

---

<b>PL</b>	Kuchenka Mikrofalowa	Instrukcja Obsługi	2
<b>ET</b>	Mikrolaineahi	Kasutusjuhend	26
<b>LT</b>	Mikrobangų Krosnelė	Naudotojo Vadovas	49
<b>LV</b>	Mikrovīļņu Krāsns	Lietotāja Rokasgrāmata	72
<b>CS</b>	Mikrovltná Trouba	Užívateľská Pôručka	95
<b>HR</b>	Mikrovalne Pečnice	Korisnički Priručnik	118
<b>EN</b>	Microwave Oven	User Manual	142



# SPIS TREŚCI

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

## WYJĄTKOWE MOŻLIWOŚCI

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

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



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

**[www.electrolux.com](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 jajecznicy, należy przekłuć żółtka i białka, w przeciwnym razie jajka mogą wybuchnąć. Przed podgrzaniem jajek na twardo w kuchence mikrofalowej należy obrać je ze skorupki i pokroić.

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

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

## 1.3 Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci



### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

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

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

#### 1.4 Unikanie zagrożenia pożarowego

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

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

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

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

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

## 1.5 Unikanie porażenia prądem

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

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

## 1.6 Unikanie wybuchu i nagłego wrzenia

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

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

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

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

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

## 1.7 Unikanie oparzeń

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

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

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

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

## 1.8 Inne ostrzeżenia

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

## 1.9 Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

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

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.

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

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



### **WAŻNE!**

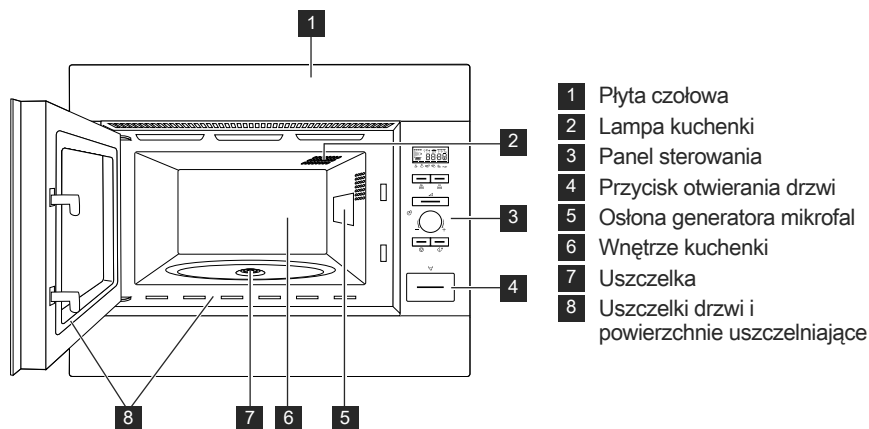
W razie braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

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

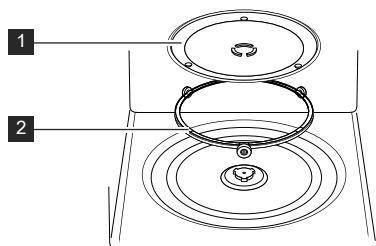


## 2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

### 2.1 Kuchenka mikrofalowa



### 2.2 Akcesoria

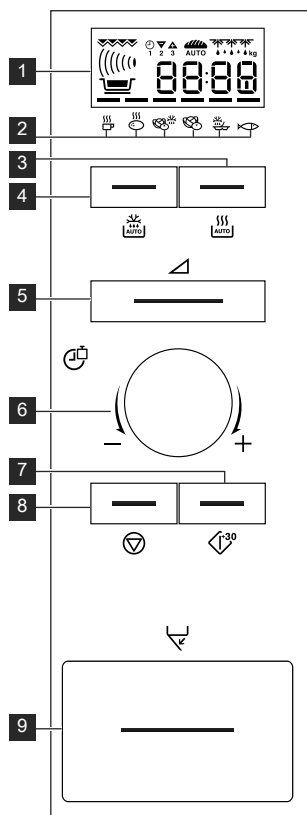


Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

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

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

### 3. PANEL STEROWANIA



#### 1 Wskaźniki na wyświetlaczu



Mikrofale



Zegar



Etapy gotowania



Plus/Minus



Automatyczne rozmrażanie chleba



Automatyczne rozmrażanie



Masa

#### 2 Wskaźniki automatycznego gotowania

#### 3 Przycisk automatycznego gotowania

#### 4 Przycisk automatycznego rozmrażania

#### 5 Przycisk poziomu mocy

#### 6 Pokrętko timera/masy

#### 7 Przycisk Start/+30

#### 8 Przycisk Stop

#### 9 Przycisk otwierania drzwi

### 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

#### 4.1 Tryb ekonomiczny

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

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



By wyłączyć tryb Econ, nastaw zegar.

#### 4.2 Ustawianie zegara


Kuchenka wyświetla godzinę w systemie 12- i 24-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:






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

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

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


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

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


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

#### 4.3 Dostosowywanie godziny po ustawieniu zegara


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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.5 Blokada rodzicielska

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

**Przykład:** Aby ustawić blokadę rodzicielską.

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

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

## 5. OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

### 5.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

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

## 5.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

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

## 5.3 Gotowanie z użyciem mikrofal

Kuchenka umożliwia wybranie jednego z 6 poziomów mocy.

