b>ES</b> | Manual de usuario   <b>Horno microondas</b>      | 20 |
| <b>ET</b> | Kasutusjuhend   <b>Mikrolaineahi</b>             | 38 |
| <b>FR</b> | Notice d'utilisation   <b>Four à micro-ondes</b> | 55 |
| <b>HR</b> | Korisnički priručnik   <b>Mikrovalne pečnice</b> | 75 |
| <b>PL</b> | Instrukcja obsługi   <b>Kuchenka mikrofalowa</b> | 93 |



**¡Us donem la benvinguda a AEG! Gràcies per escollir el nostre aparell.**



Per obtenir consells d'ús, fullets, solucionar problemes i obtenir informació sobre manteniment i reparacions, visiteu [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Per a més receptes, trucs i consells, descarregueu-vos l'aplicació **My AEG Kitchen**.



**Subjecte a canvis sense avís previ.**

## ÍNDEX

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....  | 2  |
| 2. INSTALLACIÓ .....             | 5  |
| 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE ..... | 8  |
| 4. ABANS DEL PRIMER ÚS .....     | 9  |
| 5. FUNCIONAMENT.....             | 10 |
| 6. TAULES DE COCCIÓ .....        | 12 |
| 7. TRUCS I CONSELLS.....         | 17 |
| 8. SOLUCIÓ DE PROBLEMES .....    | 18 |
| 9. INFORMACIÓ TÈCNICA.....       | 18 |
| 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....   | 19 |
| 11. QÜESTIONS AMBIENTALS.....    | 19 |

## 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o que no tinguin experiència ni coneixement, poden fer servir aquest aparell si estan supervisats o han rebut instruccions relacionades amb l'ús segur de l'electrodomèstic i entenen els perills que implica. S'ha de vigilar els menors per garantir que no juguin amb l'aparell. Els nens majors de 8 només poden fer la neteja i el manteniment d'usuari si estan supervisats.
- Aquest aparell no s'ha dissenyat per a fer servir a alçades de més de 2 000 metres.
- IMPORTANT! INSTRUCCIONS IMPORTANTS DE SEGURETAT: LLEGIU-LES ANTENTAMENT I GUARDEU-LES PER A FUTURES CONSULTES.
- ADVERTÈNCIA! No feu servir l'aparell sense el plat giratori ni el suport del plat giratori. No feu servir l'aparell si està buit.
- ADVERTÈNCIA! Si la porta o les juntes d'estanquitat de la porta estan fetes malbé, no feu funcionar el forn fins que un

tècnic professional l'hagi reparat.

- **ADVERTÈNCIA!** És perillós per a qualsevol persona, excepte si és un tècnic professional, fer una operació de servei o reparació que impliqui treure la tapa que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones.
- **ADVERTÈNCIA!** Els líquids i altres aliments no s'han d'escalfar en recipients hermètics ja que podrien explotar.
- Aquest aparell s'ha dissenyat per a fer servir en entorns domèstics i similars com ara: zones de cuina del personal a botigues, oficines i altres ambients de treball; granges, per a clients d'hotels, motels i altres ambients residencials; allotjaments rurals.
- Només es poden fer servir recipients i estris aptes per a microones.
- Durant la cocció al microones, no es poden fer servir recipients metàl·lics per a aliments o begudes.
- No deixeu el forn desatès si feu servir recipients alimentaris de plàstic, paper o altres materials combustibles.
- El microones s'ha dissenyat per a escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixinets tèrmics, sabatilles, esponges, draps humits o altres productes semblants poden causar risc de lesions, ignició o foc.
- Si el menjar que s'està escalfant comença a treure fum, **NO OBRIU LA PORTA**. Apagueu i desendolleu el forn i espereu fins que deixi de treure fum. Si obriu la porta mentre el menjar està fumejant, es podria encendre.
- L'escalfament de begudes pot provocar una ebullició eruptiva retardada i, per tant, s'ha de tenir en compte quan es manipula el recipient.
- El contingut dels biberons i els pots de farinetes s'han de remenar o sacsejar, i s'ha de comprovar la temperatura abans de consumir-lo per tal d'evitar cremades.
- No feu coure ous amb closca ni escalfeu ous durs sencers al microones ja que poden explotar encara que s'hagi acabat la cocció.

- Si el cable d'alimentació es fa malbé, per tal d'evitar qualsevol perill, només el fabricant, el seu servei tècnic o professionals qualificats el poden canviar.

## **1.1 Manteniment i neteja**

Porta:

- Per a treure tot rastre de brutícia, cal netejar ambdós cantons de la porta, les juntes d'estanquitat i les superfícies de les juntes amb un drap suau i humit. No feu servir productes de neteja abrasius ni rascadors metàl·lics esmolats per a netejar el vidre de la porta del forn ja que poden ratllar la superfície i, en conseqüència, esquerdar el vidre.

Interior del forn:

- Per a la neteja del forn, fregueu les esquixades o els vessaments amb una esponja o drap humit i suau després de cada ús mentre el forn estigui calent. Per a vessaments més forts, feu servir un sabó suau i fregueu diverses vegades amb un drap humit fins que hagin marxat tots els residus. No traieu la tapa de la guia d'ones. Assegureu-vos que ni el sabó ni l'aigua penetrin a les petites reixes de les parets ja que podrien causar danys al forn.
- No feu servir netejadors d'espriai a l'interior del forn. Netegeu la tapa de la guia d'ones, la cavitat del forn, el plat giratori i el suport del plat giratori després de fer servir el forn; han d'estar secs i sense greix. El greix incrustat es pot escalfar massa i començar a fumar o encendre's.

Exterior del forn:

- L'exterior del forn es pot netejar fàcilment amb sabó suau i aigua. Esclariu bé el sabó amb un drap humit i eixugueu l'exterior amb una tovallola suau.

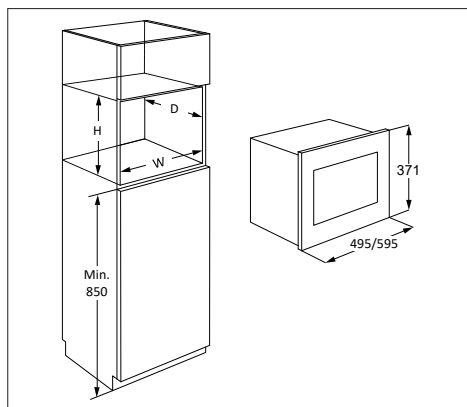
Tauler de control:

- Obriu la porta abans de netejar per a desactivar el tauler de control. Netegeu el tauler de control amb molta cura. Feu servir un drap només humit amb aigua i netegeu suaument el tauler fins que quedi net. Eviteu fer servir una gran quantitat d'aigua. No feu servir cap mena de detergent abrasiu o químic.

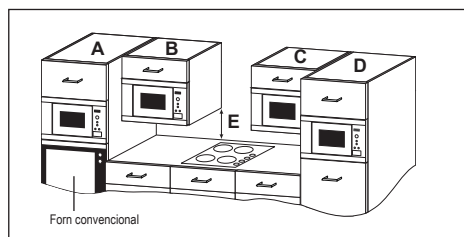
## Plat giratori i suport del plat giratori:

- Retireu el plat giratori i el suport del plat giratori del forn. Netegeu el plat giratori i el suport del plat giratori amb aigua i sabó suau. Eixugueu-los amb un drap suau. Tant el plat giratori com el suport del plat giratori són aptes per a rentaplats.
- **IMPORTANT!** Netegeu el forn periòdicament i retireu totes les restes d'aliments. El fet de no mantenir el forn net podria provocar un deteriorament de la superfície que podria afectar negativament la vida útil de l'aparell i possiblement causar una situació de perill. S'ha de tenir cura de no deixar el plat giratori mal col·locat en treure els recipients de l'aparell.
- **IMPORTANT!** No feu servir una netejadora de vapor.
- El microones s'ha dissenyat per a ser encastat.
- L'aparell no s'ha d'instal·lar a dins d'un armari.
- L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús.
- **ADVERTÈNCIA!** Mantingueu els infants allunyats de la porta per a evitar que es cremin.
- **IMPORTANT!** No feu servir netejadors de forn professionals, netejadores de vapor, productes de neteja forts o abrasius, qualsevol producte que contingui hidròxid de sodi o fregalls a cap part del microones.

## 2. INSTALLACIÓ



El microones es pot instal·lar a la posició A, B, C o D:



| Posició | Mides del nínxol |     |     |
|---------|------------------|-----|-----|
|         | Am               | Pr  | Al  |
| A       | 562              | 550 | 360 |
| B+C     | 562              | 300 | 350 |
|         | 562              | 300 | 360 |
| D       | 562              | 500 | 350 |
|         | 562              | 500 | 360 |

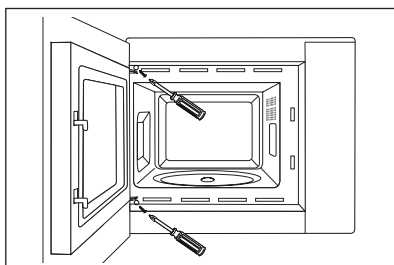
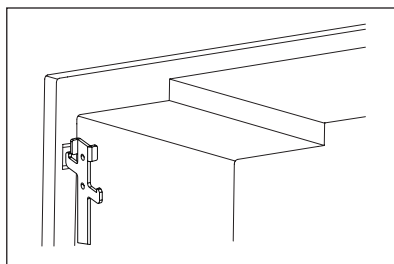
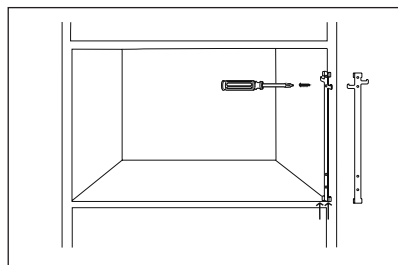
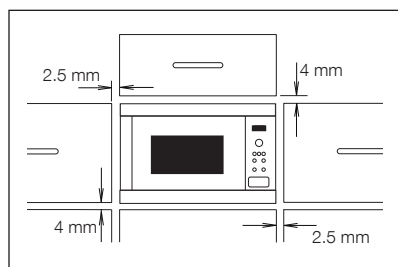
Mides en (mm)

## 2.1 Ús segur de l'aparell

Si el microones s'instal·la a la posició B o C:

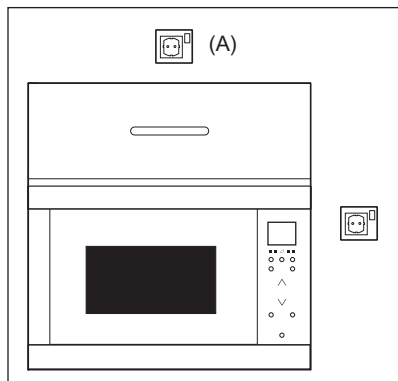
- L'armari ha d'estar a un mínim de 500 mm (E) per sobre del taulell de la cuina i no s'ha d'instal·lar directament a sobre de la placa de cocció.
- Aquest aparell s'ha provat i aprovat per a ser utilitzat a prop de plaques domèstiques d'inducció, elèctriques o de gas.
- S'ha de deixar espai suficient entre la placa de cocció i el microones per a evitar que el forn, l'armari on està instal·lat i els accessoris s'escalfin massa.
- No feu servir la placa de cocció sense paelles si el microones està funcionant.
- Cal vigilar quan es fa servir el microones si la placa de cocció està encesa.

## 2.2 Instal·lació de l'aparell



1. Retireu tot l'embalatge i comproveu atentament si hi ha qualsevol senyal de danys.
2. Aquest forn s'ha dissenyat per a instal·lar-lo en un armari estàndard de 350 mm d'alçària. Si s'instal·la en un armari de 360 mm d'alçària: cal desenroscar i treure les 4 potes de la part inferior del forn. Gireu les potes 90 graus i torneu a col·locar-les amb el cantó llarg a la part davantera del forn.
3. Instal·leu el ganxo de fixació al costat dret de l'armari de la cuina fent servir la fulla d'instruccions inclosa.
4. Col·loqueu l'aparell a l'armari de la cuina lentament, sense forçar-lo. L'aparell s'ha d'aixecar per sobre del ganxo de fixació i després baixar-lo fins a la seva posició. Fixeu el forn al costat esquerre fent servir els dos caragols inclosos.
5. L'aparell ha d'estar estable i no inclinat. Deixeu una separació de 2.5 mm entre la porta de l'armari superior i la part superior de l'estructura (vegeu l'esquema).

## 2.3 Connexió de l'aparell a la xarxa elèctrica



- S'ha de poder accedir a la presa de corrent fàcilment per tal que la unitat es pugui desendollar fàcilment en cas d'emergència. O s'hauria de poder aïllar el forn del subministrament elèctric incorporant un interruptor al cablat fix d'acord amb les normes de cablat.
- Només un electricista pot substituir el cable d'alimentació.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, per tal d'evitar qualsevol perill, només el fabricant, el seu servei tècnic o professionals qualificats el poden canviar.
- La presa no s'ha de col·locar darrere de l'armari.
- El millor lloc és damunt de l'armari, vegeu (A).
- Connecteu l'aparell a una corrent alterna monofàsica de 220-240 V/50 Hz a través d'una presa de terra correctament instal·lada. La presa s'ha de protegir amb un fusible de 10 A.
- Abans de la instal·lació, lligueu un tros de cordill al cable d'alimentació per a facilitar la connexió fins al punt (A) quan l'aparell s'està instal·lant.
- NO aixafeu el cable d'alimentació quan inseriu l'aparell a l'armari elevat.
- No submergeu el cable d'alimentació o l'endoll en aigua o en qualsevol líquid.
- No permeteu que el cable d'alimentació passi per sobre de cap superfície calenta o punxeguda com, per exemple, la zona de sortida de l'aire calent a la part superior del darrere del forn.

## 2.4 Consells addicionals

No feu servir el microones per a escalfar oli per a fregir. La temperatura no es pot controlar i l'oli es podria encendre. Per a fer crispetes, feu servir només marques de crispetes especials per a microones.

Les persones amb MARCAPASSOS han de consultar amb el seu metge, o fabricant del marcapassos, les precaucions relacionades amb els forns de microones.

Mai vesseu ni inseriu cap objecte a les obertures dels tancaments de les portes ni a les obertures de ventilació. En cas de vessament, apagueu i desendol·leu el forn immediatament i truqueu a un servei tècnic ELECTROLUX autoritzat.

Mai modifiqueu el forn de cap manera.

Feu servir només el plat giratori i el suport del plat giratori dissenyats per aquest forn. No feu funcionar el forn sense el plat giratori.

Per a evitar que el plat giratori es pugui trencar:

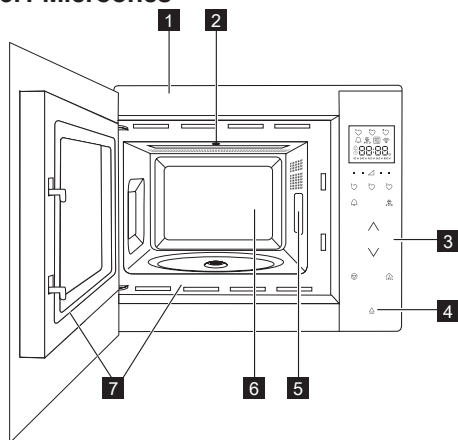
- Abans de netejar el plat giratori amb aigua, deixeu-lo refredar.
- No poseu aliments calents ni estris calents en un plat giratori fred.
- No poseu aliments freds ni estris freds en un plat giratori calent.

Ni el fabricant ni el distribuïdor es fan responsables de cap dany causat al forn ni de cap lesió personal derivats d'un procediment de connexió elèctrica incorrecte. A vegades es poden formar vapor o gotes d'aigua a les parets del forn o al voltant de les juntes d'estanquitat de la porta i de les superfícies de segellament. Es totalment normal i no indica que el microones tingui una fuga o funcioni malament.

Pel que fa a les làmpades d'aquest producte i les làmpades de recanvi que es venen per separat: Aquestes làmpades s'han dissenyat per a suportar condicions físiques extremes en aparells domèstics com ara la temperatura, les vibracions i la humitat, o s'han dissenyat per a donar informació sobre l'estat operatiu de l'aparell. No s'han dissenyat per a fer servir en altres aplicacions i no són adequades per a il·luminar una habitació domèstica.

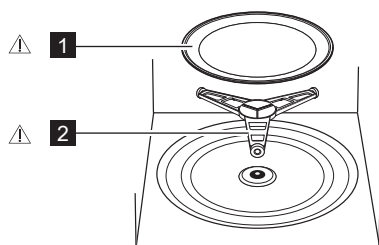
## 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 3.1 Microones



- 1 Marc frontal
- 2 Làmpada del forn
- 3 Tauler de control
- 4 Botó per obrir la porta
- 5 Tapa de la guia d'ones (no la traieu)
- 6 Cavitat del forn
- 7 Juntes d'estanquitat de la porta i superfícies de segellament

### 3.2 Accessoris



Comproveu que s'inclouen els accessoris següents:

- 1 Plat giratori
- 2 Suport del plat giratori
- Col·loqueu el suport del plat giratori al forat que hi ha a la base de la cavitat.
- Tot seguit encaixeu el plat giratori amb el suport del plat giratori.
- Per tal d'evitar fer malbé el plat giratori, procureu que els plats o recipients no

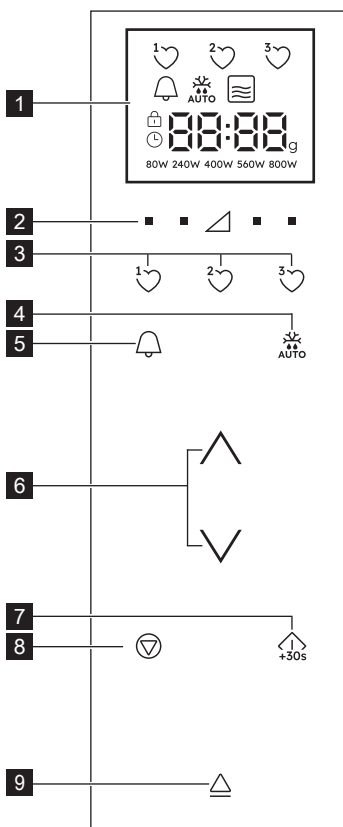
estiguin en contacte amb la vora del plat giratori en treure'ls del forn.

**i** Quan feu una comanda d'accessoris, indiqueu les dades següents al vostre distribuïdor o servei tècnic ELECTROLUX autoritzat: nom de la peça i nom del model.

### ⚠ ADVERTÈNCIA!

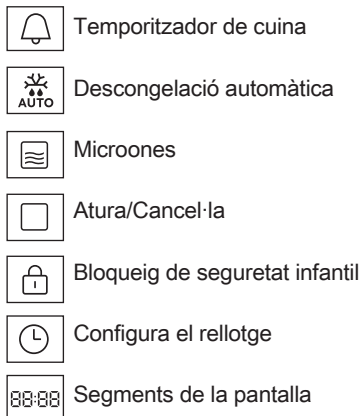
No feu servir el microones sense aquestes peces col·locades.

### 3.3 Tauler de control



1 Indicadors de la pantalla digital:





- 2 Botons del nivell de potència
- 3 Botons Preferits
- 4 Botó Descongelació automàtica
- 5 Botó Temporitzador de cuina
- 6 Botó regulador Amunt/Avall
- 7 Botó Inici/Confirma/Inici ràpid
- 8 Botó Atura
- 9 Botó per obrir la porta

## 4. ABANS DEL PRIMER ÚS

### 4.1 Endollar

Quan el forn s'endolla per primera vegada, hi ha l'opció de configurar el rellotge. El forn té un rellotge de 24 hores.

1. El forn emetrà un so i totes les icones de la pantalla s'apagaran durant mig segon. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "On" (Activat) o "Off" (Desactivat).
- 2a. Per a desactivar el rellotge, premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "Off" (Desactivat) i tot seguit premeu el botó **INICI**. El forn ja es pot fer servir.

**i** Si heu desactivat el rellotge i el voleu tornar a activar, premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** dues vegades i seguïu el pas 2b.

- 2b. Per a activar el rellotge, premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "On" (Activat) i tot seguit premeu el botó **INICI**.

**Exemple:** Per a configurar el rellotge a 18:45.

1. Premeu els botons Amunt/Avall per a configurar l'hora.
2. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.
3. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a configurar els minuts.
4. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.

**i** Quan el rellotge està configurat, l'hora es visualitza a la pantalla.

### 4.2 Repòs (mode Estalvi)

Si el forn no es fa servir durant un període de 5 minuts, automàticament entra en el mode de repòs.

**Exemple:** Si no s'ha configurat el rellotge: La pantalla s'apagarà.

Per sortir del mode de repòs, obriu la porta, premeu qualsevol botó o gireu el botó regulador.

**Exemple:** Si s'ha configurat el rellotge: Al cap de 5 minuts, es visualitzarà l'hora.

### 4.3 Ajustament del rellotge un cop configurat

Podeu ajustar el rellotge després d'haver configurat l'hora.

**Exemple:** Per a canviar-la de les 18:45 a les 19:50.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** dues vegades.
2. Premeu el botó **INICI**.
3. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "19".
4. Premeu el botó **INICI**.
5. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "50".
6. Premeu el botó **INICI**.

