

|           |                      |                          |     |
|-----------|----------------------|--------------------------|-----|
| <b>RU</b> | Свч-печь             | Руководство Пользователя | 2   |
| <b>PL</b> | Kuchenka Mikrofalowa | Instrukcja Obsługi       | 32  |
| <b>LV</b> | Mikrovilņu Krāsns    | Lietotāja Rokasgrāmata   | 59  |
| <b>SK</b> | Mikrovlnná Rúra      | Návod Na Obsluhu         | 86  |
| <b>ET</b> | Mikrolaineahi        | Kasutusjuhend            | 113 |



# СОДЕРЖАНИЕ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....   | 3  |
| 2. СХЕМА УСТРОЙСТВА .....            | 10 |
| 3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....           | 11 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....  | 11 |
| 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ .....      | 14 |
| 6. ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ.....             | 19 |
| 7. УХОД И ОЧИСТКА.....               | 26 |
| 8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ .....            | 27 |
| 9. УСТАНОВКА .....                   | 28 |
| 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ..... | 30 |
| 11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....   | 30 |

## ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Спасибо за выбор этого продукта компании Electrolux. Мы создали его, чтобы вы долгие годы могли пользоваться безупречно работающей техникой на базе новых технологий, которые упрощают жизнь, снабжая функциями, которых может не оказаться в обычных устройствах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы извлечь из него максимум пользы.

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



### **ВНИМАНИЕ!**

**ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:  
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И  
СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К  
НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

Если нагреваемая пища начинает дымиться, **НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ**. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару. Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей. Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию. Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.

## 1.1 Травмоопасность



### **ВНИМАНИЕ!**

Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает.

Перед использованием убедитесь в следующем:

- а) Дверца должна правильно закрываться без перекосов и изгибов.
- б) Петли и защелки безопасности на дверце не должны быть сломаны или разболтаны.
- в) Печати на дверце и уплотняемые поверхности не должны быть повреждены.
- г) Убедитесь в том, что в духовке или на дверце нет выбоин.
- д) Убедитесь в том, что шнур питания и вилка не повреждены.

Никогда не регулируйте, не чините и не пытайтесь модифицировать саму печь. Для некомпетентных лиц опасно выполнять любые действия по обслуживанию или ремонту, которые требуют снятия крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии.

Не позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях.

Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Не пытайтесь самостоятельно заменить

лампу печи и не разрешайте заменять ее тем, кто не уполномочен на это ELECTROLUX. При отказе лампы печи необходимо обратиться к своему дилеру или связаться с ближайшим ELECTROLUX.

## 1.2 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания



### **ВНИМАНИЕ!**

Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.

Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.

Чтобы готовить или подогревать яйца, которые не были взболтаны или смешаны, протыкайте желтки и белки, чтобы яйца не взрывались. Очищайте сваренные вкрутую яйца от скорлупы и нарежьте их дольками перед повторным нагреванием в СВЧ-печи.

Во избежание ожогов следует всегда проверять температуру еды и размешивать ее перед подачей на стол. Необходимо также уделять особое внимание температуре пищи и напитков, предназначенных для младенцев, детей и пожилых людей.

Не допускайте детей к дверце СВЧ-печи и ее частей, которые могут нагреваться во время использования гриля. Следите за детьми во избежание ожогов. Не прикасайтесь к дверце СВЧ-печи, внутренним частям, задней части, вентиляционным отверстиям и частям СВЧ-печи, которые нагреваются во время использования режимов ГРИЛЬ, ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ и АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Перед чисткой СВЧ-печи убедитесь, что все ее части остыли.

### 1.3 Предотвращение неправильного использования печи детьми.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Детали данного устройства нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов. Запрещается использование детьми младше 8 лет без постоянного присмотра взрослых.

Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.

Очистка и обслуживание могут осуществляться только детьми возрастом 8 лет и старше и только под присмотром взрослых.

Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.

Это оборудование не предназначено для использования на высоте свыше 2000 м.

#### 1.4 Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару. Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия - снабжена предохранителем на 16 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 16 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь. Не храните и не используйте печь на улице.

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия. Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару. Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком

прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства. Не храните пищу или другие предметы в печи. После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует. Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации. Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности. Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

Лица, имеющие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны узнать у своих врачей или у производителя кардиостимулятора, какие меры предосторожности нужно принимать при обращении с СВЧ-печами.

#### 1.5 Предостережение о возможном поражении электрическим током

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах. Никогда не

проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо предметы. В случае проливания жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и позвоните в ближайший сервисный центр. Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость. Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Обмен должен быть сделан уполномоченным ELECTROLUX агентом обслуживания.

## 1.6 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания

Никогда не используйте запечатанные контейнеры. Перед применением снимайте печати и крышки. Запечатанные контейнеры могут взрываться из-за нарастания давления даже после отключения печи. При нагревании в СВЧ-печи жидкостей следует соблюдать осторожность. Отверстие контейнера должно быть широким, чтобы в нем не скапливались пузыри.

Чтобы предотвратить внезапное выливание кипящей жидкости, которое может привести к ожогам, примите следующие меры:

- Размешивайте жидкость перед нагреванием или повторным разогреванием.
- При повторном разогревании жидкости рекомендуется окунуть в нее стеклянную палочку или аналогичное приспособление.
- По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи в течение минимум 20 секунд во избежание вскипания и выливания.

Протыкайте кожуру картофеля, сосисок и фруктов перед приготовлением, чтобы эти продукты не взрывались.

## 1.7 Предупреждение ожогов

Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

Не облакачивайтесь на дверцу печи и не раскачивайте ее. Не играйте с печью и не используйте ее в качестве игрушки. Детям следует предоставить все важные инструкции по безопасности: научить пользоваться держателями для кастрюль, тщательно удалять обертки с продуктов, уделяя особое внимание упаковке (например, саморазогревающимся материалам), которая разработана для того, чтобы пища хрустела, и которая может быть слишком горячей.

## 1.8 Другие предупреждения

Никогда не вносите модификации в печь. Она предназначена только для приготовления пищи дома и может применяться лишь в этих целях. Печь непригодна для коммерческого использования или лабораторных исследований.

## 1.9 Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

Никогда не включайте печь, если она пуста. При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше. Не используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы. Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки. Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

- Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
- Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух. Не используйте для нагревания в печи пластиковые контейнеры, если печь остается горячей после работы в режиме ГРИЛЯ, ДВОЙНОГО ГРИЛЯ и АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, поскольку они могут расплавиться. В этих режимах не нужно использовать пластиковые контейнеры, если производитель контейнера не указывает, что они пригодны для этого.



### ВНИМАНИЕ!

Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику.

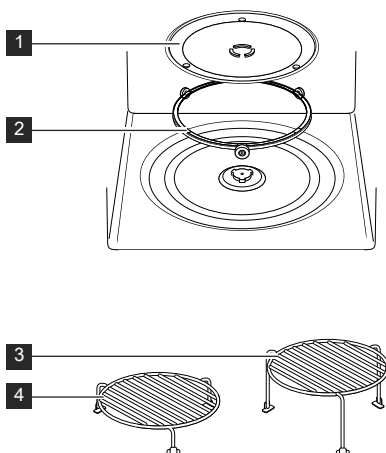
Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

## 2. СХЕМА УСТРОЙСТВА

### 2.1 СВЧ-ПЕЧЬ



### 2.2 АКСЕССУАРЫ

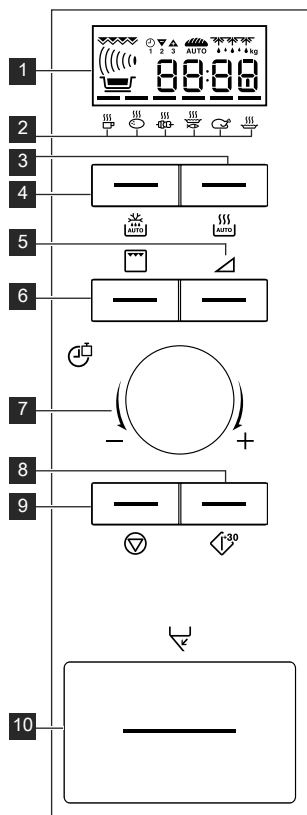


Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1 Вращающаяся подставка
  - 2 Опора вращающейся подставки
  - 3 Верхняя решетка
  - 4 Нижняя решетка
- Поместите опору вращающейся подставки на дно углубления.
  - Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
  - Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

**i** При заказе аксессуаров просим сообщить дилеру или представителю ELECTROLUX следующее: название детали и название модели.

## 3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1 УКАЗАТЕЛИ НА ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ

- Гриль
- СВЧ-излучение
- Двойной
- Часы
- Стадии приготовления
- Плюс/минус
- Автоматическая разморозка хлеба
- Автоматическая разморозка
- Вес

- 2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- 3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- 4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ
- 5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ
- 6 Кнопка ГРИЛЯ
- 7 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС
- 8 Кнопка START/+30
- 9 Кнопка STOP
- 10 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 4.1 ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

Печь установлена в режим «экономии энергии» (Ecop).

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: Ecop.
3. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
4. При достижении нулевого значения печь переходит в режим Ecop, и дисплей гаснет.



Чтобы отменить режим Ecop, установите часы.

### 4.2 НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Печь снабжена часами, где время указывается в 12-часовом и 24-часовом формате.

**Пример:** Чтобы выставить на часах время 11:30 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: Ecop.
3. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение:

° 12 4

4. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
5. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку **START/+30**.
7. Посмотрите на дисплей: 
8. Закройте дверцу.

**i** Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки. Если нажать кнопку **STOP**, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: Econ.

**Пример:** Чтобы выставить на часах время 23:30 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: Econ.
3. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
4. Нажмите кнопку **START/+30**. На экране появится следующее значение: 
5. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
6. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
7. Нажмите кнопку **START/+30**.
8. Посмотрите на дисплей: 
9. Закройте дверцу.

**i** Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки. Если нажать кнопку **STOP**, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: Econ.

## 4.3 КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫСТАВЛЕНИИ ЧАСОВ

**Пример:** Чтобы выставить на часах время 11:45, выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 

(Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку **START/+30** снова.)

3. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
4. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку **START/+30**.
6. Посмотрите на дисплей: 

## 4.4 ОТМЕНА ЧАСЫ И УСТАНОВИТЬ РЕЖИМ ECON

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 

(Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку **START/+30** снова.)

3. Нажмите кнопку **STOP**.
4. На экране появится следующее значение: Econ.
5. Закройте дверцу.
6. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
7. При достижении нулевого значения печь переходит в режим Econ, и дисплей гаснет.

## 4.5 БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. Когда блокировка включена, то вплоть до выключения функции блокировки ни один компонент СВЧ-печи не работает.

**Пример:** Чтобы включить блокировку для защиты от детей, сделайте следующее.

1. Нажмите кнопку **STOP** и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.
2. Печь подаст два звуковых сигнала, и на экране появится надпись 'LOC'.



Чтобы выключить блокировку для защиты от детей, нажмите кнопку **STOP** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь дважды подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится время дня. Блокировку для защиты от детей невозможно установить, если не установлены часы.

## 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

### 5.1 ПОСУДА ДЛЯ СВЧ-ПЕЧЕЙ

| Посуда                                                                              | Для СВЧ-печей | Комментарии                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алюминиевая фольга/<br>контейнеры из фольги                                         | ✓ / ✗         | Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем ; тщательно выполняйте инструкции. |
| Фарфор и керамика                                                                   | ✓ / ✗         | Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.                                                                                                                                          |
| Стекланная тара<br>(например, Pyrex®)                                               | ✓             | При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.                                                                                                                                                            |
| Металл                                                                              | ✗             | Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.                                                                                                                                                                |
| Пластик и полистирол<br>(например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления) | ✓             | Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.                                                                                                                                                |
| Пакеты для холодильника или жарки                                                   | ✓             | Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.                                          |
| Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага                                           | ✓             | Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.                                                                                                                                                                                        |
| Контейнеры из соломки и дерева                                                      | ✓             | Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.                                                                                                                                                                                                 |
| Бумага из вторсырья и газеты                                                        | ✗             | Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.                                                                                                                                                                                                           |

## 5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

| <b>Приготовление Пищи В Микроволновой Печи</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Состав                                         | Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Размер                                         | Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Температура пищи                               | Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Размещение                                     | Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Накрывание                                     | Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Протыкание                                     | Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок).<br> <b>ВНИМАНИЕ!</b><br>Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую). |
| Помешивание и переворачивание                  | Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Настаивание                                    | После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распространилось равномерно.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Экранирование                                  | Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 5.3 УРОВНИ МОЩНОСТИ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

| <b>Настройка мощности</b>  | <b>Рекомендуемое использование</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 Вт/<br>ВЫСОКАЯ         | Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.                                                                                                                                                                                              |
| 630 Вт                     | Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожки). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорев по краям. |
| 450 Вт                     | В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюд из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.                                                                                                       |
| 270 Вт/<br>РАЗМО-<br>РОЗКА | Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.                                                                                                        |
| 90 Вт                      | Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 0 Вт                       | Для настаивания или использования кухонного таймера.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Вт = WATT

| Время приготовления | Единица увеличения |
|---------------------|--------------------|
| 0–5 минут           | 15 секунд          |
| 5–10 минут          | 30 секунд          |
| 10–30 минут         | 1 минута           |
| 30–90 минут         | 5 минут            |

**Пример:** Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.

1. Дважды нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
2. Введите значение времени, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка 900 Вт/**ВЫСОКАЯ**.

- Когда дверца во время приготовления открыта, время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начинает снова отсчитываться после закрытия дверцы и нажатия кнопки **START/+30**.
- Если вы захотите узнать **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, один раз нажмите кнопку питания.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
- Вы можете изменить **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, нажав кнопку питания.
- Чтобы отменить программу во время приготовления, дважды нажмите кнопку **STOP**.

## 5.4 ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

| Режим приготовления  | Стандартное время | Пониженный уровень мощности |
|----------------------|-------------------|-----------------------------|
| Микроволновый 900 Вт | 20 минут          | СВЧ-излучения 630 Вт        |
| Гриль                | 20 минут          | Гриль – 50 %                |
| Двойной гриль        | Гриль – 20 минут  | Гриль – 50 %                |

## 5.5 КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

**Пример:** Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут.

1. 7 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
2. Введите время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.



Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку **STOP**. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку **START/+30**, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку **STOP**.

## 5.6 ПРИБАВЬТЕ 30 СЕКУНД

### **Прямой запуск**

Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/**ВЫСОКАЯ**, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку **START/+30**.

### **Увеличение времени приготовления**

Время приготовления можно увеличить с шагом, кратным 30 секундам, если нажать эту кнопку, когда печь включена.



Вы можете также использовать +30 секунд в режиме гриля. Эту функцию нельзя использовать во время автоматического приготовления или автоматической разморозки.

## 5.7 ПЛЮС И МИНУС

Функция **ПЛЮС**  $\Delta$  и **МИНУС**  $\nabla$  позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

**Пример:** Чтобы приготовить 0,3 кг хорошо проваренного картофеля, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.
3. Нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ** один раз, чтобы выбрать настройку **ПЛЮС**  $\Delta$ .
4. Нажмите кнопку **START/+30**.

**i** Чтобы отменить действие функции **ПЛЮС/МИНУС**, 3 раза нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.

Если вы выберете **ПЛЮС**, на экране появится  $\Delta$ .

Если вы выберете **МИНУС**, на экране появится  $\nabla$ .

## 5.8 ГРИЛЬ И ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления гриля:

Только гриль

Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение)



**ВНИМАНИЕ!** Для поджаривания пищи рекомендуется использовать верхнюю или нижнюю решетку.

При первом использовании гриля может появиться дым или запах гари. Это нормальная ситуация, которая не указывает на поломку печи. Чтобы эта проблема не возникла, при первом использовании печи включите гриль без еды на 20 минут.

## Приготовление пищи только с помощью гриля

**Пример:** Приготовление тостов за 4 минуты.

1. Нажмите один раз кнопку **ГРИЛЯ**.
2. Введите время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 4.00.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.

## Приготовление пищи в режиме двойного гриля

В этом режиме используется сочетание гриля и СВЧ-излучения. Мощность СВЧ-излучения заранее устанавливается на уровне 270 Вт.

| Кнопка    | Настройка мощности |
|-----------|--------------------|
| Гриль x 1 | 0 Вт               |
| Гриль x 2 | 270 Вт             |
| Гриль x 3 | 450 Вт             |
| Гриль x 4 | 630 Вт             |
| Гриль x 5 | 0 Вт               |

**Пример.** Приготовление мяса на вертеле за 7 минут в режиме **ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ** (450 Вт).

1. 3 раза нажмите кнопку **ГРИЛЯ**.
2. Введите время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.

## 5.9 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать на 3 этапа максимум с помощью сочетаний режимов микроволновый, гриль и двойной гриль.

**Пример.** Чтобы готовить:

Стадия 1: 2,5 минуты 630 Вт

Стадия 2: 5 минут только для гриля

- 1. Нажмите два **УРОВНЯ МОЩНОСТИ** питания.
- 2. Введите нужное время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.
- 3. Нажмите один раз кнопку **ГРИЛЯ**.
- 4. Введите нужное время приготовления, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5.00.
- 5. Нажмите кнопку **START/+30**.  
Печь начнет работать в течение 2,5 минут минут с мощностью 630 Вт, а затем на протяжении 5 минут будет работать только в режиме гриля.

**5.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**

В режимах автоматического приготовления и автоматической разморозки правильный режим и время приготовления выбираются автоматически. На выбор имеется 6 меню автоматического приготовления и 2 меню автоматического размораживания.

| Пища                                    | Символ                                                                              | Настройка             |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Напиток                                 |    | СВЧ-излучение         |
| Вареный картофель и картофель в мундире |  | СВЧ-излучение         |
| Мясо на вертеле                         |  | СВЧ-излучение + гриль |
| Запеченное рыбное филе                  |  | СВЧ-излучение + гриль |
| Жареный цыпленок                        |  | СВЧ-излучение + гриль |
| Запекание                               |  | СВЧ-излучение + гриль |
| Мясо/рыба/домашняя птица                |  | СВЧ-излучение         |
| Хлеб                                    |  | СВЧ-излучение         |

- Пример.** Чтобы приготовить 0,3 кг вареного картофеля, выполните следующие действия.
- 1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
  - 2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.
  - 3. Нажмите кнопку **START/+30**.

 Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START/+30**. В конце периода автоматического приготовления/разморозки программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

## 6. ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

| Автоматическое приготовления                                                                                              | Вес (шаг увеличения)/ приспособления                                      | Кнопка                                                                                 | Процедура                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Напиток (чай/кофе)                       | 1-6 чашки<br>1 чашка=200 мл                                               |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Поставьте чашку у края вращающейся подставки.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Вареный картофель и картофель в мундире  | 0,2–1,0 кг (100 г)<br>Миска с крышкой                                     |  x2   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску.</li> <li>Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли.</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul>                                                                    |
| Мясо на вертеле                          | 0,2–0,8 кг (100 г)<br>Верхняя решетка                                     |  x3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Рецепт мясо на вертеле.</li> <li>Поместите на верхнюю решетку и приготовьте.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Запеченное рыбное филе                   | 0,5–1,5 кг <sup>1)</sup> (100 г)<br>Форма для запекания<br>Нижняя решетка |  x4   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Рецепты Запеченное рыбное филе филе.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Жареный цыпленок                         | 0,9–1,8 кг (100 г)<br>Открытое блюдо<br>Нижняя решетка                    |  x5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Смешайте 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложку паприки, соль и перец и смажьте смесь цыпленка.</li> <li>Проколите кожу цыпленка.</li> <li>Поместите цыпленка в открытое блюдо грудкой вниз.</li> <li>Положите его на нижнюю решетку и приготовьте.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу.</li> <li>После приготовления оставьте блюдо на 3 минуты в печи, выньте его и положите на тарелку, чтобы подать к столу.</li> </ul> |
| Запекание                              | 0,5–1,5 кг <sup>1)</sup> (100 г)<br>Форма для запекания<br>Нижняя решетка |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Рецепты гратина.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

<sup>1)</sup> Общий вес всех ингредиентов.