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

W = WATY

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

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

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



#### **WAŻNE!**

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

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

## 5.4 Obniżony poziom mocy

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

## 5.5 Timer kuchenny

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

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



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

## 5.6 Dodawanie 30 sekund

### Bezpośrednie uruchomienie

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



### Zwiększenie czasu gotowania

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







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

## 5.7 Plus i minus

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

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

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

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

## 5.8 Gotowanie wieloetapowe

W kuchence można zaprogramować gotowanie w maksymalnie 3 etapach.

**Przykład:** Aby włączyć gotowanie:

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

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

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


## 5.9 Korzystanie z funkcji automatycznego gotowania i automatycznego rozmrażania

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














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

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







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

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

## 6. TABELA PROGRAMÓW

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



Automatyczne gotowanie	Ciężar (Jednostka Zmiany)/Naczynia	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób   (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0,2-1,0 kg (100 g) Naczynie do tarty	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej.</li> <li>Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową.</li> <li>Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> <li>Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.</li> </ul> <p> Nieodpowiednie dla całego kurczaka.</p>
Chleb  	0,1-1,0 kg (100 g) 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 gotowania mikrofalami może włączyć się wentylator.
- Steki i kotlety należy rozmrażanie w jednej warstwie.
- Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

## Tabela funkcji automatycznego rozmrażania

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

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

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

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

## Tabela gotowania


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

<sup>1)</sup> zamrożone

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

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

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

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

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

### Obudowa kuchenki

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

### Panel sterowania

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

### Wnętrze kuchenki

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

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

We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu.

### Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

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

### Drzwi

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

### **WAŻNE!**

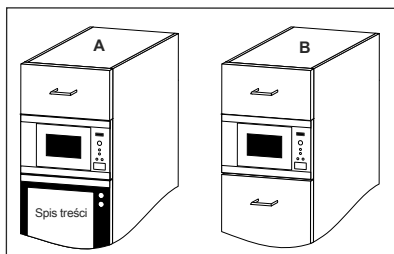
Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy . . .
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo.</li> <li>• Nie występuje przerwa w dostawie energii.</li> <li>• Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.</li> </ul>
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drzwi są prawidłowo zamknięte.</li> <li>• Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste.</li> <li>• 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

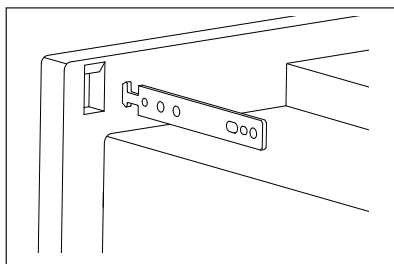
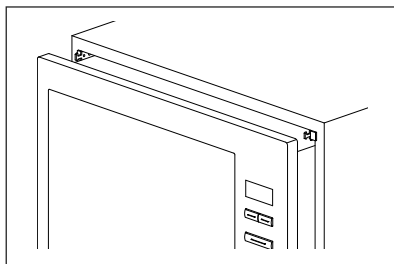
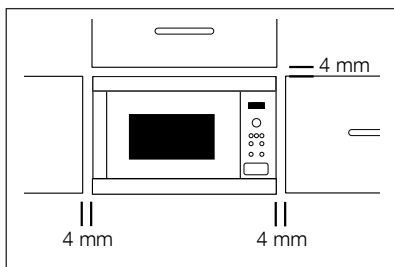
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



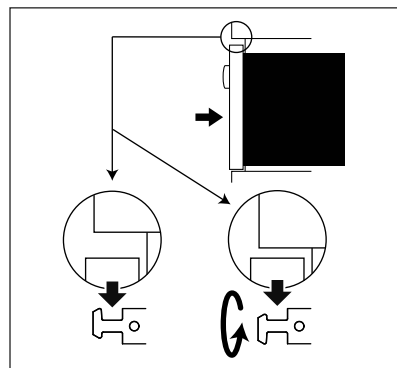
Pozycja	Wymiary wnętrza szer. głęb. wys.
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Wymiary w mm

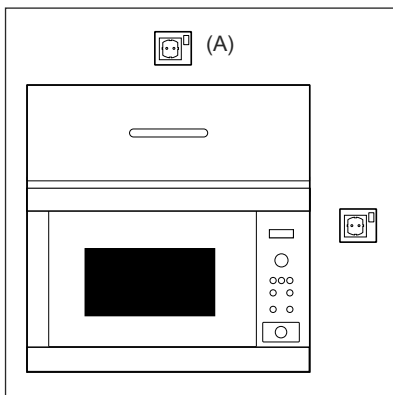
### 9.1 Montaż urządzenia



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



## 9.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 230 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 10 A.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia 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 10 A
Pobór mocy:	Mikrofale 1.3 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale 900 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	EMS26004O 594 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) <sup>2)</sup>
Pojemność kuchenki	26 litrów <sup>2)</sup>
Podstawa obrotowa	ø 325 mm, szkło
Masa	ok. 19 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.