### 4.4 Cancel·lar el rellotge i posar en espera (mode Estalvi)

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** dues vegades.
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins

que es visualitzi “Off” (Desactivat).

3. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.

## 4.5 Bloqueig de seguretat infantil

El forn té una funció de seguretat que evita que un menor pugui engegar el forn de manera accidental. Si el bloqueig està configurat, cap part del microones funcionarà fins que la funció de bloqueig s'hagi desactivat.

El bloqueig només es pot activar o desactivar si el forn no està en marxa.

**Exemple:** Per activar el bloqueig.

Mantingueu premut el botó **ATURA** fins que s'encengui el símbol de “bloqueig infantil”.

**Exemple:** Per desactivar el bloqueig.

Mantingueu premut el botó **ATURA** fins que s'apagui el símbol de “bloqueig infantil”.



Si el bloqueig infantil està activat, tots els botons estan inhabilitats excepte el botó **ATURA**.

## 4.6 Neteja inicial



### ¡ADVERTÈNCIA!

Consulteu l'apartat “Manteniment i neteja”

- Traieu tots els accessoris del microones.
- Netegeu bé la cavitat del forn amb un drap suau i humit.

# 5. FUNCIONAMENT

## 5.1 Cocció amb microones

**Exemple:** Escalfar la sopa durant 2 minuts i 30 segons amb una potència de microones de 560 W.

1. Premeu el botó de **NIVELL DE POTÈNCIA** a la dreta del triangle fins que es visualitzi “560 W”.
2. Gireu el botó regulador per introduir el temps.
3. Premeu el botó **INICI**.



En el mode de cocció al microones, podeu ajustar el nivell de potència del forn prement directament el botó de sota del paràmetre requerit.

Per canviar el nivell de potència quan el forn està en marxa, premeu el botó de **NIVELL DE POTÈNCIA** fins que la nova configuració de potència es ressalti a la pantalla. Un nivell de potència massa alt o un temps de cocció massa llarg poden sobreescalfar els aliments i provocar un incendi.

Si se selecciona 800 W, el temps màxim de microones que es pot introduir és de 15 minuts.

Si el forn funciona en qualsevol mode durant 3 minuts o més, el ventilador es mantindrà encès durant 2 minuts un cop acabada la cocció. Obriu la porta i s'aturarà; tanqueu-la i tornarà a començar fins que s'acabin els 2 minuts (inclòs el temps d'obertura de la porta). Si el forn funciona durant menys de 3 minuts, el ventilador no s'encendrà.

Un cop acabada la cocció, el plat giratori seguirà girant fins que el recipient de cocció torni a la seva posició d'inici. El llum de la cavitat romandrà encesa fins que s'acabi la rotació, o durant 5 segons (allò que duri més). El forn emetrà un so quan acabi. Si la porta s'obre durant aquest procés, la rotació s'atura.

## 5.2 Nivells de potència

| Configuració de la potència setting | Ús suggerit                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 W/ALT                           | Es fa servir per a una cocció ràpida o per a escalfar (per exemple: sopa, guisats, menjar enllaunat, begudes calentes, verdures, peix).                                                                                                                                                            |
| 560 W                               | Es fa servir per la cocció d'aliments densos com ara rostits, pastissos de carn, plats combinats i també plats delicats com ara salses de formatge i pans de pessic. En aquest nivell de potència baixa, la salsa no bull i els aliments es couen de manera uniforme sense cremar-se dels costats. |

|                         |                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 W                   | Per aliments densos que necessiten un temps de cocció llarg quan es couen de manera convencional (per exemple, plats amb vedella), és aconsellable fer servir aquesta configuració perquè la carn quedi tendra.             |
| 240 W/<br>DESCONGELACIÓ | Per a descongelar, seleccioneu aquesta configuració de potència perquè el plat es descongeli de manera uniforme. Aquesta configuració també és ideal per a coure a foc lent arròs, pasta, crestes xineses o preparar flams. |
| 80 W                    | Per a una descongelació suau (per exemple, pastissos de crema o brioixeria).                                                                                                                                                |
| 0 W                     | Per a repòs/temporitzador de cuina                                                                                                                                                                                          |

W = WATT

## 5.3 Nivell de potència reduït

| Mode de cocció  | Temps normal | Nivell de potència reduït |
|-----------------|--------------|---------------------------|
| Microones 800 W | 15 minuts    | Microones 560 W           |

## 5.4 Ajustar el temps de cocció durant la cocció

Podeu ajustar el temps de cocció durant la cocció.

**Exemple:** Per afegir 2 minuts més (120 segons) feu servir el botó **INICI**.

1. Premeu el botó **INICI** quatre vegades. El temps de cocció augmentarà en 120 segons.

## 5.5 Ús del botó Atura

Premeu el botó **ATURA** una vegada per entrar al mode Pausa.

Torneu a prémer el botó **ATURA** per a cancel·lar el temps de cocció.

## 5.6 Temporitzador de cuina

Per configurar el temporitzador de cuina.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA**.
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a introduir el temps.
3. Premeu el botó **INICI**. El temporitzador començarà automàticament.

 El temps es pot allargar amb el temporitzador en marxa girant el botó regulador o prement el botó **INICI**. La funció del temporitzador només es pot fer servir quan el forn no està en marxa.

## 5.7 Inici ràpid

Podeu començar a cuinar directament a 800 W/ALT durant 30 segons prement el botó **INICI**.

 Per afegir més temps, premeu el botó **INICI**.

## 5.8 Silència

Per apagar el so.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** 3 vegades fins que es visualitzi "Soun".
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "Off" (Desactivat).
3. Premeu el botó **INICI**.

Per activar el so.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** 3 vegades fins que es visualitzi "Soun".
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "On" (Activat).
3. Premeu el botó **INICI**.

## 5.9 Pausa

Per a fer una pausa mentre el microones està en marxa.

1. Premeu el botó **ATURA** o obriu la porta.
2. El forn s'aturarà durant un màxim de 5 minuts.
3. Premeu **INICI** per a continuar amb la cocció.

## 5.10 Preferits

El forn té 3 receptes a Preferits.

-  Mantega estovada
-  Xocolata desfeta
-  Bescuit en una tassa

**Exemple:** Per estovar la mantega.

1. Premeu el botó **PREFERIT 1** una vegada.
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a seleccionar el pes.
3. Premeu el botó **INICI**.

 Si els segments de la pantalla mostren un patró giratori, això vol dir que cal remenar o girar els aliments. Per a seguir cuinant, premeu el botó **INICI**. Quan el temps de descongelació automàtica s'acabi, el programa s'aturarà automàticament. El nivell de potència de les receptes predefinides de Favorits no es pot ajustar. Es poden fer de 1 a 4 bescuits en una tassa.

 **ADVERTÈNCIA!** La xocolata s'escalfa molt! Si la xocolata necessita un temps de cocció més llarg, afegiu 10 segons. Vigileu amb la xocolata ja que es pot escalfar massa i cremar-se.

Sobreescriure els Preferits amb les vostres receptes.

1. Premeu el botó **NIVELL DE POTÈNCIA** per a seleccionar la potència.
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a introduir el temps.
3. Mantingueu premut el botó **PREFERIT** que voleu configurar fins que se senti un sol so i es vegi cor preferida.

Per tornar els Preferits a la configuració de fàbrica.

1. Premeu el botó **ATURA**.
2. Mantingueu premut el botó **NIVELL DE**

**POTÈNCIA** 400 W durant 3 segons. El forn restablirà els Preferits a la configuració de fàbrica.

## 5.11 Descongelació automàtica

La descongelació automàtica calcula automàticament el mode de cocció i el temps de cocció correctes segons el pes dels aliments. Podeu escollir entre 2 opcions de descongelació automàtica.

1. Descongelació automàtica: Carn/peix/aviram
2. Descongelació automàtica: Pa

**Exemple:** Per a descongelar un bistec de 0.2kg.

1. Seleccioneu el menú de descongelació automàtica prement el botó **DESCONGELACIÓ AUTOMÀTICA** una vegada.
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a seleccionar el pes.
3. Premeu el botó **INICI**.

 Si els segments de la pantalla mostren un patró giratori, això vol dir que cal remenar o girar els aliments. Per a seguir cuinant, premeu el botó **INICI**. Quan el temps de descongelació automàtica s'acabi, el programa s'aturarà automàticament. En l'opció de descongelació automàtica, els paràmetres de Temps i Potència no estan disponibles.

## 6. TAULES DE COCCIÓ

### 6.1 Preferits

| Preferits            | Pes              | Botó                                                                                  | Procediment                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mantega estovada     | 0.05-0.25 kg     | 1  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Col·loqueu la mantega en una safata de Pyrex. Remeneu-la bé després de la cocció.</li> </ul>                                                                       |
| Xocolata desfeta     | 0.1-0.2 kg       | 2  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trenqueu la xocolata en trossos petits. Col·loqueu la xocolata en una safata de Pyrex. Remeneu quan soni el timbre. Remeneu-la bé després de la cocció.</li> </ul> |
| Biscuit en una tassa | 1-4 tasses grans | 3  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Feu el pastís com indica la recepta. Col·loqueu la tassa gran cap a la vora del plat giratori. Espereu 30 segons un cop acabada la cocció.</li> </ul>              |

 **ADVERTÈNCIA:** La xocolata s'escalfa molt! Si la xocolata necessita més temps, afegiu 10 segons al temps de cocció. Vigileu amb la xocolata ja que es pot escalfar massa i cremar-se.

## 6.2 Receptes de bescuit en una tassa

| Bescuit de pastanaga en una tassa |                                                                                                                 |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredients per a 1 tassa gran:   |                                                                                                                 |
| 2 cullerades soperes (20 g)       | Farina blanca                                                                                                   |
| 2½ cullerades soperes (30 g)      | Sucre morè                                                                                                      |
| ¼ cullereta                       | Llevat en pols                                                                                                  |
| ¼ cullereta                       | Canyella en pols                                                                                                |
| ¼ cullereta                       | Nou moscada en pols                                                                                             |
| 1 cullerada sopera                | Farina d'ametlla                                                                                                |
| 1½ cullerada sopera (15 g)        | Oli de gira-sol                                                                                                 |
|                                   | Ratlладura de ½ taronja                                                                                         |
| 30 g                              | Pastanaga ratllada                                                                                              |
| 1                                 | Un ou mitjà                                                                                                     |
| Crema per la cobertura:           | 15 g mantega estovada<br>40 g sucre de llustre<br>40 g formatge crema desnatat<br>½ cullereta de suc de taronja |

### Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli de gira-sol, la ratlladura de taronja, la pastanaga ratllada i l'ou; remeneu bé.
3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
4. Coeu-lo fent servir el botó . El bescuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.
5. Feu la cobertura amb una barreja de mantega, sucre de llustre, formatge crema i suc de taronja.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons. Deixeu refredar el pastís i, tot seguit, afegiu-hi la cobertura.

| Bescuit de llimona en una tassa |                                                                                            |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredients per a 1 tassa gran: |                                                                                            |
| 2½ cullerades soperes (25 g)    | Farina blanca                                                                              |
| 2½ cullerades soperes (30 g)    | Sucre de llustre                                                                           |
| ¼ cullereta                     | Llevat en pols                                                                             |
| 1½ cullerada sopera (15 g)      | Oli vegetal                                                                                |
| 1 cullereta                     | Ratlладura de llimona                                                                      |
| 1                               | Un ou mitjà                                                                                |
| Cobertura:                      | 1 cullerada sopera de suc de llimona barrejat amb 2 cullerades soperes de sucre de llustre |

### Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal, la ratlladura de llimona i l'ou; remeneu bé.
3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
4. Coeu-lo fent servir el botó . El bescuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.
5. Prepareu la cobertura barrejant el suc de llimona i el sucre de llustre.
6. Un cop acabada la cocció, desenganxeu el pastís, perforeu tota la part superior amb una broqueta i, tot seguit, aboqueu la cobertura per sobre del pastís i espereu 30 segons.

### Biscuit de xocolata en una tassa

Ingredients per a 1 tassa gran:

|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| 2½ cullerades<br>soperes (25 g) | Farina blanca        |
| 2 cullerades soperes<br>(12 g)  | Cacau en pols        |
| 2½ cullerades<br>soperes (30 g) | Sucre de llustre     |
| ¼ cullereta                     | Llevat en pols       |
| 1½ cullerada sopera<br>(15 g)   | Oli vegetal          |
| ¼ cullereta                     | Extracte de vainilla |
| 1                               | Un ou mitjà          |

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal, l'extracte de vainilla i l'ou; remeneu bé.
3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
4. Coeu-lo fent servir el botó . El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons. Decoreu amb un remolí de crema de mantega de xocolata.

Consell: Per a fer un biscuit de xocolata i taronja en una tassa, substituiu l'extracte de vainilla per ½ cullereta d'extracte de taronja.

### Biscuit de crumble de poma en una tassa

Ingredients per a 1 tassa gran:

|                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| 2½ cullerades<br>soperes (25 g) | Farina blanca              |
| 2 cullerades soperes<br>(30 g)  | Sucre morè                 |
| ¼ cullereta                     | Llevat en pols             |
| ¼ cullereta                     | Canyella en pols           |
| 1½ cullerada sopera<br>(15 g)   | Oli vegetal                |
| 1                               | Un ou mitjà                |
| 1½ cullerada sopera<br>(30 g)   | Salsa de poma              |
| Mitja (7 g)                     | Galeta digestiva triturada |

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs (excepte la galeta) a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal i l'ou; remeneu bé.
3. Incorporeu la salsa de poma suaument amb una cullera de manera que faci vetes a la barreja.
4. Acabeu-ho amb la galeta digestiva triturada.
5. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
6. Coeu-lo fent servir el botó . El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons. Acabeu-ho amb una bola de gelat de vainilla.



**ADVERTÈNCIA!** La salsa de poma s'escalfa molt.

| Biscuit de mantega de cacauet en una tassa |                         |
|--------------------------------------------|-------------------------|
| Ingredients per a 1 tassa gran:            |                         |
| 2½ cullerades soperes (25 g)               | Farina blanca           |
| 2 cullerades soperes (30 g)                | Sucre morè              |
| ¼ cullereta                                | Llevat en pols          |
| 1½ cullerada sopera (15 g)                 | Oli vegetal             |
| ¼ cullereta                                | Extracte de vainilla    |
| 2 cullerades soperes (30 g)                | Mantega de cacauet suau |
| 1                                          | Un ou mitjà             |

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu oli vegetal, extracte de vainilla, mantega de cacauet i l'ou i barregueu bé.
3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
4. Coeu-lo fent servir el botó . El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons. Acabeu-ho amb xocolata per untar.

Consell: Si us agrada més, podeu fer servir mantega de cacauet cruixent.

| Biscuit de gerds en una tassa   |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Ingredients per a 1 tassa gran: |                                  |
| 2½ cullerades soperes (25 g)    | Farina blanca                    |
| 2½ cullerades soperes (30 g)    | Sucre de llustre                 |
| ¼ cullereta                     | Llevat en pols                   |
| 1½ cullerada sopera (15 g)      | Oli vegetal                      |
| ½ cullereta                     | Extracte de vainilla             |
| 1                               | Un ou mitjà                      |
| 1½ cullerada sopera             | Melmelada de gerds sense llavors |

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal, l'extracte de vainilla i l'ou; remeneu bé.
3. Incorporeu la melmelada amb una cullera de manera que faci vetes a la barreja.
4. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
5. Coeu-lo fent servir el botó . El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons. Decoreu amb un remolí de crema de mantega de vainilla

### 6.3 Descongelació automàtica

| Descongelació automàtica                                                                                                                              | Pes        | Botó                                                                                   | Procediment                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carn/peix/aviram (Peix sencer, filets de peix, cuixes de pollastre, pit de pollastre, carn picada, bistec, costelles, hamburgueses, salsitxes)        | 0.2-0.8 kg |  x1  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Col·loqueu els aliments en una plata al centre del plat giratori.</li> <li>• Quan soni el timbre, gireu els aliments, col·loqueu-los de manera diferent i separeu-los. Protegiu les parts fines i els punts calents amb paper d'alumini.</li> <li>• Un cop descongelat, emboliqueu-ho amb paper d'alumini durant 15-45 minuts, fins que estigui totalment descongelat.</li> <li>• Carn picada: Quan soni el timbre, gireu els aliments. Si és possible, traieu les parts descongelades.</li> </ul> |
| <div>  No és adequat per a peces d'aviram senceres.         </div> |            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pa                                                                                                                                                    | 0.1-1.0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuïu-lo en una plata i col·loqueu-la al centre del plat giratori. Per a un 1 kg, distribuïu-lo directament en el plat giratori.</li> <li>• Quan soni el timbre, gireu les llesques, col·loqueu-les de manera diferent i traieu les descongelades.</li> <li>• Un cop descongelat, tapeu-ho amb paper d'alumini i espereu 5-15 minuts fins que s'hagi descongelat totalment.</li> </ul>                                                                                                        |

 Introduïu només el pes dels aliments. No incloeu el pes del recipient. Per als aliments que pesen més o menys que els pesos/quantitats indicats a la taula, feu servir l'opció de funcionament manual. La temperatura final pot variar en funció de la temperatura inicial. Els bistecs i les costelles s'han de descongelar en una capa. La carn picada s'ha de descongelar en una capa fina.

6.4 Escalfar aliments i begudes

| Aliment/beguda                         |          | Quantitat<br>-g/ml- | Configuració<br>de la potència<br>Nivell | Temps<br>-Min- |                                                                                                         | Instruccions |
|----------------------------------------|----------|---------------------|------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Llet,                                  | 1 tassa  | 150                 | 800 W                                    | 1              | no tapeu                                                                                                |              |
| Aigua,                                 | 1 tassa  | 150                 | 800 W                                    | 1-2            | no tapeu                                                                                                |              |
|                                        | 6 tasses | 900                 | 800 W                                    | 10-12          | no tapeu                                                                                                |              |
|                                        | 1 bol    | 1000                | 800 W                                    | 11-13          | no tapeu                                                                                                |              |
| Plat combinat                          |          | 400                 | 800 W                                    | 3-6            | Tapeu i remeneu a mitja cocció                                                                          |              |
| Sopes/estofats                         |          | 200                 | 800 W                                    | 1-2            | Tapeu i remeneu després d'escalfar                                                                      |              |
| Verdures                               |          | 500                 | 800 W                                    | 4-5            | Tapeu i remeneu a mitja cocció                                                                          |              |
| Carn, 1 tros <sup>1)</sup>             |          | 200                 | 800 W                                    | 3-4            | Escampeu una capa fina de salsa i tapeu                                                                 |              |
| Filet de peix <sup>1)</sup>            |          | 200                 | 800 W                                    | 2-3            | Tapeu                                                                                                   |              |
| Pastís, 1 tros                         |          | 150                 | 400 W                                    | ½              | Col·loqueu-ho en una safata                                                                             |              |
| Menjar per a nadons, 1 pot             |          | 190                 | 400 W                                    | 1              | Poseu-ho en un recipient adequat per a microones, remeneu bé després d'escalfar i proveu la temperatura |              |
| Margarina o mantega fosa <sup>1)</sup> |          | 50                  | 800 W                                    | ½              | Tapeu                                                                                                   |              |
| Xocolata desfeta                       |          | 100                 | 400 W                                    | 2-3            | Remeneu de tant en tant                                                                                 |              |

<sup>1)</sup>de la nevera

6.5 Descongelat

| Aliment        | Quantitat<br>-g- | Configuració<br>de la potència<br>Nivell | Temps<br>-Min- | Instruccions                                                       | Temps<br>de repòs<br>-Min- |
|----------------|------------------|------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Gulasch        | 500              | 240 W                                    | 8-12           | Remeneu a mig fer mentre es descongela                             | 10-30                      |
| Pastís, 1 tros | 150              | 80 W                                     | 2-5            | Col·loqueu-ho en una safata                                        | 5                          |
| Fruita         | 250              | 240 W                                    | 4-5            | Escampeu-la uniformement i gireu-la a mig fer mentre es descongela | 5                          |

6.6 Cocció a partir de congelat

| Aliment       | Quantitat<br>-g- | Configuració<br>de la potència<br>Nivell | Temps<br>-Min- | Instruccions                             | Temps<br>de repòs<br>-Min- |
|---------------|------------------|------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|----------------------------|
| Filet de peix | 300              | 800 W                                    | 10-12          | Tapeu                                    | 2                          |
| Plat combinat | 400              | 800 W                                    | 9-11           | Tapeu-lo i remeneu-lo al cap de 6 minuts | 2                          |

6.7 Cooking and grilling

| Aliment            | Quantitat<br>-g- | Configuració<br>de la potència<br>Nivell | Temps<br>-Min- | Instruccions                                                                                     | Temps<br>de repòs<br>-Min- |
|--------------------|------------------|------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Bròcoli,<br>pèsols | 500              | 800 W                                    | 9-11           | Afegiu 4-5 cullerades soperes d'aigua, tapeu-ho i remeneu a mitja cocció                         | -                          |
| Pastanagues        | 500              | 800 W                                    | 10-12          | Talleu-les a rodanxes, afegiu 4-5 cullerades soperes d'aigua, tapeu-les i remeneu a mitja cocció | -                          |
| Rostits            | 1000             | 800 W                                    | 19-21          | Assaoneu al gust, col·loqueu-ho en una safata fonda i gireu-ho a mitja cocció                    | 10                         |

|               |     |       |     |                                                          |   |
|---------------|-----|-------|-----|----------------------------------------------------------|---|
| Filet de peix | 200 | 800 W | 3-4 | Assaoneu al gust, col·loqueu-ho en una safata i tapeu-ho | 2 |
|---------------|-----|-------|-----|----------------------------------------------------------|---|



Si el forn funciona en qualsevol mode durant 3 minuts o més, el ventilador es mantindrà encès durant 2 minuts un cop acabada la cocció. Obriu la porta i s'aturarà; tanqueu-la i tornarà a començar fins que s'acabin els 2 minuts (inclòs el temps d'obertura de la porta). Si el forn funciona durant menys de 3 minuts, el ventilador no s'encendrà.