<sup>1)</sup> Общий вес всех ингредиентов.

| Автоматическая разморозка                                                                                     | Вес (шаг увеличения)/ приспособления | Кнопка                                                                               | Процедура                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мясо/рыба/домашняя птица<br> | 0,2–1,0 кг (100 г)<br>Открытое блюдо |  x1 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки.</li><li>• Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой.</li><li>• После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью.</li><li>• Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски.</li></ul> <div> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</div> |
| Хлеб<br>                     | 0,1–1,0 кг (100 г)<br>Открытое блюдо |  x2 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку.</li><li>• Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки.</li><li>• После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.</li></ul>                                                                                                                                                                                                     |

- Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5 °C, замороженная пища готовится при температуре -18 °C.
  - Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
  - Если вес или количество еды превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
  - Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Убедитесь в том, что пища горячая после приготовления.
- После работы в микроволновом режиме, режиме гриля и двойного гриля может включиться вентилятор охлаждения.
  - Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
  - Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| <b>Мясо на вертеле</b> |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| 4 куса                 |                                      |
| 400 г                  | свинные котлеты, нарезанные кубиками |
| 100 г                  | бекон с прослойками жира             |
| 100 г                  | луковицы, порезанные на 4 части      |
| 250 г                  | помидоры, порезанные на 4 части      |
| 100 г                  | зеленый перец, нарезанный кубиками   |
| 2 ст. ложки            | масло                                |
| 4 ч. ложка             | паприка                              |
|                        | соль                                 |
| 1 ч. ложка             | кайенский перец                      |
| 1 ч. ложка             | острая соевая приправа               |

1. Нанизайте попеременно кусочки мяса и овощей на 4 деревянных шампура.
2. Смешайте масло со специями и залейте смесью кебаб.
3. Поместите кебаб на верхнюю решетку и приготовьте в режиме автоматического приготовления «Мясо на вертеле».

| <b>Запеченное рыбное филе «Итальянское»</b> |               |               |                        |
|---------------------------------------------|---------------|---------------|------------------------|
| 0,5 кг                                      | 1,0 кг        | 1,5 кг        |                        |
| 200 г                                       | 430 г         | 630 г         | рыбное филе            |
| ½ ст. ложки                                 | 1 ст. ложка   | 1 ½ ст. ложки | лимонный сок           |
| ½ ст. ложки                                 | 1 ст. ложка   | 1 ½ ст. ложки | анчоусовое масло       |
| 30 г                                        | 50 г          | 80 г          | сыр «Гауда» (тертый)   |
|                                             |               |               | соль и перец           |
| 150 г                                       | 300 г         | 450 г         | свежие помидоры        |
| 1 ст. ложка                                 | 1 ½ ст. ложки | 2 ст. ложка   | смесь перемолотых трав |
| 100 г                                       | 180 г         | 280 г         | сыр «Моцарелла»        |
| ½ ст. ложки                                 | ¾ ст. ложки   | 1 ст. ложка   | базилик (нарезанный)   |

1. Промойте и высушите рыбу, добавьте лимонный сок, соль и анчоусное масло.
2. Положите смесь в форму для запекания.
3. Посыпьте рыбу сыром «Гауда».
4. Поверх сыра положите помидоры.
5. Приправьте блюдо солью, перцем и смесью трав.
6. Высушите сыр «Моцарелла», порежьте его ломтиками и положите на помидоры. Посыпьте сыр базиликом.
7. Положите форму для запекания на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав режим автоматического приготовления «Запеченное рыбное филе».
8. После приготовления остудите примерно в течение 5 минут.

| <b>Запеченный шпинат</b> |        |        |                                           |
|--------------------------|--------|--------|-------------------------------------------|
| 0,5 кг                   | 1,0 кг | 1,5 кг |                                           |
| 150 г                    | 300 г  | 450 г  | листовой шпинат (приготовленный)          |
| 15 г                     | 30 г   | 45 г   | лук (мелко нарезанный)                    |
|                          |        |        | соль, перец и мускатный орех              |
| 5 г                      | 10 г   | 15 г   | масло или маргарин (для смазывания формы) |
| 150 г                    | 300 г  | 450 г  | вареный картофель (нарезанный ломтиками)  |
| 35 г                     | 75 г   | 110 г  | готовая ветчина (в виде кубиков)          |
| 50 г                     | 100 г  | 150 г  | сметана                                   |
| 1                        | 2      | 3      | яйца                                      |
| 40 г                     | 75 г   | 115 г  | тертый сыр                                |

1. Смешайте листья шпината с луком, приправив блюдо солью, перцем и мускатным орехом.
2. Смажьте маслом форму для запекания. Положите в нее слоями ломтики помидоров, кубики ветчины и шпинат. Верхний слой должен состоять из шпината.
3. Смешайте яйца со сметаной, добавьте соль и перец, налейте смесь в форму.
4. Покройте запеканку (гратин) слоем тертого сыра.
5. Поставьте блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав программу автоматического приготовления «Гратин».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5–10 минут.

| <b>Запеканка из картофеля и кабачков</b> |        |        |                                           |
|------------------------------------------|--------|--------|-------------------------------------------|
| 0,5 кг                                   | 1,0 кг | 1,5 кг |                                           |
| 5 г                                      | 10 г   | 15 г   | масло или маргарин (для смазывания формы) |
| 200 г                                    | 400 г  | 600 г  | вареный картофель (нарезанный ломтиками)  |
| 115 г                                    | 230 г  | 345 г  | кабачок (мелко нарезанный)                |
| 75 г                                     | 150 г  | 225 г  | сметана                                   |
| 1                                        | 2      | 3      | яйца                                      |
| ½                                        | 1      | 2      | зубок чеснока (раздавленный)              |
|                                          |        |        | соль и перец                              |
| 40 г                                     | 80 г   | 120 г  | тертый сыр «Гауда»                        |
| 10 г                                     | 20 г   | 30 г   | очищенные семечки подсолнуха              |

1. Смажьте маслом форму для запекания и положите в нее слоями ломтики картофеля и кабачки.
2. Смешайте яйца с кремом-фреш, добавьте соль, перец и чеснок и налейте смесь в форму.
3. Посыпьте запеканку (гратин) сыром «Гауда».
4. Напоследок посыпьте запеканку (гратин) очищенными семечками подсолнуха.
5. Поставьте блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав программу автоматического приготовления «Гратин».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5–10 минут.

| Разогревание<br>пищи и<br>напитков             | Количе-<br>ство<br>-г/мл- | Настр-<br>ойка    | Уровень<br>мощнос-<br>ти | Время<br>-мин- | Метод                                                                                                                      |
|------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|--------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Молоко, 1 чашка                                | 150                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 1              | не накрывать                                                                                                               |
| Вода 1 чашка                                   | 150                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 2              | не накрывать                                                                                                               |
| 6 чашек                                        | 900                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 8-10           | не накрывать                                                                                                               |
| 1 блюдо                                        | 1000                      | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 9-11           | не накрывать                                                                                                               |
| Одна тарелка<br>пищи (овощи,<br>мясо и гарнир) | 400                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 4-6            | полейте соус водой, накройте<br>крышкой, помешивайте во<br>время нагревания                                                |
| Суп/тушеное<br>блюдо                           | 200                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 1-2            | накройте крышкой,<br>размешайте после<br>нагревания                                                                        |
| Овощи                                          | 500                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 3-5            | при необходимости добавьте<br>немного воды, накройте<br>крышкой и помешивайте во<br>время нагревания                       |
| Мясо, 1 кусок <sup>1)</sup>                    | 200                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 3              | полейте тонким слоем соуса и<br>накройте крышкой                                                                           |
| Рыбное филе <sup>1)</sup>                      | 200                       | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | 3-5            | накройте крышкой                                                                                                           |
| Пирог, 1 кусок                                 | 150                       | СВЧ-<br>излучение | 450 Вт                   | ½ -1           | поместите на открытое блюдо                                                                                                |
| Продукты<br>детского питания,<br>1 баночка     | 190                       | СВЧ-<br>излучение | 450 Вт                   | ½ -1           | перенесите в подходящий<br>контейнер для СВЧ-печей,<br>тщательно размешайте после<br>нагревания и проверьте<br>температуру |
| Мягкий маргарин<br>или масло <sup>1)</sup>     | 50                        | СВЧ-<br>излучение | 900 Вт                   | ½              | накройте крышкой                                                                                                           |
| Мягкий шоколад                                 | 100                       | СВЧ-<br>излучение | 450 Вт                   | 3-4            | время от времени<br>помешивайте                                                                                            |

<sup>1)</sup>охлажденный

| Разморозка                                                          | Количе-<br>ство<br>-г- | Настр-<br>ойка    | Уровень<br>мощнос-<br>ти | Время<br>-мин- | Метод                                                              | Время<br>настаивания<br>-мин- |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|--------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Гуляш                                                               | 500                    | СВЧ-<br>излучение | 270 Вт                   | 8-9            | помешивайте во<br>время<br>размораживания                          | 10-30                         |
| Пирог,<br>1 кусок                                                   | 150                    | СВЧ-<br>излучение | 90 Вт                    | 1-3            | поместите на<br>открытое блюдо                                     | 5                             |
| Фрукты<br>(например,<br>черешня,<br>земляника,<br>малина,<br>сливы) | 250                    | СВЧ-<br>излучение | 270 Вт                   | 3-5            | равномерно<br>разложите,<br>переворачивайте во<br>время разморозки | 5                             |

| Разморозка и приготовление | Количество | Настройка     | Уровень мощности | Время -мин- | Метод                                                       | Время настаивания -мин- |
|----------------------------|------------|---------------|------------------|-------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Рыбное филе                | 300        | СВЧ-излучение | 900 Вт           | 9-11        | накройте крышкой                                            | 2                       |
| Одна тарелка пищи          | 400        | СВЧ-излучение | 900 Вт           | 8-10        | накройте крышкой, помешайте через 6 минут                   | 2                       |
| Брокколи/Горох             | 300        | СВЧ-излучение | 900 Вт           | 6-8         | накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо | 2                       |
| Смесь овощей               | 500        | СВЧ-излучение | 900 Вт           | 9-11        | накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо | 2                       |

| Приготовление, поджаривание и подрумянивание | Количество | Настройка                                                        | Уровень мощности | Время -мин-        | Метод                                                                                                       | Время настаивания -мин- |
|----------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Брокколи/Горох                               | 500        | СВЧ-излучение                                                    | 900 Вт           | 6-8                | добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо                    | -                       |
| Морковь                                      | 500        | СВЧ-излучение                                                    | 900 Вт           | 9-11               | нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо | -                       |
| Жаркое (свинина, телятина, баранина)         | 1000       | СВЧ-излучение<br>Двойной гриль<br>СВЧ-излучение<br>Двойной гриль | 450 Вт           | 16-18              | добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через <sup>1)</sup>                    | 10                      |
|                                              |            |                                                                  | 450 Вт           | 5-7 <sup>1)</sup>  |                                                                                                             |                         |
|                                              |            |                                                                  | 450 Вт           | 14-16              |                                                                                                             |                         |
|                                              |            |                                                                  | 450 Вт           | 4-6                |                                                                                                             |                         |
| Ростбиф (средний)                            | 1000       | СВЧ-излучение<br>Двойной гриль<br>Двойной гриль                  | 630 Вт           | 5-8                | добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через <sup>1)</sup>                    | 10                      |
|                                              |            |                                                                  | 630 Вт           | 8-10 <sup>1)</sup> |                                                                                                             |                         |
|                                              |            |                                                                  | 630 Вт           | 3-5                |                                                                                                             |                         |

| Приготовление, поджаривание и подрумянивание | Количество | Настройка                   | Уровень мощности | Время -мин-                | Метод                                                                                                               | Время настаивания -мин- |
|----------------------------------------------|------------|-----------------------------|------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Куриные ножки                                | 200        | Двойной гриль               | 450 Вт           | 6-7 <sup>1)</sup><br>4-6   | добавьте приправы по вкусу, положите на верхнюю решетку кожей вниз, переверните через <sup>1)</sup>                 | 3                       |
| Ромштекс 2 куска, средний                    | 400        | Гриль                       |                  | 11-12 <sup>1)</sup><br>6-8 | положите на верхнюю решетку, переверните через <sup>1)</sup> , добавьте приправы после поджаривания                 |                         |
| Подрумянивание блюд в форме для запекания    |            | Гриль                       |                  | 8-13                       | поставьте блюдо на нижнюю решетку                                                                                   |                         |
| Жареный сыр                                  | 1 кусок    | СВЧ-излучение Гриль         | 450 Вт           | ½<br>5-6                   | поджарьте хлеб, намажьте его сливочным маслом, положите сверху приготовленную ветчину, дольку ананаса и ломтик сыра |                         |
| Замороженная пицца                           | 400        | СВЧ-излучение Двойной гриль | 450 Вт<br>450 Вт | 6-7<br>6-7                 | поставьте блюдо на нижнюю решетку                                                                                   |                         |



Значения времени, приведенные в таблице, даются для примера. Они могут варьироваться в зависимости от температуры заморозания, качества и веса продуктов.

## 7. УХОД И ОЧИСТКА

### **ОСТОРОЖНО!**

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ, ПАРООЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ СИЛЬНОДЕЙСТВУЮЩИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЛЮБЫЕ ХИМИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРООКИСЬ НАТРИЯ ИЛИ ГУБКИ ДЛЯ ПОСУДЫ ПРИ ОЧИСТКЕ ЛЮБОЙ ДЕТАЛИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ. РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ, УДАЛЯЯ ОСТАТКИ ПИЩИ. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

### **Внешние поверхности печи**

Внешние поверхности печи можно легко очистить с помощью мягкого мыла и воды. Вытрите мыло влажной тканью, а затем высушите внешние поверхности мягким полотенцем.

### **Панель управления**

Перед очисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления. Панель управления необходимо очищать с осторожностью. Смочите тряпку водой и аккуратно протрите панель, чтобы очистить ее. Не используйте слишком много воды. Не используйте химическое или абразивное чистящее средство.

### **Внутренние поверхности печи**

Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удастся очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.

Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.

Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.

Регулярно прогревайте печь с помощью гриля. Остатки пищи или пролитый жир могут вызывать появление дыма или неприятного запаха.

### **Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки**

Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мягкой водой с мылом. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и ее опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

### **Дверца**

Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте сильнодействующие абразивные чистящие средства, или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

### **Решетки**

Решетки необходимо мыть мягким жидким чистящим раствором, а затем высушивать. Они пригодны для мытья в посудомоечной машине.



### **ВНИМАНИЕ!**

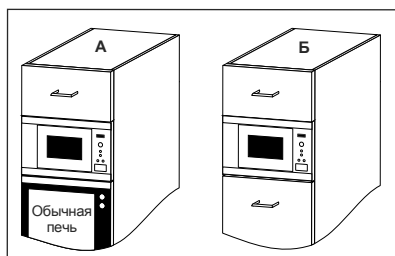
Не применяйте пареоочиститель.

## 8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

| Проблема                                         | Проверки...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Микроволновое устройство неправильно работает?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предохранители в блоке предохранителей работают.</li> <li>• Электричество не отключалось.</li> <li>• Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.</li> </ul>                                                                        |
| Режим СВЧ-излучения не функционирует?            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверца правильно закрыта.</li> <li>• Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые.</li> <li>• Нажата кнопка <b>START/+30</b>.</li> </ul>                                                                                                                                        |
| Вращающаяся подставка не вращается?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу.</li> <li>• Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки.</li> <li>• Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться.</li> <li>• В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.</li> </ul>         |
| СВЧ-излучение не выключается?                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изолируйте устройство от блока предохранителей.</li> <li>• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                                     |
| Не включается свет в печи?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                   |
| Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза).</li> <li>• Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте.</li> <li>• Выберите более высокий уровень мощности.</li> </ul> |

## 9. УСТАНОВКА

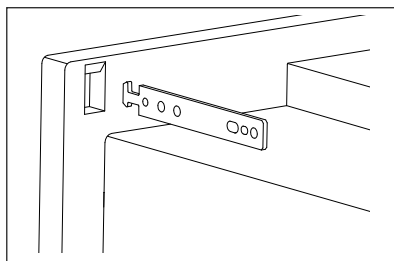
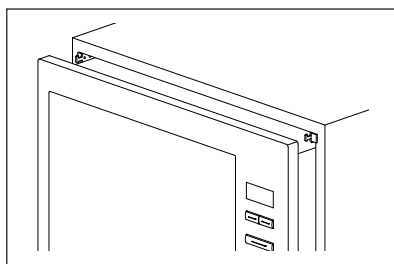
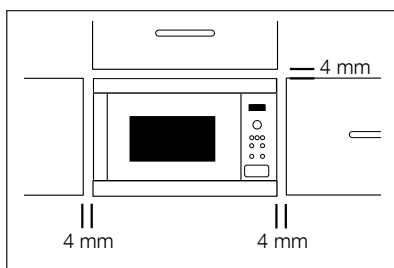
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



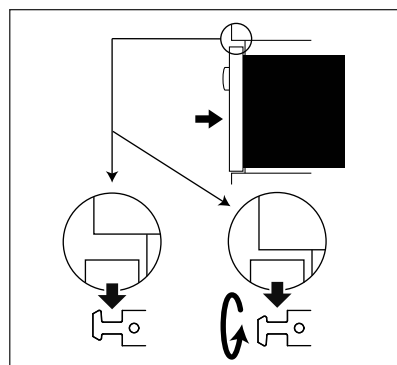
| Положение | Размер ниши |     |     |
|-----------|-------------|-----|-----|
|           | Ш           | Г   | В   |
| А         | 560         | 550 | 450 |
| Б         | 560         | 500 | 450 |

Измерения в (мм)

### 9.1 УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ



1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Установите фиксирующие крючки на кухонном шкафу, используя прилагаемую инструкцию и шаблон.
3. Медленно установите оборудование внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Оборудование следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех этот крюк можно развернуть. Передний край плиты должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.
4. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).

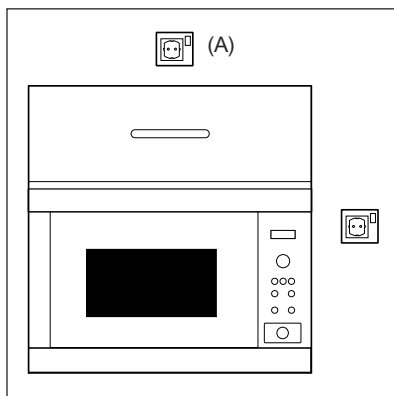




**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь в том, что дно печи расположено на расстоянии не менее 85 см от пола. Важно обеспечить установку данного продукта в соответствии с инструкциями,

приведенными в этом руководстве по эксплуатации, а также с инструкциями по установке, разработанными производителем традиционной печи.

## 9.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Розетку не нужно размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 16 А плавкий предохранитель.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (A) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.

## 9.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ



**ВНИМАНИЕ!**  
ЭТО УСТРОЙСТВО  
НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ

Если эта мера безопасности не будет принята, производитель отказывается от всякой ответственности.

Если вилка устройства не подходит к розетке, Вы должны вызвать вашего местного специалиста по обслуживанию.

## 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                                        |                                                    |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Напряжение переменного тока                            | 230 В, 50 Гц, однофазное                           |
| Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения | минимум 16 А                                       |
| Требуемая мощность:                                    | СВЧ излучение 1,37 кВт                             |
| Гриль                                                  | 1,00 кВт                                           |
| Микроволновый/гриль                                    | 2,35 кВт                                           |
| Выходная мощность:                                     | СВЧ излучение 900 Вт (IEC 60705)                   |
| Гриль                                                  | 1000 Вт                                            |
| Частота СВЧ-излучения                                  | 2450 МГц <sup>1)</sup> (группа 2, класса Ё)        |
| Габаритные размеры:                                    | EMS26204O 594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)     |
| Размеры духовки                                        | 342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) <sup>2)</sup> |
| Вместимость печи                                       | 26 литров <sup>2)</sup>                            |
| Вращающаяся подставка                                  | Ø 325 мм, стекло                                   |
| Вес                                                    | около 19,5 кг                                      |
| Лампа печи                                             | 25 Вт/240–250 В                                    |

- 1) Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группа 2 класса Ё. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Выражение «оборудование класса Ё» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.
- 2) Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.

Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС, 2009/125/ЕС и 2011/65/ЕU.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА

## 11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

"Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление."

[illegible]

## SPIS TREŚCI

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| 1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ..... | 33 |
| 2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA .....                       | 39 |
| 3. PANEL STEROWANIA .....                          | 40 |
| 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA .....            | 40 |
| 5. OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ .....             | 42 |
| 6. TABELA PROGRAMÓW .....                          | 47 |
| 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....                 | 54 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....                   | 55 |
| 9. MONTAŻ .....                                    | 56 |
| 10. DANE TECHNICZNE .....                          | 58 |
| 11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA .....  | 58 |

## WYJĄTKOWE MOŻLIWOŚCI

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

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:**



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

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



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



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

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

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

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



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

# 1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



## **WAŻNE!**

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

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

### 1.1 Unikanie obrażeń ciała



## **OSTRZEŻENIE!**

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

Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić następujące elementy:

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

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

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

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

## 1.2 Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia



### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

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

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

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

Nie należy dotykać drzwi kuchenki, obudowy, tylnej ścianki, wnętrza kuchenki, otworów wentylacyjnych, akcesoriów i naczyń w trybie

**GRILLOWANIA, PODWÓJNEGO  
GRILLOWANIA i AUTOMATYCZNEGO**

**GOTOWANIA**, ponieważ elementy te są gorące. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że elementy te nie są gorące.

### 1.3 Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci



#### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

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

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

### 1.4 Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru. Gniazdo

elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Należy zastosować zasilanie elektryczne prądem zmiennym 230 V/50 Hz oraz bezpiecznik minimum 16 A lub wyłącznik automatyczny minimum 16 A na linii rozdzielczej. Zalecane jest podłączenie tego

urządzenia do osobnego obwodu zasilania. Nie należy przechowywać ani korzystać z kuchenki na zewnątrz pomieszczeń.

Nie należy pozostawiać materiałów łatwopalnych w pobliżu kuchenki ani otworów wentylacyjnych. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych.

Należy zdjąć wszystkie metalowe elementy uszczelniające, zamknięcia z drutu itp. z żywności i jej opakowań. Powstanie łuku elektrycznego na metalowych powierzchniach może spowodować pożar. Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników. Nie należy przechowywać w kuchence żywności ani innych przedmiotów. Po uruchomieniu kuchenki należy sprawdzić ustawienia, aby upewnić się, że kuchenka działa prawidłowo. Należy zapoznać się z odpowiednimi wskazówkami w instrukcji obsługi. Nie należy włączać kuchenki, gdy drzwi są otwarte ani w żaden sposób modyfikować zatrzasków drzwi. Nie należy korzystać z kuchenki, jeżeli między uszczelkami drzwi a powierzchniami uszczelniającymi znajduje się jakikolwiek przedmiot.

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

## 1.5 Unikanie porażenia prądem

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej. Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W razie rozlania płynu należy natychmiast wyłączyć kuchenkę, odłączyć ją od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym. Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad

gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

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

## 1.6 Unikanie wybuchu i nagłego wrzenia

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywki. Szczelne pojemniki mogą wybuchnąć z powodu wzrostu ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki. Podczas podgrzewania płynów należy zachować ostrożność. Należy użyć pojemnika z dużym otworem, aby umożliwić wydostawanie się pęcherzyków powietrza.

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

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

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

## 1.7 Unikanie oparzeń

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

Temperatura pojemnika nie stanowi wskazówki co do temperatury żywności lub napoju; należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności.

Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem.

Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczeniami ruchowymi, czuciowymi lub umysłowymi albo nie mającymi odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przekazaniu instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Nie należy opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie należy używać kuchenki jako zabawki. Należy przekazać dzieciom wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: korzystanie z uchwytów, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zwracanie uwagi na opakowania (np. materiały ulegające podgrzaniu) umożliwiające uzyskanie chrupkich potraw, ponieważ mogą być bardzo gorące.

## 1.8 Inne ostrzeżenia

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

## 1.9 Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. W razie korzystania z naczynia do przyrumieniania lub materiałów podlegających podgrzaniu zawsze należy używać izolatora odpornego na ciepło, na przykład porcelanowego talerza, aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej z powodu nagrzania. Nie należy przekraczać czasu

podgrzewania podanego w instrukcji obsługi naczynia. Nie należy używać metalowych sztućców, które odbijają mikrofalę i mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego. Nie należy wkładać puszek do kuchenki. Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

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

Podczas pracy kuchenki nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na jej zewnętrznej obudowie. Nie należy używać plastikowych naczyń do gotowania z użyciem mikrofal, jeżeli kuchenka jest nadal gorąca po użyciu trybu GRILLOWANIA, PODWÓJNEGO GRILLOWANIA i AUTOMATYCZNEGO GOTOWANIA, ponieważ naczynia mogą się stopić. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.



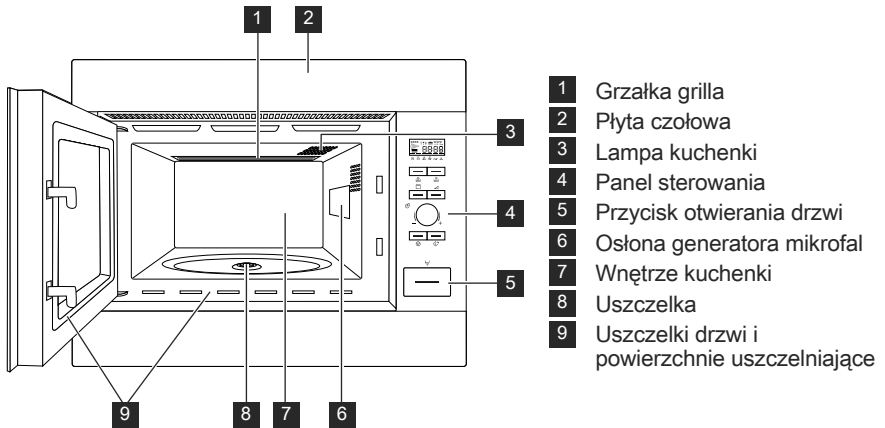
### WAŻNE!