# SISUKORD

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

## TÄIUSLIKE TULEMUSTE SAAVUTAMINE

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

### Külastage meie veebisaiti:



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



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



Saate osta liseseadmeid, 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, pesukäsnae, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.

### 1.1 Vigastuste vältimine



#### **HOIATUS!**

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

Enne kasutamist kontrollige järgmist:

- a) Uks – veenduge, et uks sulgub korralikult, ja tagage, et see on kohakuti ega ole moonunenud.

- b) Hinged ja ukse ohutusriivid – veenduge, et need ei ole katki ega lahti.
- c) Uksetihendid ja tihenduspinnaad – veenduge, et need on terved.
- d) Ahju sisemus või uks – veenduge, et seal pole 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 mikrolainekiirguse eest. See on väga ohtlik.

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

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

## 1.2 Lõhkemisohu ja järsu keemise vältimine



### **HOIATUS!**

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

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

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.

Pudruks tegemata munade valmistamiseks või ülessoojendamiseks torgake munakollane ja valge läbi, vastasel juhul võib muna lõhkeda.

Koorige ja tükeldage kõvakskeedetud munad enne nende mikrolaineahjus ülessoojendamist.

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

Hoidke lapsi uksest eemal, et nad ei põletaks end.

### 1.3 Lapsed ja ohud ahju kasutamisel



#### **HOIATUS!**

Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.

Alla 8-aastaseid lapsi tuleb toote kasutamisel pidevalt jälgida.

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

vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.

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

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.

#### 1.4 Tuleohu vältimine

Mikrolaineahju ei tohiks selle töötamise ajal järelevalveta jätta. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada. Juurdepääs pistikupesale peab olema vaba, et seadme pistikut saaks hädaolukorras kiiresti seinast välja tõmmata. Vahelduvvoolu toide peab olema 230 V, 50 Hz, min 10 A jaotusliini kaitsme või min 10 A jaotusvooluahela lülitiga. Soovitav on seadme puhul kasutada ainult selle seadmega kasutatavat vooluringi. Ärge hoidke ega kasutage ahju õues.

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

ahju, kui uksetihendite ja tihenduspinde vahel on mõni objekt.

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

#### 1.5 Elektrilöögi vältimine

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

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

#### 1.6 Lõhkemisohtu ja järsu keemise vältimine

Ärge kunagi kasutage suletud anumaid. Enne kasutamist eemaldage katted ja kaaned. Suletud nõud võivad rõhu suurenemise tõttu plahvatada isegi pärast

ahju väljalülitumist. Olge ettevaatlik vedelike kuumutamisel mikrolaineahjus. Kasutage laia suuga anumaid, et mullid välja pääseks.

Keeva vedeliku järsu välja purskumise ja enda kõrvetamise vältimiseks:

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

Enne küpsetamist torgake augud sellistesse 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 aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

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

## 1.8 Muud hoiatused

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel. See ahi on mõeldud ainult koduseks toidu valmistamiseks ja seda võib kasutada

ainult toidu valmistamiseks. See ei sobi kaubanduslikuks või laboris kasutamiseks.

## 1.9 Ahju probleemitu kasutamine ja kahjustuste vältimine

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

Pöördaluse katkimineku vältimine:

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

Ärge pange ahju töötamise ajal midagi korpuse peale.



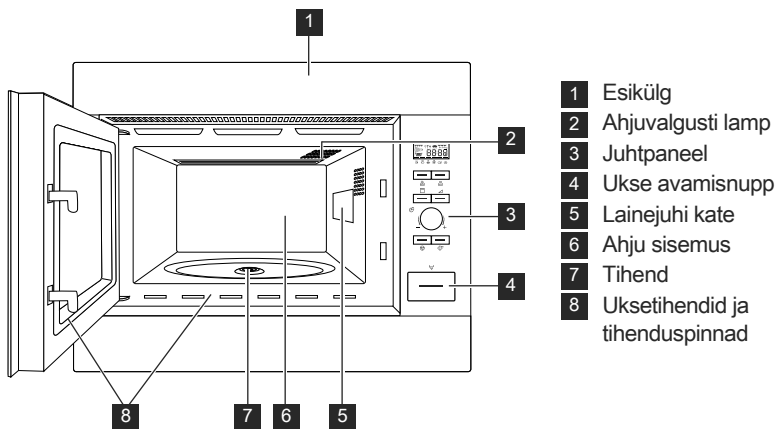
### OLULINE!