## 7. TRUCS I CONSELLS

### 7.1 Estris de cuina aptes per a microones

| Estris de cuina                                   | Apte per a microones | Comentaris                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paper d'alumini/<br>recipients                    | ✓ / ✗                | Es poden fer servir trossos de paper d'alumini petits per a evitar que els aliments s'escalfin massa. Mantingueu el paper d'alumini a una distància mínima de 2 cm de les parets del forn, ja que es poden generar arcs elèctrics. No es recomana l'ús d'envasos d'alumini a menys que el fabricant ho especifiqui. Seguiu les instruccions atentament. |
| Porcellana i ceràmica                             | ✓ / ✗                | Normalment, la porcellana, la ceràmica, la terrissa esmaltada i la porcellana fina son adequades sempre que no tinguin decoracions metàl·liques.                                                                                                                                                                                                        |
| Recipients de vidre, p. ex. Pyrex®                | ✓                    | S'ha de vigilar si es fan servir recipients de vidre fi ja que es poden trencar o esquarterar si s'escalfen massa de cop.                                                                                                                                                                                                                               |
| Metall                                            | ✗                    | No es recomana l'ús d'estrís de cuina metàl·lics si es fa servir la funció de microones ja que generen un arc elèctric que podria produir un incendi.                                                                                                                                                                                                   |
| Plàstic/poliestirè p. ex. envasos de menjar ràpid | ✓                    | S'ha de vigilar ja que alguns envasos es deformen, es fonen o es decoloren a altes temperatures.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bosses de congelar/<br>rostitir                   | ✓                    | S'han de perforar perquè el vapor pugui sortir. Comproveu que les bosses són adequades per a microones. No feu servir brides de plàstic o metàl·liques ja que es poden fondre o encendre degut a la formació d'arcs elèctrics.                                                                                                                          |
| Plats de paper, tasses i paper de cuina           | ✓                    | Només feu-ho servir per escalfar o absorbir la humitat. Cal anar amb compte ja que el sobreescalfament pot provocar un incendi.                                                                                                                                                                                                                         |
| Recipients de palla i fusta                       | ✓                    | Vigileu sempre el forn si feu servir aquests materials ja que el sobreescalfament pot provocar un incendi.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Diaris i paper reciclat                           | ✗                    | Poden contenir restes metàl·liques que poden generar arcs elèctrics i provocar un incendi.                                                                                                                                                                                                                                                              |

### 7.2 Consells de cocció al microones

| Consells de cocció al microones                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composició                                                                                                                                                                                                                                         | Els aliments en contingut alt de greix o sucre (p. ex. púding de Nadal, pastissos de carn picada) necessiten menys temps d'escalfament. Aneu amb compte ja que el sobreescalfament pot provocar un incendi.               |
| Mida                                                                                                                                                                                                                                               | Perquè la cocció sigui uniforme, totes els trossos han de ser de la mateixa mida.                                                                                                                                         |
| Temperatura dels aliments                                                                                                                                                                                                                          | La temperatura inicial dels aliments té una relació directa amb el temps de cocció necessari. Tal·leu els aliments que porten farcit (p. ex. donuts de melmelada) perquè la calor o el vapor puguin sortir.               |
| Distribució                                                                                                                                                                                                                                        | Col·loqueu les parts més gruixudes dels aliments cap a la part exterior del plat (p. ex. cuixes de pollastre)                                                                                                             |
| Tapa                                                                                                                                                                                                                                               | Feu servir film transparent per a microones o una tapa adequada.                                                                                                                                                          |
| Perforat                                                                                                                                                                                                                                           | Els aliments amb closca, pell o membrana s'han de perforar diverses vegades abans de cuinar-los o escalfar-los ja que el vapor acumulat al seu interior pot fer que exploti (p. ex. patates, peix, pollastre, salsitxes). |
|  <b>IMPORTANT!</b> Els ous no s'han d'escalfar amb la funció de microones ja que poden explotar encara que s'hagi acabat la cocció (p. ex. Escalfats, bullits). |                                                                                                                                                                                                                           |

|                               |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Remeneu, gireu i recol·loqueu | Per aconseguir una coccio uniforme és important remenar, girar i col·locar els aliments de manera diferent durant la coccio. Sempre remeneu i col·loqueu els aliments de manera diferent des de l'exterior cap al centre. |
| Repòs                         | El temps de repòs un cop acabada la coccio és necessari per tal que la calor s'escampi uniformement a tot el menjar.                                                                                                      |
| Protecció                     | Les zones calentes es poden protegir amb trossos petits de paper d'alumini, que reflecteixen les microones (p. ex. les potes i ales d'un pollastre).                                                                      |



Per evitar cremades, feu servir agafadors o guants de forn per a remenar els aliments del forn. Obriu sempre els recipients, les bosses de crispetes, les bosses de coccio al forn, etc. lluny de la cara i les mans per a evitar les cremades del vapor. Aparteu-vos sempre de la porta del forn en obrir-lo per a evitar les cremades provocades pel vapor i la calor que surten. Talleu els aliments farcits després d'escalfar-los per alliberar el vapor i evitar les cremades.

## 8. SOLUCIÓ DE PROBLEMES

| Problema                                                           | Comproveu si: . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell de microones no funciona correctament?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Els fusibles de la caixa de fusibles funcionen.</li> <li>Hi ha hagut un tall en el subministrament elèctric.</li> <li>Si els fusibles se segueixen fonent, poseu-vos en contacte amb un electricista professional.</li> </ul>                                                               |
| El mode de microones no funciona?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>La porta s'ha tancat correctament.</li> <li>Les juntes d'estanquitat de la porta i les seves superfícies estan netes.</li> <li>S'ha premut el botó <b>INICI</b>.</li> </ul>                                                                                                                 |
| El plat giratori no gira?                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>El suport del plat giratori està ben connectat a l'eix.</li> <li>La plata no ha de sobresortir del plat giratori.</li> <li>Els aliments no han de sobresortir de la vora del plat giratori impedint-li que giri.</li> <li>Hi ha alguna cosa a la cavitat sota del plat giratori.</li> </ul> |
| El microones no s'apaga?                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aïlleu l'aparell de la caixa de fusibles.</li> <li>Poseu-vos en contacte amb un servei tècnic ELECTROLUX autoritzat.</li> </ul>                                                                                                                                                             |
| La bombeta de l'interior no funciona?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poseu-vos en contacte amb el vostre servei tècnic ELECTROLUX autoritzat. Només un servei tècnic ELECTROLUX autoritzat pot canviar la bombeta de l'interior.</li> </ul>                                                                                                                      |
| Els aliments triguen més que abans a escalfar-se i a cuinar-se?    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Configureu un temps de coccio més llarg (quantitat doble = gairebé el doble de temps) o</li> <li>Si els aliments estan més freds de l'habitual, gireu-los o doneu-los la volta de tant en tant o</li> <li>Configureu un nivell de potència més alt.</li> </ul>                              |
| La porta no s'obre degut a un tall en el subministrament elèctric? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Obriu la porta amb cura estirant cap a fora a la cantonada inferior dreta del vidre de la porta.</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |

## 9. INFORMACIÓ TÈCNICA

|                                              |                                                       |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Tensió de línia CA                           | 220-240 V, 50 Hz, monofàsic                           |
| Disjuntor/fusible de la línia de distribució | Mínim 10 A                                            |
| Potència CA necessària:                      | Microones 1.25 kW                                     |
| Potència de sortida:                         | Microones 800 W (IEC 60705)                           |
| Freqüència de les microones                  | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grup 2/Classe B)              |
| Dimensions exteriors::                       | NMB6S171SB 595 mm (Am.) x 371 mm (Al.) x 312 mm (Pr.) |

|                          |                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| Dimensions de la cavitat | 285 mm (Am.) x 202 mm (Al.) x 298 mm (Pr.) <sup>2)</sup> |
| Capacitat del forn       | 17 litres <sup>2)</sup>                                  |
| Plat giratori            | ø 272 mm, vidre                                          |
| Pes                      | aprox. 16 kg                                             |

- <sup>1)</sup> Aquest producte compleix amb els requisits de la norma europea EN55011. De conformitat amb aquesta norma, aquest producte està classificat com equip de classe B del grup 2. Grup 2 vol dir que l'equip genera intencionadament energia de radiofreqüència en forma de radiació electromagnètica per al tractament tèrmic dels aliments. Equipament de classe B vol dir que és adequat per a fer servir en establiments domèstics.
- <sup>2)</sup> La capacitat interna es calcula mesurant l'amplada, la profunditat i l'alçada màximes. La capacitat real per a contenir aliments és inferior.

## 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per assolir el mode de baix consum aplicable

|                                                                                                  |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Consum energètic en el mode de repòs amb la pantalla encesa                                      | 0.8 W    |
| Consum energètic en el mode de repòs amb la pantalla apagada                                     | 0.5 W    |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell assoleixi automàticament el mode de baix consum aplicable | 5 minuts |

## 11. QÜESTIONS AMBIENTALS

Aquest producte conté una font de llum amb una eficiència energètica de classe F.

Recicleu els materials amb el símbol . Llenceu l'embalatge als contenidors adequats per a reciclar-lo.

Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i recicleu els residus dels aparells elèctrics i electrònics.



No llenceu els aparells marcats amb el símbol als residus domèstics. Porteu el producte a la deixalleria local o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

## ¡Bienvenido a AEG! Gracias por elegir nuestro electrodoméstico.



Obtenga consejos de uso, folletos, información sobre resolución de problemas, servicio técnico y reparaciones en [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Para más recetas, consejos y solución de problemas, descargue la app **My AEG Kitchen**.



Sujeto a cambios sin previo aviso.

## INDICE

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| 1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ..... | 20 |
| 2. INSTALACIÓN.....                       | 24 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....         | 26 |
| 4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.....   | 27 |
| 5. FUNCIONAMIENTO.....                    | 28 |
| 6. TABLAS DE COCCIÓN.....                 | 31 |
| 7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES .....       | 35 |
| 8. ¿QUÉ HACER SI.....                     | 36 |
| 9. ESPECIFICACIONES .....                 | 37 |
| 10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....            | 37 |
| 11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL.....       | 37 |

## 1. ⚠️ MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que conlleva. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.
- Este aparato no está diseñado para uso en altitudes superiores a 2.000 metros.
- ¡IMPORTANTE! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.
- ¡ADVERTENCIA! Este aparato no se debe utilizar sin el giraplato y sus soportes. Este aparato no se debe utilizar sin nada en su interior.

- ¡ADVERTENCIA! Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, no utilice el horno hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.
- ¡ADVERTENCIA! Es peligroso para cualquier persona que no esté especializada llevar a cabo operaciones de mantenimiento o reparación que conlleven la retirada de una cubierta que ofrece protección contra la exposición a la energía de microondas.
- ¡ADVERTENCIA! No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.
- Este dispositivo ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o ámbitos similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; para clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de posadas y hostales.
- Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.
- No se permite el uso de contenedores metálicos para comidas y bebidas al cocinar en el microondas.
- No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.
- El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas de baño, esponjas, trapos húmedos o artículos similares puede generar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

- Se debe remover y agitar el contenido de los biberones y los envases de comida para bebés, y revisar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.
- No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con una cualificación similar con el fin de evitar que se produzcan situaciones de peligro.

## **1.1 Limpieza & mantenimiento**

Puerta:

- Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

Interior del horno:

- Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. No desmontar la tapa del conducto guía ondas. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

### Exterior del horno:

- El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

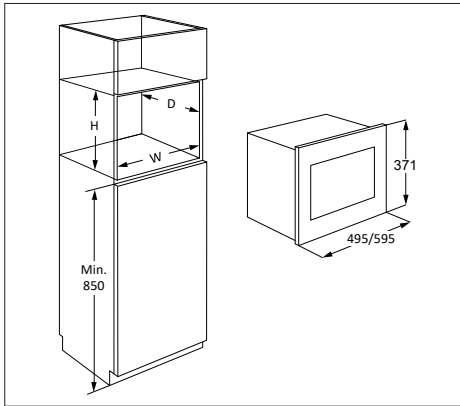
### Panel de control:

- Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

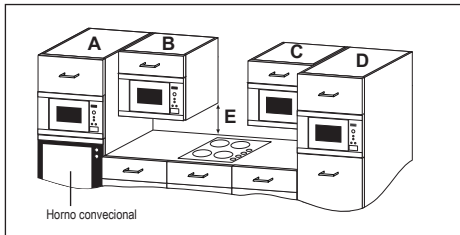
### Plato giratorio y soporte del rodillo:

- Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.
- ¡IMPORTANTE! Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.
- Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los contenedores del electrodoméstico.
- ¡IMPORTANTE! No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.
- El horno microondas está previsto para uso empotrado.
- El aparato no debe instalarse en un armario.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que sufran quemaduras.
- ¡IMPORTANTE! No utilice productos comerciales para la limpieza de hornos, aparatos de limpieza a vapor, productos abrasivos, productos fuertes, ningún producto que contenga hidróxido de sodio ni estropajos para limpiar ninguna parte del horno.

## 2. INSTALACIÓN



La microonda se puede ubicar en las posiciones A, B, C o D:



| Posición | Tamaño del habitáculo<br>An. P Al. |
|----------|------------------------------------|
| A        | 562 x 550 x 360                    |
| B+C      | 562 x 300 x 350<br>562 x 300 x 360 |
| D        | 562 x 500 x 350<br>562 x 500 x 360 |

Medidas expresadas en (mm)

### 2.1 Utilización segura del aparato

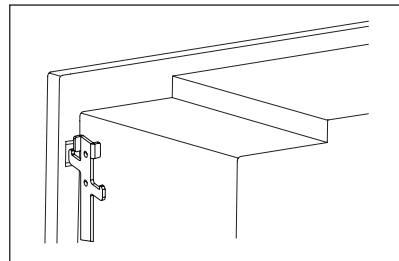
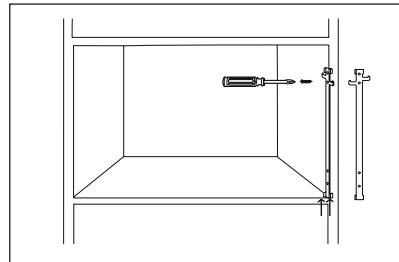
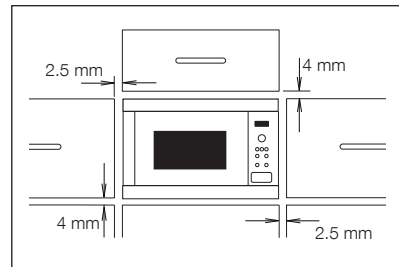
Si desea instalar el horno en las posiciones B o C:

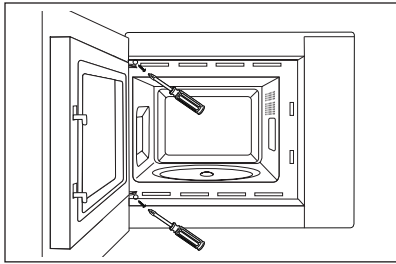
- El armario debe quedar a un mínimo de 500 mm (E) por encima de la encimera y no debe instalarse directamente sobre el quemador.
- Este aparato únicamente ha sido comprobado y aprobado para su utilización cerca de quemadores de gas, eléctricos y de inducción.
- Debe dejarse suficiente distancia entre

el quemador y el microondas para evitar que se produzca un sobrecalentamiento del horno microondas, los accesorios y los armarios adyacentes.

- No encienda el quemador sin cazuelas mientras esté funcionando el horno microondas.
- Debe tenerse cuidado al prestar atención al horno mientras el quemador esté encendido.

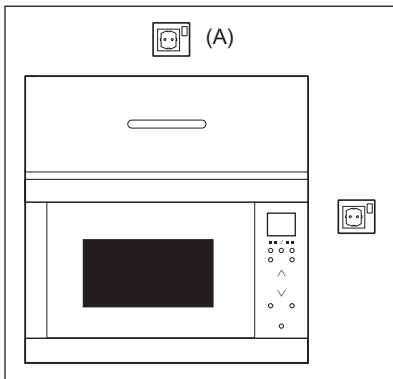
### 2.2 Instalación del aparato





1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Este horno está diseñado para instalarlo normalmente en un armario de 350 mm de altura. Si desea instalarlo en un armario de 360 mm de altura:- Desatornille y extraiga las 4 patas de la parte inferior del horno. Gire la pata 90 grados y vuelva colocar con el lado largo hacia la parte delantera del horno.
3. Fije el gancho de fijación a la parte derecha del armario de cocina siguiendo la hoja de instrucciones suministrada.
4. Coloque el aparato en el armario de la cocina lentamente, y sin presión. El aparato debe levantarse hasta la altura de los ganchos de fijación y luego bajarse para encajar en su lugar. Fije el horno en la parte izquierda con los dos tornillos suministrados.
5. Cerciérese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciérese de que haya un hueco de 2.5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).

## 2.3 Conexión del aparato a la alimentación eléctrica



- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con una cualificación similar con el fin de evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 220-240 V/50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 10 A.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

## 2.4 Consejo adicional

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de se produzca un vertido, apague y desenchufe el horno de inmediato y llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

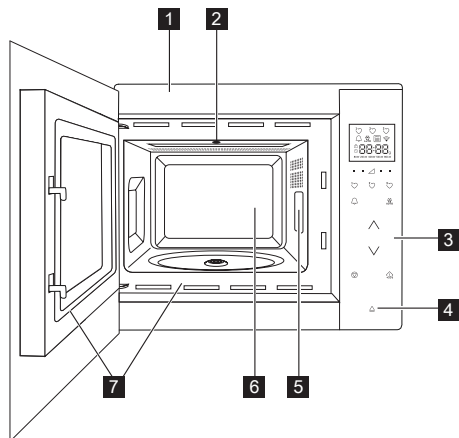
- Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

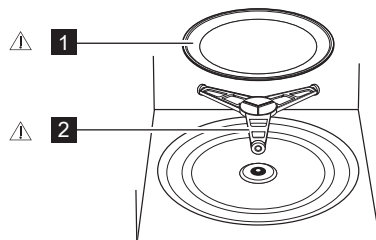
## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 El horno microondas



- 1** Marco frontal
- 2** Luz del horno
- 3** Panel de mandos
- 4** Tecla de puerta abierta
- 5** Tapa de la guía de ondas (no retirar)
- 6** Cavity del horno
- 7** Cierre de la puerta y marco de cierre

### 3.2 Accesorios



Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

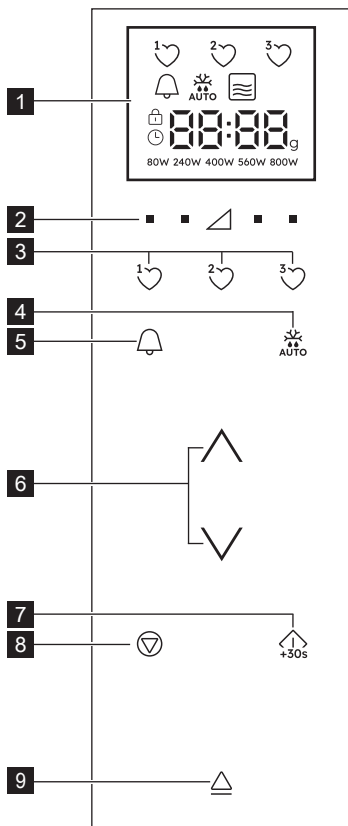
- 1** El plato giratorio
- 2** El soporte de rodillos
- Coloque el soporte del plato giratorio en el orificio de la parte inferior de la cavidad.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

**i** Cuando pida accesorios, sírvase indicar dos elementos a su distribuidor o al técnico autorizado de ELECTROLUX: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.

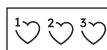
## ⚠ ¡ADVERTENCIA!

Este microondas no se debe utilizar sin estos componentes.

### 3.3 Panel de mandos



#### 1 Visualizador digital indicadores:



Favoritos



Avisador de cocina



Descongelación automática



Microondas



Parar/Cancelar



Bloqueo de seguridad infantil



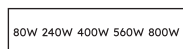
Ajustar reloj



Segmentos del visualizador



Peso



Niveles de potencia

#### 2 Teclas de nivel de potencia

#### 3 Teclas de favoritos

#### 4 Tecla de descongelación automática

#### 5 Tecla del avisador de cocina

#### 6 Teclas subir/bajar

#### 7 Tecla Iniciar/Confirmar Inicio rápido

#### 8 Tecla Parar

#### 9 Tecla de puerta abierta

## 4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

### 4.1 Enchufar

Cuando el horno se enchufa por primera vez, dispone de la opción de ajustar el reloj. El horno tiene un reloj de 24 horas.