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

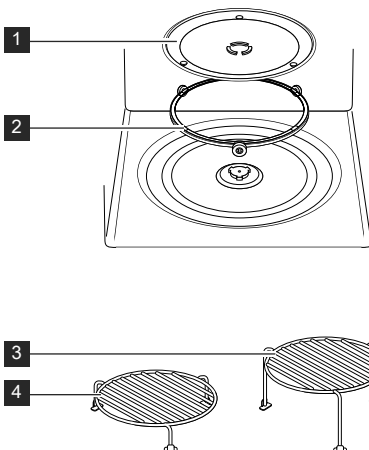
Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności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

## 2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

### 2.1 Kuchenka mikrofalowa



### 2.2 Akcesoria

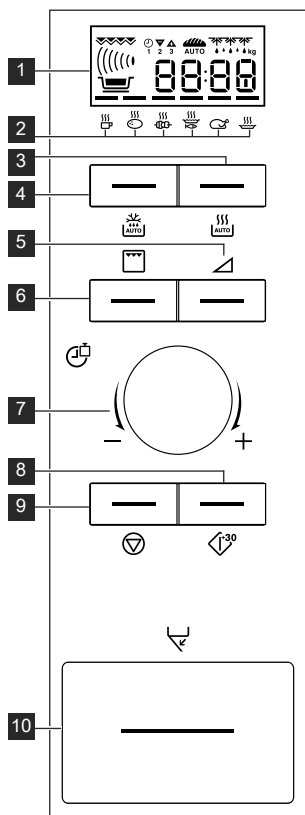


Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

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

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

### 3. PANEL STEROWANIA



- |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1</b> Wskaźniki na wyświetlaczu</p> <p> Grill</p> <p> Mikrofale</p> <p> Podwójny</p> <p> Zegar</p> <p> Etapy gotowania</p> <p> Plus/Minus</p> <p> Automatyczne rozmrażanie chleba</p> <p> Automatyczne rozmrażanie</p> <p> Masa</p> | <p><b>2</b> Wskaźniki automatycznego gotowania</p> <p><b>3</b> Przycisk automatycznego gotowania</p> <p><b>4</b> Przycisk automatycznego rozmrażania</p> <p><b>5</b> Przycisk poziomu mocy</p> <p><b>6</b> Przycisk grillowania</p> <p><b>7</b> Pokrętko timera/masy</p> <p><b>8</b> Przycisk Start/+30</p> <p><b>9</b> Przycisk Stop</p> <p><b>10</b> Przycisk otwierania drzwi</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

#### 4.1 Tryb ekonomiczny

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

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

By wyłączyć tryb Econ, nastaw zegar.

#### 4.2 Ustawianie zegara

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

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

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

12H

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

5. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
6. Naciśnij przycisk **START/+30**.
7. Popatrz na wyświetlacz: 
8. Zamknij drzwi.

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

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

1. Otwórz drzwi.
2. Wskazanie wyświetlacza: Econ.
3. Naciśnij przycisk **START/+30** i przytrzymaj go przez 5 sekund. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Wskazanie wyświetlacza: 
4. Naciśnij przycisk **START/+30**. Wskazanie wyświetlacza: 
5. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
6. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
7. Naciśnij przycisk **START/+30**.
8. Popatrz na wyświetlacz: 
9. Zamknij drzwi.

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

#### 4.3 Dostosowywanie godziny po ustawieniu zegara

**Przykład:** Aby ustawić zegar na 11:45.

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

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

3. Obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić godzinę.
4. Naciśnij jeden raz przycisk **START/+30**, a następnie obróć pokrętko **TIMERA/MASY**, aby ustawić minuty.
5. Naciśnij przycisk **START/+30**.
6. Popatrz na wyświetlacz: 

#### 4.4 Aby anulować zegar i ustawić tryb econ

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

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

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

#### 4.5 Blokada rodzicielska

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

**Przykład:** Aby ustawić blokadę rodzicielską.

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

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

## 5. OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

### 5.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

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

## 5.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

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

## 5.3 Gotowanie z użyciem mikrofal

Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy.

| Ustawienie mocy            | Zalecane użycie                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/<br>WYSOKA           | Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszek, gorące napoje, warzywa, ryba itp).                                                                                                                                                           |
| 630 W                      | Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach. |
| 450 W                      | Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.                                                                                |
| 270 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.                                                                                 |
| 90 W                       | Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).                                                                                                                                                                                                        |
| 0 W                        | Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.                                                                                                                                                                                                                                       |

W = WATY

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

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

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



#### **WAŻNE!**

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

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

## 5.4 Obniżony poziom mocy

| Tryb gotowania       | Standardowy czas | Obniżony poziom mocy |
|----------------------|------------------|----------------------|
| Mikrofałe 900 W      | 20 minut         | Mikrofałe 630 W      |
| Grill                | 20 minut         | Grill - 50 %         |
| Podwójne grillowanie | Grill - 20 minut | Grill - 50 %         |

## 5.5 Timer kuchenny

**Przykład:** Aby ustawić timer kuchenny na 7 minut.

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



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

## 5.6 Dodawanie 30 sekund

### Bezpośrednie uruchomienie

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

### Zwiększenie czasu gotowania

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



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

## 5.7 Plus i minus

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

**Przykład:** Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

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

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

## 5.8 Grillowanie i podwójne grillowanie

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby grillowania:

Tylko grillowanie

Podwójne grillowanie (grillowanie z użyciem mikrofal)



### WAŻNE!

Do grillowania zalecane jest użycie wysokiego lub niskiego rusztu. Podczas pierwszego grillowania może być widoczny dym lub wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to normalny objaw i nie oznacza usterki kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia kuchenki należy włączyć grill na bez wkładania potraw na 20 minut.

### Gotowanie tylko z użyciem grillowania

**Przykład:** Aby piec tosty przez 4 minuty:

1. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILLOWANIA**.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY** w prawo/w lewo, aż do wyświetlenia wartości 4.00.

### 3. Naciśnij przycisk **START/+30**.

### Gotowanie z użyciem podwójnego grillowania

W tym trybie używana jest kombinacja grilla i mocy mikrofal. Poziom mocy mikrofal jest wstępnie ustawiony na 270 W.

| Przycisk  | Ustawienie mocy |
|-----------|-----------------|
| Grill x 1 | 0 W             |
| Grill x 2 | 270 W           |
| Grill x 3 | 450 W           |
| Grill x 4 | 630 W           |
| Grill x 5 | 0 W             |

**Przykład:** Aby grillować szaszłyki przez 7 minut w trybie **PODWÓJNEGO GRILLOWANIA** (450 W).

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

## 5.9 Gotowanie wieloetapowe

W kuchence można zaprogramować gotowanie w maksymalnie 3 etapach z zastosowaniem kombinacji trybu mikrofal, grillowania lub podwójnego grillowania.

**Przykład:** Aby włączyć gotowanie:

Etap 1: 2 minuty i 30 sekund 630 W

Etap 2: 5 minut samego grillowania

1. Naciśnij dwa razy przycisk ustawienia **POZIOMU MOCY**.
2. Wprowadź odpowiedni czas, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 2.30.
4. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILLOWANIA**.
5. Wprowadź odpowiedni czas gotowania, obracając pokrętkę **TIMERA/MASY** w prawo, aż do wyświetlenia wartości 5.00.
6. Naciśnij przycisk **START/+30**.

Kuchenka rozpocznie gotowanie przez 2,5 minuty i z mocą 630 W, a następnie przez 5 minut w trybie samego grillowania.

## 5.10 Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

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

| Potrawa                                    | Symbol                                                                            | Ustawienie        |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Napoje                                     |  | Mikrofale         |
| Gotowane ziemniaki/ ziemniaki w mundurkach |  | Mikrofale         |
| Grillowane szaszłyki                       |  | Mikrofale + grill |
| Zapiekany filet rybny                      |  | Mikrofale + grill |
| Grillowany kurczak                         |  | Mikrofale + grill |
| Zapiekanka                                 |  | Mikrofale + grill |
| Mięso/ryba/drób                            |  | Mikrofale         |
| Chleb                                      |  | Mikrofale         |

**Przykład:** Aby ugotować 0,3 kg ziemniaków.

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

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

## 6. TABELA PROGRAMÓW

| Automatyczne gotowanie                                                                                              | Ciężar (Jednostka Zmiany)/ Naczynia                                       | Przycisk                                                                                    | Procedura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Napoje (herbata/kawa)              | 1-6 filiżanek<br>1 filiżanka=200 ml                                       |  AUTO x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ustaw filiżankę przy krawędzi podstawy obrotowej.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Ziemniaki gotowane i w mundurkach  | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Miska i pokrywka                                    |  AUTO x2   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż ziemniaki do ugotowania lub ziemniaki w mundurkach do miski.</li> <li>Dodaj odpowiednią ilość wody (na 100 g), ok. 2 łyżki stołowe i odrobinę soli.</li> <li>Przykryj pojemnik pokrywką.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego wymieszaj potrawę i załóż pokrywę.</li> <li>Po ugotowaniu pozostaw na około 2 minuty.</li> </ul>                                                                             |
| Grillowane szaszłyki               | 0,2-0,8 kg (100 g)<br>Wysoki ruszt                                        |  AUTO x3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zobacz przepis „Grillowane szaszłyki”.</li> <li>Połóż na wysokim ruszcie i gotuj.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Zapiekany filet rybny              | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Naczynie do zapiekania<br>Niski ruszt |  AUTO x4   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zobacz przepis „Zapiekany filet rybny”.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Całkowita masa składników.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Grillowany kurczak                 | 0,9-1,8 kg (100 g)<br>Naczynie do tarty<br>Niski ruszt                    |  AUTO x5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wymieszaj 2 łyżki stołowe oleju, 1 łyżeczkę papryki, sól i pieprz, a następnie posmaruj kurczaka.</li> <li>Nakłuj skórę kurczaka.</li> <li>Włóż kurczaka piersiami w dół do naczynia do tarty.</li> <li>Połóż na niskim ruszcie i gotuj.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę.</li> <li>Po ugotowaniu pozostaw w kuchence na około 3 minuty wyjmij i połóż na talerzu w celu podania.</li> </ul> |
| Zapiekanka                       | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Naczynie do zapiekania<br>Niski ruszt |  AUTO x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zobacz przepis „Zapiekanka”.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Całkowita masa składników.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Automatyczne gotowanie                                                                                                                                                                                                           | Ciężar (Jednostka Zmiany)/Naczynia      | Przycisk                                                                             | Procedura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mięso/ryba/drób<br><br><br>(całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski) | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Naczynie do tarty |  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 zawiań 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> <div>  Nieodpowiednie dla całego kurczaka.         </div> |
| Chleb<br>                                                                                                                                       | 0,1-1,0 kg (100 g)<br>Naczynie do tarty |  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>                                                                                                                                                                                                     |

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

## Tabela funkcji automatycznego rozmrażania

| <b>Grillowane szaszłyki</b> |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 4 porcje                    |                               |
| 400 g                       | kotlety wieprzowe, w kostkach |
| 100 g                       | paski boczku                  |
| 100 g                       | cebula, w ćwiartkach          |
| 250 g                       | pomidory, w ćwiartkach        |
| 100 g                       | zielona papryka, w kostkach   |
| 2 łyżka stołowa             | olej                          |
| 4 łyżeczka                  | papryka mielona               |
|                             | sól                           |
| 1 łyżeczka                  | pieprz cayenne                |
| 1 łyżeczka                  | sos worcester                 |

1. Nabij mięso na przemian z warzywami na 4 drewniane patyczki.
2. Wymieszaj olej z przyprawami i posmaruj kebab.
3. Połóż kebab na wysokim ruszcie i gotuj z użyciem trybu automatycznego gotowania „Grillowane szaszłyki”.

| <b>Zapiekany filet rybny po włosku</b> |                  |                  |                            |
|----------------------------------------|------------------|------------------|----------------------------|
| 0,5 kg                                 | 1,0 kg           | 1,5 kg           |                            |
| 200 g                                  | 430 g            | 630 g            | filet rybny                |
| ½ łyżki stołowe                        | 1 łyżki stołowe  | 1½ łyżki stołowe | sok z cytryny              |
| ½ łyżki stołowe                        | 1 łyżki stołowe  | 1½ łyżki stołowe | masło z anchovy            |
| 30 g                                   | 50 g             | 80 g             | ser Gouda (starty)         |
|                                        |                  |                  | sól i pieprz               |
| 150 g                                  | 300 g            | 450 g            | świeże pomidory            |
| 1 łyżki stołowe                        | 1½ łyżki stołowe | 2 łyżki stołowe  | mieszanek posiekanych ziół |
| 100 g                                  | 180 g            | 280 g            | ser Mozzarella             |
| ½ łyżki stołowe                        | ¾ łyżki stołowe  | 1 łyżki stołowe  | bazylia (posiekana)        |

1. Umyj i osusz rybę, skrop z sokiem z cytryny, posyp solą i posmaruj masłem z anchovy.
2. Włóż do naczynia do zapiekania.
3. Posyp rybę serem Gouda.
4. Połóż pomidory na ser.
5. Dopraw solą, pieprzem i mieszanką ziół.
6. Odsącz ser Mozzarella, pokrój w plastry i połóż na pomidorach. Posyp ser bazylią.
7. Połóż naczynie do zapiekania na niskim ruszcie i gotuj w trybie automatycznego gotowania „Zapiekany filet rybny”.
8. Po ugotowaniu pozostaw na około 5 minuty.

| <b>Zapiekanka ze szpinakiem</b> |        |        |                                                |
|---------------------------------|--------|--------|------------------------------------------------|
| 0,5 kg                          | 1,0 kg | 1,5 kg |                                                |
| 150 g                           | 300 g  | 450 g  | liście szpinaku (ugotowane)                    |
| 15 g                            | 30 g   | 45 g   | cebula (drobno posiekana)                      |
|                                 |        |        | sól, pieprz i gałka muszkatołowa               |
| 5 g                             | 10 g   | 15 g   | masło lub margaryna (do wysmarowania naczynia) |
| 150 g                           | 300 g  | 450 g  | gotowane ziemniaki (w plasterkach)             |
| 35 g                            | 75 g   | 110 g  | gotowana szynka (pokrojona w kostkę)           |
| 50 g                            | 100 g  | 150 g  | śmietana crème fraiche                         |
| 1                               | 2      | 3      | jajka                                          |
| 40 g                            | 75 g   | 115 g  | starty ser                                     |

| <b>Zapiekanka z ziemniaków i cukinii</b> |        |        |                                                |
|------------------------------------------|--------|--------|------------------------------------------------|
| 0,5 kg                                   | 1,0 kg | 1,5 kg |                                                |
| 5 g                                      | 10 g   | 15 g   | masło lub margaryna (do wysmarowania naczynia) |
| 200 g                                    | 400 g  | 600 g  | gotowane ziemniaki (w plasterkach)             |
| 115 g                                    | 230 g  | 345 g  | cukinia (drobno pokrojona)                     |
| 75 g                                     | 150 g  | 225 g  | śmietana crème fraiche                         |
| 1                                        | 2      | 3      | jajka                                          |
| ½                                        | 1      | 2      | ząbek czosnku (rozgnieciony)                   |
|                                          |        |        | sól i pieprz                                   |
| 40 g                                     | 80 g   | 120 g  | starty ser Gouda                               |
| 10 g                                     | 20 g   | 30 g   | pestki słonecznika                             |

1. Wymieszaj liście szpinaku z cebulą i dopraw solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
2. Posmaruj naczynie do zapiekania. Ułóż w naczyniu na przemian plastry ziemniaków, szynkę pokrojoną w kostkę i szpinak. Na samej górze powinien znajdować się szpinak.
3. Wymieszaj jajka ze śmietaną crème fraiche, dodaj sól i pieprz, a następnie polej zapiekankę.
4. Posyp zapiekankę startym serem.
5. Połóż na niskim ruszcie i gotuj z użyciem trybu automatycznego gotowania, „Gratin”.
6. Po ugotowaniu pozostaw na 5–10 minut.

1. Posmaruj naczynie do zapiekania, a następnie ułóż na przemian warstwami plastry ziemniaków i cukinię.
2. Wymieszaj jajka ze śmietaną crème fraiche, dopraw solą, pieprzem i czosnkiem, a następnie polej zapiekankę.
3. Posyp zapiekankę serem Gouda.
4. Na koniec posyp zapiekankę pestkami słonecznika.
5. Połóż na niskim ruszcie i gotuj z użyciem trybu automatycznego gotowania, „Gratin”.
6. Po ugotowaniu pozostaw na 5–10 minut.

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

<sup>1)</sup> zamrożone

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

| Rozmrażanie i gotowanie   | Ilość -g- | Ustawienie | Ustawienie mocy | Czas -min- | Metoda                                                                  | Czas pozostawienia -min- |
|---------------------------|-----------|------------|-----------------|------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Filet rybny               | 300       | Micro      | 900 W           | 9-11       | przykryć                                                                | 2                        |
| Potrawa na jednym talerzu | 400       | Micro      | 900 W           | 8-10       | przykryć, wymieszać po 6 minutach                                       | 2                        |
| Brokuły/ Groszek          | 300       | Micro      | 900 W           | 6-8        | dodać 3–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania | 2                        |
| Mieszanka warzyw          | 500       | Micro      | 900 W           | 9-11       | dodać 3–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania | 2                        |

| Gotowanie, i przyrumienianie                 | Ilość -g- | Ustawienie                                                | Ustawienie mocy         | Czas -min-                       | Metoda                                                                                                    | Czas pozostawienia -min- |
|----------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Brokuły/<br>Groszek                          | 500       | Mikrofale                                                 | 900 W                   | 6-8                              | dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania                                   | -                        |
| Marchewka                                    | 500       | Mikrofale                                                 | 900 W                   | 9-11                             | pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania              | -                        |
| Pieczeń (wieprzowina, cielęcina, jagnięcina) | 1000      | Mikrofale<br>Podwójne-grillowanie                         | 450 W<br>450 W          | 16-18<br>5-7 <sup>1)</sup>       | doprawić do smaku, umieścić na niskim ruszcie, odwrócić po <sup>1)</sup>                                  | 10                       |
| Pieczeń wołowa (średnia)                     | 1000      | Mikrofale<br>Podwójne-grillowanie<br>Podwójne-grillowanie | 630 W<br>630 W<br>630 W | 5-8<br>8-10 <sup>1)</sup><br>3-5 | doprawić do smaku, umieścić na niskim ruszcie, odwrócić po <sup>1)</sup>                                  | 10                       |
| Udka kurze                                   | 200       | Podwójne-grillowanie<br>Grill                             | 450 W                   | 6-7 <sup>1)</sup><br>4-6         | doprawić do smaku, umieścić skórą w dół na wysokim ruszcie, odwrócić po <sup>1)</sup>                     | 3                        |
| Rumsztyki 2 kawałki, średnie                 | 400       | Grill<br>Grill                                            |                         | 11-12 <sup>1)</sup><br>6-8       | umieścić na wysokim ruszcie, odwrócić po <sup>1)</sup> , doprawić po grillowaniu                          |                          |
| Przyrumienianie w naczyniu do zapiekania     |           | Grill                                                     |                         | 8-13                             | umieścić naczynie na niskim ruszcie                                                                       |                          |
| Tosty z serem                                | 1 piece   | Mikrofale<br>Grill                                        | 450 W                   | ½<br>5-6                         | pokroić chleb i posmarować masłem, położyć plasterki gotowanej szynki, plasterki ananasa i plasterki sera |                          |
| Mrożona pizza                                | 400       | Mikrofale<br>Podwójne-grillowanie                         | 450 W<br>450 W          | 6-7<br>6-7                       | umieścić na niskim ruszcie                                                                                |                          |



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

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

### Obudowa kuchenki

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

### Panel sterowania

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

### Wnętrze kuchenki

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

Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal.

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

We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

Kuchenkę należy regularnie podgrzewać, używając grilla. Pozostawione resztki żywności i tłuste plamy mogą spowodować powstawanie dymu lub nieprzyjemnych zapachów.

### Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

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

### Drzwi

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

### Ruszty

Należy je myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszty można myć w zmywarce do naczyń.

### **WAŻNE!**

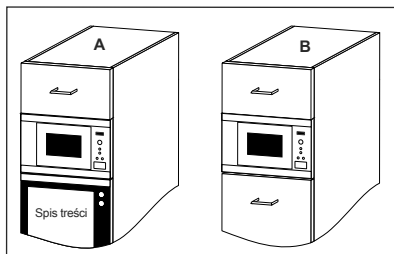
Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

## 9. MONTAŻ

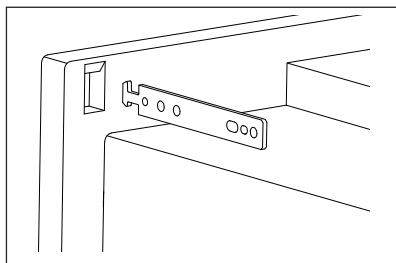
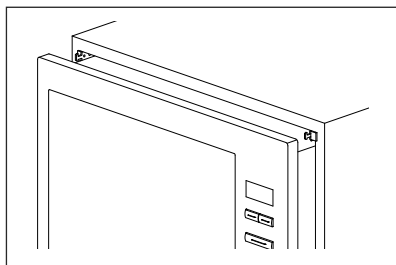
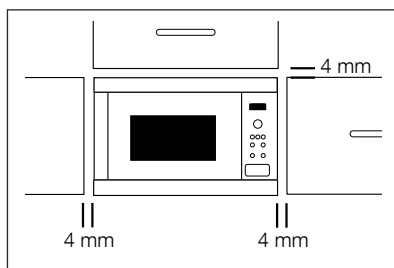
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



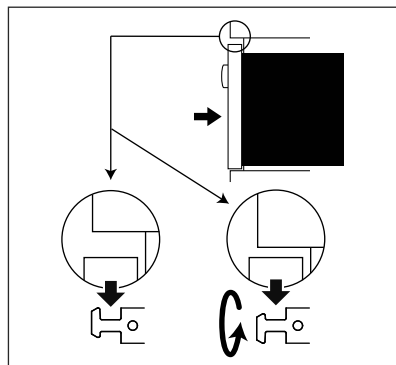
| Pozycja | Wymiary wnętri<br>szer. głęb. wys. |
|---------|------------------------------------|
| A       | 560 x 550 x 450                    |
| B       | 560 x 500 x 450                    |

Wymiary w mm

### 9.1 Montaż urządzenia



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

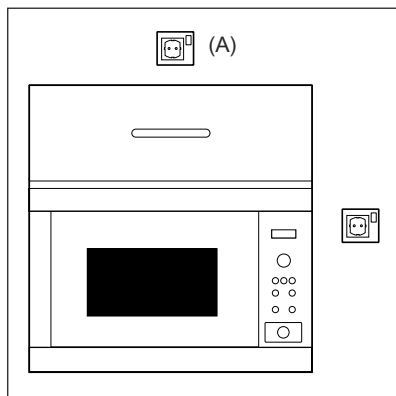


**WAŻNE!**

Należy upewnić się, że dolna powierzchnia kuchenki znajduje się co najmniej 85 cm nad podłogą.  
Montaż urządzenia należy

przeprowadzić zgodnie z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji obsługi i instrukcjami montażu standardowej kuchenki dostarczonymi przez producenta.