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

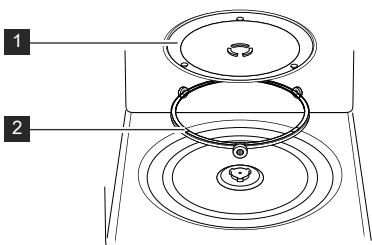
Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

## 2. SEADME ÜLEVAADE

### 2.1 Mikrolaineahi



### 2.2 Lisaseadmed



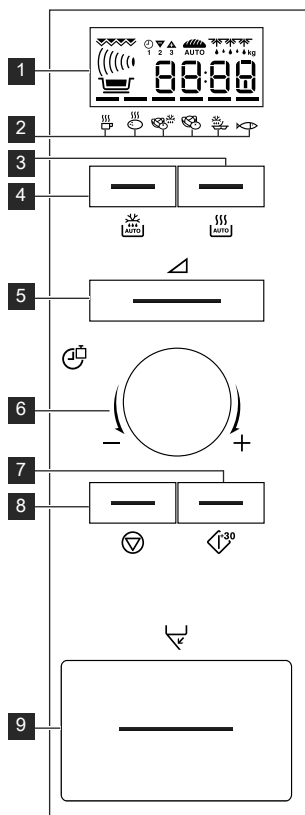
Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:








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

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



### 3. JUHTPANEEL




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

### 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

#### 4.1 Režiim Econ

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

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

 Režiimi Econ tühistamiseks seadistage kell.

#### 4.2 Kella seadistamine


Ahjul on 12- ja 24-tunnine kell.

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

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






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

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

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


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

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


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

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


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

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

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

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

#### 4.4 Tühistada kella ja seatud Econ režiim

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

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

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

#### 4.5 Lapselukk

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

**Näide:** lapseluku pealepanemine.

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

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

## 5. MIKROLAINEAHJU KASUTAMINE

### 5.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

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

## 5.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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

## 5.3 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Teie ahjul on 6 võimsust.

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

W = VATT

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

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

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



#### **OLULINE!**

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

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

## 5.4 Vähendatud võimsus

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

## 5.5 Köögitaimer

**Näide:** Köögitaimeri seadmine 7 minutiks.

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



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

## 5.6 30 sekundi lisamine

### Otsekäivitus

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



### Küpsetusaja pikendamine

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




Seda funktsiooni ei saa kasutada automaatküpsetuse või automaatsulatuse ajal.


## 5.7 Pluss ja miinus


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

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

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

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

**PLUSSI** valimisel kuvatakse ekraanil .

**MIINUSE** valimisel kuvatakse ekraanil .

## 5.8 Mitmeetapiline küpsetamine

Mikrolaineahju kasutades saab programmeerida maksimaalselt 3-etapilise jada.









**Näide:** küpsetamine:

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

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

## 5.9 Automaatküpsetus ja automaatsulatus

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














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







**Näide:** 0,3 kg kartulite keetmine.

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

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

## 6. PROGRAMMITABELID

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

Automaatsulatus	Kaal (suurendatav üksus)/nõud	Nupp	Protseuur
Liha/kala/linnuliha  (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihälõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0,2-1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <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  	0,1-1,0 kg (100 g) Madal küpsetusvorm	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1.0 kg korral jaotage otse pöördalusele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.</li> </ul>

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



## Automaatküpsetuse retseptid

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

<b>Kalafilee karrikastmega</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	kalafilee
			sool
50 g	100 g	150 g	viilutatud banaan
200 g	400 g	600 g	valmis karrikaste

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

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

## Küpsetamistabelid

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

<sup>1)</sup>jahutatud kujul

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

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

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

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

## 7. HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

### **ETTEVAATUST!**

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

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

### Ahju välispind

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

### Juhtpaneel

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

### Ahju sisepind

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

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

Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid.

### Pöördalus ja selle tugi

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

### Uks

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



### **OLULINE!**

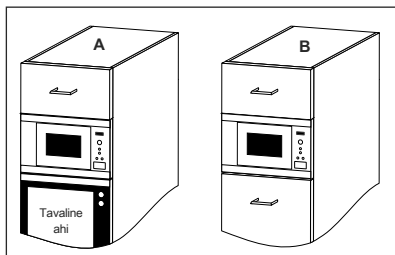
Kasutada ei tohi aurupuhastit.

## 8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige...
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas kaitsmed kaitsmekarbist 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 ajamisega 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 elektripirni 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

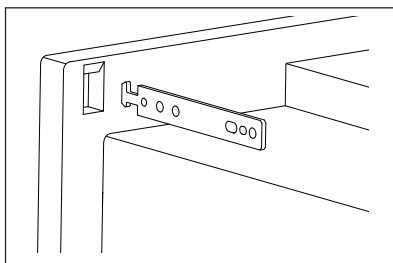
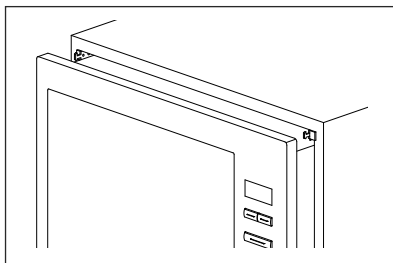
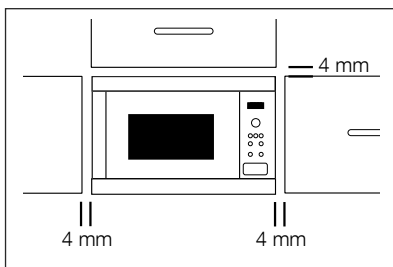
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