1. El horno emitirá una señal audible y se encenderán todos los iconos del visualizador durante medio segundo. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "on" o "oFF".
- 2a. Para apagar el reloj, pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "oFF" y pulse la tecla **START**. El horno estará lista para utilizarse.



Si ha apagado el reloj y desea volver a encenderlo, pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces y siga el procedimiento 2b.

- 2b. Para encender el reloj, gire la perilla hasta que muestre "on" y pulse la tecla **START**.

**Ejemplo:** Para poner en hora el reloj a las 18:45 h.

1. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para ajustar la hora.
2. Pulse la tecla **START** para confirmar.
3. Gire la perilla para ajustar los minutos.

4. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para ajustar los minutos.

 Cuando el reloj está ajustado, mostrará la hora del día en la pantalla.

## 4.2 En espera (Modo de ahorro)

El horno entrará automáticamente en modo de espera si no se utiliza durante 5 minutos.

**Ejemplo:** Si el reloj no se ha ajustado:

La pantalla se apagará.

Para salir del modo de espera, abra la puerta, pulse cualquier tecla y gire la perilla.

**Ejemplo:** Si el reloj se ha ajustado:

Trascurridos 5 minutos, el tiempo se mostrará.

## 4.3 Ajuste del reloj una vez programado

Puede ajustar el reloj después de que se haya programado la hora.

**Ejemplo:** Para cambiar de las 18:45 a las 19:50.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.
2. Pulse la tecla **START**.
3. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "19"
4. Pulse la tecla **START**.
5. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "50".
6. Pulse la tecla **START**.

## 4.4 Para cancelar el reloj y programar el modo de espera (Modo de ahorro)

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.
2. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "oFF".
3. Pulse la tecla **START** para confirmar.

## 4.5 Bloqueo de seguridad infantil

El horno cuenta con una función de seguridad que impide que un niño utilice el horno de forma accidental. Una vez activado el bloqueo, no funcionará ninguna parte del microondas hasta que se desactive la función de bloqueo. El bloqueo solo se puede activar y desactivar cuando el horno no está en marcha.

**Ejemplo:** Para activar el bloqueo.

Mantenga pulsada la tecla **STOP** hasta que se encienda el símbolo del "bloqueo para niños".

**Ejemplo:** Para desactivar el bloqueo.

Mantenga pulsada la tecla **STOP** hasta que se apague el símbolo del "bloqueo para niños".

 Cuando el bloqueo para niños está activado, todas las teclas quedan desactivadas, excepto la tecla **STOP**.

## 4.6 Limpieza inicial



### ¡ADVERTENCIA!

Consulte la sección «Cuidado y limpieza».

- Retire todos los accesorios del microondas.
- Limpie bien la cavidad del horno con un paño suave humedecido.

# 5. FUNCIONAMIENTO

## 5.1 Cocción microondas

**Ejemplo:** Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 560 W.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**, a la derecha del triángulo, hasta que aparezca "560 W".
2. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**.

 En modo de cocción en microondas, puede ajustar el nivel de potencia del horno pulsando la tecla que se encuentra justo debajo del valor deseado.

Puede ajustar el nivel de potencia cuando el horno está en marcha, manteniendo pulsada la tecla **NIVEL DE POTENCIA** hasta que el nuevo nivel de potencia aparece resaltado en el visualizador. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

Si se selecciona 800 W, el tiempo máximo de microondas que se puede introducir es 15 minutos.

Si el horno funciona en cualquier modo durante 3 minutos o más, el ventilador

funcionará durante 2 minutos una vez finalice la cocción. Si abre la puerta, se detendrá; si cierra la puerta, volverá a ponerse en marcha hasta que transcurran los 2 minutos (incluido el tiempo que la puerta permanece abierta). Si el horno funciona durante menos de 3 minutos, el ventilador no se pondrá en marcha. Tras cocer, el plato giratorio seguirá

girando hasta que el recipiente de cocción vuelva a su posición inicial. La luz de la cavidad permanecerá encendida hasta que se complete la rotación o durante cinco segundos (lo que dure más tiempo). El horno emitirá un sonido cuando haya terminado. Si la puerta se abre durante este proceso, la rotación se detendrá.

## 5.2 Niveles de potencia

| Nivel de potencia     | Uso aconsejado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 W/ALTA            | Utilizado para cocción rápida o para recalentar, (p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc).                                                                                                                                                                                          |
| 560 W                 | Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes. |
| 400 W                 | Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, (por ejemplo platos de buey). Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.                                                                                                               |
| 240 W/DESCONG-ELACIÓN | Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.                                                                                                                               |
| 80 W                  | Para descongelación cuidadosa, (por ejemplo de dulces o pasteles de crema).                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 0 W                   | Para el avisador de reposo/cocina.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

W = WATT

## 5.3 Nivel de potencia reducida

| Modo de cocción     | Tiempo normal | Potencia reducida   |
|---------------------|---------------|---------------------|
| 800 W de microondas | 15 minutos    | 560 W de microondas |

## 5.4 Ajuste del tiempo de cocción durante la cocción

Puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción.

**Ejemplo:** Para añadir 2 minutos (120 segundos) con la tecla **START**.

1. Pulse la tecla **START** cuatro veces. El tiempo de cocción se incrementará en 120 segundos.

## 5.5 Uso de la tecla stop

Pulse la tecla **STOP** una vez para entrar en el modo de pausa.

Pulse de nuevo la tecla **STOP** para cancelar el tiempo de cocción.

## 5.6 Avisador de cocina

Para ajustar el avisador de cocina.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA**.
2. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**. El temporizador se pondrá en marcha automáticamente.



El tiempo se puede ampliar cuando el temporizador está en marcha, girando el botón o pulsando la tecla **START**. La función del temporizador solo se puede usar cuando el horno no está en marcha.

## 5.7 Inicio rápido

Puede empezar a cocinar directamente en 800 W/ALTA durante 30 segundos pulsando la tecla **START**.

 Para añadir más tiempo, pulse la tecla **START**.

## 5.8 Silencio

Para desactivar el sonido.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** 3 veces hasta que aparezca "Soun".
2. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "oFF".
3. Pulse la tecla **START**.

Para activar el sonido.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** 3 veces hasta que aparezca "Soun".
2. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "on".
3. Pulse la tecla **START**.

## 5.9 Pausa

Para hacer una pausa mientras el microondas está en marcha.

1. Pulse la tecla **STOP** o abra la puerta.
2. El horno hará una pausa durante 5 minutos como máximo.
3. Pulse **START** para continuar con la cocción.

## 5.10 Favoritos

El horno tiene 3 recetas favoritas.

- <sup>1</sup>♥ Ablandar mantequilla
- <sup>2</sup>♥ Fundir chocolate
- <sup>3</sup>♥ Pastel en taza

**Ejemplo:** Para ablandar la mantequilla.

1. Pulse la tecla **FAVOURITOS 1** una vez.
2. Pulse la tecla **SUBIR/BAJAR** para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.

 Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos. Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. Los niveles de potencia de las recetas favoritas predeterminadas no se pueden ajustar. Se pueden preparar los pasteles en taza del 1 al 4.

 **ADVERTENCIA!** El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el

chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.

Para sobrescribir las recetas favoritas con sus propias recetas.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA** para seleccionar la potencia.
2. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para introducir el tiempo.
3. Mantenga pulsada la tecla **FAVOURITOS** que desee programar hasta que escuche un solo sonido y se visualice la corazón de la receta favorita.

Para restablecer las recetas favoritas a los valores de fábrica.

1. Pulse la tecla **STOP**.
2. Mantenga pulsada las teclas **NIVEL DE POTENCIA** 400 W durante 3 segundos. El horno restablecerá las recetas favoritas a los valores de fábrica.

## 5.11 Descongelación automática

La función de descongelación automática calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos con arreglo al peso de los alimentos.

Puede elegir entre dos menús de descongelación automática.

1. Descongelación automática: carne/pescado/aves
2. Descongelación automática: pan

**Ejemplo:** Para descongelar 0,2 kg de filetes.

1. Seleccione el menú de descongelación automática pulsando la tecla **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** una vez.
2. Pulse la tecla **SUBIR/BAJAR** para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.

 Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos. Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. El ajuste de Hora/potencia no está disponible en el modo de descongelación automático.

# 6. TABLAS DE COCCIÓN

## 6.1 Favoritos

| Favoritos            | Cantidad     | Tecla                                                                               | Procedimiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ablandar mantequilla | 0,05-0,25 kg | 1  | • Ablandar mantequilla Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Fundir chocolate     | 0,1-0,2 kg   | 2  | • Fundir chocolate Rompa el chocolate en trocitos. Coloque el chocolate en un recipiente Pyrex. Remueva cuando escuche la señal audible. Remueva bien después de la cocción. <div> <b>ADVERTENCIA:</b> El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.</div> |
| Pastel en taza       | 1-4 tazas    | 3  | • Prepare el pastel siguiendo la receta. Coloque la taza hacia el borde de la plataforma giratoria. Espere 30 segundos una vez finalizada la cocción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 6.2 Recetas de pasteles en taza

| Pastel de limón glaseado en taza      |                                                                        |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Ingredientes para 1 taza:             |                                                                        |
| 2½ cucharadas (25 g) de harina normal |                                                                        |
| 2½ cucharadas (30 g) de azúcar glasé  |                                                                        |
| ¼ cucharadita de levadura en polvo    |                                                                        |
| 1½ cucharada (15 g) de aceite vegetal |                                                                        |
| 1 cucharadita de ralladura de limón   |                                                                        |
| 1                                     | huevo mediano                                                          |
| Cobertura:                            | 1 cucharada de zumo de limón mezclado con 2 cucharadas de azúcar glasé |

### Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.
5. Prepare el glaseado mezclando el zumo de limón con el azúcar glasé.
6. Una vez cocinado, saque el pastel de la taza, agujeree toda la parte superior con un pincho y, a continuación, vierta el glaseado sobre el pastel y espere 30 segundos.

| Pastel de sabroso chocolate en taza    |               |
|----------------------------------------|---------------|
| Ingredientes para 1 taza:              |               |
| 2½ cucharadas (25 g) de harina normal  |               |
| 2 cucharadas (12 g) de cacao en polvo  |               |
| 2½ cucharadas (30 g) de azúcar glasé   |               |
| ¼ cucharadita de levadura en polvo     |               |
| 1½ cucharadas (15 g) de aceite vegetal |               |
| ¼ cucharadita de extracto de vainilla  |               |
| 1                                      | huevo mediano |

### Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, el extracto de vainilla y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos. Decore con un poco de crema de chocolate. Sugerencia: Para hacer el Pastel de chocolate y naranja en taza, sustituya el extracto de vainilla por ½ cucharadita de extracto de naranja.

### Pastel de zanahoria en taza

Ingredientes para 1 taza:

2 cucharadas (20 g) de harina normal

2½ cucharadas (30 g) de azúcar moreno claro

¼ cucharadita de levadura en polvo

¼ cucharadita de canela en polvo

¼ cucharadita de nuez moscada en polvo

1 cucharadita de almendras trituradas

1½ cucharadas (15 g) de aceite de girasol

Ralladura de ½ naranja

30 g de zanahoria rallada

1 huevo mediano

Cobertura de crema: 15 g de mantequilla, ablandada  
40 g de azúcar en polvo  
40 g de queso cremoso entero  
½ cucharadita de zumo de naranja

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de naranja, la zanahoria rallada y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.
5. Prepare la cobertura mezclando la mantequilla, el azúcar en polvo, el queso cremoso y el zumo de naranja.

Después de la cocción, espere 30 segundos. Deje que el pastel se enfríe y luego añada la cobertura.

### Pastel crujiente de manzana en taza

Ingredientes para 1 taza:

2½ cucharadas (25 g) de harina normal

2 cucharadas (25 g) de azúcar moreno blanco

¼ cucharadita de levadura en polvo

¼ cucharadita de canela en polvo

1½ cucharadas (15 g) de aceite vegetal

1 huevo mediano

1½ cucharadas (30 g) de puré de manzana

Media galleta Digestive (7 g), triturada

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos (excepto la galleta) en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal y el huevo; mézclelos bien.
3. Vaya incorporando poco a poco el puré de manzana con una cuchara, de forma que vaya manchando la mezcla.
4. Termine colocando la galleta Digestive triturada.
5. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
6. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos. Termine colocando una bola de helado de vainilla.



**ADVERTENCIA!** El puré de manzana estará caliente.

| Pastel de ondas de frambuesa en taza   |                                        |
|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Ingredientes para 1 taza:              |                                        |
| 2½ cucharadas (25 g) de harina normal  |                                        |
| 2½ cucharadas (30 g) de azúcar glasé   |                                        |
| ¼ cucharadita de levadura en polvo     |                                        |
| 1½ cucharadas (15 g) de aceite vegetal |                                        |
| ½ cucharadita de extracto de vainilla  |                                        |
| 1                                      | huevo mediano                          |
| 1½ cucharadas                          | de mermelada de frambuesa sin semillas |

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, el extracto de vainilla y el huevo; mézclelos bien.
3. Vaya incorporando la mermelada con una cuchara, de forma que vaya manchando la mezcla.
4. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
5. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos. Decore con un poco de crema de vainilla.

| Taza de mantequilla de cacahuete en taza    |                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| Ingredientes para 1 taza:                   |                                          |
| 2½ cucharadas (25 g) de harina normal       |                                          |
| 2 cucharadas (25 g) de azúcar moreno blando |                                          |
| ¼ cucharadita de levadura en polvo          |                                          |
| 1½ cucharada (15 g) de aceite vegetal       |                                          |
| ¼ cucharadita de extracto de vainilla       |                                          |
| 2 cucharadas (30 g)                         | de mantequilla de cacahuete sin trocitos |
| 1                                           | huevo mediano                            |

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos. Termine colocando chocolate para untar. Sugerencia: Si quiere, puede utilizar mantequilla de cacahuete crujiente.

### 6.3 Descongelación automática

| Descongelación automática                                                                                                                                               | Cantidad   | Tecla                                                                                  | Procedimiento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne/pescado/aves (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas) | 0.2-0.8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio.</li> <li>• Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio.</li> <li>• Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada.</li> <li>• Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.</li> </ul> |
| <div>  No apropiado para aves enteras.         </div>                                |            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Pan                                                                                                                                                                     | 0.1-1.0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio.</li> <li>• Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas.</li> <li>• Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.</li> </ul>                                                                                                                              |

 Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase. Para alimentos que pesen más o menos que los pesos o las cantidades que se indican en la tabla, utilice el modo manual. La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.

6.4 Calentamiento de bebidas y alimentos

| Alimento/Bebida                                |         | Cantidad<br>-g/ml- | Potencia<br>Ajuste | Tiempo<br>-Min- | Procedimiento                                                                                           |
|------------------------------------------------|---------|--------------------|--------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche,                                         | 1 taza  | 150                | 800 W              | 1               | sin tapar                                                                                               |
| Agua,                                          | 1 taza  | 150                | 800 W              | 1-2             | sin tapar                                                                                               |
|                                                | 6 tazas | 900                | 800 W              | 10-12           | sin tapar                                                                                               |
|                                                | 1 tazón | 1000               | 800 W              | 11-13           | sin tapar                                                                                               |
| Platos únicos                                  |         | 400                | 800 W              | 3-6             | agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento   |
| Guisados/sopa                                  |         | 200                | 800 W              | 1-2             | tapar, remover después de calentar si es necesario                                                      |
| Verduras                                       |         | 500                | 800 W              | 4-5             | si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento |
| Carne, 1 tajada <sup>1)</sup>                  |         | 200                | 800 W              | 3-4             | esparcir un poco de salsa por encima, tapar                                                             |
| Filete de pescado <sup>1)</sup>                |         | 200                | 800 W              | 2-3             | tapar                                                                                                   |
| Tarta, 1 porción                               |         | 150                | 400 W              | ½               | colocar en un molde de tarta                                                                            |
| Comido para bebés, 1 tarro                     |         | 190                | 400 W              | 1               | pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura   |
| Derretir margarina o mantequilla <sup>1)</sup> |         | 50                 | 800 W              | ½               | tapar                                                                                                   |
| Chocolate fundido                              |         | 100                | 400 W              | 2-3             | remover de vez en cuando                                                                                |

<sup>1)</sup>temperatura refrigerada

6.5 Descongelación

| Alimento         | Cantidad<br>-g- | Potencia<br>Ajuste | Tiempo<br>-Min- | Procedimiento                                                                               | Tiempo de<br>reposo<br>-En minutos- |
|------------------|-----------------|--------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Goulash          | 500             | 240 W              | 8-12            | remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación                                  | 10-30                               |
| Tarta, 1 porción | 150             | 80 W               | 2-5             | colocar en un molde de tarta                                                                | 5                                   |
| Fruta            | 250             | 240 W              | 4-5             | esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación | 5                                   |

6.6 Cocción de alimentos congelados

| Alimento          | Cantidad<br>-g- | Potencia<br>Ajuste | Tiempo<br>-Min- | Procedimiento                           | Tiempo de<br>reposo<br>-En minutos- |
|-------------------|-----------------|--------------------|-----------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Filete de pescado | 300             | 800 W              | 10-12           | cubrir                                  | 10-30                               |
| Comida preparada  | 400             | 800 W              | 9-11            | cubrir, remover transcurridos 6 minutos | 5                                   |

6.7 Cocción

| Alimento             | Cantidad<br>-g- | Potencia<br>Ajuste | Tiempo<br>-Min- | Procedimiento                                                                 | Tiempo de<br>reposo<br>-En minutos- |
|----------------------|-----------------|--------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Brécol/<br>Guisantes | 500             | 800 W              | 9-11            | añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción | 10-30                               |

|                   |      |       |       |                                                                                                 |   |
|-------------------|------|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Colinabo          | 500  | 800 W | 10-12 | cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción | 5 |
| Asados            | 1000 | 800 W | 19-21 | sazone al gusto, coloque en un plato de flan llano, dé la vuelta a mitad de cocción             |   |
| Filete de pescado | 200  | 800 W | 3-4   | sazonar al gusto, colocar en una fuente, cubrir                                                 |   |

**i** Si el horno funciona en cualquier modo durante 3 minutos o más, el ventilador funcionará durante 2 minutos una vez finalice la cocción. Si abre la puerta, se detendrá; si cierra la puerta, volverá a ponerse en marcha hasta que transcurran los 2 minutos (incluido el tiempo que la puerta permanece abierta). Si el horno funciona durante menos de 3 minutos, el ventilador no se pondrá en marcha.

## 7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

### 7.1 Utensilios de cocina aptos para microondas

| Recipientes                                                     | Adecuados para microondas | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio            | ✓ / ✗                     | Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, siga las instrucciones atentamente. |
| Loza y cerámica                                                 | ✓ / ✗                     | La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Cristalería (p. ej. Pyrex®)                                     | ✓                         | Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Metal                                                           | ✗                         | No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida) | ✓                         | Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bolsas para congelar y asar                                     | ✓                         | Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.                                                                                                                       |
| Papel: platos, vasos y papel de cocina                          | ✓                         | Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Recipientes de paja y madera                                    | ✓                         | Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Papel reciclado y de periódico                                  | ✗                         | Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.                                                                                                                                                                                                                                                                             |

### 7.2 Cocción técnicas microondas

| Cocción técnicas microondas |                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composición                 | Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio. |
| Tamaño                      | Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.                                                                                                                                                                    |
| Temperatura                 | La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Haga un corte a los alimentos con relleno, (por ejemplo bollos rellenos de mermelada), para liberar el calor o el vapor.                     |
| Colocar                     | Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. (P. ej.: muslos de pollo.)                                                                                                                       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tapar                                                                                                                                                                                                                                                                         | Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.                                                                                                                                              |
| Perforar                                                                                                                                                                                                                                                                      | Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. (P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas.) |
|  <b>¡IMPORTANTE!</b> Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. (P. ej.: escalfados, fritos, cocidos). |                                                                                                                                                                                                                                       |
| Remover, dar la vuelta y volver colocar                                                                                                                                                                                                                                       | Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.                         |
| Reposar                                                                                                                                                                                                                                                                       | Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.                                                                                                              |
| Proteger                                                                                                                                                                                                                                                                      | Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. (P. ej.: muslos y alitas de un pollo.)                                                                                   |



Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor. Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor. Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse enrodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

## 8. ¿QUÉ HACER SI

| Síntoma                                                                       | Comprobaciones/consejos . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato microondas no funciona correctamente?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles.</li> <li>• No haya habido algún corte de energía.</li> <li>• Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.</li> </ul>                                                                                                                                     |
| El modo microondas no funciona?                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta esté bien cerrada.</li> <li>• El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios.</li> <li>• Se ha pulsado la tecla <b>START</b>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                |
| El plato giratorio no gira?                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor.</li> <li>• El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio.</li> <li>• Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire.</li> <li>• No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.</li> </ul> |
| El microondas no se apaga?                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aísle el aparato de la caja de fusibles.</li> <li>• Llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         |
| La iluminación interior no funciona?                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Llame a su técnico autorizado de ELECTROLUX. La luz interior solo puede ser cambiada por un técnico autorizado y cualificado de ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |
| Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o</li> <li>• Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o</li> <li>• Aumente el nivel de potencia.</li> </ul>                                                                                                           |
| La puerta no se abre debido a un corte de electricidad?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la puerta con cuidado tirando hacia fuera de la esquina inferior derecha del cristal de la puerta.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                  |

## 9. ESPECIFICACIONES

|                            |            |                                                        |
|----------------------------|------------|--------------------------------------------------------|
| Tensión de CA              |            | 220-240 V, 50 Hz, monofásico                           |
| Fusible/disyuntor de fase  |            | 10 A como mínimo                                       |
| Requisitos potencia de CA: | Microondas | 1.25 kW                                                |
| Potencia de salida:        | Microondas | 800 W (IEC 60705)                                      |
| Frecuencia microondas      |            | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupo 2/Clase B)               |
| Dimensiones exteriores:    | NMB6S171SB | 595 mm (An.) x 371 mm (Al.) x 312 mm (P)               |
| Cavity Dimensions          |            | 285 mm (An.) x 202 mm (Al.) x 298 mm (P) <sup>2)</sup> |
| Oven Capacity              |            | 17 litros <sup>2)</sup>                                |
| Turntable                  |            | ø 272 mm, vidrio                                       |
| Weight                     |            | un. 16.kg                                              |

- <sup>1)</sup> Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
- <sup>2)</sup> La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima. La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.