## 9.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 16 A.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- 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 przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

## 9.3 Podłączanie do źródła zasilania

**OSTRZEŻENIE!**

**URZĄDZENIE NALEŻY  
BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ!**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

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

## 10. DANE TECHNICZNE

|                                        |                                                               |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Napięcie przemienne                    | 230 V, 50 Hz, jednofazowe                                     |
| Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik | Minimalny 16 A                                                |
| Pobór mocy:                            | Mikrofale 1,37 kW<br>Grill 1,00 kW<br>Mikrofale/Grill 2,35 kW |
| Moc wyjściowa:                         | Mikrofale 900 W (IEC 60705)<br>Grill 1000 W                   |
| Częstotliwość mikrofal                 | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / Klasa B)                    |
| Wymiary zewnętrzne:                    | EMS26204O 594 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)     |
| Wymiary wnętrza                        | 342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) <sup>2)</sup> |
| Pojemność kuchenki                     | 26 litrów <sup>2)</sup>                                       |
| Podstawa obrotowa                      | Ø 325 mm, szkło                                               |
| Masa                                   | ok. 19,5 kg                                                   |
| Lampa kuchenki                         | 25 W/240–250 V                                                |

<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.

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

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

## 11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

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

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

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

# SATURS

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| 1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI .....                            | 60 |
| 2. IERĪCES PĀRSKATS .....                                       | 66 |
| 3. VADĪBAS PANELIS .....                                        | 67 |
| 4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES ..... | 67 |
| 5. MIKROVIĻŅU KRĀŠNS LIETOŠANA .....                            | 69 |
| 6. PROGRAMMU TABULAS .....                                      | 74 |
| 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA .....                                    | 81 |
| 8. KO DARĪT, JA .....                                           | 82 |
| 9. UZSTĀDĪŠANA .....                                            | 83 |
| 10. TEHNISKIE DATI .....                                        | 85 |
| 11. VIDES INFORMĀCIJA .....                                     | 85 |

## IZCILIEM REZULTĀTIEM

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

**Apmeklējiet mūsu mājaslapu:**



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



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



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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## 1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI



### **SVARĪGI!**

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

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

**1.1** Lai izvairītos no savainojumu gūšanas



### **BRĪDINĀJUMS!**

Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi.

Pirms lietošanas pārbaudiet:

a) Durvis; pārliedzinieties, ka durvis var līdz galam aizvērt un tās nav nepareizi novietotas vai savērpušās.

- b) Enģes un durvju drošības fiksatorus; pārļiecinieties, ka tie nav bojāti vai vaļīgi.
- c) Durvju blīves un blīvējuma virsmas; pārļiecinieties, ka tās nav bojātas.
- d) Krāsns atveri un durvis; pārļiecinieties, ka tur nav iedobumu.
- e) Pārbaudiet, vai strāvas vads un kontaktdakša nav bojāti.

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

Neļaujiet taukiem vai netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvēm un tuvu esošajām daļām.

Ievērojiet “Kopšanas un tīrīšanas” norādījumus. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var noliekties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

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

## 1.2 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās



### **BRĪDINĀJUMS!**

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

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

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

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

Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm un pieejamām daļām, kas grila lietošanas laikā var sakarst. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos. Kamēr ierīce darbojas GRILĒŠANAS vai DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmā vai notiek AUTOMĀTISKĀ GATAVOŠANA, nepieskarieties krāsns durvīm, ārējam korpusam, aizmugurējam korpusam, krāsns atverei, ventilācijas atverēm, piederumiem un traukiem, jo tie būs ļoti karsti. Pirms tīrīšanas pārliedzinieties, ka tie nav karsti. Sargājiet bērnus no durvīm, lai tie neapdedzinātos.

### 1.3 Lai bērni nelietotu krāsni nepiemērotā veidā



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Ierīces tuvumā bez uzraudzības neatstājiēt bērnus, kas jaunāki par 8 gadiem.

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

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

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

### 1.4 Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem

Neatstājiēt mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarsēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku. Elektriības kontaktligzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Jānodrošina 230 V,

50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 16 A sadales elektroliņijas drošinātāju vai vismaz 16 A sadales slēdzi. Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi. Neglabājiēt un nelietojiēt krāsni ārpus telpām.

Neonovietojiēt uzliesmojošus materiālus krāsns vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziēt ventilācijas atveres. Noņemiēt visas metāla blīves, stieplītes

utt. no pārtikas un pārtikas iepakojumiem. Dzirkstējošana uz metāla virsmām var izraisīt ugunsgrēku. Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzkarētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm. Neuzglabājiet ēdienu vai citus priekšmetus krāsnī. Pirms krāsns ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai pārlicinātos, ka krāsns darbojas atbilstoši iecerētajam. Skatiet attiecīgos padomus šajā lietotāja rokasgrāmatā. Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nemainiet durvju drošības fiksatorus. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām ir kāds priekšmets.

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

## 1.5 Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

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

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

## 1.6 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās

Nekad nelietojiet slēgtus traukus. Pirms lietošanas noņemiet blīves un vākus. Slēgti trauki var uzsprāgt uzkrātā

spiediena dēļ pat pēc krāsns izslēgšanas. Uzmanieties, sildot šķidrumus. Lietojiet traukus ar platiem kakliņiem, lai burbuļi varētu izklūst no tiem.

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

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

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

## 1.7 Izvairīšanās no apdegumiem

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

Trauka temperatūra nav rādītājs ēdiena vai dzēriena temperatūrai; vienmēr pārbaudiet ēdiena temperatūru. Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums. Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagriežiet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

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

## 1.8 Citi brīdinājumi

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

## 1.9 Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

Nekādā gadījumā nedarbiniet krāsni. Tas var izraisīt krāsns bojājumus. Izmantojot traukus, kas paredzēti ēdiena apbrūnināšanai, vai paškarsējošus materiālus, zem tiem vienmēr novietojiet karstumizturīgo izolatoru, piemēram, porcelāna šķīvi, lai izvairītos no rotējošās pamatnes un tās balsta karstuma izraisītas bojāšanas. Ēdiena pagatavošanas norādījumos norādīto sildīšanas laiku nedrīkst pārsniegt. Neizmantojiet metāla traukus, kas atstaro mikroviļņus un var izraisīt dzirksteļošanu. Neievietojiet krāsnī bundžas. Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

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

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa. Ja esat izmantojis GRILĒŠANAS vai DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīmu vai AUTOMĀTISKO GATAVOŠANU un krāsns joprojām ir karsta, neievietojiet tajā plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus, ja vien to ražotājs nav norādījis, ka tie ir piemēroti.



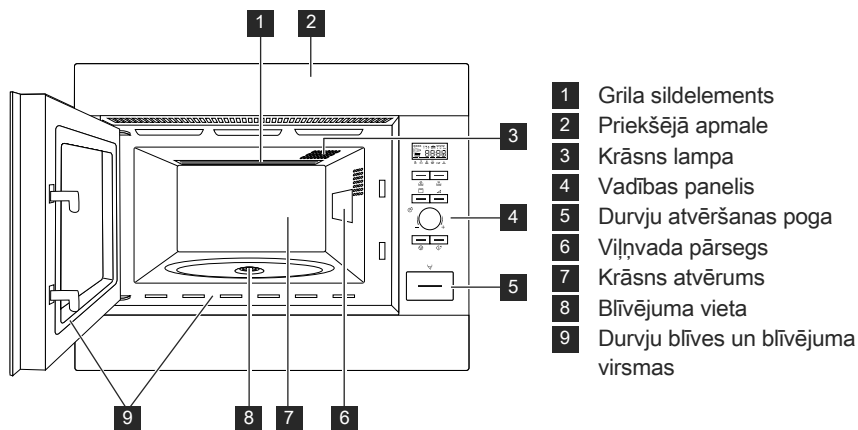
### SVARĪGI!

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

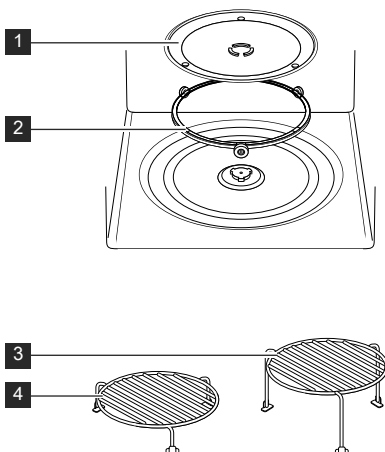
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi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

## 2. IERĪCES PĀRSKATS

### 2.1 Mikroviļņu krāsns



### 2.2 Piederumi



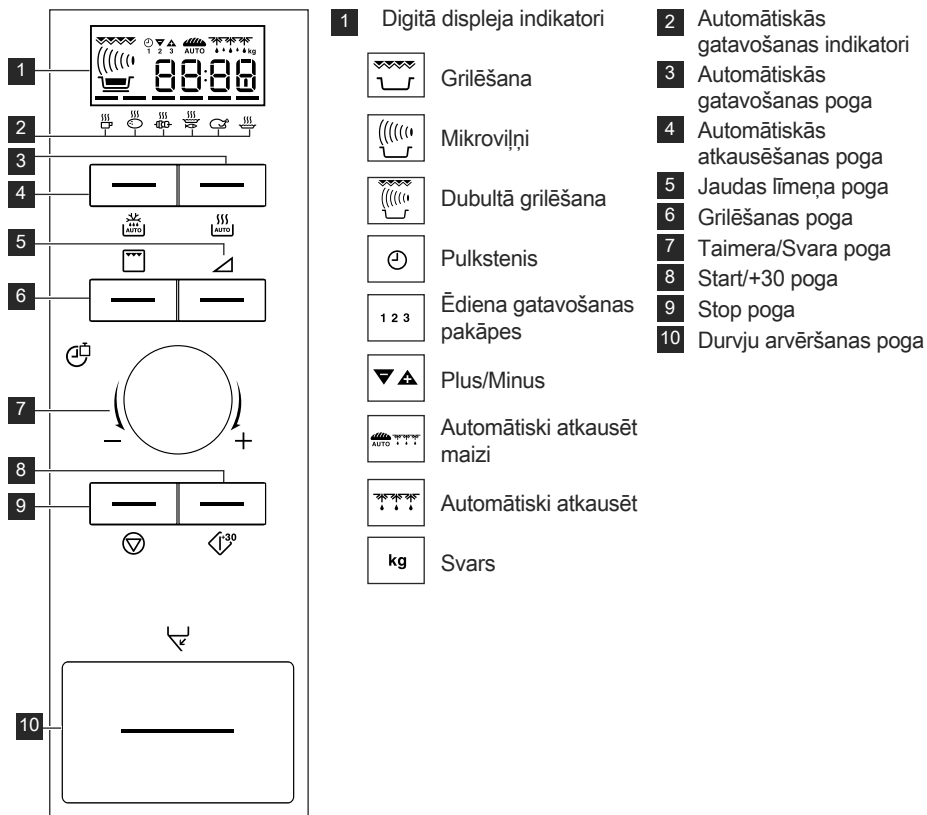
Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
  - 2 Rotējošās pamatnes balsts
  - 3 Augšējās restītes
  - 4 Apakšējās restītes
- Levietojiet rotējošās pamatnes balstu bļīvējuma vietā atveres apakšdaļā.
  - Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
  - Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.



Pasūtot piederumus, norādiet divas lietas: daļas nosaukumu un modeļa nosaukumu savam pārdevējam vai vietējam ELECTROLUX pilna servisa pārstāvim.

### 3. VADĪBAS PANELIS



### 4. DARBĪŠBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

#### 4.1 Econ režīms

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

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

 Lai atceltu Econ režīmu, ir jāiestata pulkstenis.

#### 4.2 Pulksteņa iestatīšana

Krāsnij ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

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

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

12H

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

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

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

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

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

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

#### 4.3 Pulksteņa regulēšana pēc iestatīšanas

**Piemērs:** Pulksteņa iestatīšana uz 11:45.

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

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

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

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

#### 4.4 Lai atceltu pulksteni un kas Econ režīmā

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

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

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

#### 4.5 Bērnu piekļuves bloķētājs

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

**Piemērs:** Lai iestatītu bērnu piekļuves

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

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

## 5. MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

### 5.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

## 5.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

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

## 5.3 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi.

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

W = VATS

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

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

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



### **SVARĪGI!**

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

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

## 5.4 Samazinātais jaudas līmenis

| Gatavošanas režīms | Standarta laiks        | Samazinātais jaudas līmenis |
|--------------------|------------------------|-----------------------------|
| Mikroviļņi 900 W   | 20 minūtes             | Mikroviļņi 630 W            |
| Grilēšana          | 20 minūtes             | Grilēšana - 50 %            |
| Dubultā grilēšana  | Grilēšana - 20 minūtes | Grilēšana - 50 %            |

## 5.5 Virtuves taimeris

**Piemērs:** Lai iestatītu virtuves taimeru uz 7 minūtēm.

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



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

## 5.6 Pievienot 30 sekundes

### Tūlītējā sākšana

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

### Gatavošanas laika palielināšana

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



Šo funkciju nevar izmantot automātiskās gatavošanas vai automātiskās atkausēšanas laikā.

## 5.7 Plus un minus

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

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

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

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

## 5.8 Grilēšana un dubultā grilēšana

Šī mikroviļņu krāsns ietver divus grilēšanas gatavošanas režīmus:

Tikai grilēšana

Dubultā grilēšana (grilēšana, izmantojot mikroviļņus)



### SVARĪGI!

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

### Tikai grilēšana

**Piemērs:** Lai 4 minūtes gatavotu grauzdīņus, veiciet tālāk norādītās darbības.

1. Vienreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu.
2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 4.00.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.

## Dubultā grilēšana

Šajā režīmā vienlaicīgi tiek izmantota gan grila jauda, gan mikroviļņu jauda. Mikroviļņu jauda tiek automātiski iestatīta uz 270 W.

| Poga              | Jaudas iestatījums |
|-------------------|--------------------|
| Grilēšanas p. x 1 | 0 W                |
| Grilēšanas p. x 2 | 270 W              |
| Grilēšanas p. x 3 | 450 W              |
| Grilēšanas p. x 4 | 630 W              |
| Grilēšanas p. x 5 | 0 W                |

**Piemērs:** Lai 7 minūtes gatavotu uz iesma uzdurtu gaļu **DUBULTĀS GRILĒŠANAS** režīmā (450 W), veiciet tālāk norādītās darbības.

1. 3 reizes nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu.
2. Ievadiet laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā/pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam, līdz ir redzams laiks 7.00.
3. Nospiediet **START/+30** pogu.

## 5.9 Gatavošana vairākos posmos

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

**Piemērs:** Lai gatavotu:

1. posms: 2 minūtes 30 sekundes 630 W
2. posms: 5 minūtes tikai grilēšana

1. Divreiz nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu.
2. Ievadiet vēlamu laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 2.30.
3. Vienreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu.
4. Ievadiet vēlamu gatavošanas laiku, pagriežot **TAIMERA/SVARA** pogu pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz ir redzams 5.00.
5. Nospiediet **START/+30** pogu.

Krāsns 2 minūtes un 30 sekundes darbosies ar 630 W jaudu un pēc tam 5 minūtes darbosies tikai grilēšanas režīmā.

## 5.10 Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas

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

| Pārtikas produkts                      | Simbols                                                                           | Iestatījums                |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Dzērieni                               |  | Mikroviļņu režīmā          |
| Vārīti kartupeļi/<br>kartupeļi ar mizu |  | Mikroviļņu režīmā          |
| Grilēta gaļa uz<br>iesma               |  | Mikroviļņi<br>un grilēšana |
| Cepta zivs fileja                      |  | Mikroviļņi<br>un grilēšana |
| Grilēta vista                          |  | Mikroviļņi<br>un grilēšana |
| Sacepums                               |  | Mikroviļņi<br>un grilēšana |
| Gaļa/zivis/<br>putnu gaļa              |  | Mikroviļņu<br>režīmā       |
| Maize                                  |  | Mikroviļņu<br>režīmā       |

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

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

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

## 6. PROGRAMMU TABULAS

| Automātiskā gatavošana                                                                                                     | Svars (palielināšanas vienība)/Trauki                                 | Poga                                                                                   | Darbības                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dzērieni<br>(Tēja/Kafija)<br>             | 1-6 krūzes<br>1 krūze=200 ml                                          |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Novietojiet krūzi uz rotējošās virsmas malas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Vārīti kartupeļi un kartupeļi ar mizu<br> | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Bļoda un vāks                                   |  x2   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ievietojiet vārītos kartupeļus vai kartupeļus ar mizu bļodā.</li> <li>Pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu (uz 100 g), apmēram 2 ēdamkarotes, un nedaudz sāls.</li> <li>Uzlieciet vāku.</li> <li>Atskanot zvanam, apmaisiet un no jauna uzlieciet vāku.</li> <li>Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 2 min.</li> </ul>                                                                                                                      |
| Grilēta gaļa uz iesma<br>                 | 0,2-0,8 kg (100 g)<br>Augšējās restes                                 |  x3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skatiet recepti "Grilēta gaļa uz iesma".</li> <li>Novietojiet uz augšējām restītēm un sāciet gatavot.</li> <li>Kad atskan zvana skaņa, apgrieziet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cepta zivs fileja<br>                     | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Cepamtrauks<br>Apakšējās restītes |  x4   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skatiet receptes "Cepta zivs fileja".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Kopējais visu sastāvdaļu svars.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Grilēta vista<br>                         | 0,9-1,8 kg (100 g)<br>Sekls cepamtrauks<br>Apakšējās restītes         |  x5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sajauciet kopā 2 ēdamk. eļļas, 1 tējķ. paprikas, sāli un piparus un apbārstiet vistu ar šo maisījumu.</li> <li>Caurduriet vistas ādu.</li> <li>Ievietojiet vistu seklā cepamtraukā ar krūtiņ uz leju.</li> <li>Novietojiet uz apakšējām restītēm un sāciet gatavot.</li> <li>Kad atskan zvana skaņa, apgrieziet.</li> <li>Pēc pagatavošanas aptuveni uz 3 minūtēm atstājiet krāsnī, pēc tam izņemiet un uzlieciet uz šķīvja, lai pasniegtu.</li> </ul> |
| Sacepums<br>                            | 0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Cepamtrauks<br>Apakšējās restītes |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Skatiet receptes "Sacepums".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Kopējais visu sastāvdaļu svars.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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

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

## Receptes automātiskajai gatavošanai

| <b>Grilēta gaļa uz iesma</b> |                                      |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 4 gabali                     |                                      |
| 400 g                        | cūkgaļas siteņu, sagrieztu kubiciņos |
| 100 g                        | caurauguša speķa                     |
| 100 g                        | sīpolu, sagrieztu četrās daļās       |
| 250 g                        | tomātu, sagrieztu četrās daļās       |
| 100 g                        | zaļā pipara, sagrieztu kubiciņos     |
| 2 ēd.k.                      | eļļas                                |
| 4 tēj.k.                     | paprikas                             |
|                              | sāls                                 |
| 1 tēj.k.                     | kajēnas piparu                       |
| 1 tēj.k.                     | vorčesteras mērces                   |

1. Uz 4 koka iesmiem pamīšus uzduriet gaļu un dārzeņus.
2. Sajauciet eļļu un garšvielas un uzklājiet šo maisījumu kebabam.
3. Novietojiet kebabus uz augšējām restītēm un gatavojiet automātiskās gatavošanas režīmā "Grilēta gaļa uz iesma".

| <b>Cepta zivs fileja "Itāliešu gaumē"</b> |                      |                      |                                      |
|-------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------------|
| 0,5 kg                                    | 1,0 kg               | 1,5 kg               |                                      |
| 200 g                                     | 430 g                | 630 g                | zivs filejas                         |
| $\frac{1}{2}$ ēd.k.                       | 1 ēd.k.              | $1\frac{1}{2}$ ēd.k. | citronu sulas                        |
| $\frac{1}{2}$ ēd.k.                       | 1 ēd.k.              | $1\frac{1}{2}$ ēd.k. | anšovu sviesta                       |
| 30 g                                      | 50 g                 | 80 g                 | siera Gouda (sarīvēts)               |
|                                           |                      |                      | sāls un pipari                       |
| 150 g                                     | 300 g                | 450 g                | svaigu tomātu                        |
| 1 ēd.k.                                   | $1\frac{1}{2}$ ēd.k. | 2 ēd.k.              | jauktu sasmalcinātu zaļumu maisījuma |
| 100 g                                     | 180 g                | 280 g                | mozarellas siera                     |
| $\frac{1}{2}$ ēd.k.                       | $\frac{3}{4}$ ēd.k.  | 1 ēd.k.              | bazilikas (sasmalcinātas)            |

1. Nomazgājiet zivi, nosusiniet, apslakiet ar citronu sulu un anšovu sviestu un pārkaisiet ar sāli.
2. Ievietojiet to cepamtraukā.
3. Apkaisiet zivi ar sieru Gouda.
4. Izvietojiet tomātus virs siera.
5. Pievienojiet sāli, piparus un jauktu zaļumu maisījumu.
6. Nosusiniet mozarellas sieru, sagrieziet šķēlēs un izvietojiet tās virs tomātiem. Apkaisiet sieru ar baziliku.
7. Novietojiet cepamtrauku uz apakšējām restītēm un gatavojiet režīmā automātiskā gatavošana "Cepta zivs fileja".
8. Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties apt. 5 min.

| <b>Spinātu sacepums</b> |        |        |                                             |
|-------------------------|--------|--------|---------------------------------------------|
| 0,5 kg                  | 1,0 kg | 1,5 kg |                                             |
| 150 g                   | 300 g  | 450 g  | lapu spinātu (sagatavotu lietošanai)        |
| 15 g                    | 30 g   | 45 g   | sīpolu (sasmalcinātu)                       |
|                         |        |        | sāls, pipari un muskatrieksti               |
| 5 g                     | 10 g   | 15 g   | sviesta vai margarīna (trauka iesmērēšanai) |
| 150 g                   | 300 g  | 450 g  | vārītu kartupeļu (sagrieztu šķēlēs)         |
| 35 g                    | 75 g   | 110 g  | vārīta šķiņķa (sagriezta gabaliņos)         |
| 50 g                    | 100 g  | 150 g  | crème fraiche                               |
| 1                       | 2      | 3      | olas                                        |
| 40 g                    | 75 g   | 115 g  | rīvēta siera                                |

| <b>Kartupeļu un cukini sacepums</b> |        |        |                                             |
|-------------------------------------|--------|--------|---------------------------------------------|
| 0,5 kg                              | 1,0 kg | 1,5 kg |                                             |
| 5 g                                 | 10 g   | 15 g   | sviesta vai margarīna (trauka iesmērēšanai) |
| 200 g                               | 400 g  | 600 g  | vārītu kartupeļu (sagrieztu šķēlēs)         |
| 115 g                               | 230 g  | 345 g  | cukini (sagrieztu smalkās šķēlītēs)         |
| 75 g                                | 150 g  | 225 g  | crème fraiche                               |
| 1                                   | 2      | 3      | olas                                        |
| 1/2                                 | 1      | 2      | ķiploka daiviņa (sasmalcināta)              |
|                                     |        |        | sāls un pipari                              |
| 40 g                                | 80 g   | 120 g  | rīvēta siera Gouda                          |
| 10 g                                | 20 g   | 30 g   | saulespuķu sēklu                            |

1. Sajauciet lapu spinātus ar sīpoliem un pievienojiet sāli, piparus un muskatriekstu.
2. Iesmērējiet cepamtrauku. Traukā pamīšus izvietojiet kartupeļu šķēlišus, gabaliņos sagrieztu šķiņķa un spinātu kārtas. Virsējā kārtā jābūt spinātiem.
3. Sajauciet olas ar crème fraiche, pievienojiet sāli un piparus un pārlejiet to pāri sacepumam.
4. Sacepumu pārkaisiet ar sarīvētu sieru.
5. Novietojiet cepamtrauku uz apakšējām restītēm un gatavojiet režīmā automātiskā gatavošana "Sacepums".
6. Pēc pagatavošanas ļaujiet tam nostāvēties 5–10 minūtes.