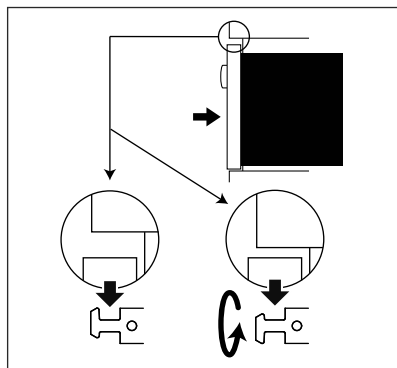
Asend	Niši suurus		
	L	S	K
A	562 x	550 x	450
B	562 x	500 x	450

Mõõtmed (mm)

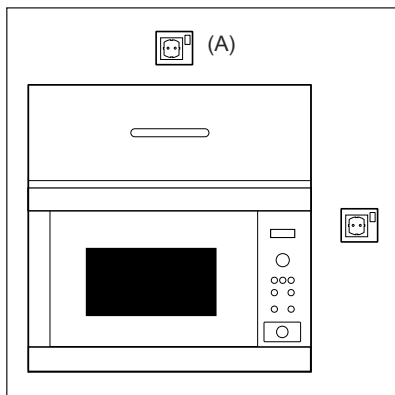
### 9.1 Seadme paigaldus



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



## 9.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lülitit juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 230 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.

## 9.3 Elektrilised ühendused



**HOIATUS!**  
SEADE PEAB OLEMA  
MAANDATUD

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

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


## 10. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pingeline	230 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüliti	Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine 1.3 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine 900 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus	2450 MHz <sup>1)</sup> (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	EMS26004O 594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) <sup>2)</sup>
Ahju mahutavus	26 liitrit <sup>2)</sup>
Pöördalus	∅ 325 mm, klaas
Kaal	umbes 19 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 koduses majapidamises.
- <sup>2)</sup> Sisevõimsus on arvatatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

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

## 11. KESKKONNATEAVE

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

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

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



# TURINYS

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

## GERIAUSIEMS REZULTATAMS

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

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

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



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

## 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS



### **SVARBU!**

**SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS:  
ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE,  
KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE.**

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

### 1.1 Kaip nesusižaloti



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Nesinaudokite krosnele, jei ji sugadinta ar veikia netinkamai.

Prieš naudodami, patikrinkite:

a) Dureles; įsitikinkite, kad jos tinkamai užsidaro ir nėra nelygios ar kreivos.

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

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

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

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

## 1.2 Kaip išvengti sprogimo ir staigaus užvirimo



### **ĮSPĖJIMAS!**

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

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

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

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

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

### 1.3 Kaip apsaugoti vaikus nuo netinkamo naudojimosi prietaisu



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Prietaisą laikykite jaunesniems nei 8 m. vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamos patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta galimus pavojus. Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu. Valyti ir prižiūrėti prietaisą gali ne jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems.

Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.

Šis prietaisas neskirtas naudoti didesniame nei 2000 m aukštyje virš jūros lygio.

#### 1.4 Kaip išvengti gaisro pavojaus

Nepalikite veikiančios mikrobangų krosnelės be priežiūros. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą. Elektros lizdas turi būti bet kada pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Turi būti tiekiamas 230 V, 50 Hz kintamoji elektros srovė; be to, būtina naudoti mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo linijos saugiklį arba mažiausiai 10 A stiprio paskirstymo grandinės pertraukiklį. Rekomenduojama šį prietaisą jungti prie atskiros grandinės. Nelaikykite ir nenaudokite krosnelės lauke.

Prie krosnelės arba vėdinimo angų nelaikykite degių medžiagų. Neuždenkite vėdinimo angų. Nuo maisto ir maisto pakuočių nuimkite visus metalinius sandarinimo tarpiklius, susuktas vielutes ir pan. Kibirkštys ant metalinio paviršiaus gali sukelti gaisrą. Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš keptant šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus. Nelaikykite krosnelėje maisto ar ko nors kito. Įjungę krosnelę patikrinkite nustatytus parametrus, kad įsitikintumėte, jog ji veikia taip, kaip norite. Skaitykite atitinkamus šio naudojimo vadovo patarimus. Nenaudokite krosnelės atidarytomis durelėmis, nekeiskite durelių saugos sklaidžių. Nesinaudokite krosnele, jei tarp

durelių sandarinimo tarpiklių ir sandarinimo paviršių yra koks nors objektas.

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

#### 1.5 Kaip apsisaugoti nuo elektros šoko

Jokiomis aplinkybėmis nenuimkite išorinio korpuso. Niekada nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Jei išsilieja skysčio, nedelsdami išjunkite krosnelę, atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir skambinkite į vietinį aptarnavimo centrą. Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį. Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

Jei sugadinamas šio prietaiso maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specialiu laidu. Tai turi daryti įgaliotas ELECTROLUX technikas.

#### 1.6 Kaip išvengti sprogdimo ir staigaus uždvirimo

Niekada nenaudokite sandarių talpyklų. Prieš naudodami nuimkite sandarinimo tarpiklius ir dangtelius. Sandarios talpyklos gali sprogti dėl susidariusio slėgio net ir išjungus krosnelę. Būkite atsargūs

šildydami skysčius. Naudokite talpyklą plačiais kraštais, kad galėtumėte išleisti burbulai.