## 10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

### Información del producto sobre consumo de energía y tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consumo de energía en modo de espera con la pantalla encendida                                       | 0.8 W |
| Consumo de energía en modo de espera con la pantalla apagada                                         | 0.5 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 5 min |

## 11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Este producto contiene una fuente de luz con índice de eficiencia energética de clase F.

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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



Kasutamist puudutavaid nõuandeid, brošüüre, tõrkekõrvaldusjuhiseid, teeninduse- ja remonditeavet leiate veebilehelt [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



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



Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. OLULISED OHUTUSNÕUDED .....     | 38 |
| 2. PAIGALDAMINE .....              | 41 |
| 3. SEADME ÜLEVAADE .....           | 44 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....   | 45 |
| 5. KASUTAMINE .....                | 46 |
| 6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID ..... | 48 |
| 7. NÕUANDED .....                  | 52 |
| 8. MIDA TEHA, KUI .....            | 53 |
| 9. TEHNILISED ANDMED .....         | 53 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS .....           | 54 |
| 11. KESKKONNATEAVE .....           | 54 |

## 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 köögiroomides; 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 toidujäätmekihid pehme ja niiske lapi või käsna, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmekihid on eemaldatud. Ärge eemaldage lainepaneeli 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 lainepaneeli 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:

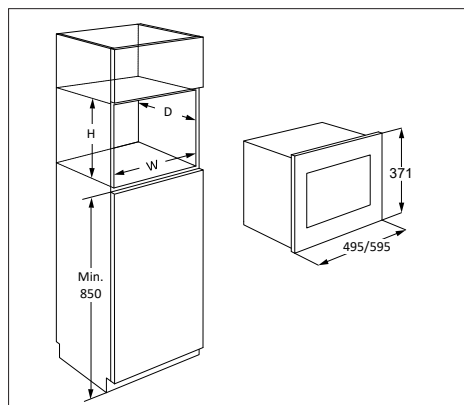
- Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi:

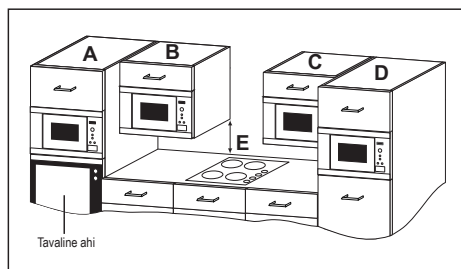
- Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

- **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 saab seada asendisse A, B, C või D:



| Asend | Niši suurus     |   |   |
|-------|-----------------|---|---|
|       | L               | S | K |
| A     | 562 x 550 x 360 |   |   |
| B+C   | 562 x 300 x 350 |   |   |
|       | 562 x 300 x 360 |   |   |
| D     | 562 x 500 x 350 |   |   |
|       | 562 x 500 x 360 |   |   |

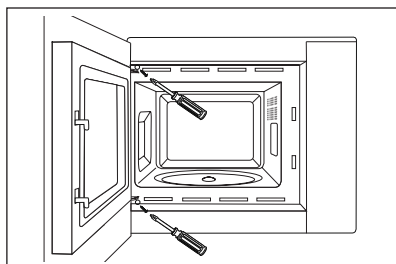
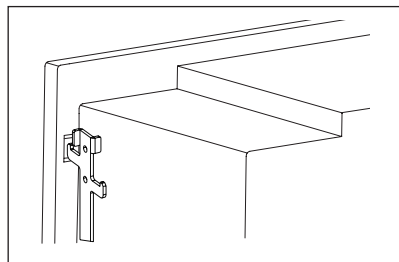
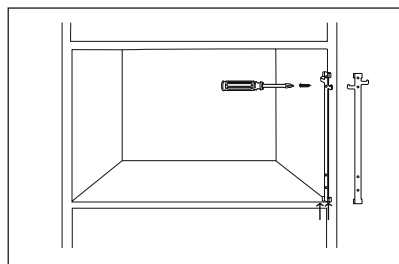
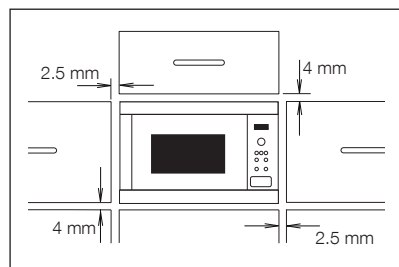
Mõõtmed (mm)

## 2.1 Seadme ohutu kasutus

Mikrolaineahju paigutamine asenditesse B või C:

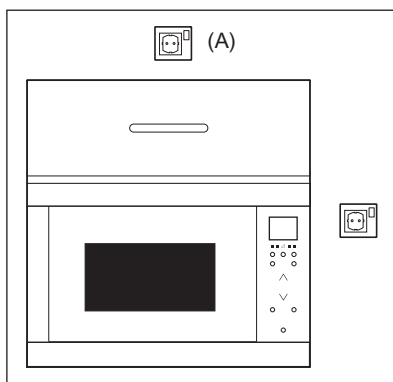
- Seinakapp peab tööalast olema vähemalt 500 mm kõrgusel (E) ega tohi olla paigaldatud otse pliidi kohale.
- Seadet on testitud ja see on heaks kiidetud kasutuseks ainult koos koduses majapidamises kasutatavate gaasi-, elektriinduktsioonipliididega.
- Pliidi ja mikrolaineahju vahele tuleks jätta piisavalt ruumi, et vältida mikrolaineahju, ümbritseva seinakapi ja lisatarvikute ülekuumenemist.
- Kui mikrolaineahi on töös, ärge kuumutage pliiti ilma pannideta.
- Kui pliit on sees, tuleks mikrolaineahjuga tegelemisel olla ettevaatlik.

## 2.2 Seadme paigaldus



1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Ahi on loodud mahtuma standardina 350 mm kõrgusesse seinakappi. 360 mm kõrgusesse seinakappi mahutamisel: Keerake lahti ja eemaldage ahju põhja alt 4 jalga. Pöörake tugijalgu 90 kraadi ja paigaldage uuesti nii, et pikk külg oleks ahju esiosa poole.
3. Kinnitage kinnituskonks vastavalt kaasas olevale juhendile köögikapi parempoolse küljele.
4. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kinnitage ahi kahe kaasas oleva kruviga vasakpoolse külje külge.
5. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 2.5 mm vahe (vt diagrammi).

## 2.3 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 ühefaasilise 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 ventilatsiooniaha ahju ülaosa tagapool.

## 2.4 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 ventilatsioonivadadesse. 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 pöördaluseta.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

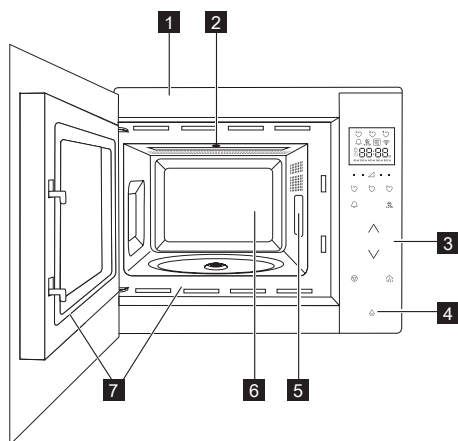
- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

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.

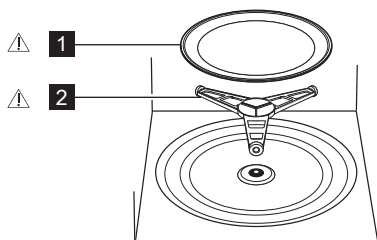
## 3. SEADME ÜLEVAADE

### 3.1 Mikrolaineahi



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

### 3.2 Lisaseadmed



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

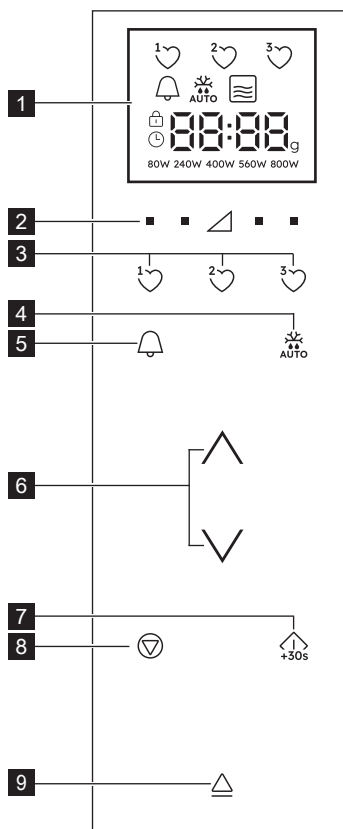
- 1** Pöördalus
- 2** Pöördaluse tugi
  - Asetage pöördaluse tugi ahjupõranda keskel asuvasse auku.
  - Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
  - Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

**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:

- Lemmikud
- Taimer
- Automaatsulatus



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal

80W 240W 400W 560W 800W

Võimsustasemed

- 2** Võimsustasemete nupud
- 3** Lemmikute nupud
- 4** Automaatsulatus nupp
- 5** Taimeri nupp
- 6** Üles/alla nupud
- 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. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees) või „oFF“ (väljas).
- 2a. Kella väljalülitamiseks vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „oFF“ (väljas) ja vajutage seejärel **START**-nuppu. 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 vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „on“ (sees) ja vajutage seejärel **START**-nuppu.

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

1. Muutke **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades tunde.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
3. Muutke **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades minuteid.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.



Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kella-aeg.

### 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. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „19“.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „50“.
6. Vajutage nuppu **START**.

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

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „oFF“ (väljas).
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 560 W.

- Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „560 W“.
- Sisestage **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades aeg.
- 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 **VÕIMSUSE** nuppu uus võimsustase on displeile kuvatud. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada.

Kui on valitud 800 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 uks protsessi käigus avada, pöörlemine seiskub.

### 5.2 Võimsustasemed

| Võimsuse seade | Soovitav kasutus                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 W/KÕRGE    | Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.                                                                                                                    |
| 560 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. |
| 400 W          | Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.                                                                                                 |
| 240 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.                                                        |
| 80 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 800 W | 15 minutit     | Mikrolained 560 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**.  
Valmistamisae 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. Sisestage **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades 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 800 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. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „OFF“ (väljas).
3. Vajutage nuppu **START**.

Heli sisselülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees).
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.

-  Või pehmendamine
-  Šokolaadi sulatamine
-  Topsikook

Näide: Või pehmendamine.

1. Vajutage üks kord nuppu **LEMMIK 1**.
2. Valige **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

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

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

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

1. Vajutage nuppu **VÕIMSUSE** ja valige vajalik võimsus.
2. Sisestage **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades aeg.
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** 400 W kolm sekundit. Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

## 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. Valige **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades kaal.  
3. Vajutage nuppu **START**.



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 pehmemdamine     | 0.05-0.25 kg | 1  | <ul style="list-style-type: none"><li>Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Šokolaadi sulatamine | 0.1-0.2 kg   | 2  | <ul style="list-style-type: none"><li>Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamiseel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.</li></ul> <div><b>HOIATUS:</b> Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.</div> |
| Topsikook            | 1-4 topsi    | 3  | <ul style="list-style-type: none"><li>Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### 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                           | keskmine muna                |
| 1½ spl                      | ilma seemneteta vaarikamoosi |

Valmistamine:

- Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
- Lisage taimõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
- Lisage lusikaga moosi, nii et segule tekivad triibud.
- Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
- 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                           | keskmine muna         |

Valmistamine:

- Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
- Lisage taimõli, vanilliekstrakt, pähklivõi ja muna. Segage läbi.
- Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
- 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. Pealiskihki 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                           | keskmine muna                                                 |
| Pealiskate:                 | 1 spl sidrunimahla, millesse on segatud 2 spl kristallsuhkrut |

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, sidrunikoor 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 praevardaga, piserdage pealiskate üle koogi ja laske seista 30 sekundit.

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

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades . 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<br>(Terve kala, kala-<br>lõigud, kalafileed,<br>kanakoivad,<br>kanarind, hakkliha,<br>lihalõigud, lihatükid,<br>kottetid, vorstid) | 0.2-0.8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud.</li> <li>• Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.</li> </ul> |
| <div>  Ei sobi terve linnu sulatamiseks. </div>                     |            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Leib                                                                                                                                                   | 0.1-1.0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.</li> </ul>                                                                                                                  |

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

6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

| Toit/jook                              | Kogus<br>-g/ml- | Võimsus<br>tase | Aeg<br>-min- | Meetod                                                                                                                    |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piim, 1 tass                           | 150             | 800 W           | 1            | ärge katke                                                                                                                |
| Vesi, 1 tass<br>6 tassi<br>1 nõu       | 150             | 800 W           | 1-2          | ärge katke                                                                                                                |
|                                        | 900             | 800 W           | 10-12        | ärge katke                                                                                                                |
|                                        | 1000            | 800 W           | 11-13        | ärge katke                                                                                                                |
| Üks taldrikutäis                       | 400             | 800 W           | 3-6          | piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal                                                  |
| Supp/hautis                            | 200             | 800 W           | 1-2          | katke kinni, segage pärast kuumutamist                                                                                    |
| Köögiviljad                            | 500             | 800 W           | 4-5          | vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal                                                    |
| Liha, 1 viil <sup>1)</sup>             | 200             | 800 W           | 3-4          | kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni                                                                              |
| Kalafilee <sup>1)</sup>                | 200             | 800 W           | 2-3          | katke kinni                                                                                                               |
| Kook, 1 tükk                           | 150             | 400 W           | ½            | pange madalasse küpsetusvormi                                                                                             |
| Beebitoit, 1 purk                      | 190             | 400 W           | 1            | kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri |
| Margarini/või sulatamine <sup>1)</sup> | 50              | 800 W           | ½            | katke kinni                                                                                                               |
| Šokolaadi sulatamine                   | 100             | 400 W           | 2-3          | segage aeg-ajalt                                                                                                          |

<sup>1)</sup>jahutatud kujul

6.5 Sulatamine

| Toit         | Kogus<br>-g- | Võimsus<br>tase | Võimsus<br>tase | Meetod                                               | Seisuaeg<br>-min- |
|--------------|--------------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------------|-------------------|
| Guljašš      | 500          | 240 W           | 8-12            | segage sulatamise vahepeal                           | 10-30             |
| Kook, 1 tükk | 150          | 80 W            | 2-5             | pange madalasse küpsetusvormi                        | 5                 |
| Puuviljad    | 250          | 240 W           | 4-5             | laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber | 5                 |

6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

| Toit                 | Kogus<br>-g- | Võimsus<br>tase | Võimsus<br>tase | Meetod                     | Seisuaeg<br>-min- |
|----------------------|--------------|-----------------|-----------------|----------------------------|-------------------|
| Kalafilee            | 300          | 800 W           | 10-12           | katke kinni                | 2                 |
| Ühe taldriku<br>eine | 400          | 800 W           | 9-11            | katke, segage 6 min pärast | 2                 |

6.7 Toiduvalmistamine

| Toit                      | Kogus<br>-g- | Võimsus<br>tase | Võimsus<br>tase | Meetod                                                                                     | Seisuaeg<br>-min- |
|---------------------------|--------------|-----------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Spargelkap-<br>sas/Herned | 500          | 800 W           | 9-11            | lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal                                    | -                 |
| Porgandid                 | 500          | 800 W           | 10-12           | lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal                | -                 |
| Röstimine                 | 1000         | 800 W           | 19-21           | maitsestage, asetage madalasse küpsetusvormi ja pöörake poole küpsetusaja möödumisel ümber | 10                |
| Kalafilee                 | 200          | 800 W           | 3-4             | 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                                  | Mikrolain-<br>eahjus<br>kasutamiseks<br>sobiv | Kommentaariid                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alumiiniumfoolium/<br>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<br>keraamika                  | ✓ / ✗                                         | Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.                                                                                                                                                        |
| Klaasnõud, nt<br>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<br>kiirtoidupakendid | ✓                                             | Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.                                                                                                                                                                                 |
| Külmutus-/<br>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,-tops<br>ja köögipaber       | ✓                                             | Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohu.                                                                                                                                                     |
| Vitstest ja puidust<br>nõud                | ✓                                             | Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohu.                                                                                                                                                                                     |
| Ümbertöödeldud<br>paber ja ajalehed        | ✗                                             | Need võivad sisaldada metalloosakesi, 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).                                                                  |
|                                               | <div>  <b>OLULINE!</b> Mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad). </div> |
| Segamine, keeramine ja<br>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?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad.</li> <li>Kas on esinenud voolukatkestusi.</li> <li>Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.</li> </ul>                                                                                    |
| Mikrolainerežiim ei tööta?                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kas uks on korralikult suletud.</li> <li>Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad.</li> <li>Vajutatud on nuppu <b>START</b>.</li> </ul>                                                                                                                         |
| Pöördalus ei pöörle?                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud.</li> <li>Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade.</li> <li>Ega toitu ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist.</li> <li>Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.</li> </ul> |
| Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ühendage seade kaitsmekarbis lahti.</li> <li>Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.</li> </ul>                                                                                                                                                    |
| Sisevalgustus ei tööta?                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindaja.</li> </ul>                                                                                               |
| Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg).</li> <li>Kui toitu on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või.</li> <li>Suurendage seadme võimsust.</li> </ul>                                                                                  |
| Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti?                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates.</li> </ul>                                                                                                                                                                        |

## 9. TEHNILISED ANDMED

|                                |                                                    |
|--------------------------------|----------------------------------------------------|
| Vahelduvvoolu liini ping       | 220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline                     |
| Jaotus süütenöör/võimsuslüliti | Minimaalne 10 A                                    |
| Nõutav vahelduvvoolupinge:     | Mikrolaine 1.25 kW                                 |
| Väljundpinge:                  | Mikrolaine 800 W (IEC 60705)                       |
| Mikrolaine sagedus             | 2450 MHz <sup>1)</sup> (II rühm / klassi B)        |
| Välismõõtmed:                  | NMB6S171SB 595 mm (L) x 371 mm (K) x 312 mm (S)    |
| Ava mõõtmed                    | 285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) <sup>2)</sup> |
| Ahju mahutavus                 | 17 liitrit <sup>2)</sup>                           |
| Pöördalus                      | ø 272 mm, klaas                                    |
| Kaal                           | umbes. 16.kg                                       |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> 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.

**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi notre appareil.**



Obtenez des conseils d'utilisation, des brochures, des informations sur le dépannage, l'entretien et la réparation sur [aeg.com/support](https://aeg.com/support)



Pour plus de recettes, d'astuces et d'informations sur le dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.



**Sous réserve de modifications.**

## SOMMAIRE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ ..... | 55 |
| 2. INSTALLATION .....                          | 59 |
| 3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL .....          | 62 |
| 4. AVANT LA MISE EN SERVICE .....              | 64 |
| 5. FONCTIONNEMENT .....                        | 65 |
| 6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON .....              | 67 |
| 7. ASTUCES ET CONSEILS .....                   | 72 |
| 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT .....   | 73 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....           | 73 |
| 10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE .....               | 74 |
| 11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES .....       | 74 |

## 1. ⚠️ **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ**

- **IMPORTANT ! AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.

- **ADVERTISSEMENT !** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- **ADVERTISSEMENT !** N'utilisez pas l'appareil sans le plateau tournant et son support. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.
- **ADVERTISSEMENT !** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.
- **ADVERTISSEMENT !** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
- Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas compatibles avec la cuisson au micro-ondes.
- Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
- Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.
- Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE.** Mettez le four hors tension, débranchez la

prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.

- Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.
- Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage (si présent) afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

## **1.1 Entretien et nettoyage**

Porte :

- Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtes, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Intérieur du four :

- Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon.

fon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du répartiteur d'ondes. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

#### Extérieur du four :

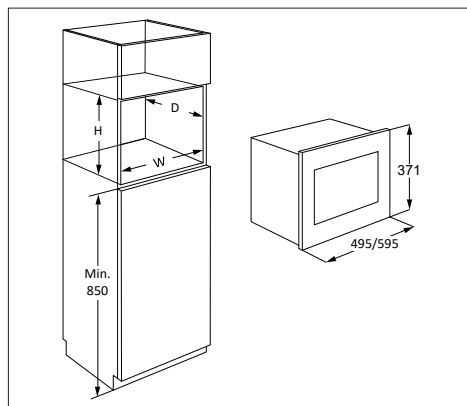
- Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.
- Bandeau de commande :
- Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Évitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

#### Plateau tournant et pied du plateau :

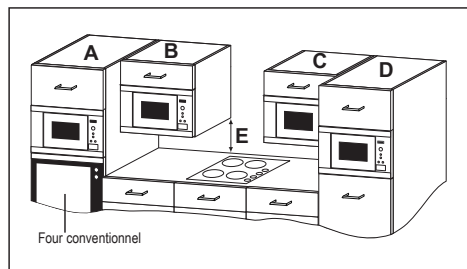
- Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.
- **IMPORTANT !** Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.
- Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil.

- **IMPORTANT !** L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.
- L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation.
- **ADVERTISSEMENT !** Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.
- **IMPORTANT !** N'utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

## 2. INSTALLATION



Si vous installez le four à micro-ondes en position A, B, C ou D :



| Position | Taille du logement |   |   |
|----------|--------------------|---|---|
|          | L                  | P | H |
| A        | 562 x 550 x 360    |   |   |
| B+C      | 562 x 300 x 350    |   |   |
| D        | 562 x 500 x 350    |   |   |

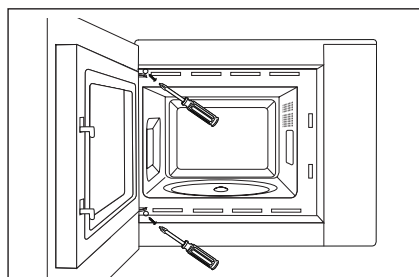
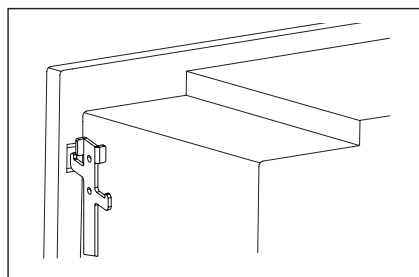
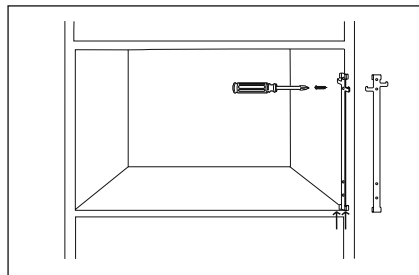
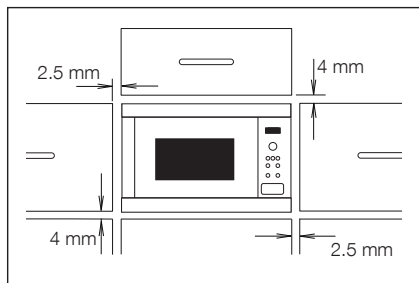
Mesures en mm

### 2.1 Sécurité d'utilisation

Si vous installez le four à micro-ondes en position B ou C :

- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit pas être installé directement au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.

## 2.2 Installation de l'appareil

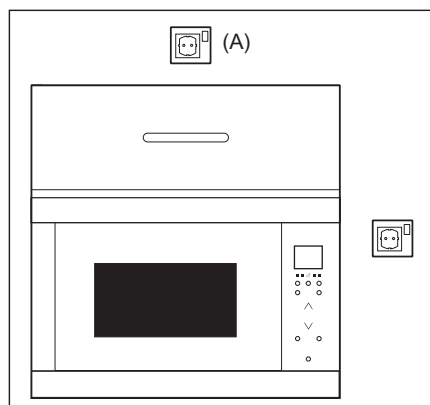


1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 350 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 360 mm de haut: - Dévissez

et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Faites pivoter les pieds de 90 degrés et remonter avec le long côté à l'avant du four.

3. Montez le crochet de fixation sur le côté droit de l'armoire de cuisine à l'aide de la notice fournie.
4. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être abaissé pour être mis en place. Fixer le four sur le côté gauche à l'aide des deux vis fournies.
5. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 2.5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

## 2.3 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.

- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

## 2.4 Conseil supplémentaire

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. En cas de déversement, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un

plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Évitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou

des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette

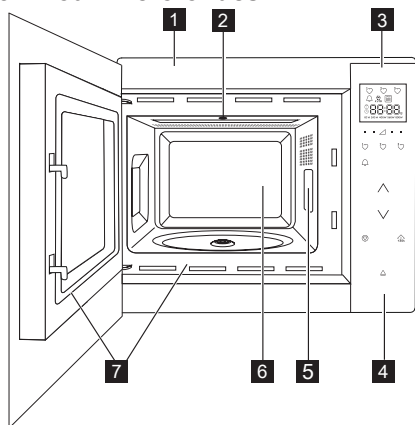
en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.

- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
- Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

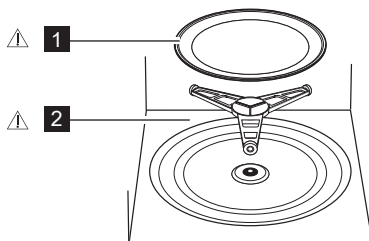
### 3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

#### 3.1 Four micro-ondes



- 1** Encadrement avant
- 2** Lampe du four
- 3** Bandeau de commande
- 4** Touche d'ouverture de porte

- 5** Cadre du répartiteur d'ondes (Ne pas enlever)
- 6** Cavité du four
- 7** Cadre d'ouverture de la porte



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1** Plateau tournant
- 2** Support d'entraînement
- Placez le support d'entraînement dans le trou sur la base de la cavité.

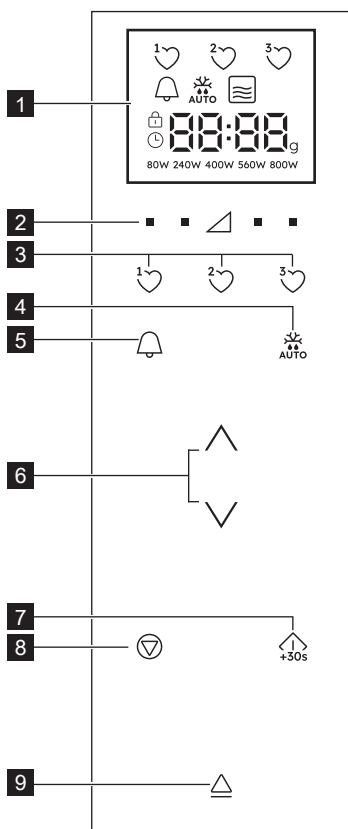
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

**i** Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service ELECTROLUX agréé.

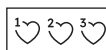
### ⚠ **ADVERTISSEMENT !!**

Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes sans ces pièces installées.

## 3.3 Bande de commande



## 1 Affichage numérique :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



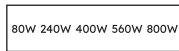
Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

## 2 Touches de niveau de puissance

## 3 Touches de favoris

## 4 Touche de décongélation automatique

## 5 Touche du minuteur de cuisine

## 6 Touches haut/bas

## 7 Démarrer/Confirmer/Touche de démarrage rapide

## 8 Touche d'arrêt

## 9 Touche d'ouverture de porte

## 4. AVANT LA MISE EN SERVICE

### 4.1 Branchement

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous pouvez régler l'horloge. Le four dispose d'une horloge de 24 heures.

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « on » ou « OFF » s'affiche.
- 2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche, puis pressez la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.

 Si vous avez désactivé l'horloge et souhaitez la réactiver, pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois et suivez 2b.

- 2b. Pour allumer l'horloge, appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « on » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**.

**Exemple :** Pour régler l'horloge sur 18h45.

1. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
3. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler les minutes
4. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

 Lorsque l'horloge est réglée, l'heure est affichée à l'écran.

### 4.2 Veille (Mode économie)

Le four entrera automatiquement en mode veille s'il n'est pas utilisé dans un délai de 5 minutes.

**Exemple :** Si l'horloge n'a pas été réglée : L'écran s'éteindra.

Pour quitter le mode veille ouvrez la porte, pressez n'importe quelle touche ou tournez le bouton.

**Exemple :** Si l'horloge a été réglée :

Après une période de 5 minutes, l'heure s'affiche.

### 4.3 Réglage de l'horloge lorsqu'elle a déjà été définie

Vous pouvez régler l'horloge même une fois l'heure définie.

**Exemple :** Pour changer de 18h45 à 19h50.

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur la touche **START**.
3. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
6. Appuyez sur la touche **START**.

### 4.4 Pour annuler l'horloge et régler la veille (Mode économie d'énergie)

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

### 4.5 Verrouillage de sécurité enfant

Le four possède un dispositif de sécurité qui empêche l'utilisation accidentelle du four par un enfant. Lorsque le verrou a été placé, aucune partie du four à micro-ondes ne fonctionnera tant que cette fonction n'a pas été désactivée. Activer ou désactiver le verrou n'est possible que lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

**Exemple :** Pour activer le verrou.

Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'allume.

**Exemple :** Pour désactiver le verrou.

Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'éteigne.

 Lorsque le verrouillage enfant est activé, toutes les touches à l'exception de la touche **STOP** sont désactivées.

4.6 Nettoyage initial



**ATTENTION !**  
Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »

- Retirez tous les accessoires du four à micro-ondes.
- Nettoyez soigneusement la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux et humide.

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

**Exemple :** Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 560 W » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**.



En mode de cuisson au micro-ondes, vous pouvez régler le niveau de puissance du four en appuyant sur la touche directement sous le paramètre souhaité.

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** et en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nouveau réglage de puissance soit en surbrillance sur l'écran. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des

aliments conduisant à leur inflammation.

Si vous sélectionnez 800 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

Après la cuisson, le plateau tournant continue de tourner jusqu'à ce que le récipient de cuisson revienne à sa position initiale. La lumière du four reste allumée jusqu'à la fin de la rotation, ou pendant 5 secondes (selon la durée de rotation). Le four émet un signal sonore une fois la rotation terminée. Si la porte est ouverte durant ce processus, la rotation s'arrête.

5.2 Niveaux de puissance

| Réglage de la puissance | Suggestions d'utilisation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 W/HAUT              | Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).                                                                                                                                                                                                                             |
| 560 W                   | Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits). |
| 400 W                   | Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.                                                                                                                                                                          |
| 240 W/ DECON- GÉLATION  | Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.                                                                                                                                                                                 |
| 80 W                    | Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 0 W                     | Minuterie autonome/de cuisine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

W = WATT

## 5.3 Niveau de puissance réduit

| Mode de cuisson   | Temps standard | Puissance réduite |
|-------------------|----------------|-------------------|
| Micro-ondes 800 W | 15 minutes     | Micro-ondes 560 W |

### 5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

**Exemple :** Pour ajouter 2 minutes (120 secondes) avec la touche **START**.

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois. La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

### 5.5 Utilisation de la touche STOP

Appuyez une fois sur la touche **STOP** pour passer en mode Pause.

Appuyez à nouveau sur la touche **STOP** pour annuler la durée de cuisson.

### 5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

 Vous pouvez prolonger cette durée lorsque le minuteur est en marche en tournant le bouton ou en appuyant sur la touche **START**. La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

### 5.7 Démarrage rapide

Vous pouvez directement commencer la cuisson 800 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

 Pour ajouter plus de temps, appuyez sur la touche **START**.

### 5.8 Muet

Pour couper le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour activer le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE**

**CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.

2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

### 5.9 Pause

Pour mettre le four à micro-ondes en pause en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte.
2. Le four sera en pause pendant jusqu'à 5 minutes.
3. Appuyez sur **START** pour poursuivre la cuisson.

### 5.10 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

<sup>1</sup>♥ Beurre ramolli

<sup>2</sup>♥ Chocolat fondu

<sup>3</sup>♥ Mug cake

**Exemple :** Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

 Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés. Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.

 **ADVERTISSEMENT !** Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** pour sélectionner la puissance.

- Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
- Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, cœur de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

- Appuyez sur la touche **STOP**.
- Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE 400 W** pendant 3 secondes. Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

### 5.11 Décongélation automatique

La décongélation automatique détermine le bon mode de cuisson et la durée de cuisson en fonction du poids de la nourriture.

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

- Décongélation automatique : Viande/ Poisson/Volaille
- Décongélation automatique : Pain

**Exemple :** Pour décongeler un steak de 0,2 kg.

- Sélectionnez le menu de décongélation automatique en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
- Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour sélectionner le poids.
- Appuyez sur la touche **START**.



Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Le réglage de durée/ puissance n'est pas disponible en mode de décongélation automatique.

## 6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

### 6.1 Favoris

| Favoris        | Quantité     | Touche | Procédure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------|--------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre ramolli | 0.05-0.25 kg | 1      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Chocolat fondu | 0.1-0.2 kg   | 2      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson.</li> </ul> <div> <b>AVERTISSEMENT :</b> Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.         </div> |
| Mug Cake       | 1-4 tasses   | 3      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |

## 6.2 Recettes de mug cake

| Mug cake au chocolat riche en cacao           |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| Ingrédients pour 1 tasse :                    |           |
| 2½ cuillères à soupe (25 g) de farine         |           |
| 2 cuillères à soupe (12 g) de poudre de cacao |           |
| 2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule  |           |
| ¼ cuillère à café de poudre à lever           |           |
| 1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale   |           |
| ¼ cuillère à café d'extrait de vanille        |           |
| 1                                             | œuf moyen |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.  
Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

Astuce : Pour faire un mug cake au chocolat orangé, remplacez l'extrait de vanille par ½ cuillère à café d'extrait d'orange.

| Mug cake au beurre d'arachide                           |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Ingrédients pour 1 tasse :                              |           |
| 2½ cuillères à soupe (25 g) de farine                   |           |
| 2 cuillères à soupe (30 g) de cassonade                 |           |
| ¼ cuillère à café de poudre à lever                     |           |
| 1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale             |           |
| ¼ cuillère à café d'extrait de vanille                  |           |
| 2 cuillères à soupe (30 g) de beurre d'arachide crémeux |           |
| 1                                                       | œuf moyen |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.  
Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

Astuce : Vous pouvez utiliser du beurre d'arachide croquant si vous le souhaitez.

### Mug cake à la carotte

Ingrédients pour 1 tasse :

|                                                 |  |
|-------------------------------------------------|--|
| 2 cuillères à soupe (20 g) de farine            |  |
| 2½ cuillères à soupe (30 g) de cassonade dorée  |  |
| ¼ cuillère à café de poudre à lever             |  |
| ¼ cuillère à café de cannelle moulue            |  |
| ¼ cuillère à café de muscade moulue             |  |
| 1 cuillère à soupe d'amandes moulues            |  |
| 1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile de tournesol |  |
| 1 zeste de ½ orange                             |  |
| 30 g de carotte râpée                           |  |
| 1 œuf moyen                                     |  |

Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli  
40 g de sucre glace  
40 g de fromage à la crème riche en matière grasse  
½ cuillère à café de jus d'orange

Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile de tournesol, le zeste d'orange, la carotte râpée et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Préparez la garniture en mélangeant le beurre, le sucre glace, le fromage à la crème et le jus d'orange ensemble.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

### Mug cake crumble à la pomme

Ingrédients pour 1 tasse :

|                                             |  |
|---------------------------------------------|--|
| 2½ cuillères à soupe (25 g) de farine       |  |
| 2 cuillères à soupe (30 g) de cassonade     |  |
| ¼ cuillère à café de poudre à lever         |  |
| ¼ cuillère à café de cannelle moulue        |  |
| 1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale |  |
| 1 œuf moyen                                 |  |
| 1½ cuillère à soupe (30 g) de compote       |  |
| Un demi-biscuit, écrasé (7 g)               |  |

Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus.
5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
6. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Placez une boule de glace à la vanille sur le dessus.



**AVERTISSEMENT !** La compote sera chaude.

| Mug cake ondulé à la framboise               |                                       |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ingrédients pour 1 tasse :                   |                                       |
| 2½ cuillères à soupe (25 g) de farine        |                                       |
| 2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule |                                       |
| ¼ cuillère à café                            | de poudre à lever                     |
| 1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale  |                                       |
| ½ cuillère à café                            | d'extrait de vanille                  |
| 1                                            | œuf moyen                             |
| 1½ cuillère à soupe                          | de confiture de framboise sans pépins |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez la confiture avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
5. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Décorez avec un tourbillon de crème au beurre à la vanille.

| Mug cake à la bruine de citron               |                                                                              |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Ingrédients pour 1 tasse :                   |                                                                              |
| 2½ cuillères à soupe (25 g) de farine        |                                                                              |
| 2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule |                                                                              |
| ¼ cuillère à café                            | de poudre à lever                                                            |
| 1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale  |                                                                              |
| 1 cuillère à café                            | de zeste de citron                                                           |
| 1                                            | œuf moyen                                                                    |
| Garniture :                                  | 1 cuillère à café de jus de citron mélangé à<br>2 cuillères de sucre semoule |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, le zeste de citron et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Créez la garniture en bruine en mélangeant le jus de citron avec le sucre semoule.
6. Après cuisson, détachez le gâteau, percez le dessus partout avec une brochette, puis versez la garniture en bruine sur le gâteau et laissez reposer 30 secondes.

### 6.3 Décongélation automatique

| Décongélation automatique                                                                                                                                                       | Quantité   | Touche                                                                                      | Procédure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande/poisson/volaile (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses) | 0.2-0.8 kg |  AUTO x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant.</li> <li>• Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium.</li> <li>• Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation.</li> <li>• Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.</li> </ul> |
| <div>  Ne convient pas à une volaille entière. </div>                                        |            |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pain                                                                                                                                                                            | 0.1-1.0 kg |  AUTO x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant.</li> <li>• Quand le signal sonore retentit, retourner, redispser et enlever les tranches décongelées.</li> <li>• Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>                                                                                                                                  |



Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient. Pour le pesage de la nourriture à des quantités/poids différents de ceux du tableau, utilisez le fonctionnement manuel. La température finale varie selon la température initiale des aliments. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche. Congelez la viande hachée en tranches fines.

### 6.4 Rechauffage de boissons et de mets

| Boissons/mets                                           |           | Quant<br>-g/ml- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|-----------|-----------------|---------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait,                                                   | 1 tasse   | 150             | 800 W               | 1              | ne pas couvrir                                                                                                        |
| Eau,                                                    | 1 tasse   | 150             | 800 W               | 1-2            | ne pas couvrir                                                                                                        |
|                                                         | 6 tasses  | 900             | 800 W               | 10-12          | ne pas couvrir                                                                                                        |
|                                                         | 1 terrine | 1000            | 800 W               | 11-13          | ne pas couvrir                                                                                                        |
| Une assiette-repas                                      |           | 400             | 800 W               | 3-6            | asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage                                                           |
| Potée/Consommé                                          |           | 200             | 800 W               | 1-2            | au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage                                                     |
| Légumes                                                 |           | 500             | 800 W               | 4-5            | au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage                                                     |
| Viande, 1 Tranche <sup>1)</sup>                         |           | 200             | 800 W               | 3-4            | tartinier d'un peu de sauce, couvrir                                                                                  |
| Filet de Poisson <sup>1)</sup>                          |           | 200             | 800 W               | 2-3            | couvrir                                                                                                               |
| Gâteau, 1 portion                                       |           | 150             | 400 W               | ½              | poser dans un plat à gratin                                                                                           |
| Aliments pour bébés 1 pot                               |           | 190             | 400 W               | 1              | transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température |
| Faire fondre de la margarine ou du beurre <sup>1)</sup> |           | 50              | 800 W               | ½              | couvrir                                                                                                               |
| Chocolat à fondre                                       |           | 100             | 400 W               | 2-3            | mélanger de temps en temps                                                                                            |

<sup>1)</sup>température du réfrigérateur

### 6.5 Décongélation d'aliments

| Aliments          | Quant<br>-g- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation                             | Repos<br>-Min- |
|-------------------|--------------|---------------------|----------------|-----------------------------------------------------|----------------|
| Goulash           | 500          | 240 W               | 8-12           | mélanger à mi-décongélation                         | 10-30          |
| Gâteau, 1 portion | 150          | 80 W                | 2-5            | poser dans un plat à gratin                         | 5              |
| Fruit             | 250          | 240 W               | 4-5            | répartir uniformément, retourner à mi-décongélation | 5              |

### 6.6 Cuisson de surgelés

| Aliments           | Quant<br>-g- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation                | Repos<br>-Min- |
|--------------------|--------------|---------------------|----------------|----------------------------------------|----------------|
| Filet de poisson   | 300          | 800 W               | 10-12          | couvrir                                | 2              |
| Une assiette-repas | 400          | 800 W               | 9-11           | couvrir, mélanger au bout de 6 minutes | 2              |

### 6.7 Cuisson

| Aliments     | Quant<br>-g- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation                                                                                    | Repos<br>-Min- |
|--------------|--------------|---------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Brocoli/Pois | 500          | 800 W               | 9-11           | ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson                                 | -              |
| Carottes     | 500          | 800 W               | 10-12          | coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson | -              |
| Rôtis        | 1000         | 800 W               | 19-21          | assaisonnez à votre goût, placez dans un moule à tarte peu profond et retournez en milieu de cuisson       | 10             |

|                  |     |       |     |                                                    |   |
|------------------|-----|-------|-----|----------------------------------------------------|---|
| Filet de poisson | 200 | 800 W | 3-4 | assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir | 2 |
|------------------|-----|-------|-----|----------------------------------------------------|---|