1. Iesmērējiet cepamtrauku un pamīšus tajā izvietojiet kartupeļu šķēlišus un cukini kārtas.
2. Sajauciet olas ar crème fraiche, pievienojiet sāli, piparus un ķiploku un to visu pārlejiet pāri sacepumam.
3. Apkaisiet sacepumu ar sieru Gouda.
4. Beigās pārkaisiet saulespuķu sēklas.
5. Novietojiet cepamtrauku uz apakšējām restītēm un gatavojiet režīmā automātiskā gatavošana "Sacepums".
6. Pēc pagatavošanas ļaujiet tam nostāvēties 5–10 minūtes.

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

<sup>1)</sup> no atdzesēta stāvokļa

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

| Atkausēšana un gatavošana | Daudzums -g- | Iestatījums | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids                                                                                       | Gaidīšanas laiks -Min- |
|---------------------------|--------------|-------------|---------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Zivs fileja               | 300          | Micro       | 900 W         | 9-11        | pārklājiet                                                                                  | 2                      |
| Viena maltīte             | 400          | Micro       | 900 W         | 8-10        | Apsedziet un apmaisiet pēc 6 minūtēm                                                        | 2                      |
| Brokoļi/ Zirnī            | 300          | Micro       | 900 W         | 6-8         | Pievienojiet 3-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet | 2                      |
| Dārzeņu maisījums         | 500          | Micro       | 900 W         | 9-11        | Pievienojiet 3-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet | 2                      |

| Gatavošana, Daudz-<br>grilēšana un<br>apbrūnināša-<br>na | ums<br>-g/ml- | Iestat-<br>ījums                           | Jauda<br>Līmenis                 | Laiks<br>-Min-                             | Veids                                                                                                                          | Gaidīšanas<br>laiks<br>-Min- |
|----------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Brokoļi/<br>Zirņi                                        | 500           | Micro                                      | 900 W                            | 6-8                                        | Pievienojiet 4-5 ēdamk.<br>ūdens, apsedziet; kad<br>pagājusi puse no<br>gatavošanas laika,<br>apmaisiet                        | -                            |
| Burkāni                                                  | 500           | Micro                                      | 900 W                            | 9-11                                       | Sagrieziet aplīšos,<br>pievienojiet 4-5 ēdamk.<br>ūdens, apsedziet; kad<br>pagājusi puse no<br>gatavošanas laika,<br>apmaisiet | -                            |
| Cepeši<br>(cūkgaļa, teļa<br>gaļa vai jēra<br>gaļa)       | 1000          | Micro<br>Dual Grill<br>Micro<br>Dual Grill | 450 W<br>450 W<br>450 W<br>450 W | 16-18<br>5-7 <sup>1)</sup><br>14-16<br>4-6 | Pievienojiet garšvielas,<br>novietojiet uz apakšējām<br>restītēm un apgrieziet<br>pēc <sup>1)</sup>                            | 10                           |
| Rostbīfs<br>(vidējs)                                     | 1000          | Micro<br>Dual Grill<br>Dual Grill          | 630 W<br>630 W<br>630 W          | 5-8<br>8-10 <sup>1)</sup><br>3-5           | Pievienojiet garšvielas,<br>novietojiet uz apakšējām<br>restītēm un apgrieziet<br>pēc <sup>1)</sup>                            | 10                           |
| Vistu kājiņas                                            | 200           | Dual Grill<br>Grill                        | 450 W                            | 6-7 <sup>1)</sup><br>4-6                   | Pievienojiet garšvielas,<br>novietojiet ar ādu uz<br>augšējām restītēm,<br>apgrieziet pēc <sup>1)</sup>                        | 3                            |
| Romšteki<br>2 vidēji gabali                              | 400           | Grill<br>Grill                             |                                  | 11-12 <sup>1)</sup><br>6-8                 | Novietojiet uz augšējām<br>restītēm, apgrieziet<br>pēc <sup>1)</sup> ; pēc grilēšanas<br>pievienojiet garšvielas               |                              |
| Sacepumu<br>brūnināšana                                  |               | Grill                                      |                                  | 8-13                                       | Novietojiet trauku uz<br>apakšējām restītēm                                                                                    |                              |
| Siera<br>tostermaizes                                    | 1 gabals      | Micro<br>Grill                             | 450 W                            | ½<br>5-6                                   | Grauzdējiet maizi un<br>apsmērējiet ar sviestu,<br>virsū uzlieciet vārīta<br>šķiņķa šķēli, ananāsa<br>šķēli un siera šķēli     |                              |
| Saldēta pica                                             | 400           | Micro<br>Dual Grill                        | 450 W<br>450 W                   | 6-7<br>6-7                                 | Novietojiet uz<br>apakšējām restītēm                                                                                           |                              |

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

## 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### **UZMANĪBU!**

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

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

### Krāsns ārējās virsmas

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

### Vadības panelis

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

### Krāsns iekšējās virsmas

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

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

Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.

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

### Rotējošā pamatne un tās balsts

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

### Durvis

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

### Restītes

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

### **SVARĪGI!**

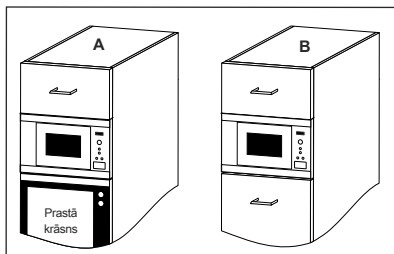
Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

## 8. KO DARĪT, JA

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

## 9. UZSTĀDĪŠANA

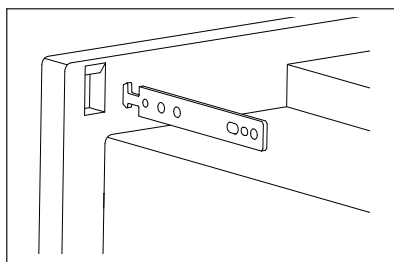
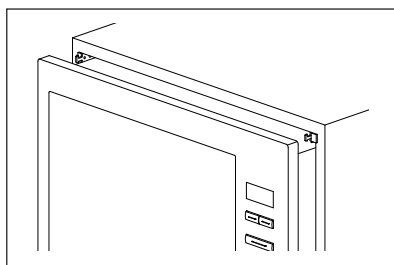
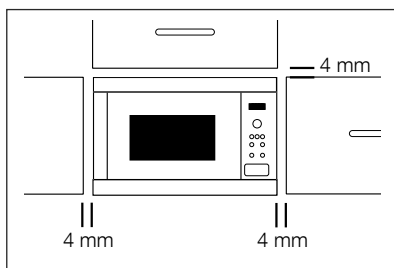
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



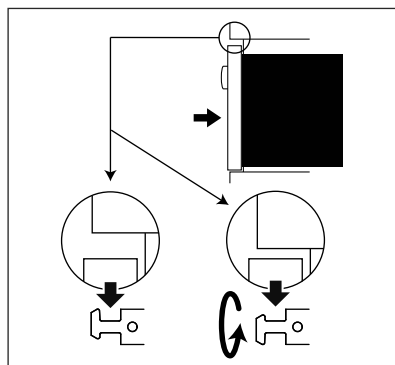
| Pozīcija | Nišas izmēri    |    |   |
|----------|-----------------|----|---|
|          | P               | Dz | A |
| A        | 560 x 550 x 450 |    |   |
| B        | 560 x 500 x 450 |    |   |

Izmēri (mm)

### 9.1 Ierīces uzstādīšana



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

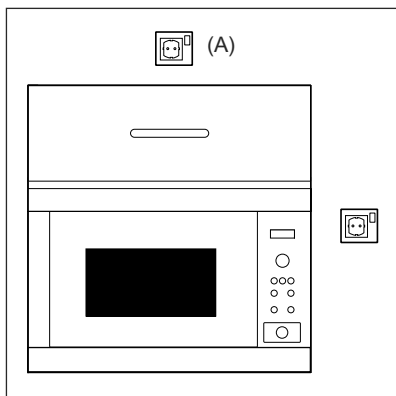


**SVARĪGI!**

Krāsns apakšējai daļai ir jāatrodas 85 cm vai vairāk no grīdas. Ir svarīgi, lai šis izstrādājums tiktu uzstādīts saskaņā ar šīs

rokasgrāmatas instrukcijām un vispārpieņemtām krāsns ražotāja uzstādīšanas instrukcijām.

## 9.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespēja atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 230 V/ 50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 16 A drošinātāju.
- Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

## 9.3 Pievienošana elektrotīklam

**BRĪDINĀJUMS!**

ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ

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

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

## 10. TEHNISKIE DATI

|                                     |                                                                         |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Mainstrāvas tīkla spriegums         | 230 V, 50 Hz, vienfāzes                                                 |
| Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem | Minimālais 16 A                                                         |
| Nepieciešamā mainstrāvas jauda:     | Mikroviļņi 1,37 kW<br>Grilēšana 1,00 kW<br>Mikroviļņi/grilēšana 2,35 kW |
| Izejas jauda:                       | Mikroviļņi 900 W (IEC 60705)<br>Grilēšana 1000 W                        |
| Mikroviļņu frekvence                | 2450 MHz <sup>1)</sup> (2. grupa/B klase)                               |
| Ārējie izmēri:                      | EMS26204O 594 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)                         |
| Iekšējie izmēri                     | 342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) <sup>2)</sup>                     |
| Krāns ietilpība                     | 26 litri <sup>2)</sup>                                                  |
| Rotējošā pamatne                    | ø 325 mm, stikla                                                        |
| Svars                               | apt. 19,5 kg                                                            |
| Krāsns lampa                        | 25 W/240–250 V                                                          |

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

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

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

## 11. VIDES INFORMĀCIJA

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

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

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

# OBSAH

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| 1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....                         | 87  |
| 2. PREHĽAD ZARIADENIA .....                                   | 93  |
| 3. OVLÁDACÍ PANEL .....                                       | 94  |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM .....                                  | 94  |
| 5. OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY .....                             | 96  |
| 6. TABUĽKA PROGRAMOV .....                                    | 101 |
| 7. ÚDRŽBA A ČISTENIE .....                                    | 108 |
| 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV .....                                   | 109 |
| 9. MONTÁŽ .....                                               | 110 |
| 10. TECHNICKÉ PARAMETRE .....                                 | 112 |
| 11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA ..... | 112 |

## PRE DOKONALÉ VÝSLEDKY

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok spoločnosti Electrolux. Výrobok bol vyvinutý s cieľom zaručiť vám jeho bezchybné používanie počas mnohých rokov pomocou inovačných technológií, ktoré uľahčujú život - to sú vlastnosti, ktoré nemusíte nájsť pri obyčajných spotrebičoch. Prosím, venujte niekoľko minút prečítaniu tohto návodu, aby ste využívali všetky výhody, ktoré tento spotrebič ponúka.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.  
Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.  
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku: model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



### **DÔLEŽITÉ!**

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:  
DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE A  
UCHOVAJTE PRE BUDÚCU POTREBU.**

Ak zohrievané jedlo začne dymiť, NEOTVÁRAJTE DVIERKA. Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým jedlo prestane dymiť. Otvorenie dvierok, keď jedlo dymí, môže spôsobiť požiar. Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry. Nenechávajte rúru bez dozoru, keď používate jednorazové nádoby na jedlo z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu. Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera. Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť. Mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a ohrievanie ohrievacích podušiek, obuvi, špongií, vlhkých utierok a podobne môže spôsobiť riziko úrazu, vznietenia alebo požiaru.

### 1.1 Opatrenia na predchádzanie zraneniu



### **VÝSTRAHA!**

Nepoužívajte rúru, ak je poškodená alebo nefunguje.

Pred používaním skontrolujte nasledujúce súčasti:

- a) Dvierka; skontrolujte, či sa dvierka správne zatvárajú, priliehajú alebo nie sú zdeformované.

- b) Závesy a bezpečnostné západky dvierok; skontrolujte, či nie sú zlomené alebo uvoľnené.
- c) Tesnenie dvierok a tesniace plochy; skontrolujte, či nie sú poškodené.
- d) Vnútorňý priestor rúry; skontrolujte, či sa v ňom nenachádzajú žiadne preliačiny.
- e) Napájací kábel a zástrčka; skontrolujte, či nie sú poškodené.

Rúru nikdy sami nenastavujte, neopravujte ani neupravujte. Je nebezpečné, aby servisné alebo údržbové činnosti vyžadujúce demontáž krytu, ktorý chráni pred expozíciou mikrovlnnou energiou, vykonávali osoby iné ako kvalifikovaní servisní pracovníci.

Nedovoľte, aby sa na tesneniach dvierok a prilahlých oblastiach hromadila mastnota alebo nečistoty. Postupujte podľa pokynov v časti 'Údržba a čistenie'. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

Nepokúšajte sa sami vymeniť žiarovku rúry a zabezpečte, aby túto činnosť vykonávali výhradne autorizované osoby. Ak sa vypáli žiarovka rúry, obráťte sa na predajcu alebo miestne ELECTROLUX servisné stredisko.

## 1.2 Opatrenia na predchádzanie explózií a náhleho zovretia



### **VÝSTRAHA!**

Kvapaliny ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

Zohrievanie nápojov mikrovlnami môže mať za následok oneskorené erupzívne zovretie, preto pri zaobchádzaní s nádobou postupujte opatrne.

Nevarte vajcia v škrupine a nezohrievajte celé uvarené vajcia v mikrovlnnej rúre. Mohli by explodovať aj po skončení prípravy mikrovlnami. Ak chcete variť alebo zohrievať vajcia, ktoré nie sú rozmiešané, prepichnete žltka aj bielka. V opačnom prípade môžu vajcia explodovať. Vajcia uvarené natvrdo pred zohrievaním v mikrovlnnej rúre olúpte a pokrájajte na plátky.

Aby ste predišli popáleniu, vždy skontrolujte teplotu jedla, pred servírovaním jedlo premiešajte. Osobitnú pozornosť venujte teplote jedla a nápojov podávaným dojčatám, deťom alebo starším ľuďom.

Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok a príslušných častí rúry, ktoré sa počas používania grilu môžu zohriať na vysokú teplotu. Nepúšťajte deti ku zariadeniu, aby sa nepopálili. Počas režimov **GRILOVANIE, KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA a AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA** sa nedotýkajte dvierok rúry, vonkajšej skrinky, zadnej časti, vnútorného priestoru rúry, príslušenstva a tanierov, pretože budú horúce. Pred čistením sa ubezpečte, že tieto časti nie sú horúce.

### 1.3 Opatrenia na zabránenie neoprávneného používania deťmi



#### **VÝSTRAHA!**

Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú pod trvalým dozorom.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo pokiaľ im boli vysvetlené pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ si uvedomujú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením.

Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a deti bez dozoru.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo v podobných podmienkach, napr.: v zamestnaneckých kuchynkách v obchodných, kancelárskych a iných pracovných priestoroch; v hospodárskych budovách; klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch; v zariadeniach typu penziónu.

Tento prístroj nie je určený na používanie v nadmorských výškach viac ako 2000 m.

## 1.4 Opatrenia na predchádzanie požiaru

Mikrovlnná rúra by počas používania nemala zostať bez dozoru. Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar. Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Striedavý napájací zdroj musí mať nasledujúce parametre: 230 V, 50 Hz s 16 A poistkou distribučného vedenia alebo 16 A ističom distribučného obvodu. Odporúča sa používať osobitný elektrický obvod určený iba pre toto zariadenie. Rúru neskladujte ani nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

Do blízkosti rúry ani vetracích otvorov nekladte žiadne horľavé materiály. Neblokujte ventilačné otvory. Z jedla a obalov odstráňte všetky kovové uzávery, drôtené spinky a pod. Iskrenie na kovových povrchoch môže spôsobiť požiar. Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na zohrievanie oleja na fritovanie. Teplota sa nedá ovládať a olej sa môže vznietiť. Na prípravu popkornu používajte len špeciálne nádoby a polotovary určené pre mikrovlnné rúry. V rúre neskladujte žiadne potraviny ani iné predmety. Po spustení rúry skontrolujte nastavenia a uistite sa, že rúra funguje tak, ako má. Pozrite si príslušné rady v tomto návode na obsluhu. Nepoužívajte rúru, keď sú dvierka otvorené, ani žiadnym spôsobom neupravujte bezpečnostné západky dvierok. Nepoužívajte rúru, keď sú medzi tesnením dvierok a tesniacimi plochami nejaké predmety.

Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by si mali u lekára alebo výrobcu kardiosťimulátora overiť opatrenia týkajúce sa používania mikrovlnných rúr.

## 1.5 Opatrenia na predchádzanie zásahu elektrickým prúdom

Za žiadnych okolností nedemontujte vonkajšiu skrinku. Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nekladajte žiadne predmety do otvorov zámkov dvierok ani vetracích

otvorov. V prípade rozliatia kvapaliny rúru okamžite vypnite a odpojte a zavolajte miestne ELECTROLUX servisné stredisko. Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny. Nevedzte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v homej časti zadnej strany rúry.

Ak je napájací kábel tohto zariadenia poškodený, musí sa vymeniť za špeciálny kábel. Výmenu musí vykonať autorizovaný ELECTROLUX servisný technik.

## 1.6 Opatrenia na predchádzanie explózií a náhleho zovretia

Nikdy nepoužívajte uzavreté nádoby. Pred použitím odstráňte uzávery a veká. Uzavreté nádoby by mohli explodovať v dôsledku nahromadenia tlaku, a to aj po vypnutí rúry. Pri používaní kvapalín v mikrovlnnej rúre buďte opatrní. Používajte nádobu so širokým hrdlom, aby mohli unikáť bublinky.

Predchádzanie náhlej erupcii vriacej kvapaliny a možnému obareniu:

- Kvapalinu pred zohrievaním premiešajte.
- Pri zohrievaní sa odporúča vložiť do kvapaliny sklenú tyčku alebo podobnú pomôcku.
- Po zohriatí nechajte kvapalinu v rúre odstáť aspoň 20 sekúnd, aby sa zabránilo oneskorenému erupčivému zovretiu.

Pred varením prepichnete šupu potravín, ako sú napr. zemiaky, pácky a ovocie. V opačnom prípade môžu vybuchnúť.

## 1.7 Opatrenia na predchádzanie popáleniu

Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo teplovzdorné rukavice. Zabráňte tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabráňte tak popáleninám spôsobeným parou.

Teplota nádoby sa nezhoduje s teplotou jedál a nápojov. Vždy skontrolujte teplotu samotného jedla alebo nápoja. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

Neopierajte sa o dvierka rúry, nevešajte sa na ne a ani nimi nekývajte. Nehrajte sa s rúrou, ani ju nepoužívajte ako hračku. Naučte deti všetky dôležité bezpečnostné pokyny: používanie držiakov na poháre, opatrné odstraňovanie krytov jedál, venovanie špeciálnej pozornosti obalom (napr. samozohrievacie materiály) určeným na to, aby jedlá boli chrumkavé, pretože môžu byť veľmi horúce.

## 1.8 Ďalšie výstrahy

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte. Táto rúra je určená len na domácu prípravu jedál a môže sa používať len na prípravu potravín. Nie je vhodná na komerčné ani laboratórne použitie.

## 1.9 Bezproblémové používanie rúry a predchádzanie poškodeniu

Nikdy nepoužívajte rúru, keď je prázdna. Mohlo by to poškodiť rúru. Keď používate zapekáč tanier alebo samozohrievacie materiály, vždy pod ne položte teplovzdorný izolačný predmet, napríklad porcelánový tanier, aby sa zabránilo poškodeniu otočného taniera a držiaka otočného taniera v dôsledku tepelného zaťaženia. Čas predhriatia uvedený v pokynoch k tanieru sa nesmie prekročiť. Nepoužívajte kovové riady, ktoré odrážajú mikrovlny a môžu spôsobiť elektrické iskrenie. Do rúry nekladajte plechovky. Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.

Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

- Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- Nekladte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- Nekladte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier.

Nekladte nič na vonkajšiu skrinku počas prevádzky. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte nádoby z umelej hmoty, ak je rúra stále horúca po použití režimov GRILOVANIE, KOMBINOVANÁ PREVÁDZKA a AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA, pretože sa môžu roztaviť. Nádoby z umelej hmoty sa nesmú používať počas vyššie uvedených režimov, ak to neodporúča ich výrobca.



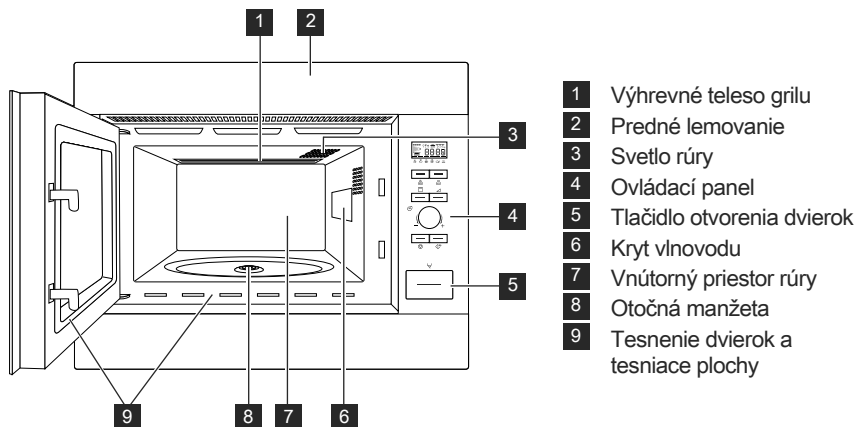
### DÔLEŽITÉ!

Ak si nie ste istí správnym spôsobom pripojenia rúry, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

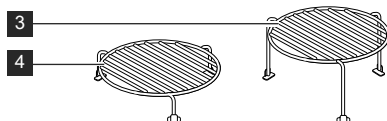
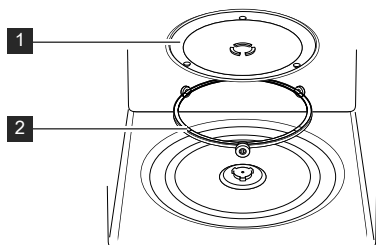
Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovln ani poruchy.

## 2. PREHĽAD ZARIADENIA

### 2.1 Mikrovlnná rúra



### 2.2 Príslušenstvo



Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

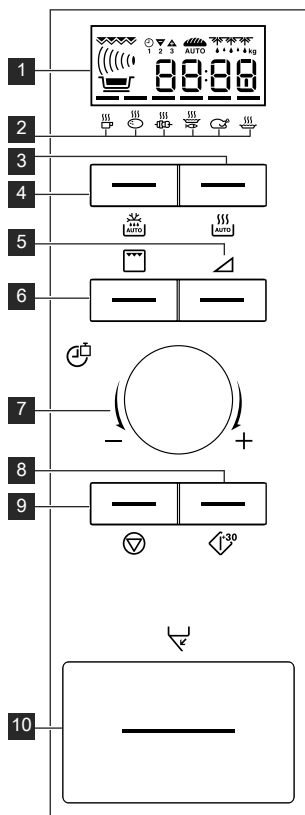
- 1 Otočný tanier
- 2 Držiak otočného taniera
- 3 Vysoký rošt
- 4 Nízky rošt

- Položte držiak otočného taniera na otočnú manžetu na spodnej strane vnútorného priestoru rúry.
- Následne položte na držiak otočný tanier.
- Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.