Kaip išvengti staigaus skysčio užvirimo ir galimo apsiplikymo:

- Prieš šildydami/pakartotinai šildydami išmaišykite skystį.
- Į šildomą skystį patariama įmerkti stiklinę lazdelę ar panašų daiktą.
- Pašildytą skystį palikite krosnelėje bent 20 sekundžių, kad pavėluotai staiga užviręs skystis neišbėgtų.

Prieš šildydami pradurkite bulvių, dešrelių, vaisių ir panašių produktų odeles, nes kitaip jie gali sprogti.

## 1.7 Kaip išvengti nudegimo pavojaus

Išimant maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Įtūriokite, kad atidarydami talpyklą, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šėlius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų.

Talpyklos temperatūra nėra tikslus maisto ar gėrimo temperatūros rodiklis; visada patikrinkite maisto temperatūrą. Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidegintumėte.

Nesiremkite ir nesisupkite ant krosnelės durelių. Nežaiskite su krosnele ir nenaudokite jos kaip žaislo. Vaikus reikia išmokyti svarbių saugos taisyklių: naudotis indų rankenomis, atsargiai nuimti maisto dangą; ypač atkreipti dėmesį į pakuotę (pvz., savaime kaistančias medžiagas), skirtą traškiam maistui gaminti, nes ji gali būti ypač karšta.

## 1.8 Kiti įspėjimai

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

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

Nesinaudokite krosnele, jei ji tuščia. Tai gali sugadinti krosnelę. Naudodami skrudinimo indą ar savaime kaistančias medžiagas, po jomis visada padėkite karščiu aarbat. š.arų indą, pvz., porcelianinę lėkštę, kad dėl karščio nesugadintumėte sukamojo padėklo ir jo atramos. Negalima viršyti patiekalo instrukcijose nurodyto šildymo laiko. Nenaudokite metalinių reikmenų, kurie aarbat. š.indi mikrobangas ir gali sukelti elektros kibirkštis. Nedėkite į krosnelę skardinių. Naudokite tik šiai krosnelei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniui, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

Krosnelei veikiant nedėkite nieko ant jos išorinio korpuso.



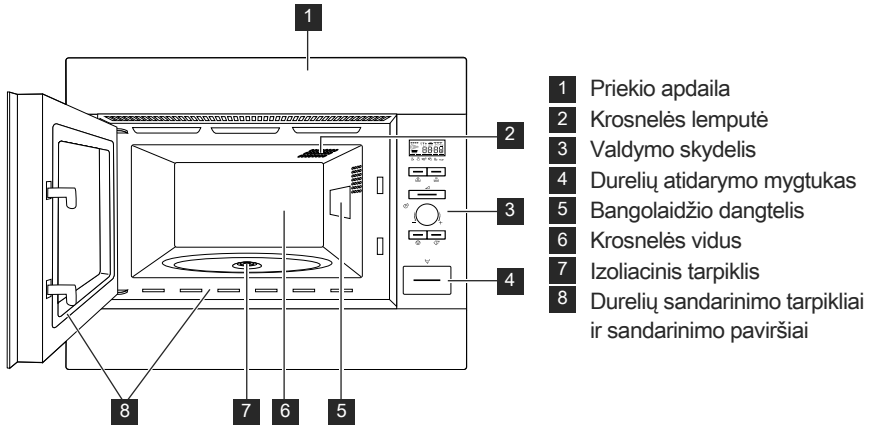
### SVARBU!

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

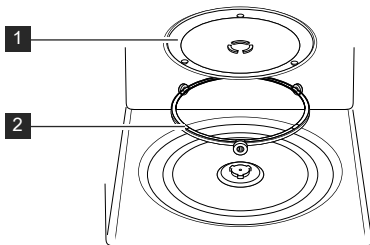
Nei gamintojas, nei platintojas nepriiama atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių.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

## 2. PRIETAISO APŽVALGA

### 2.1 Mikrobangų krosnelė



### 2.2 Priedai

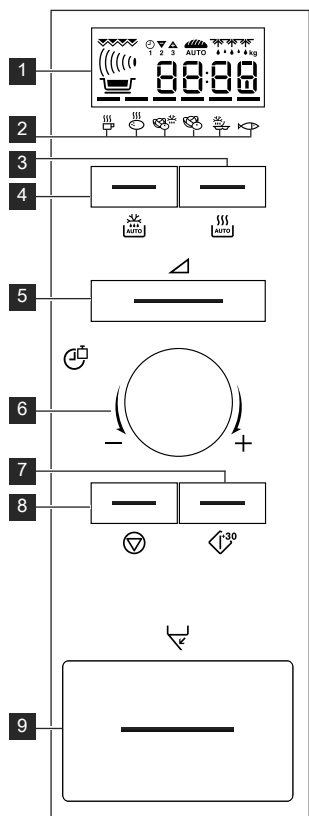


Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
  - 2 Sukamojo padėklo atrama
- Sukamojo padėklo atramą (su izoliaciniu tarpikliu) padėkite ant vidaus pagrindo.
  - Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
  - Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

**i** Užsisakant priedų platintojui arba vietiniam ELECTROLUX aptarnavimo centrui reikia nurodyti: dalies ir modelio pavadinimą.