**i** Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

## 7. ASTUCES ET CONSEILS

### 7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

| Plats                                                                           | Transparent aux micro-ondes | Remarques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Film aluminium/<br>barquettes en aluminium                                      | ✓ / ✗                       | Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation. |
| Porcelaine et<br>céramique                                                      | ✓ / ✗                       | Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.                                                                                                                                                                                                                              |
| Plats en verre<br>(p. ex. Pyrex®)                                               | ✓                           | Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Métal                                                                           | ✗                           | L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Récipient en<br>plastique/polystyrène<br>(contenants de<br>restauration rapide) | ✓                           | Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sacs de congélation/<br>brunisseurs                                             | ✓                           | Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).                                                                                                                                                   |
| Assiettes, gobelets<br>essuie-tout en papier                                    | ✓                           | Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Récipients en paille ou<br>en bois                                              | ✓                           | Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Papier recyclé journaux                                                         | ✗                           | Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et journaux de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

| Cuisson aux micro-ondes  |                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition              | Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe. |
| Taille                   | La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.                                                                                                                              |
| Température              | La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.                             |
| Disposez les<br>aliments | Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).                                                                                                              |
| Recouvrez                | Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Percez                                                                                                                                                                                                                                                            | Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). |
|  <b>IMPORTANT !</b> il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs). |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Remuez, tournez et redispensez les aliments                                                                                                                                                                                                                       | Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.                                                 |
| Laissez reposer                                                                                                                                                                                                                                                   | Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.                                                                                                                       |
| Protégez                                                                                                                                                                                                                                                          | Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).                                                                                                            |

 Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

## 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

| Symptôme                                                                  | Vérifiez/conseil . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté.</li> <li>Qu'il n'y a pas de coupure de courant.</li> <li>Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.</li> </ul>                                                                                                              |
| Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Que la porte est bien fermée.</li> <li>Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres.</li> <li>La touche <b>START</b> a été utilisée.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| Le plateau tournant ne fonctionne pas ?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement.</li> <li>Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant.</li> <li>Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner.</li> <li>Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.</li> </ul> |
| Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Isoler l'appareil de la boîte à fusibles.</li> <li>Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                    |
| L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.</li> </ul>                                                                                                                                                              |
| Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou</li> <li>Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou</li> <li>Réglez à une puissance de cuisson supérieure.</li> </ul>                                                                   |
| La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                   |                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| Tension d'alimentation            | 220-240 V, 50 Hz, monophasé                |
| Fusible/disjoncteur de protection | Minimum 10 A                               |
| Consommation électrique :         | Micro-ondes 1.25 kW                        |
| Puissance :                       | Micro-ondes 800 W (IEC 60705)              |
| Fréquence des micro-ondes         | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Groupe 2/Classe B) |

|                          |            |                                                    |
|--------------------------|------------|----------------------------------------------------|
| Dimensions extérieures : | NMB6S171SB | 595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (P)               |
| Dimensions intérieures   |            | 285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) <sup>2)</sup> |
| Capacité                 |            | 17 litres <sup>2)</sup>                            |
| Plateau tournant         |            | ø 272 mm, verre                                    |
| Poids                    |            | env. 16 kg                                         |

- <sup>1)</sup> Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- <sup>2)</sup> La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

## 10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

**Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable.**

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consommation d'énergie en veille avec écran allumé                                                            | 0.8 W |
| Consommation d'énergie en veille avec écran éteint                                                            | 0.5 W |
| Temps maximum nécessaire pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse consommation applicable | 5 min |

## 11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F.

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.



Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



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



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



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



**Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.**

## SADRŽAJ

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE .....            | 75 |
| 2. UGRADNJA.....                           | 79 |
| 3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE .....          | 81 |
| 4. PRIJE PRVE UPORABE .....                | 82 |
| 5. RAD .....                               | 83 |
| 6. VODIČ ZA KUHANJE.....                   | 86 |
| 7. NATUKNICE I SAVJETI .....               | 90 |
| 8. ŠTO UČINITI AKO.....                    | 91 |
| 9. TEHNIČKI PODACI.....                    | 91 |
| 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST .....          | 92 |
| 11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA..... | 92 |

## 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 uporabu.
- **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:

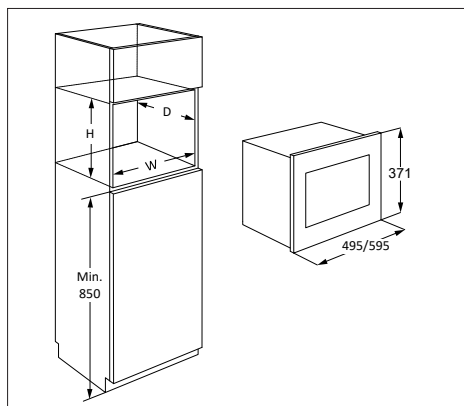
- Otvorite vrata prije čišćenja da biste prekinuli rad upravljačke ploče. Pažljivo čistite upravljačku ploču. Pomoću krpe koja

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.

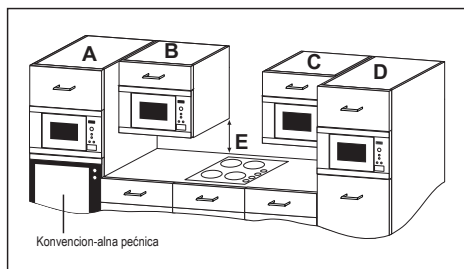
Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:

- 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, B, C ili D:



| Položaj | Dimenzije otvora |       |   |
|---------|------------------|-------|---|
|         | Š                | D     | V |
| A       | 562 x 550        | x 360 |   |
| B+C     | 562 x 300        | x 350 |   |
|         | 562 x 300        | x 360 |   |
| D       | 562 x 500        | x 350 |   |
|         | 562 x 500        | x 360 |   |

Mjere u (mm)

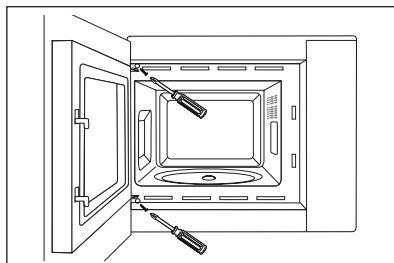
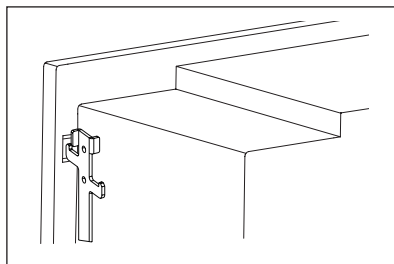
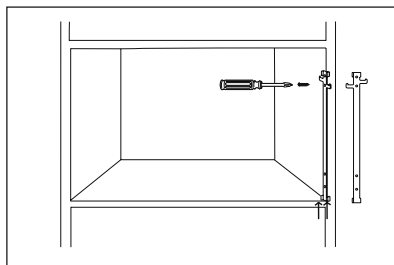
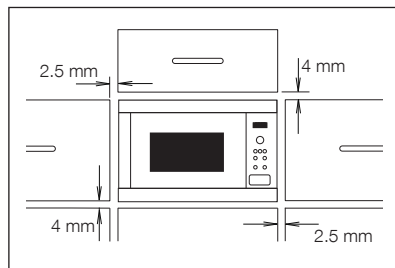
### 2.1 Sigurna uporaba pećnice

Ako pećnicu postavljate u položaj B ili C:

- Kuhinjski ormarić mora biti najmanje 500 mm (E) iznad radne ploče i ne smije biti postavljen izravno iznad ploče za kuhanje.
- Pećnica je provjerena i odobrena za uporabu samo blizu plinskih, električnih i indukcijskih ploča.
- Omogućite dovoljan prostor između ploče za kuhanje i mikrovalne pećnice radi sprječavanja pregrijavanja pećnice, okolnog kuhinjskog ormarića i dodatne opreme.

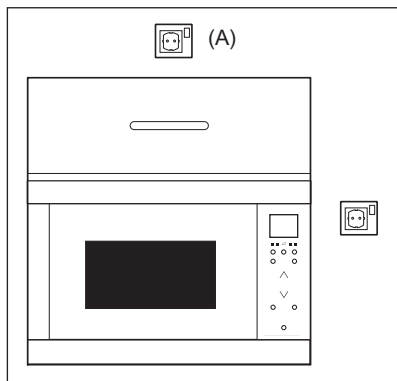
- Tijekom rada pećnice ploču za kuhanje uključite samo ako na nju stavite posuđe za kuhanje.
- Pripazite kada prilazite mikrovalnoj pećnici dok je uključena ploča za kuhanje.

### 2.2 Ugradnja mikrovalne pećnice



1. Uklonite čitavo pakiranje i pažljivo provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje.
2. Ova je pećnica standardno izrađena za postavljanje u 350 mm visoki kuhinjski ormarić. Pri postavljanju u 360 mm visoki ormarić: Uklonite 4 nožice s dna pećnice. Okrenite nožice uređaja za 90 stupnjeva i postavite ih tako da je duža strana okrenuta prema prednjoj strani pećnice.
3. Postavite kukicu za pričvršćivanje na desnu stranu kuhinjskog ormarića uz pomoć priloženih uputa.
4. Uređaj polako postavite u kuhinjski ormar bez primjene sile. Uređaj je potrebno podići na pričvrstne kuke, a zatim spustiti na mjesto. Pričvrstite pećnicu na lijevoj strani pomoću dva priložena vijka.
5. Pobrinite se da je pećnica stabilna te da nije nagnuta. Pobrinite se da postoji razmak od 2.5 mm između vrata gornjeg ormarića i vrha okvira pećnice (pogledajte prikaz).

## 2.3 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 spriječile 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 ugravanju pećnice u visoki kuhinjski ormarić, NE gnječite kabel za napajanje.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije položen na vrućim ili ostrim površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

## 2.4 Dodatni savjeti

Ne upotrebljavajte mikrovalnu pećnicu da biste zagrijavali ulje za duboko prženje. Nećete biti u stanju kontrolirati temperaturu te bi ulje mogla zahvatiti vatru. 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.

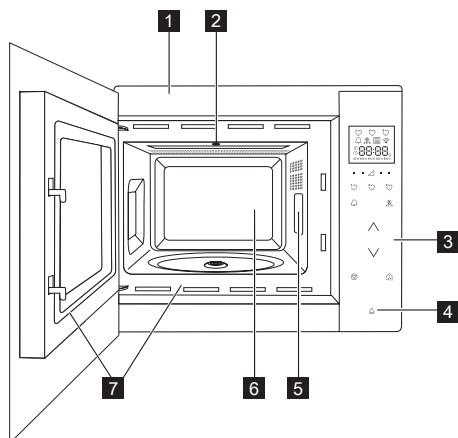
Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama. Ta uobičajena pojava ne ukazuje na propuštanje ili bilo kakav kvar na mikrovalnoj pećnici.

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 osvjetljenje u kućanstvu.

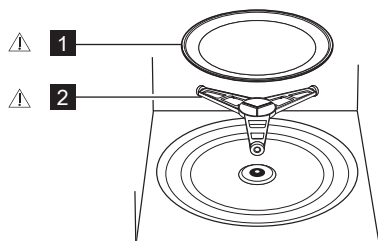
## 3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

### 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** Brtve vrata i brtvene površine

### 3.2 Dodatna oprema



Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

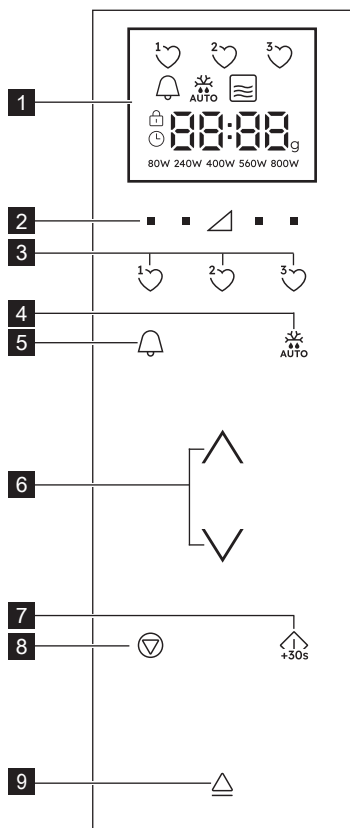
- 1** Okretni pladanj
- 2** Nosač okretnog pladnja
  - Nosa okretnog pladnja u zatvorenom pakiranju stavite u unutarnji prostor pećnice.
  - Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
  - Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuda ili posuda s ruba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

- 2 Gumbi za razinu snage
- 3 Gumbi za omiljene stavke
- 4 Gumb za automatsko odmrzavanje
- 5 Gumb za kuhinjski sat
- 6 Tipke gore/dolje
- 7 Gumb za pokretanje/potvrdu/brzi 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. Pritisnite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "on" (uključeno) ili "oFF" (isključeno).
- 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. Da biste uključili sat, pritisnite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "on", a zatim pritisnite gumb **START**.

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

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

4. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

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

## 4.2 Stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

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

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

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

## 4.3 Podešavanje sata kad je već postavljen

Sat možete podesiti i nakon njegovog postavljanja.

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

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritisnite gumb **START**.
3. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "19".
4. Pritisnite gumb **START**.
5. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "50".
6. Pritisnite gumb **START**.

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

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

## 4.5 Blokada za djecu

Pećnica je opremljena sigurnosnom značajkom koja sprječava 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 560 W.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže "560 W".
2. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

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

ispod tražene postavke.

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

Ako ste odabrali 800 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                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 W/VISOKA       | Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd.                                                                                                                                                             |
| 560 W              | Za duže kuhanje guste hrane kao što su pečenke, mesne štruce i servirani obroci, te osjetljivih jela kao što je umak od sira ili biskviti. Kod ove smanjene postavke umak neće prekipjeti i hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubnim dijelovima. |
| 400 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.                                                                                               |
| 240 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.                                                                                                           |
| 80 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 800 W | 15 minuta          | Mikrovalna 560 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. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.

**i** 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 800 W/VISOKA s trajanjem od 30 sekundi pritiskom na gumb **START**.

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

## 5.8 Prigušen zvuk

Isključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** dok se ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

Uključivanje zvučnih signala.

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

## 5.9 Pauziranje

Pauziranje rada mikrovalne pećnice.

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

## 5.10 Omiljene stavke

Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

- 1♥ Omekšavanje maslaca
- 2♥ Topljenje čokolade
- 3♥ Kolač u šalici

**Primjer:** Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.



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



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

Presnimavanje omiljenih stavki vašim vlastitim receptima.

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

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

1. Pritisnite gumb **STOP**.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite gumb **RAZINA SNAGE 400 W**. Omiljene stavke resetirat će se na tvorničke postavke.

## 5.11 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. Pritišćite gumb **GORE/DOLJE** za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.



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

## 6. VODIČ ZA KUHANJE

### 6.1 Omiljene stavke

| Omiljene stavke     | Težina       | Gumb                                                                                | Postupak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Omekšavanje maslaca | 0.05-0.25 kg | 1  | <ul style="list-style-type: none"><li>Stavite maslac u vatrostalnu posudu. Dobro promiješajte nakon kuhanja.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Topljenje čokolade  | 0.1-0.2 kg   | 2  | <ul style="list-style-type: none"><li>Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja.</li></ul> <div> <b>UPOZORENJE!</b> Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.</div> |
| Kolač u šalici      | 1-4 šalice   | 3  | <ul style="list-style-type: none"><li>Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### 6.2 Recepti za kolač u šalici

| Kolač u šalici 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<br>pomiješanog s 2 žlice šećera u prahu |

Metoda:

- Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte biljno ulje, naribanu koru od limuna i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete 3 . Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
- Glazuru napravite miješanjem soka od limuna i šećera u prahu.
- 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:

- Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
  - Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
  - Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
  - Na kolač posipajte drobljeni keks.
  - Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
  - Kuhajte tako da pritisnete 3 . 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 . 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 žličice       | praška za pecivo              |
| 1½ žlice (15 g) | biljnog ulja                  |
| ¼ žličice       | ekstrakta od vanilije         |
| 2 žlice (30 g)  | glatkog maslaca od kikirikija |
| 1               | srednje veliko jaje           |

Metoda:

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

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Poslužite uz namaz od čokolade.

Savjet: Upotrijebite hrskavi maslac od kikirikija ako ga volite.

| 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<br>(Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice) | 0.2-0.8 kg |  AUTO x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja.</li> <li>• Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta.</li> <li>• Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja.</li> <li>• Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove.</li> </ul> |
| <div>  Nije prikladno za cijelu perad.         </div>            |            |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kruh                                                                                                                                                | 0.1-1.0 kg |  AUTO x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju.</li> <li>• Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške.</li> <li>• Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja.</li> </ul>                                                                                               |

 Unesite samo težinu hrane. Nemojte uračunati težinu posude. Težine/količine vezane uz vaganje hrane navedene su u tablici. Potrebno napraviti ručno. Konačna se temperatura mjerja 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<br>-g/ml- | Snaga<br>razina | Vrijeme<br>-min- | Način                                                                                                              |
|-----------------------------------------------|--------------------|-----------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mlijeko, 1 šalica                             | 150                | 800 W           | 1                | ne pokrivajte                                                                                                      |
| Voda, 1 šalica<br>6 šalica<br>1 posuda        | 150                | 800 W           | 1-2              | ne pokrivajte                                                                                                      |
|                                               | 900                | 800 W           | 10-12            | ne pokrivajte                                                                                                      |
|                                               | 1000               | 800 W           | 11-13            | ne pokrivajte                                                                                                      |
| Jedan servirani obrok                         | 400                | 800 W           | 3-6              | pospite malo vode po umaku, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo                               |
| Juha/varivo                                   | 200                | 800 W           | 1-2              | pokrijte, promiješajte nakon zagrijavanja                                                                          |
| Povrće                                        | 500                | 800 W           | 4-5              | prema potrebi dodajte malo vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo                          |
| Meso, 1 ploška <sup>1)</sup>                  | 200                | 800 W           | 3-4              | prelijte tankim slojem umaka i pokrijte                                                                            |
| Riblji file <sup>1)</sup>                     | 200                | 800 W           | 2-3              | pokrijte                                                                                                           |
| Kolač, 1 kriška                               | 150                | 400 W           | ½                | stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche                                                              |
| Hrana za bebe, 1 teglica                      | 190                | 400 W           | 1                | prebacite u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, nakon zagrijavanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu |
| Topljenje margarina ili maslaca <sup>1)</sup> | 50                 | 800 W           | ½                | pokrijte                                                                                                           |
| Topljenje čokolade                            | 100                | 400 W           | 2-3              | povremeno promiješajte                                                                                             |

<sup>1)</sup> ohlađeno

## 6.5 Odmrzavanje

| Hrana           | Količina<br>-g- | Snaga<br>razina | Vrijeme<br>-min- | Način                                                                  | Vrijeme<br>stajanja<br>-min- |
|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Gulaš           | 500             | 240 W           | 8-12             | promiješajte lagano dok je jelo napola odmrznuto                       | 10-30                        |
| Kolač, 1 kriška | 150             | 80 W            | 2-5              | stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche                  | 5                            |
| Voće,           | 250             | 240 W           | 4-5              | ravnomjerno ih rasporedite, lagano ih okrećite dok su napola odmrznuti | 5                            |

## 6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

| Hrana                 | Količina<br>-g- | Snaga<br>razina | Vrijeme<br>-min- | Način                              | Vrijeme<br>stajanja<br>-min- |
|-----------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Riblji file           | 300             | 800 W           | 10-12            | pokrijte                           | 2                            |
| Jedan servirani obrok | 400             | 800 W           | 9-11             | pokrijte, promiješajte nakon 6 min | 2                            |

## 6.7 Kuhanje

| Hrana              | Količina<br>-g- | Snaga<br>razina | Vrijeme<br>-min- | Način                                                                                               | Vrijeme<br>stajanja<br>-min- |
|--------------------|-----------------|-----------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Brokule/<br>Grašak | 500             | 800 W           | 9-11             | dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano                       | -                            |
| Mrkve              | 500             | 800 W           | 10-12            | narežite na kolutiće, dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano | -                            |

|             |      |       |       |                                                                                             |    |
|-------------|------|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pečenje     | 1000 | 800 W | 19-21 | začinite po ukusu, stavite u plitki okrugli kalup, okrenite na drugu stranu na pola kuhanja | 10 |
| Ribljí file | 200  | 800 W | 3-4   | začinite po ukusu, stavite u posudu za quínche, 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/<br>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,<br>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,<br>primjerice posude za<br>brzu hranu | ✓                        | Budite oprezni jer se neke posude mogu iskriviti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.                                                                                                                                                                                                    |
| Vrećice za<br>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.                                                                                             |
| Papirnatí tanjuri, čaše i<br>kuhinjski papir             | ✓                        | Upotrijebite ih isključivo za zagrijavanje ili upijanje masnoće. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.                                                                                                                                                                                       |
| Slamnatí i drveno<br>posuđe                              | ✓                        | Upotrijebite ih uz strogi nadzor jer pregrijavanje ovih materijala može uzrokovati vatru.                                                                                                                                                                                                                      |
| Reciklirani i novinski<br>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).                                                                                                                |
| Pokriavanje                             | Upotrijebite prozračan plastični omot za mikrovalnu pećnicu ili prikladan poklopac.                                                                                                           |
| Ubadanje                                | Hranu s ljuskom, kožom ili ovitkom probodite na više mjesta prije kuhanja ili podgrijavanja jer nakupljena para može uzrokovati rasprsnuće (primjerice krumpir, riba, piletina ili kobasice). |



**VAŽNO!** jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhaní 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 kopicama za mikrovalnu pećnicu te vrećice za kuhanje otvarajte podalje od lica i ruku da biste izbjegli opekline uzrokovane parom. Nemojte stajati preblizu pri otvaranju vrata pećnice da biste izbjegli opekline uslijed vruće pare. Nakon zagrijavanja narežite punjenu pečenu hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

## 8. ŠTO UČINITI AKO

| Problem                                                                | Provjerite . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrovalna pećnica ne radi ispravno?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Osigurači u kutiji s osiguračima rade.</li> <li>Nije došlo do prekida napajanja.</li> <li>Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru.</li> </ul>                                                                                                  |
| Način rada mikrovalovima ne funkcionira?                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vrata nisu ispravno zatvorena.</li> <li>Brtve vrata i njihove površine su čiste.</li> <li>Pritisnuli ste gumb <b>START</b>.</li> </ul>                                                                                                                                            |
| Okretni pladanj ne radi?                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon.</li> <li>Posude za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja.</li> <li>Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje.</li> <li>Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja.</li> </ul> |
| Mikrovalna se pećnica ne može isključiti?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima.</li> <li>Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                            |
| Ne radi unutarnje osvjetljenje?                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                   |
| Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili,</li> <li>Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili,</li> <li>Odaberite više postavke snage.</li> </ul>                                                                  |
| Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje?                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata.</li> </ul>                                                                                                                                                                            |

## 9. TEHNIČKI PODACI

|                                                 |                                                    |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| AC mrežni napon                                 | 220-240 V, 50 Hz, jedna faza                       |
| Distribucija linije osigurač/prekidača          | Minimalno 10 A                                     |
| Potrebna je snaga izmjenične struje:Mikrovalovi | 1.25 kW                                            |
| Izlazna snaga:                                  | Mikrovalovi 800 W (IEC 60705)                      |
| Frekvencija mikrovalova                         | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/klase B)         |
| Vanjske dimenzije:                              | NMB6S171SB 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (D)    |
| Dimenzije odjeljka za kuhanje                   | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Zapremina pećnice                               | 17 litara <sup>2)</sup>                            |

|                 |                  |
|-----------------|------------------|
| Okretni pladanj | ø 272 mm, staklo |
| Težina          | otpr. 16 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.