Pri objednávaní príslušenstva uveďte predajcovi alebo servisnému stredisku ELECTROLUX dva údaje: názov dielu a označenie modelu.

### 3. OVLÁDACÍ PANEL



- |                                          |                                              |
|------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>1</b> Digitálny displej s indikátormi | <b>2</b> Indikátory automatickej prípravy    |
| Gril                                     | <b>3</b> Tlačidlo automatická príprava       |
| Mikrovlny                                | <b>4</b> Tlačidlo automatické rozmrazovanie  |
| Kombinovaná prevádzka                    | <b>5</b> Tlačidlo úroveň výkonu              |
| Hodiny                                   | <b>6</b> Tlačidlo gril                       |
| Fázy prípravy                            | <b>7</b> Ovládacie koliesko Časovač/Hmotnosť |
| Plus/Mínus                               | <b>8</b> Tlačidlo Start/+30                  |
| Automatické rozmrazovanie - chlieb       | <b>9</b> Tlačidlo Stop                       |
| Automatické rozmrazovanie                | <b>10</b> Tlačidlo Otvorenia dveriek         |
| Hmotnosť                                 |                                              |

### 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

#### 4.1 Úsporný režim

Rúra je nastavená v režime „úspory energie“ (Econ).

1. Zapojte rúru do zásuvky.
2. Na displeji sa zobrazí: Econ.
3. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 3:00 po nulu.
4. Po dosiahnutí nuly rúra prejde do úsporného režimu Econ a displej zhasne.

Ak chcete zrušiť úsporný režim Econ, nastavte hodiny.

#### 4.2 Nastavenie hodín

Rúra má 12 a 24-hodinové hodiny.

**Príklad:** Nastavenie hodín na 11:30 (12-hodinové hodiny).

1. Otvorte dverka.
2. Na displeji sa zobrazí: Econ.
3. Tlačidlo **START/+30** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí:



4. Otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
5. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.

6. Stlačte tlačidlo **START/+30**.

7. Skontrolujte displej:



8. Zatvorte dvierka.

**i** Gombík **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek. Ak stlačíte tlačidlo **STOP**, hodiny sa nenastavia. Na displeji sa zobrazí: Econ.

**Príklad:** Nastavenie hodín na 23:30 (24-hodinové hodiny).

1. Otvorte dvierka.
2. Na displeji sa zobrazí: Econ.
3. Tlačidlo **START/+30** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí:



4. Stlačte tlačidlo **START/+30**.

Na displeji sa zobrazí:



5. Otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
6. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.
7. Stlačte tlačidlo **START/+30**.
8. Skontrolujte displej:



9. Zatvorte dvierka.

**i** Gombík **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** je možné otáčať v smere aj proti smeru hodinových ručičiek. Ak stlačíte tlačidlo **STOP**, hodiny sa nenastavia. Na displeji sa zobrazí: Econ.

#### 4.3 Nastavenie času, keď sú hodiny nastavené

**Príklad:** Nastavenie hodín na 11:45.

1. Otvorte dvierka.
2. Tlačidlo **START/+30** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí:



(Ak chcete prepnúť hodiny na 24 hodín, znova stlačte tlačidlo **START/+30**.)

3. Otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte hodiny.
4. Raz stlačte tlačidlo **START/+30**, potom otáčaním gombíka **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** nastavte minúty.

5. Stlačte tlačidlo **START/+30**.

6. Skontrolujte displej:



#### 4.4 Ak chcete zrušiť hodiny a nastaviť režim Econ

1. Otvorte dvierka.
2. Tlačidlo **START/+30** podržte stlačené na 5 sekúnd. Rúra zapípa. Na displeji sa zobrazí:



(Ak chcete prepnúť hodiny na 24 hodín, znova stlačte tlačidlo **START/+30**.)

3. Stlačte tlačidlo **STOP**.
4. Na displeji sa zobrazí: Econ.
5. Zatvorte dvierka.
6. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 3:00 po nulu.
7. Po dosiahnutí nuly rúra prejde do úsporného režimu Econ a displej zhasne.

#### 4.5 Detská poistka

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá zabraňuje jej náhodnému spusteniu deťmi. Keď je aktivovaná poistka, mikrovlnná rúra sa nedá obsluhovať, až kým sa poistka nezruší.

**Príklad:** Nastavenie detskej poistky.

1. Podržte stlačené tlačidlo **STOP** na 5 sekúnd.
2. Rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa indikátor „LOC“.

**i** Ak chcete zrušiť detskú poistku, podržte stlačené tlačidlo **STOP** na 5 sekúnd, rúra dvakrát zapípa a zobrazí sa čas.

Ak nie sú nastavené hodiny, nie je možné aktivovať detskú poistku.

## 5. OBSLUHA MIKROVLNNEJ RÚRY

### 5.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

| Riad                                                                    | Bezpečnosť mikrovlnnej rúry | Poznámky                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alobal/nádoby z alobalu                                                 | ✓ / ✗                       | Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreniu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov. |
| Porcelán a keramika                                                     | ✓ / ✗                       | Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.                                                                                                                      |
| Sklený riad, napr. Pyrex®                                               | ✓                           | Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť.                                                                                                                           |
| Kov                                                                     | ✗                           | Neodporúča sa používať kovový riad v mikrovlnnej rúre, pretože bude iskriť, čo môže mať za následok požiar.                                                                                                                                     |
| Umelá hmota/ polystyrén, napr. nádoby z prevádzok rýchleho občerstvenia | ✓                           | Je potrebné postupovať opatrne, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách topia alebo strácajú farbu.                                                                                                                                   |
| Vrecká do mrazničky, vrecká na pečenie                                  | ✓                           | Musia byť prepichnuté, aby mohli unikajú para. Dbajte na to, aby vrecká boli vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové ani kovové svorky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť pri iskrení.                             |
| Papierové taniere, poháre a kuchynský papier                            | ✓                           | Používajte len na zohrievanie alebo na absorbovanie vlhkosti. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.                                                                                                          |
| Nádoby zo slamy a drevené nádoby                                        | ✓                           | Pri používaní týchto materiálov nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, lebo prehriatie môže zapríčiniť požiar.                                                                                                                                |
| Recyklovaný papier a novinový papier                                    | ✗                           | Môže obsahovať čiastočky kovu, čo môže spôsobiť iskrenie a viesť ku vzniku požiaru.                                                                                                                                                             |

## 5.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

| <b>Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zloženie                                                  | Potraviny bohaté na tuk a cukor (napr. puding alebo koláč) vyžadujú kratší čas ohrevu. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Veľkosť                                                   | Rovnomernejšiu prípravu dosiahnete tak, že všetky kúsky budú mať rovnakú veľkosť.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Teplota jedla                                             | Počiatočná teplota jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Urobte zárez do jedla z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Usporiadanie                                              | Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. (Např. kuracie stehná.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Prikrytie                                                 | Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veko.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Prepichnutie                                              | Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepichnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, pácky.<br> <b>DÔLEŽITÉ!</b><br>Vajcia by sa v mikrovlnnej rúre nemali pripravovať, pretože by mohli explodovať aj po skončení prípravy. Príklad: vajcia natvrdo, stratené vajcia. |
| Premiešajte, otočte a narovnajte                          | Na dosiahnutie rovnomernej prípravy je dôležité jedlo počas prípravy občas premiešať a obrátiť. Vždy miešajte smerom od okraja k stredu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odstátie                                                  | Po zohriatí je dôležité nechať jedlo postáť, aby sa teplo v jedle rovnomerne rozptýlilo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Zakrytie                                                  | Teplé oblasti je možné zakryť malými kúskami fólie, ktorá odráža mikrovlny (alobal). Príklad: kuracie nohy a krídla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 5.3 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Rúra má 6 úrovní výkonu.

| <b>Nastavenie výkonu</b> | <b>Odporúčané používanie</b>                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/<br>VYSOKÝ         | Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, (napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď).                                                                                                                                       |
| 630 W                    | Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne jedlá, ako sú syrová omáčka alebo koláč z piškótového cesta. Pri tomto nižšom nastavení syrová omáčka nevykypí a jedlo sa uvarí rovnomerne bez prevarenia na okrajoch. |
| 450 W                    | V prípade konzistentných jedál, ktoré vyžadujú dlhý čas varenia pri varení tradičným spôsobom, napr. hovädzie mäso, sa odporúča použiť toto nastavenie, čím sa zabezpečí, že mäso bude mäkké.                                                                                    |
| 270 W/<br>ROZMRAZOVANIE  | Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.                                                                                                 |
| 90 W                     | Na jemné rozmrazovanie (napr. šľahačková torta alebo pečivo).                                                                                                                                                                                                                    |
| 0 W                      | Na odstátie/kuchynské minútky.                                                                                                                                                                                                                                                   |

W = WATT

| Čas prípravy | Jednotka prírastku |
|--------------|--------------------|
| 0–5 minút    | 15 sekúnd          |
| 5–10 minút   | 30 sekúnd          |
| 10–30 minút  | 1 minúta           |
| 30 –90 minút | 5 minút            |

**Príklad:** Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 630 W.

1. Dvakrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2.30.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.



### DÔLEŽITÉ!

Ak nevyberiete úroveň výkonu, automaticky sa použije nastavenie 900 W/VYSOKÝ.

- Keď sa dvierka počas prípravy jedla otvoria, čas prípravy na digitálnom displeji sa automaticky zastaví. Čas prípravy sa začne znova odpočítavať po zavretí dvierok a stlačení tlačidla **START/+30**.
- Ak chcete počas prípravy jedla zobrazit' aktuálny výkon, stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU** jedenkrát.
- Čas prípravy môžete počas prípravy zvýšiť alebo znížiť otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**.
- Úroveň výkonu môžete počas prípravy zmeniť stlačením tlačidla **ÚROVNE VÝKONU**.
- Ak chcete zrušiť program počas prípravy jedla, dvakrát stlačte tlačidlo **STOP**.

## 5.4 Znížená úroveň výkonu

| Režim prípravy        | Štandardný čas        | Znížená úroveň výkonu |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Mikrovlny 900 W       | 20 minút              | Mikrovlny 630 W       |
| Grilovanie            | 20 minút              | Grilovanie - 50 %     |
| Kombinovaná prevádzka | Grilovanie - 20 minút | Grilovanie - 50 %     |

## 5.5 Kuchynské minútky

**Príklad:** Nastavenie kuchynských minútok (odpočítavanie časomera) na 7 minút.

1. Sedemkrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 7.00.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.



Ak chcete pozastaviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo **STOP**. Ak chcete obnoviť odpočítavanie, stlačte tlačidlo **START/+30**. Ak chcete minútky zrušiť, znova stlačte tlačidlo **STOP**.

## 5.6 Pridanie 30 sekúnd

### Priame spustenie

Stlačením tlačidla **START/+30** môžete priamo spustiť prípravu jedla pri výkone 900 W/VYSOKÝ na 30 sekúnd.

### Predĺženie času prípravy

Čas prípravy môžete predĺžiť stlačením tlačidla niekoľkonásobne o 30 sekúnd, keď je rúra v prevádzke.



Tlačidlo +30 sekúnd môžete použiť aj počas režimu grilovania. Táto funkcia sa nedá používať v režime automatickej prípravy ani automatického rozmrazovania.

## 5.7 Plus/mínus

Tlačidlá **PLUS**  a **MINUS**  umožňujú zvýšiť alebo znížiť čas prípravy pri používaní automatických programov.

**Príklad:** Uvarenie 0,3 kg zemiakov domäkka.

1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitém stlačením tlačidla **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**.
2. Otáčajte koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí údaj 0.3.
3. Jedným stlačením tlačidla **ÚROVNE VÝKONU** vyberte nastavenie **PLUS** .
4. Stlačte tlačidlo **START/+30** štart.



Ak chcete zrušiť funkciu **PLUS/MÍNUS**, trikrát stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU**.  
Ak vyberiete nastavenie **PLUS**, na displeji sa zobrazí ikona .  
Ak vyberiete nastavenie **MÍNUS**, na displeji sa zobrazí ikona .

## 5.8 Grilovanie a kombinovaná prevádzka

Táto mikrovlnná rúra má dva režimy prípravy grilovaním:

Iba grilovanie

Kombinovaná prevádzka (grilovanie s mikrovlnami)



### DÔLEŽITÉ!

Na grilovanie sa odporúča používať vysoký alebo nízky rošt.  
Pri prvom používaní grilu môžete cítiť dym alebo zápach spálenia. Je to normálne a neznamena to poruchu rúry. Pred prvým použitím rúry zapnite gril na 20 minút bez jedla. Vyhnete sa tomuto problému

### Príprava iba grilovaním

**Príklad:** Grilovanie hriankov 4 minúty.

1. Raz stlačte tlačidlo **GRIL**.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 4.00.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30**.

## Kombinovaná prevádzka

Tento režim je kombináciou grilu a mikrovln. Úroveň výkonu mikrovln je štandardne nastavená na 270 W.

| Tlačidlo | Výkon |
|----------|-------|
| Gril x 1 | 0 W   |
| Gril x 2 | 270 W |
| Gril x 3 | 450 W |
| Gril x 4 | 630 W |
| Gril x 5 | 0 W   |

**Príklad:** Príprava grilovaných špízov **KOMBNOVANOU PREVÁDZKOU** 7 minút (450 W).

1. Trikrát stlačte tlačidlo **GRIL**.
2. Zadajte čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 7.00.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30**.

## 5.9 Viacfázová príprava jedál

Je možné naprogramovať postupnosť troch fáz prostredníctvom kombinácií mikrovlny, grilovanie alebo kombinovaná prevádzka.

**Príklad:** Varenie:

Fáza 1: 2 minúty 30 sekúnd 630 W

Fáza 2: 5 minút len grilovanie

1. Stlačte tlačidlo **ÚROVNE VÝKONU** dvakrát.
2. Zadajte požadovaný čas otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 2.30.
3. Raz stlačte tlačidlo **GRIL**.
4. Zadajte požadovaný čas prípravy otáčaním kolieska **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ** v smere hodinových ručičiek, kým sa nezobrazí údaj 5.00.
5. Stlačte tlačidlo **START/+30**.

Rúra bude pracovať 2 minúty a 30 sekúnd pri výkone 630 W a potom 5 minút iba v režime grilovania.

## 5.10 Automatická príprava a automatické rozmrazovanie

V režime automatická príprava a automatické rozmrazovanie sa automaticky určí správny režim a čas prípravy. Môžete si vybrať spomedzi 6 programov automatickej prípravy a 2 programov automatického rozmrazovania.

| Jedlo                             | Symbol                                                                            | Nastavenie                |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Nápoje                            |  | Mikrovlny                 |
| Varené zemiaky/<br>Pečené zemiaky |  | Mikrovlny                 |
| Grilované špízy                   |  | Mikrovlny +<br>grilovanie |
| Zapekané rybie filé               |  | Mikrovlny +<br>grilovanie |
| Grilované kurča                   |  | Mikrovlny +<br>grilovanie |
| Zapekanie                         |  | Mikrovlny +<br>grilovanie |
| Mäso/ryby/hydina                  |  | Mikrovlny                 |
| Chlieb                            |  | Mikrovlny                 |

**Príklad:** Uvarenie 0,3 kg zemiakov.

1. Vyberte požadovanú ponuku dvojitém stlačením tlačidla **AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA**.
2. Otáčajte koliesko **ČASOVAČ/HMOTNOSŤ**, kým sa nezobrazí údaj 0.3.
3. Stlačte tlačidlo **START/+30**.

**i** Ak je potrebné vykonať istú činnosť (napr. premiešanie jedla), rúra sa zastaví, ozve sa zvukový signál a na displeji bliká zostávajúci čas prípravy a indikátor. Ak chcete pokračovať, stlačte tlačidlo **START/+30**. Po skončení automatickej prípravy/rozmrazovania sa program sám zastaví. Ozve sa zvukový signál a symbol varenia bliká. Po jednej minúte sa ozve pípnutie na pripomenutie a zobrazia sa hodiny.

## 6. TABUĽKA PROGRAMOV

| Automatická príprava                                                                                      | Hmotnosť (jednotka prírastku/riad)                                 | Tlačidlo                                                                               | Postup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nápoj<br>(Čaj/káva)      | 1-6 šálky<br>1 šálka=200 ml                                        |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Šálku položte smerom k okraju otočného taniera.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Varené a pečené zemiaky  | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Miska a veko                                 |  x2   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vložte zemiaky do misky.</li> <li>Pridajte potrebné množstvo vody (približne 2 polievkové lyžice na 100 g) a trochu soli.</li> <li>Prikryte vekom.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, premiešajte a znova prikryte.</li> <li>Po dokončení nechajte postáť približne 2 min.</li> </ul>                                                                                                 |
| Grilované špízy          | 0,2–0,8 kg (100 g)<br>Vysoký rošt                                  |  x3   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pozrite si recept na grilované špízy.</li> <li>Umiestnite na vysoký rošt a grilujte.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, otočte.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |
| Zapekané rybie filé      | 0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Zapekacia nádoba<br>Nízky rošt |  x4   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pozrite si recepty na zapekané rybie filé na.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Celková hmotnosť ingrediencií.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Grilované kurča          | 0,9–1,8 kg (100 g)<br>Nízky pekáč<br>Nízky rošt                    |  x5   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiešajte 2 polievkové lyžice oleja, 1 čajovú lyžičku papriky, soli a korenia a potrite kurča.</li> <li>Prepichnete kožu kurčat'a.</li> <li>Kuracie prsia položte do nízkeho pekáča.</li> <li>Umiestnite na nízky rošt a varte.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, otočte.</li> <li>Po upečení nechajte približne 3 minúty v rúre, vyberte, položte na tanier a podávajte.</li> </ul> |
| Zapekanie              | 0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Zapekacia nádoba<br>Nízky rošt |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pozrite si recept na zapekanie.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Celková hmotnosť ingrediencií.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Automatická príprava                                                                                                                                                                                                      | Hmotnosť (jednotka prírastku/riad) | Tlačidlo                                                                             | Postup                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mäso/ryby/hydina<br><br>(Celá ryba, rybíe steaky, rybíe filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky) | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Nízky pekáč  |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom.</li> <li>Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15 – 45 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> <li>Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">i</div> Nie je vhodné na celú hydinu. |
| Chlieb<br>                                                                                                                               | 0,1-1,0 kg (100 g)<br>Nízky pekáč  |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier.</li> <li>Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky.</li> <li>Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5 – 15 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              |

- Chladené jedlá sa pripravujú pri teplote od 5 °C, mrazené jedlá od –18 °C.
- Zadávať len hmotnosť samotného jedla. Nezádávať hmotnosť nádoby.
- V prípade jedál s vyššou alebo nižšou hmotnosťou, než je uvedené v tabuľke automatickej prípravy resp. automatického rozmrazovania, použite manuálny režim.
- Konečná teplota sa bude líšiť v závislosti od počiatočnej teploty. Skontrolujte, či jedlo po uvarení nie je príliš horúce.
- Po skončení režimov Mikrovlny/Grilovanie/Kombinovaná prevádzka sa môže spustiť chladiaci ventilátor.
- Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve.
- Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.

## Recepty na automatickú prípravu

### Grilované špízy

|           |                                     |
|-----------|-------------------------------------|
| 4 kusy    |                                     |
| 400 g     | bravčové rezne nakrájané na kocky   |
| 100 g     | prerastená slanina                  |
| 100 g     | rozštvrtené cibule                  |
| 250 g     | rozštvrtené rajčiny                 |
| 100 g     | zelená paprika nakrájaná na štvorce |
| 2 lyžice  | olej                                |
| 4 lyžičky | paprika                             |
|           | soľ                                 |
| 1 lyžička | paprika                             |
| 1 lyžička | worcesterská omáčka                 |

1. Mäso a zeleninu striedavo napichnite na 4 drevené ihly.
2. Olej zmiešajte s koreninami a potrite ním pokrm.
3. Položte špízy na vysoký rošt a pripravujte v režime automatická príprava - Grilované špízy.

### Zapekané rybie filé na taliansky spôsob

|                      |                        |                        |                       |
|----------------------|------------------------|------------------------|-----------------------|
| 0,5 kg               | 1,0 kg                 | 1,5 kg                 |                       |
| 200 g                | 430 g                  | 630 g                  | rybie filé            |
| $\frac{1}{2}$ lyžice | 1 lyžica               | $1 \frac{1}{2}$ lyžice | citrónová šťava       |
| $\frac{1}{2}$ lyžice | 1 lyžica               | $1 \frac{1}{2}$ lyžice | sardelové maslo       |
| 30 g                 | 50 g                   | 80 g                   | gouda (nastrúhaná)    |
|                      |                        |                        | soľ a korenie         |
| 150 g                | 300 g                  | 450 g                  | čerstvé rajčiny       |
| 1 lyžica             | $1 \frac{1}{2}$ lyžice | 2 lyžice               | zmes posekaných bylín |
| 100 g                | 180 g                  | 280 g                  | mozzarella            |
| $\frac{1}{2}$ lyžice | $\frac{3}{4}$ lyžice   | 1 lyžica               | bazalka (nasekaná)    |

1. Ryby umyte, osušte, pokvapkajte citrónovou šťavou, osoľte a potrite sardelovým maslom.
2. Umiestnite na zapekaciu nádobu.
3. Ryby posypte nastrúhaným syrom gouda.
4. Na vrch syra poukladajte paradajky.
5. Dochutíte soľou, korením a zmesou bylín.
6. Osušte mozzarellu, nakrájajte ju na plátky a položte na paradajky. Syr posypte bazalkou.
7. Zapekaciu nádobu umiestnite na nízky rošt a varte v režime automatická príprava - Zapekané rybie filé.
8. Po dokončení nechajte postáť približne 5 min.

| <b>Zapekaný špenát</b> |        |        |                                             |
|------------------------|--------|--------|---------------------------------------------|
| 0,5 kg                 | 1,0 kg | 1,5 kg |                                             |
| 150 g                  | 300 g  | 450 g  | listový špenát (varený)                     |
| 15 g                   | 30 g   | 45 g   | cibuľa (nadrobno nasekaná)                  |
|                        |        |        | soľ, korenie a muškátový orech              |
| 5 g                    | 10 g   | 15 g   | maslo alebo margarín (na vymastenie nádoby) |
| 150 g                  | 300 g  | 450 g  | uvarené zemiaky (nakrájané na plátky)       |
| 35 g                   | 75 g   | 110 g  | varená šunka (nakrájaná na kocky)           |
| 50 g                   | 100 g  | 150 g  | kyslá smotana                               |
| 1                      | 2      | 3      | vajcia                                      |
| 40 g                   | 75 g   | 115 g  | nastrúhaný syr                              |

| <b>Zapekané zemiaky s cuketou</b> |        |        |                                             |
|-----------------------------------|--------|--------|---------------------------------------------|
| 0,5 kg                            | 1,0 kg | 1,5 kg |                                             |
| 5 g                               | 10 g   | 15 g   | maslo alebo margarín (na vymastenie nádoby) |
| 200 g                             | 400 g  | 600 g  | uvarené zemiaky (nakrájané na plátky)       |
| 115 g                             | 230 g  | 345 g  | cuketa (nadrobno nasekaná)                  |
| 75 g                              | 150 g  | 225 g  | kyslá smotana                               |
| 1                                 | 2      | 3      | vajcia                                      |
| 1/2                               | 1      | 2      | strúčik cesnaku (pretlačený)                |
|                                   |        |        | soľ a korenie                               |
| 40 g                              | 80 g   | 120 g  | nastrúhaný syr gouda                        |
| 10 g                              | 20 g   | 30 g   | slniečnicové jadierka                       |

1. Zmiešajte listový špenát s cibuľou a ochuťte soľou, korením a muškátovým orechom.
2. Vymastite zapekaciu nádobu. Do nej striedavo ukladajte vrstvy zemiakov nakrájaných na plátky, šunky pokrájanej na kocky a špenátu. Vrchná vrstva by mala byť špenát.
3. Zmiešajte vajcia so smotanou, pridajte soľ a korenie a pokrm rovnomerne zalejte.
4. Posypte nastrúhaným syrom.
5. Umiestnite na nízky rošt a varte v režime automatická príprava - Zapekanie.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5-10 minút.