### 3. VALDYMO SKYDELIS



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai



Mikrobangų krosnelė



Laikrodis



Gaminimo etapai



Plius/minus



Automatinis duonos atšildymas



Automatinis atšildymas



Svoris

2 Automatinio gaminimo indikatoriai

3 Automatinio gaminimo mygtukas

4 Automatinio atšildymo mygtukas

5 Galios lygio mygtukas

6 Laikmačio/Svorio rankenėlė

7 Mygtukas Start/+30

8 Mygtukas Stop

9 Durelių atidarymo mygtukas

### 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

#### 4.1 Ekonominis režimas

Krosnelė yra nustatyta į ekonomišką režimą (Econ).


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

**i** Norėdami atšaukti ekonominį režimą, nustatykite laikrodį.

#### 4.2 Laikrodžio nustatymas

Krosnelė turi 12 ir 24 val. laikrodį.

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

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

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



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

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

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

1. Atidarykite dureles.
2. Ekrane bus rodoma: Econ.
3. Paspauskite ir palaikykite paspaudę gaminimo mygtuką **START/+30** 5 sekundes. Pasigirs krosnelės signalas. Ekrane bus rodoma:
4. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**. Ekrane bus rodoma:
5. Pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte valandą.
6. Vieną kartą paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**, tada pasukite **LAIKMAČIO/SVORIO** rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
7. Paspauskite gaminimo mygtuką **START/+30**.
8. Ekrane bus rodoma:
9. Uždarykite dureles.

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

#### 4.3 Laiko reguliavimas, kai laikrodis jau nustatytas

**Pvz.:** nustatykite 11:45.

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

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

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

#### 4.4 Norėdami atšaukti laikrodis ir Econ režimas

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

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

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

#### 4.5 Vaiko saugos užraktas

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

**Pvz.:** nustatykite vaiko saugos užraktą.

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

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

## 5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

### 5.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

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

## 5.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

## 5.3 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Krosnelė turi 6 galios lygius.

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

W = VATAS

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

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

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



#### **SVARBU!**

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

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

## 5.4 Sumažintas galios lygis

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

## 5.5 Virtuvinis laikmatis

**Pvz.:** Nustatykite virtuvinį laikmatį 7 minutėms.

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



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

## 5.6 Pridėkite 30 sekundžių

### Tiesioginis paleidimas

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



### Gaminimo laiko pailginimas

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




Šios funkcijos negalite naudoti automatinio gaminimo ar automatinio atšildymo režimais.


## 5.7 Plus ir minus

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

**Pvz.:** Pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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

**i** Jei norite atšaukti **PLIUS/MINUS**, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką 3 kartus.

Jei pasirinksite **PLIUS**, ekrane bus rodoma .

Jei pasirinksite **MINUS**, ekrane bus rodoma .

## 5.8 Gaminimas keliais etapais

Naudojantis mikrobangomis galima užprogramuoti iki 3 etapų (daugiausia).

**Pvz.:** jei norite gaminti:

1 etapas: 5 minutės 900 W


2 etapas: 16 minutės 270 W

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

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

## 5.9 Automatinis gaminimas ir automatinis atšildymas

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














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







**Pvz.:** pašildykite 0,3 kg virtų bulvių.

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

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

## 6. PROGRAMŲ LENTELĖS

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

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

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

## Automatinio gaminimo receptai

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

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

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

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



## Gaminimo lentelės

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

<sup>1)</sup> atvėsinto

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

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

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

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

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### PERSPĖJIMAS!

VALYDAMI BET KURIAŲ MIKROBANGŲ KROSNELĖS DALĮ NENAUDOKITE KOMERCINIŲ KROSNELIŲ VALIKLIŲ, GARINIŲ VALIKLIŲ, ŠLIFUOJAMŲJŲ, ŠIURKŠČIŲ VALIKLIŲ, BET KOKIŲ VALIKLIŲ, KURIUOSE YRA NATRIO HIDROKSIDO AR ŠVEITIKLIŲ.

VALYKITE KROSNELĖS REGULIARIAI IR PAŠALINKITE VISUS MAISTO LIKUČIUS. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgai gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

### Krosnelės išorė

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

### Valdymo skydelis

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

### Krosnelės vidus

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

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

Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių.

### Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama

Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nusauskite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

### Durelės

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

### SVARBU!

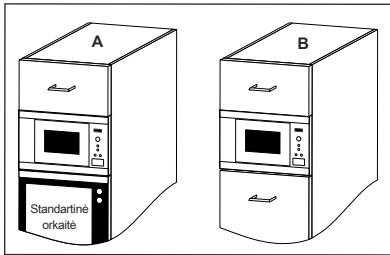
Negalima naudoti garinio valiklio.