**Witamy w AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



Uzyskaj porady dotyczące użytkowania, broszury oraz informacje dotyczące rozwiązywania problemów, serwisu i napraw na stronie [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Aby uzyskać więcej przepisów kulinarnych, wskazówek i informacji dotyczących rozwiązywania problemów, pobierz aplikację **My AEG Kitchen**.



**Może ulec zmianie bez powiadomienia.**

## SPIS TREŚCI

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| 1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ..... | 93  |
| 2. MONTAŻ .....                                    | 97  |
| 3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA .....                       | 99  |
| 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA .....            | 100 |
| 5. OBSŁUGA .....                                   | 101 |
| 6. TABELLE GOTOWANIA .....                         | 104 |
| 7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI .....                   | 109 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....                   | 110 |
| 9. DANE TECHNICZNE .....                           | 111 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA .....                 | 111 |
| 11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA .....  | 111 |

### 1. **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.
- **WAŻNE!** Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: należy przeczytać je uważnie i zachować do użytku w przyszłości.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj urządzenia bez talerza obrotowego ani jego wspornika. Nie należy używać pustego urządzenia.

- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.
- Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.
- Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchence mikrofalowej jest zabronione.
- Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.
- Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi**. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.

- W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.

## 1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:

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

Wnętrze kuchenki:

- W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Obudowa kuchenki:

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

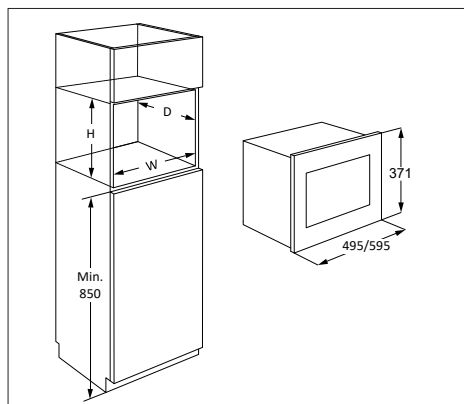
### Panel sterowania:

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

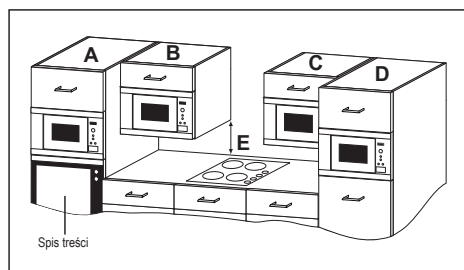
### Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej:

- Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.
- **WAŻNE!** Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniechanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.
- Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.
- **WAŻNE!** Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.
- Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.
- Nie wolno umieszczać urządzenia wewnątrz szafki.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- **OSTRZEŻENIE!** Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia.
- **WAŻNE!** Do czyszczenia jakiejkolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

## 2. MONTAŻ



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



| Pozycja | Wymiary wewnętrzne szer. głęb. wys. |
|---------|-------------------------------------|
| A       | 562 x 550 x 360                     |
| B+C     | 562 x 300 x 350<br>562 x 300 x 360  |
| D       | 562 x 500 x 350<br>562 x 500 x 360  |

Wymiary w mm

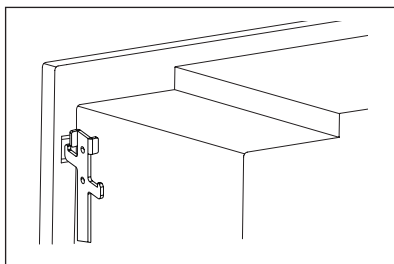
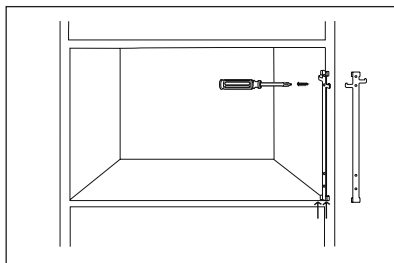
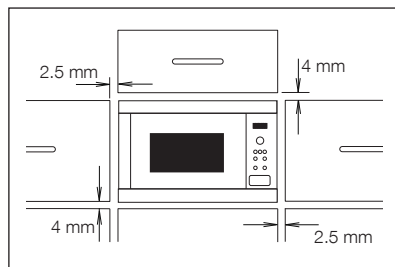
### 2.1 Bezpieczne korzystanie z urządzenia

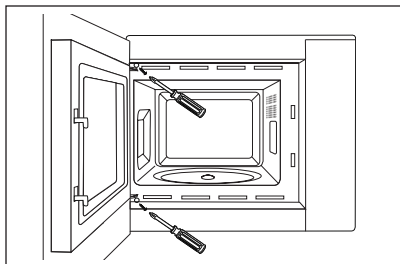
W razie montażu kuchenki w pozycji B lub C :

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

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

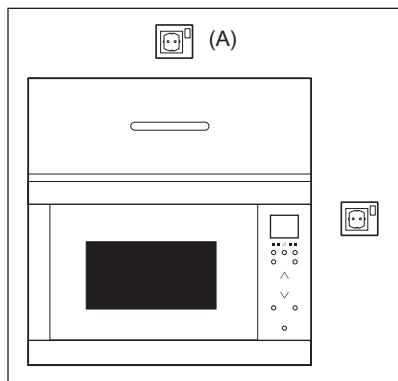
### 2.2 Montaż urządzenia





1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Kuchenka jest przeznaczona do montażu w standardowej szafce o wysokości 350 mm. W razie montażu w szafce o wysokości 360 mm: Odkręć i zdejmij 4 nożyki na dole kuchenki. Obróć nożyki o 90 stopni i dopasuj wzdłuż długiej krawędzi frontu kuchenki.
3. Zamontuj zaczep mocujący z prawej strony szafki kuchennej zgodnie z dostarczoną instrukcją.
4. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. Zamocuj kuchenkę z lewej strony przy pomocy dwóch wkrętów dostarczonych w zestawie.
5. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 2.5 mm (patrz rysunek).

## 2.3 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej

można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.

- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 10 A.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przysięść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

## 2.4 Dodatkowe wskazówki

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

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

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W

przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

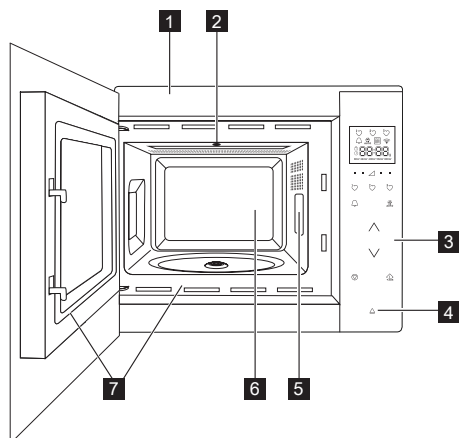
- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

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

Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

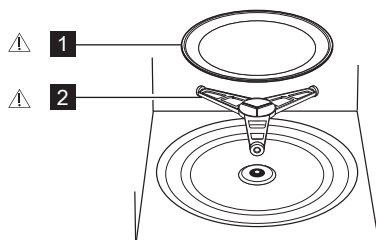
## 3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

### 3.1 Kuchenka mikrofalowa



- 1 Płyta czołowa
- 2 Oświetlenie kuchenki
- 3 Panel sterowania
- 4 Przycisk otwierania drzwi
- 5 Osłona generatora mikrofal (nie usuwać)
- 6 Wnętrze kuchenki
- 7 Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające

### 3.2 Akcesoria



Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

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

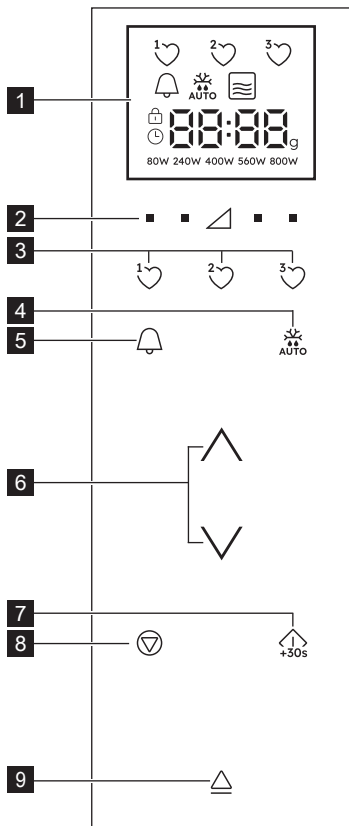
**i** Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.



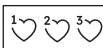
## OSTRZEŻENIE!

Nie wolno włączać kuchenki bez tych elementów.

### 3.3 Panel sterowania



#### 1 Wskaźniki na wyświetlaczu



Ulubione



Timer kuchenny



Automatyczne rozmrażanie



Mikrofone



Zatrzymaj/anuluj



Zabezpieczenie przed dziećmi



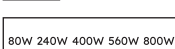
Ustaw zegar



Elementy wyświetlacza



Masa



Poziomy mocy

#### 2 Przyciski poziomów mocy

#### 3 Przyciski ulubionych dań

#### 4 Przycisk automatycznego rozmrażania

#### 5 Timer kuchenny

#### 6 Przyciski Góra/Dół

#### 7 Przycisk Start/Zatwierdź/Przycisk Szybki start

#### 8 Przycisk Stop

#### 9 Przycisk otwierania drzwi

## 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

### 4.1 Podłączenie

Przy pierwszym włączeniu kuchenki istnieje możliwość ustawienia zegara. Kuchenka wyposażona jest w 24-godzinny zegar.

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "on" lub "off".
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ** dopóki nie pojawi się "off",

a następnie naciśnij przycisk **START**.  
Kuchenka jest gotowa do pracy.



Jeśli zegar został wyłączony i chcesz go ponownie włączyć, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY** i przejdź do punktu 2b.

- 2b. Żeby włączyć zegar, naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ** dopóki nie pojawi się "on", a następnie naciśnij przycisk **START**.

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

1. Naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.
3. Naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**, ustaw wskazanie minut.
4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.



Jeśli zegar jest ustawiony, jego bieżące wskazanie będzie widoczne na wyświetlaczu.

## 4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

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

**Przykład:** Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:

Wyświetlacz się wyłączy. Żeby wyjść z trybu czuwania, otwórz drzwiczki, naciśnij dowolny przycisk lub obróć pokrętkę.

**Przykład:** Jeśli zegar został już ustawiony: Po upływie 5 minut wskazanie zegara będzie widoczne.

## 4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

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

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "19".
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "50".
6. Naciśnij przycisk **START**.

## 4.4 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

## 4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

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

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



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

## 4.6 Początkowe oczyszczenie



### OSTRZEŻENIE!

Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja

- Wyjmij wszystkie akcesoria z kuchenki mikrofalowej.
- Ostrożnie oczyść komorę operacyjną wilgotną miękką ściereczką.

# 5. OBSŁUGA

## 5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

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

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie "560 W".
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.

3. Naciśnij przycisk **START**.



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

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nowe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 800 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 15 minut.

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia

gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w położeniu początkowym. Oświetlenie kuchenki będzie pozostawało włączone do póki obrót się nie zakończy lub przez 5 sekund (w zależności od tego, co będzie trwało dłużej). Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie tego procesu, obroty zostaną zatrzymane.

## 5.2 Poziomy mocy

| Ustawienie mocy            | Zalecane użycie                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 W/<br>WYSOKA           | Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszkii, gorące napoje, warzywa, ryba itp).                                                                                                                                                          |
| 560 W                      | Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopci. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach. |
| 400 W                      | Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.                                                                                |
| 240 W/<br>ROZMRAŻ-<br>ANIE | W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.                                                                                 |
| 80 W                       | Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).                                                                                                                                                                                                        |
| 0 W                        | Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.                                                                                                                                                                                                                                       |

W = WATT

## 5.3 Obniżony poziom mocy

| Tryb gotowania  | Standardowy czas | Obniżony poziom mocy |
|-----------------|------------------|----------------------|
| Mikrofałe 800 W | 15 minut         | Mikrofałe 560 W      |

## 5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

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

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

## 5.5 Korzystanie z przycisku STOP

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

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

## 5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.



Podczas pracy timera można wydłużyć czas, naciskając przycisk **START**. Funkcja timera jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

## 5.7 Szybki start

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



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

## 5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "on".
3. Naciśnij przycisk **START**.

## 5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

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

## 5.10 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

- <sup>1</sup>♥ Zmiękczenie masła
- <sup>2</sup>♥ Topienie czekolady
- <sup>3</sup>♥ Ciasto w kubku

**Przykład:** Zmiękczenie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.



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



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

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żadaną moc.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol serce.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

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

## 5.11 Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania automatycznie dobiera właściwy tryb i czas gotowania na podstawie masy potrawy. Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

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

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

1. Wybierz menu programów automatycznego rozmrażania, naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.

2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.

3. Naciśnij przycisk **START**.



Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania

lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Ustawienia czasu/mocy są niedostępne w trybie automatycznego rozmrażania.

## 6. TABELE GOTOWANIA

### 6.1 Ulubione

| Ulubione           | Ciężar       | Przycisk | Procedura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------|--------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zmiękczenie masła  | 0.05-0.25 kg | 1        | <ul style="list-style-type: none"><li>Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Topienie czekolady | 0.1-0.2 kg   | 2        | <ul style="list-style-type: none"><li>Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.</li></ul> <div> <b>OSTRZEŻENIE:</b> Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.</div> |
| Ciasto w kubku     | 1-4 kubki    | 3        | <ul style="list-style-type: none"><li>Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 6.2 Przepisy na ciasto w kubku

### Ciasto z masłem orzechowym w kubku

Składniki na 1 kubek:

|                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 2½ łyżki stołowej (25 g) | zwykłej mąki                |
| 2 łyżki (30 g)           | drobnego cukru brązowego    |
| ¼ łyżeczki               | proszku do pieczenia        |
| 1½ łyżki (15 g)          | oleju roślinnego            |
| ¼ łyżeczki               | aromatu waniliowego         |
| 2 łyżki (30 g)           | gładkiego masła orzechowego |
| 1                        | średnie jajko               |

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

### Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym

Składniki na 1 kubek:

|                          |                                                                      |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 2½ łyżki stołowej (25 g) | zwykłej mąki                                                         |
| 2½ łyżki stołowej (30 g) | drobnego cukru do wypieków                                           |
| ¼ łyżeczki               | proszku do pieczenia                                                 |
| 1½ łyżki (15 g)          | oleju roślinnego                                                     |
| 1 łyżeczka               | startej skórki cytrynowej                                            |
| 1                        | średnie jajko                                                        |
| Poncz:                   | 1 łyżka soku z cytryny<br>zmieszana z 2 łyżkami cukru<br>do wypieków |

Postępowanie:

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

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

#### Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.



**OSTRZEŻENIE:** Mus jabłkowy będzie gorący.

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

#### Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.

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

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Udekoruj masłem czekoladowym.

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

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

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Udekoruj masłem waniliowym.

## 6.3 Automatyczne rozmrażanie

| Automatyczne rozmrażanie                                                                                                           | Ciężar     | Przycisk                                                                               | Procedura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mięso/ryba/drób (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurze, piersi kurze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski) | 0.2-0.8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej.</li> <li>• Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową.</li> <li>• Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> <li>• Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.</li> </ul> |
|  Nieodpowiednie dla całego kurczaka.            |            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Chleb                                                                                                                              | 0.1-1.0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej.</li> <li>• Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki.</li> <li>• Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> </ul>                                                           |



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

## 6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

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

<sup>1)</sup> zamrożone

## 6.5 Rozmrażanie

| Potrawa           | Ilość<br>-g- | Ustawienie<br>mocy | Czas<br>-min- | Metoda                                                | Czas pozosta-<br>wienia<br>-min- |
|-------------------|--------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Gulasz            | 500          | 240 W              | 8-12          | wymieszać w połowie rozmrażania                       | 10-30                            |
| Ciasto, 1 kawałek | 150          | 80 W               | 2-5           | umieścić w naczyniu do tarty                          | 5                                |
| Owoce             | 250          | 240 W              | 4-5           | rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania | 5                                |

## 6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

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

## 6.7 Gotowanie

| Potrawa         | Ilość<br>-g- | Ustawienie<br>mocy | Czas<br>-min- | Metoda                                                                                       | Czas pozosta-<br>wienia<br>-min- |
|-----------------|--------------|--------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Brokuły/Groszek | 500          | 800 W              | 9-11          | dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania                      | -                                |
| Marchewka       | 500          | 800 W              | 10-12         | pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania | -                                |

|             |      |       |       |                                                                                      |    |
|-------------|------|-------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pieczeń     | 1000 | 800 W | 19-21 | doprawić do smaku, ułożyć w płytkiej formie do pieczenia, w połowie procesu odwrócić | 10 |
| Filet rybny | 200  | 800 W | 3-4   | doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć                            | 2  |



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

## 7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

### 7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

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

### 7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

| Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej |                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skład                                              | Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar. |
| Wielkość                                           | W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.                                                                                                             |
| Temperatura potraw                                 | Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.                                |
| Rozmieszczenie                                     | Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia.                                                                                            |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Przykrycie                             | Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Przekłuwanie                           | Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski).<br><div> <b>WAŻNE!</b> Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.</div> |
| Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia | W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pozostawienie                          | Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Ochrona                                | Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofały, (np. udka i skrzydełka kurczaka).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

## 9. DANE TECHNICZNE

|                                        |            |                                                               |
|----------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------|
| Napięcie przemienne                    |            | 220-240 V, 50 Hz, jednofazowe                                 |
| Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik |            | Minimalny 10 A                                                |
| Pobór mocy:                            | Mikrofale  | 1.25 kW                                                       |
| Moc wyjściowa:                         | Mikrofale  | 800 W (IEC 60705)                                             |
| Częstotliwość mikrofal                 |            | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / Klasa B)                    |
| Wymiary zewnętrzne:                    | NMB6S171SB | 595 mm (szer.) x 371 mm (wys.) x 312 mm (głęb.)               |
| Wymiary wnętrza                        |            | 285 mm (szer.) x 202 mm (wys.) x 298 mm (głęb.) <sup>2)</sup> |
| Pojemność kuchenki                     |            | 17 litrów <sup>2)</sup>                                       |
| Podstawa obrotowa                      |            | ø 272 mm, szkło                                               |
| Masa                                   |            | ok. 16 kg                                                     |

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

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### Informacje o urządzeniu dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pobór mocy w trybie czuwania przy włączonym wyświetlaczu                                     | 0.8 W   |
| Pobór mocy w trybie czuwania przy wyłączonym wyświetlaczu                                    | 0.5 W   |
| Maksymalny czas potrzebny urządzeniu na automatyczne przejście do trybu niskiego poboru mocy | 5 minut |

## 11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła o klasie efektywności energetycznej F.

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

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



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

# DemoMode ON/OFF