1. Vymastite zapekaciu nádobu a striedavo do nej ukladajte vrstvy zemiakov nakrájaných na plátky a plátky cukety.
2. Zmiešajte vajcia so smotanou, ochuťte soľou a korením, cesnakom a pokrm rovnomerne zalejte.
3. Posypte nastrúhaným syrom gouda.
4. Nakoniec posypte slnečnicovými jadierkami.
5. Umiestnite na nízky rošt a varte v režime automatická príprava - Zapekanie.
6. Po dokončení nechajte postáť približne 5-10 minút.

| Zohrievanie jedál a nápojov                    | Množstvo -g/ml- | Nastavenie | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob                                                                                                  |
|------------------------------------------------|-----------------|------------|--------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mlieko 1 šálka                                 | 150             | Mikro      | 900 W        | 1         | nezakrývajte                                                                                            |
| Voda 1 šálka                                   | 150             | Mikro      | 900 W        | 2         | neprikrývajte                                                                                           |
| 6 šálok                                        | 900             | Mikro      | 900 W        | 8-10      | neprikrývajte                                                                                           |
| 1 tanier                                       | 1000            | Mikro      | 900 W        | 9-11      | neprikrývajte                                                                                           |
| Tanier s jedlom (zelenina, mäso a obloha)      | 400             | Mikro      | 900 W        | 4-6       | omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte                        |
| Polievka/vývar                                 | 200             | Mikro      | 900 W        | 1-2       | prikryte, po zohratí premiešajte                                                                        |
| Zelenina                                       | 500             | Mikro      | 900 W        | 3-5       | v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte        |
| Mäso, 1 plátok <sup>1)</sup>                   | 200             | Mikro      | 900 W        | 3         | polejte trochu omáčky a prikryte                                                                        |
| Rybie filé <sup>1)</sup>                       | 200             | Mikro      | 900 W        | 3-5       | prikryte                                                                                                |
| Koláč, 1 kusok                                 | 150             | Mikro      | 450 W        | ½ -1      | umiestnite na porcelánový pekáč                                                                         |
| Detská strava, 1 pohár                         | 190             | Mikro      | 450 W        | ½ -1      | premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohratí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu |
| Roztopenie margarínu alebo masla <sup>1)</sup> | 50              | Mikro      | 900 W        | ½         | prikryte                                                                                                |
| Roztopenie čokolády                            | 100             | Mikro      | 450 W        | 3-4       | občas premiešajte                                                                                       |

<sup>1)</sup> chladené

| Rozmrazovanie                                 | Množstvo -g- | Nastavenie | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob                                                                      | Čas odstátia -Min- |
|-----------------------------------------------|--------------|------------|--------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Guláš                                         | 500          | Mikro      | 270 W        | 8-9       | uprostred rozmrazovania premiešajte                                         | 10-30              |
| Koláč, 1 kúsok                                | 150          | Mikro      | 90 W         | 1-3       | umiestnite na porcelánový pekáč                                             | 5                  |
| Ovocie, napr. čerešne, jahody, maliny, slivky | 250          | Mikro      | 270 W        | 3-5       | rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte | 5                  |

| Rozmrazenie a príprava | Množstvo -g- | Nastavenie | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob                                                                        | Čas odstátia -Min- |
|------------------------|--------------|------------|--------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Rybie filé             | 300          | Mikro      | 900 W        | 9-11      | prikryte                                                                      | 2                  |
| Tanier s jedlom        | 400          | Mikro      | 900 W        | 8-10      | prikryte, po 6 minútach premiešajte                                           | 2                  |
| Brokolica/ Hrášok      | 300          | Mikro      | 900 W        | 6-8       | pridajte 3-5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte | 2                  |
| Zeleninová zmes        | 500          | Mikro      | 900 W        | 9-11      | pridajte 3-5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte | 2                  |

| Varenie, grilovanie a -g-<br>zapekanie                | Množstvo | Nasta-venie                                                            | Výkon<br>Úroveň                  | Čas<br>-Min-                               | Spôsob                                                                                                            | Čas<br>odstátia<br>-Min- |
|-------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Brokolica/<br>Hrášok                                  | 500      | Mikro                                                                  | 900 W                            | 6-8                                        | pridajte 4-5 polievkových<br>lyžíc vody, prikryte, v<br>polovici varenia<br>pomiešajte                            | -                        |
| Mrkva                                                 | 500      | Mikro                                                                  | 900 W                            | 9-11                                       | nakrájajte na kolieska,<br>pridajte 4-5 polievkových<br>lyžíc vody, prikryte, v<br>polovici varenia<br>pomiešajte | -                        |
| Pečené<br>mäso<br>(bravčové,<br>teľacie,<br>jahňacie) | 1000     | Mikro<br>Kombinovaná<br>prevádzka<br>Mikro<br>Kombinovaná<br>prevádzka | 450 W<br>450 W<br>450 W<br>450 W | 16-18<br>5-7 <sup>1)</sup><br>14-16<br>4-6 | ochuťte podľa chuti,<br>umiestnite na nízky rošt,<br>po dokončení obráťte <sup>1)</sup>                           | 10                       |
| Pečené<br>hovädzie<br>(stredne)                       | 1000     | Mikro<br>Kombinovaná<br>prevádzka<br>Kombinovaná<br>prevádzka          | 630 W<br>630 W<br>630 W          | 5-8<br>8-10 <sup>1)</sup><br>3-5           | ochuťte podľa chuti,<br>umiestnite na nízky rošt,<br>po dokončení obráťte <sup>1)</sup>                           | 10                       |
| Kuracie<br>stehná                                     | 200      | Kombinovaná<br>prevádzka<br>Grilovanie                                 | 450 W                            | 6-7 <sup>1)</sup><br>4-6                   | ochuťte podľa chuti,<br>umiestnite na vysoký<br>rošt kožou dolu, po<br>uplynutí <sup>1)</sup> obráťte             | 3                        |
| Hovädzie<br>steaky<br>2 kusy,<br>medium               | 400      | Grilovanie<br>Grilovanie                                               |                                  | 11-12 <sup>1)</sup><br>6-8                 | umiestnite na vysoký<br>rošt, po uplynutí <sup>1)</sup><br>obráťte, po grilovaní<br>dochuťte                      |                          |
| Zapekanie v<br>zapekacích<br>nádobách                 |          | Grilovanie                                                             |                                  | 8-13                                       | umiestnite nádobu na<br>nízky rošt                                                                                |                          |
| Syrový<br>toast                                       | 1 piece  | Mikro<br>Grilovanie                                                    | 450 W                            | ½<br>5-6                                   | opečte chlieb, natrite ho<br>maslom, na vrch položte<br>plátok šunky, plátok<br>ananasu a syra                    |                          |
| Mrazená<br>pizza                                      | 400      | Mikro<br>Kombinovaná<br>prevádzka                                      | 450 W<br>450 W                   | 6-7<br>6-7                                 | položte na nízky rošt                                                                                             |                          |



Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od teploty zmrazenia, kvality a hmotnosti potravín.

## 7. ÚDRŽBA A ČISTENIE

### **UPOZORNENIE!**

ŽIADNU ČASŤ MIKROVLNNEJ RÚRY NEČISTITE ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI NA TRADIČNÉ RÚRY, PARNÝMI ČISTIČMI, ABRAZÍVNÝMI ANI AGRESÍVNÝMI ČISTIACIMI PROSTRIEDKAMI, PROSTRIEDKAMI S OBSAHOVOM HYDROXIDU SODNÉHO ANI DRÔTENKAMI.

RÚRU ČISTITE PRAVIDELNE A ODSTRÁŇUJE ZVÝŠKY JEDÁL. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

### Vonkajšie časti rúry

Vonkajšie časti rúry možno jednoducho vyčistiť slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok utrite vlhkou handričkou a vonkajšiu časť osušte mäkkou utierkou.

### Ovládací panel

Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

### Vnútny priestor rúry

Utrite fláky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie fláky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu.

Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry.

Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové čističe.

Rúru pravidelne zohrievajte používaním grilu. Zvyšky jedla alebo rozstriedkaného tuku môžu spôsobiť dym alebo zápach.

### Otočný tanier a držiak otočného taniera

Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.

### Dvierka

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí, tesniace plochy mäkkou navlhčenou handričkou a odstráňte všetky nečistoty. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte agresívne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo mať za následok rozbitie skla.

### Rošty

Rošty je potrebné umývať jemným tekutým prostriedkom na umývanie riadu a osušiť. Rošty možno umývať v umývačke.

### **DÔLEŽITÉ!**

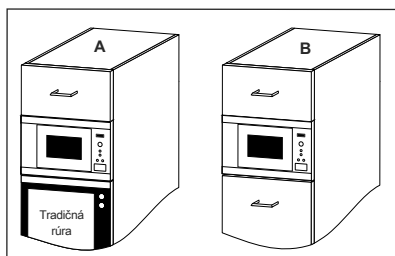
Nepoužívajte parné čističe.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém                                           | Skontrolujte, či...                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrovlnná rúra nefunguje správne?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poistky v poistkovej skrinke fungujú.</li> <li>Nedošlo k výpadku napájania.</li> <li>Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.</li> </ul>                                                                                         |
| Režim mikrovln nefunguje?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dvierka sú správne zavreté.</li> <li>Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté.</li> <li>Bolo stlačené tlačidlo <b>START/+30</b>.</li> </ul>                                                                                                                         |
| Otočný tanier sa neotáča?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Držiak otočného taniera je správne položený na manžete.</li> <li>Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier.</li> <li>Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu.</li> <li>V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.</li> </ul> |
| Mikrovlnná rúra sa nevypne?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zariadenie odpojte prostredníctvom poistkovej skrinky.</li> <li>Obráťte sa na autorizovaný servis ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                          |
| Vnútorné svetlo nefunguje?                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Obráťte sa na autorizovaný servis ELECTROLUX. Žiarovku vnútorného svetla smú vymieňať len zaškolení ELECTROLUX servisní technici.</li> </ul>                                                                                                                      |
| Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo,</li> <li>Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo,</li> <li>Nastavte vyšší výkon.</li> </ul>                                                    |

## 9. MONTÁŽ

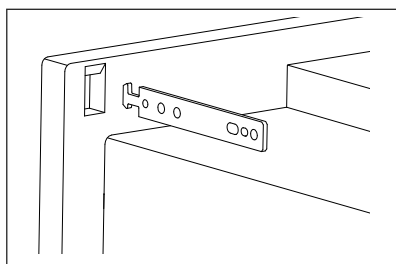
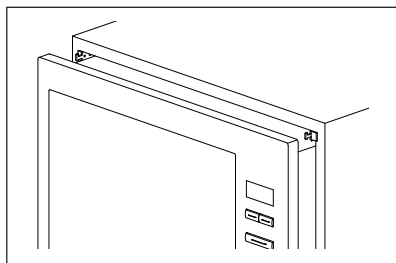
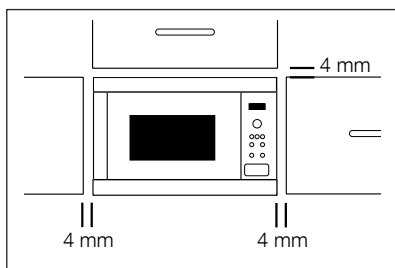
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:



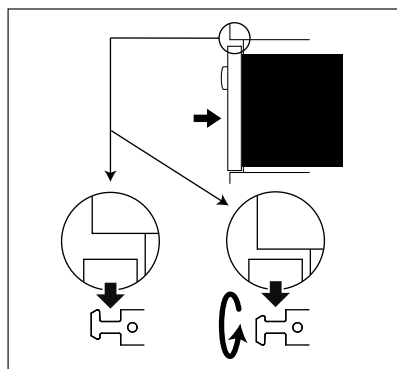
| Pozícia | Veľkosť otvoru |       |       |
|---------|----------------|-------|-------|
|         | Š              | H     | V     |
| A       | 560            | x 550 | x 450 |
| B       | 560            | x 500 | x 450 |

Rozmery v mm

### 9.1 Montáž zariadenia



1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Uchytíte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého hárka s pokynmi šablóny.
3. Uchytíte opatrne a bez násilia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a potom položený na miesto. V prípade nerovnosti počas uchytenia sa dá tento háčik vrátiť naspäť. Predný rám rúry musí byť priložený oproti prednému otvoru skrinky.
4. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 4 mm (pozri nákres).

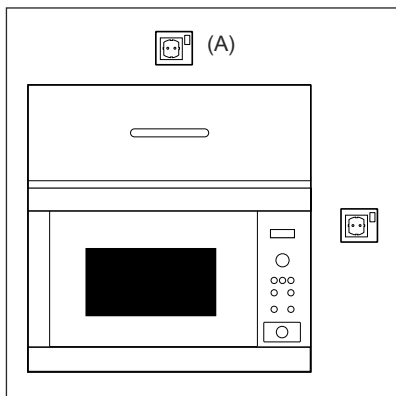


**DÔLEŽITÉ!**

Ubezpečte sa, že spodná časť rúry je vo výške 85 cm alebo viac od podlahy. Je nevyhnutné dbať na to, aby bol tento výrobok nainštalovaný

v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode a v súlade s pokynmi na inštaláciu od výrobcu tradičných rúr.

## 9.2 Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju



- Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi.
- Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 230 V/ 50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 16 A poistkou.
- Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, ABY STE napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.

## 9.3 Elektrické pripojenie

**VÝSTRAHA!**

**TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ**

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade, že nedodržíte tieto bezpečnostné opatrenia.

Ak zástrčka upevnená k vášmu zariadeniu nie je vhodná pre vašu zásuvku, musíte zavolať miestne servisné stredisko.

## 10. TECHNICKÉ PARAMETRE

|                              |                                                                         |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Sieťové napätie              | 230 V, 50 Hz, jedna fáza                                                |
| Poistka/istič                | Minimálne 16 A                                                          |
| Príkón:                      | Mikrovlny 1,37 kW<br>Grilovanie 1,00 kW<br>Mikrovlny/Grilovanie 2,35 kW |
| Výstupný výkon:              | Mikrovlny 900 W (IEC 60705)<br>Grilovanie 1000 W                        |
| Frekvencia mikrovĺn          | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/Trieda B)                             |
| Vonkajšie rozmery:           | EMS26204O 594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)                          |
| Rozmery vnútorného priestoru | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) <sup>2)</sup>                      |
| Objem vnútorného priestoru   | 26 litrov <sup>2)</sup>                                                 |
| Otočný tanier                | Ø 325 mm, sklený                                                        |
| Hmotnosť                     | pribl. 19,5 kg                                                          |
| Svetlo rúry                  | 25 W/240-250 V                                                          |

1) Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011. V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerné generuje rádiové frekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín. Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.

2) Vnútorný objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.

Táto rúra spĺňa požiadavky smerníc 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC a 2011/65/EU. TECHNICKÉ PARAMETRE SA MÔŽU V RÁMCI NEUSTÁLEHO ZLEPŠOVANIA ZMENIŤ BEZ PREDCHÁDZAJÚCEHO UPOZORNENIA

## 11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu.

Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom stredisku alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

# SISUKORD

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 1. OLULISED OHUTUSNÕUDED .....     | 114 |
| 2. SEADME ÜLEVAADE .....           | 119 |
| 3. JUHTPANEEL .....                | 120 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....   | 120 |
| 5. MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE ..... | 122 |
| 6. PROGRAMMITABELID .....          | 127 |
| 7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE ..... | 133 |
| 8. MIDA TEHA, KUI .....            | 134 |
| 9. PAIGALDAMINE .....              | 135 |
| 10. TEHNILISED ANDMED .....        | 137 |
| 11. KESKKONNATEAVE .....           | 137 |

## TÄIUSLIKE TULEMUSTE SAAVUTAMINE

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

### Külastage meie veebisaiti:



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



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



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

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.

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



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## 1. OLULISED OHUTUSNÕUDED



### **OLULINE!**

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

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

### **1.1 Vigastuste vältimine**



#### **HOIATUS!**

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

Enne kasutamist kontrollige järgmist:

- a) Uks – veenduge, et uks sulgub korralikult, ja tagage, et see on kohakuti ega ole moondunud.
- b) Hinged ja ukse ohutusriivid – veenduge, et need ei ole katki ega lahti.

- c) Uksetihendid ja tihenduspinna – veenduge, et need on terved.
- d) Ahju sisemus või uks – veenduge, et seal pole mülke.
- e) Toitejuhe ja pistik – veenduge, et need pole kahjustunud.

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

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

Ärge püüdke ise ahjuvalgusti lampi vahetada ega lubage seda teha kellelgi, keda teeninduskeskus ei ole volitanud seda tegema. Kui ahjuvalgusti lamp enam ei põle, võtke ühendust oma edasimüüja või kohaliku ELECTROLUX teeninduskeskusega.

## 1.2 Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine



### **HOIATUS!**

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

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

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega

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

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

Hoidke lapsed eemal ahju uksest ja ligipääsetavatest osadest, mis võivad grilli kasutamisel kuumaks minna. Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks. Ärge katsuge režiimide GRILL, TOPELTGRILL ja toimingu AUTOMAATKÜPSETUS ajal ahju ust, väliskappi, ahju ava, ventilatsiooniasust, lisatarvikuid ja nõusid, kuna need kuumenevad. Enne puhastamist veenduge, et need on jahtunud.

### 1.3 Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



#### **HOIATUS!**

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

Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et

nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.

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

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.

#### 1.4 Tuleohu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada.

Juurdepääs pistikupesale peab olema vaba, et seadme pistikut saaks hädaolukorras kiiresti seinast välja tõmmata. Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 16 A jaotusliini kaitsme või min 16 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi. Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

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

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

#### 1.5 Elektrilöögi vältimine

Mitte mingil juhul ei tohiks korpus eemaldada. Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Millegi kallamisel avadesse lülitage ahi kohe välja, tõmmake pistik seinast ja võtke ühendust oma kohaliku teeninduskeskusega ELECTROLUX. Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse. Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

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

#### 1.6 Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine

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

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks:

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

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

## 1.7 Põletuste vältimine

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

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

Ärge toetuge ahju uksele ega kiikuge sellel. Ärge mängige ahjuga ega kasutage seda mänguasjana. Lastele tuleks õpetada kõiki olulisi ohutusnõudeid: pajalappide kasutamist, toidukatte ettevaatlikku eemaldamist; eriliselt tähelepanu tuleb pöörata toidu krõbedaks muutmiseks kasutatavale pakendile (nt isekuumeleva materjalid), kuna see võib eriti kuum olla.

## 1.8 Muud hoiatused

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

## 1.9 Ahju probleemi kasutamine ja kahjustuste vältimine

Ärge kunagi käitage tühja ahju. See võib ahju kahjustada. Pruunistusnõu või isekuumeleva materjali kasutamisel pange alati selle alla kuumakindel isolatsioon, nt portselantaldrik, et vältida pöördaluse ja pöördaluse toe kahjustamist soojuspinge tõttu. Anuma juhendis määratud eelsoojenduse aega ei tohi ületada. Ärge kasutage metallnõusid, mis peegeldavad mikrolaineid ja võivad tekitada elektrilise kaarlahenduse. Ärge pange konservipurke ahju. Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

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

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale; Ärge kasutage mikrolainetega soojendamisel plastikanumaid, kui ahi on režiimide GRILL, TOPELTGRILL ja toimingu AUTOMAAT KÜPSETUS kasutamisest ikka veel kuum, kuna need võivad sulada. Plastikanumaid ei tohi eelmainitud režiimide puhul kasutada, v.a kui anuma tootja seda lubab.



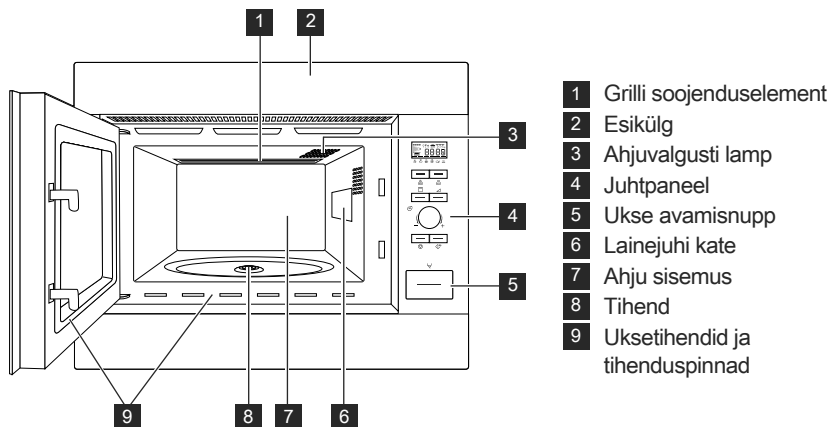
### OLULINE!

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

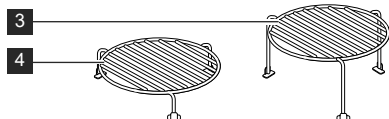
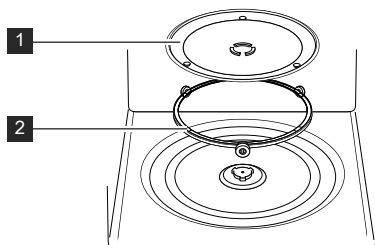
Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

## 2. SEADME ÜLEVAADE

### 2.1 Mikrolaineahi



### 2.2 Lisaseadmed

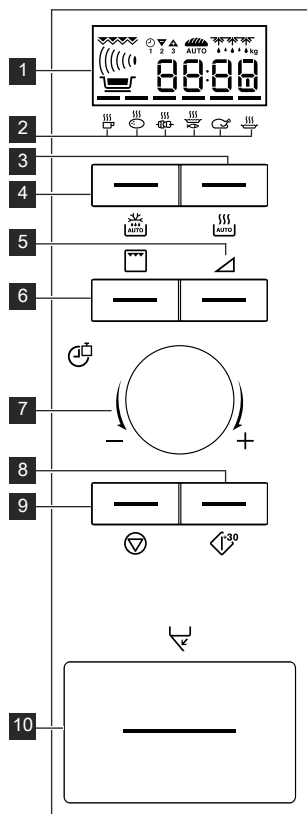


Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1 Pöördaalus
- 2 Pöördaaluse tugi
- 3 Kõrge rest
- 4 Madal rest
- Asetage pöördaaluse tugi süvendisse.
- Seejärel asetage pöördaalus pöördaaluse toele.
- Pöördaaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaaluse servast üle.

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

### 3. JUHTPANEEL



#### 1 Digitaalse ekraani näidikud



Grill



Mikrolaine



Topelt



Kell



Toiduvalmistusetapid



Pluss/Miinus



Leiva automaatsulatus



Automaatsulatus



Kaal

#### 2 Automaatküpsetuse sümbolid

#### 3 Automaatküpsetuse nupp

#### 4 Automaatsulatus nupp

#### 5 Võimsuse nupp

#### 6 Grilli nupp

#### 7 Taimeri/Kaalu nupp

#### 8 Start/+30-nupp

#### 9 Stop-nupp

#### 10 Ukse avamise nupp

### 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

#### 4.1 Režiim Econ

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

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

**i** Režiimi Econ tühistamiseks seadistage kell.

#### 4.2 Kella seadistamine

Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.

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

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

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

5. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.

6. Vajutage nuppu **START/+30**.
7. Kontrollige ekraani: 
8. Sulgege uks.

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

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

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

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

#### 4.3 Kellaaja muutmine, kui kellaaeg on määratud

**Näide:** Kellaaja määramine 11:45-ks.

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

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

3. Tundide määramiseks keerake **TAIMERI/KAALU** nuppu.
4. Minutite määramiseks vajutage ühe korra nuppu **START/+30** ja pöörake seejärel **TAIMERI/KAALU** nuppu.

5. Vajutage nuppu **START/+30**.
6. Kontrollige ekraani: 

#### 4.4 Tühistada kella ja seatud Econ režiim

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

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

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

#### 4.5 Lapselukk

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

**Näide:** lapseluku pealepanemine.

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

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

## 5. MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

### 5.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

| Kööginõud                                  | Mikrolaineahjus kasutamiseks 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®                    | ✓                                  | Õnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõraneda.                                                                                                                                                                 |
| Metall                                     | ✗                                  | Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab tuleohu.                                                                                                                                                              |
| Plast/polüstüreen,<br>nt 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,<br>-topsid<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 metallosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohu.                                                                                                                                                                                     |

## 5.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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

## 5.3 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Teie ahjul on 6 võimsust.

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

W = VATT

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

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

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

#### OLULINE!



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

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

## 5.4 Vähendatud võimsus

| Küpsetusrežiim    | Tavapärane aeg     | Vähendatud võimsus |
|-------------------|--------------------|--------------------|
| Mikrolained 900 W | 20 minutit         | Mikrolained 630 W  |
| Grill             | 20 minutit         | Grill – 50 %       |
| Topeltgrill       | Grill – 20 minutit | Grill – 50 %       |

## 5.5 Kõõgitaimer

**Näide:** Kõõgitaimeri seadmine 7 minutiks.

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



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

## 5.6 30 sekundi lisamine

### Otsekäivitus

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

### Küpsetusaja pikendamine

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



Seda funktsiooni ei saa kasutada automaatküpsetuse või automaatsulatuse ajal.

## 5.7 Pluss ja miinus

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

**Näide:** 0,3 kg kartulite pehmeks keetmine.

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

 **PLUS**/MIINUSE katkestamiseks vajutage 3 korda **VÕIMSUSE NUPPU**. **PLUS**i valimisel kuvatakse ekraanil . **MIINUSE** valimisel kuvatakse ekraanil .

## 5.8 Grilli ja topeltgrilliga küpsetamine

Sellel mikrolaineahjul on kaks grilli küpsetusrežiimi.

Ainult grill

Topeltgrill (grill mikrolaineahjuga)



### OLULINE!

Grillimiseks soovitakse kõrget või madalat resti

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

## Ainult grilliga küpsetamine

**Näide:** Röstsia küpsetamine 4 minutiga.

1. Vajutage ühe korra **GRILLI** nuppu.
2. Sisestage aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva/ vastupäeva, kuni kuvatakse 4.00.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.

## Topeltgrilliga küpsetamine

See režiim kasutab koos grilli võimsust ja mikrolaineahju võimsust. Mikrolaineahju võimsuse taseme algseadistus on 270 W.

| Nupp      | Võimsuse seade |
|-----------|----------------|
| Grill x 1 | 0 W            |
| Grill x 2 | 270 W          |
| Grill x 3 | 450 W          |
| Grill x 4 | 630 W          |
| Grill x 5 | 0 W            |

**Näide:** Grillvarraste küpsetamine 7 minutit **TOPELTGRILLIGA** (450 W).

1. Vajutage **GRILLI** nuppu 3 korda.
2. Sisestage aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva/ vastupäeva, kuni kuvatakse 7.00.
3. Vajutage nuppu **START/+30**.

## 5.9 Mitmeetapiline küpsetamine

Programmeerida saab 3-etapilise seeria (maksimum), mis kasutab mikrolaineahju, grilli või topeltgrilli kombinatsioone.

**Näide:** küpsetamine:

1. etapp: 2 minutit 30 sekundit 630 W
- 2 etapp: 5 minutit vaid grillil

1. Vajutage kaks korda **VÕIMSUSE** nuppu.
2. Sisestage soovitud aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse 2.30.
3. Vajutage ühe korra **GRILLI** nuppu.
4. Sisestage soovitud aeg, pöörates **TAIMERI/KAALU** nuppu päripäeva, kuni kuvatakse 5.00.
5. Vajutage nuppu **START/+30**.

Ahi alustab küpsetamist võimsusel 630 W ja teeb seda 2 minutit ja 30 sekundit, seejärel küpsetab 5 minutit vaid grillil.

## 5.10 Automaatküpsetus ja automaatsulatus

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

| Toit                                    | Sümbol                                                                            | Säte                  |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Jook                                    |  | Mikrolaine            |
| Keedetud kartulid /<br>koorega kartulid |  | Mikrolaine            |
| Grillvardad                             |  | Mikrolaine +<br>grill |
| Üleküpsetatud<br>kalafilee              |  | Mikrolaine +<br>grill |
| Grillitud kana                          |  | Mikrolaine +<br>grill |
| Üleküpsetatud<br>vormiroog              |  | Mikrolaine +<br>grill |
| Liha/kala/linnuliha                     |  | Mikrolaine            |
| Leib                                    |  | Mikrolaine            |

**Näide:** 0,3 kg kartulite keetmine.

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

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

## 6. PROGRAMMITABELID

| Automaatküpsetus                                                                                            | Kaal (suurendatav üksus)/nõud                             | Nupp                                                                                 | Protseduur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jook (tee/kohv)            | 1-6 tassi<br>1 tass=200 ml                                |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pange tass pöördaluse serva poole.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Koorega keedetud kartulid  | 0,2-1,0 kg (100 g)<br>Kauss ja kaas                       |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pange keedetud või mundris ahjukartulid kaussi.</li> <li>Lisage vajalikus koguses vett (100 g kohta), umbes 2 spl ja natuke soola.</li> <li>Katke kaanega.</li> <li>Kella helisesdes segage ja katke uuesti kaanega.</li> <li>Pärast küpsetamist laske umbes 2 min seista.</li> </ul>                                                                                                                      |
| Grillvardad                | 0,2–0,8 kg (100 g)<br>Kõrge rest                          |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vt Grill-wardad retsept.</li> <li>Asetage kõrgele restile ja küpsetage.</li> <li>Kella helisemisel keerake vardad ümber.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Üleküpsetatud kalafilee    | 0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Ahjunõu<br>Madal rest |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vt üleküpsetatud kalafilee retsepte.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Kõigi koostisainete kogukaal.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Grillitud kana             | 0,9–1,8 kg (100 g)<br>Madal küpsetusvorm<br>Madal rest    |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Segage kokku 2 spl õli, 1 tl paprikat, soola ja pipart ja puistake kanale.</li> <li>Augustage kana nahk.</li> <li>Pange kana rinnaosaga allpool madalasse küpsetusvormi.</li> <li>Asetage madalale restile ja küpsetage.</li> <li>Kella helisemisel keerake vardad ümber.</li> <li>Pärast küpsetamist jätke umbes kolmeks minutiks ahju, seejärel võtke välja ja asetage serveerimistaldrikule.</li> </ul> |
| Üleküpsetatud vormiroog    | 0,5–1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g)<br>Ahjunõu<br>Madal rest |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vt üleküpsetatud ahjuroogade retsepte.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Kõigi koostisainete kogukaal.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

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

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

## Automaatküpsetuse retseptid

| <b>Grill- vardad</b> |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| 4 tükki              |                                      |
| 400 g                | kuubikuteks lõigatud sealihakotletid |
| 100 g                | lähikasvanud peekon                  |
| 100 g                | sibulaveerandikud                    |
| 250 g                | tomativeerandikud                    |
| 100 g                | kuubikuteks lõigatud roheline pipar  |
| 2 spl                | õli                                  |
| 4 tl                 | paprika                              |
|                      | sool                                 |
| 1 tl                 | Cayenne'i pipar                      |
| 1 tl                 | Worcesteri kaste                     |

1. Torgake liha ja köögiviljad vaheldumisi neljale puidust grillvardale.
2. Segage õli maitseainetega ja pintseldage kebabile.
3. Asetage kebabid kõrgele restile ja küpsetage režiimil automaatküpsetus – grillvardad.

| <b>Itaalia-pärane üleküpsetatud kalafilee</b> |           |           |                         |
|-----------------------------------------------|-----------|-----------|-------------------------|
| 0,5 kg                                        | 1,0 kg    | 1,5 kg    |                         |
| 200 g                                         | 430 g     | 630 g     | kalafilee               |
| 1/2 spl                                       | 1 spl     | 1 1/2 spl | sidrunimahl             |
| 1/2 spl                                       | 1 spl     | 1 1/2 spl | anšooisevõi             |
| 30 g                                          | 50 g      | 80 g      | riivitud Gouda juust    |
|                                               |           |           | sool ja pipar           |
| 150 g                                         | 300 g     | 450 g     | värsked tomatid         |
| 1 spl                                         | 1 1/2 spl | 2 spl     | hakitud maitsetaimesegu |
| 100 g                                         | 180 g     | 280 g     | Mozzarella              |
| 1/2 spl                                       | 3/4 spl   | 1 spl     | hakitud basiilik        |

1. Peske ja kuivatage kala ning maitsestage sidrunimahla, soola ja anšooisevõiga.
2. Asetage ahjunõusse.
3. Puistake kalale Gouda juustu.
4. Laotage tomatid juustukihile.
5. Maitsestage soola, pipra ja maitsetaimeseguga.
6. Kurnake Mozzarella, lõigake viiludeks ja asetage tomatitele. Puistake juustule basiilikut.
7. Asetage ahjunõu madalale restile ja küpsetage režiimil automaatküpsetus – üleküpsetatud kalafilee.
8. Pärast küpsetamist laske umbes 5 min seista.

| Üleküpsetatud spinat |        |        |                                |
|----------------------|--------|--------|--------------------------------|
| 0,5 kg               | 1,0 kg | 1,5 kg |                                |
| 150 g                | 300 g  | 450 g  | keedetud lehtspinat            |
| 15 g                 | 30 g   | 45 g   | peeneks hakitud sibul          |
|                      |        |        | sool, pipar ja muskaatpähkel   |
| 5 g                  | 10 g   | 15 g   | või/margariin nõu määrimiseks  |
| 150 g                | 300 g  | 450 g  | viilutatud keedukartul         |
| 35 g                 | 75 g   | 110 g  | kuubikuteks lõigatud keedusink |
| 50 g                 | 100 g  | 150 g  | crème fraîche                  |
| 1                    | 2      | 3      | munad                          |
| 40 g                 | 75 g   | 115 g  | riivitud juust                 |

1. Segage lehtspinat sibulaga ja maitsestage soola, pipra ning muskaatpähkliga.
2. Määrige ahjunõu. Pange kartuliviilud, singikuubikud ja spinat kihiti nõusse. Pealmine peaks olema spinatikiht.
3. Segage munad crème fraîche'iga, lisage soola ja pipart ning valage kõige peale.
4. Katke vormiroog riivitud juustuga.
5. Asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil automaatküpsetus – üleküpsetatud vormiroog.
6. Laske pärast küpsetamist seista 5–10 min.

| Üleküpsetatud kartuli- ja suvikõrvitsavorm |        |        |                                  |
|--------------------------------------------|--------|--------|----------------------------------|
| 0,5 kg                                     | 1,0 kg | 1,5 kg |                                  |
| 5 g                                        | 10 g   | 15 g   | või/margariin nõu määrimiseks    |
| 200 g                                      | 400 g  | 600 g  | viilutatud keedukartul           |
| 115 g                                      | 230 g  | 345 g  | õhukeselt viilutatud suvikõrvits |
| 75 g                                       | 150 g  | 225 g  | crème fraîche                    |
| 1                                          | 2      | 3      | munad                            |
| ½                                          | 1      | 2      | purustatud küüslauguküüs         |
|                                            |        |        | sool ja pipar                    |
| 40 g                                       | 80 g   | 120 g  | riivitud Gouda juust             |
| 10 g                                       | 20 g   | 30 g   | päevalilleseemned                |

1. Määrige ahjunõu ja pange sellesse kihiti kartuliviilud ja suvikõrvits.
2. Segage munad crème fraîche'iga, maitsestage soola, pipra ja küüslauguga ning valage vormi.
3. Puistake vormiroale Gouda juustu.
4. Viimaks puistake roog üle päevalilleseemnetega.
5. Asetage nõu madalale restile ja küpsetage režiimil automaatküpsetus – üleküpsetatud vormiroog.
6. Laske pärast küpsetamist seista 5-10 min.

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

<sup>1)</sup> jahutatud kujul

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

| Sulatamine ja küpsetamine | Kogus -g- | Säte  | Võimsus tase | Aeg -min- | Meetod                                                  | Seisuaeg -min- |
|---------------------------|-----------|-------|--------------|-----------|---------------------------------------------------------|----------------|
| Kalafilee                 | 300       | Mikro | 900 W        | 9-11      | katke kinni                                             | 2              |
| Ühe taldriku eine         | 400       | Mikro | 900 W        | 8-10      | katke, segage 6 min pärast                              | 2              |
| Spargelkapsas/Herned      | 300       | Mikro | 900 W        | 6-8       | lisage 3-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal | 2              |
| Köögiviljasegu            | 500       | Mikro | 900 W        | 9-11      | lisage 3-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal | 2              |

| Keetmine, grillimine ja pruunistamine   | Kogus -g- | Säte                                         | Võimsus tase                     | Aeg -min-                                  | Meetod                                                                                      | Seisuaeg -min- |
|-----------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Spargelkapsas/Herned                    | 500       | Mikro                                        | 900 W                            | 6-8                                        | lisage 4-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal                                     | -              |
| Porgandid                               | 500       | Mikro                                        | 900 W                            | 9-11                                       | lõigake rõngasteks, lisage 4-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal                 | -              |
| Praed (sea-, vasika-, lambaliha)        | 1000      | Mikro<br>Topeltgrill<br>Mikro<br>Topeltgrill | 450 W<br>450 W<br>450 W<br>450 W | 16-18<br>5-7 <sup>1)</sup><br>14-16<br>4-6 | maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber <sup>1)</sup>                   | 10             |
| Rostbiif (keskmise)                     | 1000      | Mikro<br>Topeltgrill<br>Topeltgrill          | 630 W<br>630 W<br>630 W          | 5-8<br>8-10 <sup>1)</sup><br>3-5           | maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber <sup>1)</sup>                   | 10             |
| Kanakoivad                              | 200       | Topeltgrill<br>Grill                         | 450 W                            | 6-7 <sup>1)</sup><br>4-6                   | maitsestage, asetage nahk allpool kõrgele restile, hiljem pöörake ümber <sup>1)</sup>       | 3              |
| Romsteegid 2 tükki, keskmised           | 400       | Grill<br>Grill                               |                                  | 11-12 <sup>1)</sup><br>6-8                 | asetage kõrgele restile, hiljem pöörake ümber <sup>1)</sup> , maitsestage pärast grillimist |                |
| Üleküpsetatud ahjuroogade pruunistamine |           | Grill                                        |                                  | 8-13                                       | asetage nõu madalale restile                                                                |                |
| Juustuga röstsa                         | 1 piece   | Mikro<br>Grill                               | 450 W                            | ½<br>5-6                                   | röstige sai ja määrige võiga, pange sellele ananassiviil, keedusingiviil ja juustuviil      |                |
| Külmutatud pitsa                        | 400       | Mikro<br>Topeltgrill                         | 450 W<br>450 W                   | 6-7<br>6-7                                 | asetage madalale restile                                                                    |                |



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

## 7. HOOLDAMINE JA PUHAŠTAMINE



### ETTEVAATUST!

ÄRGE KASUTAGE ÜHEGI  
MIKROLAINEAHJU OSA  
PUHAŠTAMISEL MÜÜGILOLEVAID  
KÜÜRIMISLAPPE VÕI AHJU  
PUHAŠTUSVAHENDEID,  
AURUPUHAŠTEID, ABRASIIVSEID JA  
KAREDAID PUHAŠTUSVAHENDEID,  
MIS TAHES VAHENDEID, MIS  
SISALDAVAD  
NAATRIUMHÜDROKSIIDI.

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

### Ahu välispind

Ahu 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 ahu 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.

### Ahu sisepind

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

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

Ahu sisepinna puhastamisel ärge  
kasutage aerosool-puhastusvahendeid.

Kuumutage oma ahu regulaarselt grilli  
kasutades. Toidujäänused või  
rasvapekid võivad tekitada suitsu või  
põhjustada halba lõhna.

### Pöördalus ja selle tugi

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

### Uks

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

### Restid

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



### OLULINE!

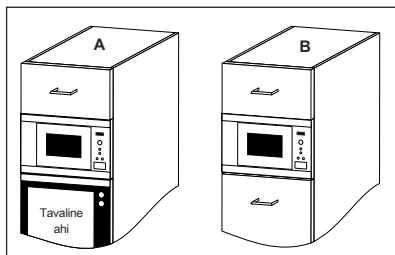
Kasutada ei tohi aurupuhastit.

## 8. MIDA TEHA, KUI

| Probleem                                                      | Kontrollige...                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrolaineahi ei tööta korralikult?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad.</li> <li>Kas on esinenud voolukatkestusi.</li> <li>Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud 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>Kas nuppu <b>START/+30</b> on vajutatud.</li> </ul>                                                                                                                |
| Pöördalus ei pöörle?                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud.</li> <li>Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade.</li> <li>Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist.</li> <li>Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.</li> </ul> |
| Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ühendage seade kaitsmekarbist lahti.</li> <li>Võtke ühendust kohaliku ELECTROLUX hoolduskeskusega.</li> </ul>                                                                                                                                                       |
| Sisevalgustus ei tööta?                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Võtke ühendust kohaliku ELECTROLUX hoolduskeskusega. Ahjus olevat elektrikipini tohivad vahetada ainult koolitatud ELECTROLUX hooldustehnikud.</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 toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või.</li> <li>Suurendage seadme võimsust.</li> </ul>                                                                                  |

## 9. PAIGALDAMINE

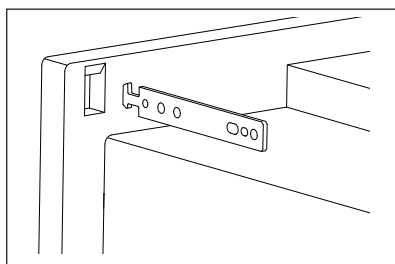
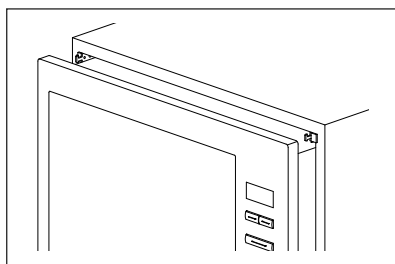
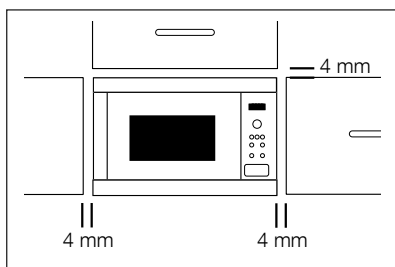
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



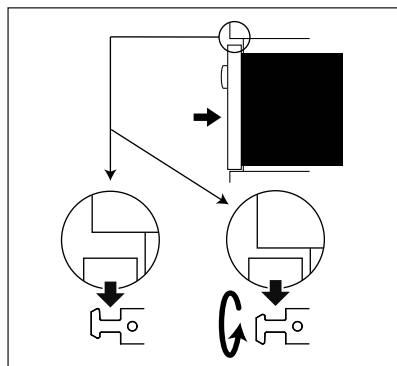
| Asend | Niši suurus |       |       |
|-------|-------------|-------|-------|
|       | L           | S     | K     |
| A     | 560         | x 550 | x 450 |
| B     | 560         | x 500 | x 450 |

Mõõtmed (mm)

### 9.1 Seadme paigaldus



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

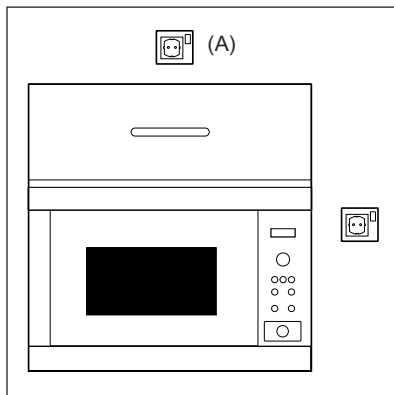


**OLULINE!**

Veenduge, et ahju põhi on pörandast vähemalt 85 cm kõrgusel. Toote paigaldamisel tuleb

kindlasti järgida käesolevat kasutusjuhendit ja ahjutootja tavapäraseid paigaldusjuhiseid.

## 9.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 230 V/ 50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 16 A kaitsmega.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

## 9.3 Elektrilised ühendused

**HOIATUS!**

SEADE PEAB OLEMA  
MAANDATUD

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

Kui seadme küljes olev pistik ei ühildu seinakontaktiga, võtke ühendust kohaliku hoolduskeskusega.

## 10. TEHNILISED ANDMED

|                                |                                                                  |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Vahelduvvoolu liini pinge      | 230 V, 50 Hz, ühefaasiline                                       |
| Jaotus süütenöör/võimsuslüliti | Minimaalne 16 A                                                  |
| Nõutav vahelduvvoolupinge:     | Mikrolaine 1,37 kW<br>Grill 1,00 kW<br>Mikrolained/grill 2,35 kW |
| Väljundpinge:                  | Mikrolaine 900 W (IEC 60705)<br>Grill 1000 W                     |
| Mikrolaine sagedus             | 2450 MHz <sup>1)</sup> (II rühm / klassi B)                      |
| Välismõõtmed:                  | EMS26204O 594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)                   |
| Ava mõõtmed                    | 342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) <sup>2)</sup>               |
| Ahju mahutavus                 | 26 liitrit <sup>2)</sup>                                         |
| Pöördalus                      | Ø 325 mm, klaas                                                  |
| Kaal                           | umbes 19,5 kg                                                    |
| Ahjuvalgusti lamp              | 25 W / 240–250 V                                                 |

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

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

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

## 11. KESKKONNATEAVE

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

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

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





electrolux.com/shop



TINS-B060URR1