## 8. KĄ DARYTI, JEI

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

## 9. ĮRENGIMAS

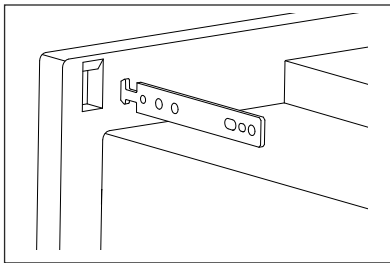
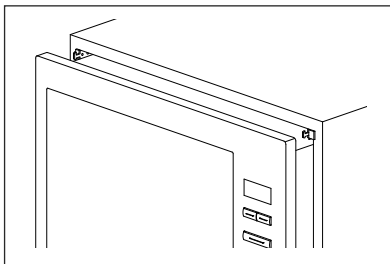
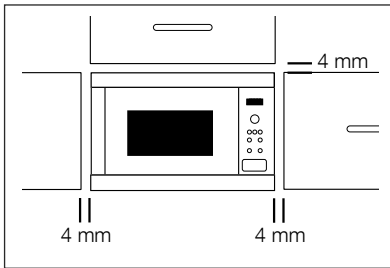
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



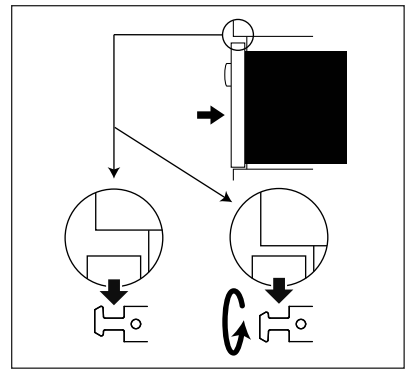
Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Matmenys (mm)

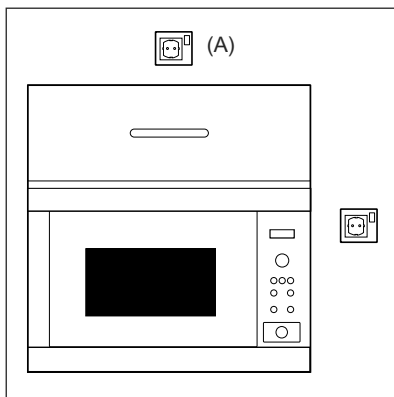
### 9.1 Prietaiso įrengimas



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



## 9.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 230 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokią kitą skystį.

## 9.3 Elektrinės jungtys



### ISPĖJIMAS!

ŠI PRIETAISĄ REIKIA ĮŽEMINTI

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

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

## 10. SPECIFIKACIJOS


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

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


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

SPECIFIKACIJOS GALI BŪTI PAKEISTOS NEĮSPĖJUS, NES GAMINIAI NUOLAT TOBULINAMI

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

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

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

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

# SATURS

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

## IZCILIEM REZULTĀTIEM

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

### Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



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

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

1.1 Lai izvairītos no savainojumu gūšanas



## **BRĪDINĀJUMS!**

Nelietojiet krāsni, ja tā ir bojāta vai darbojas nepareizi.

Pirms lietošanas pārbaudiet:

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

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

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

Neļaujiet taukiem vai netīrumiem uzkrāties uz durvju blīvēm un tuvu esošajām daļām. Ievērojiet “Kopšanas un tīrīšanas” norādījumus. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

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

## 1.2 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas vārīšanās



### **BRĪDINĀJUMS!**

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

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

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

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

Sargājiet bērnus no durvīm, lai tie neapdedzinātos.

### 1.3 Lai bērni nelietotu krāsni nepiemērotā veidā



#### **BRĪDINĀJUMS!**

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

Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu

lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.

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

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

#### 1.4 Lai izvairītos no ugunsgrēka draudiem

Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tās lietošanas laikā. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku. Elektrības kontaktlīdzdai jābūt viegli sasniedzamai, lai ārkārtas gadījumā ierīci varētu viegli atvienot. Jānodrošina 230 V, 50 Hz maiņstrāvas energoapgāde ar vismaz 10 A sadales elektrolinijas drošinātāju vai vismaz 10 A sadales slēdzi. Ir ieteicams šai ierīcei nodrošināt atsevišķu elektrisko ķēdi. Neglabājiet un nelietojiet krāsni ārpus telpām.

Neovietojiet uzliesmojošus materiālus krāsnī vai ventilācijas atveru tuvumā. Neaizsedziet ventilācijas atveres. Noņemiet visas metāla blīves, stieplītes utt. no pārtikas un pārtikas iepakojumiem. Dzirksteļošana uz metāla virsmām var izraisīt ugunsgrēku. Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzkarstētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm. Neuzglabājiet ēdienu vai citus priekšmetus krāsnī. Pirms krāsnī ieslēgšanas pārbaudiet iestatījumus, lai pārliecinātos, ka krāsnis darbojas atbilstoši iecerētajam. Skatiet attiecīgos padomus šajā lietotāja

rokasgrāmatā. Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nekādā veidā nemainiet durvju drošības fiksatorus. Nelietojiet krāsni, ja starp durvju blīvēm un blīvējuma virsmām ir kāds priekšmets.

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

#### 1.5 Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena

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

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

## 1.6 Izvairīšanās no sprādziena vai pēkšņas varīšanās

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

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

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

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

## 1.7 Izvairīšanās no apdegumiem

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

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

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

## 1.8 Citi brīdinājumi

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

## 1.9 Drošas krāsns izmantošanas veicināšana un izvairīšanās no bojājumiem

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

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

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

Krāsns lietošanas laikā nenovietojiet neko uz ārējā korpusa.



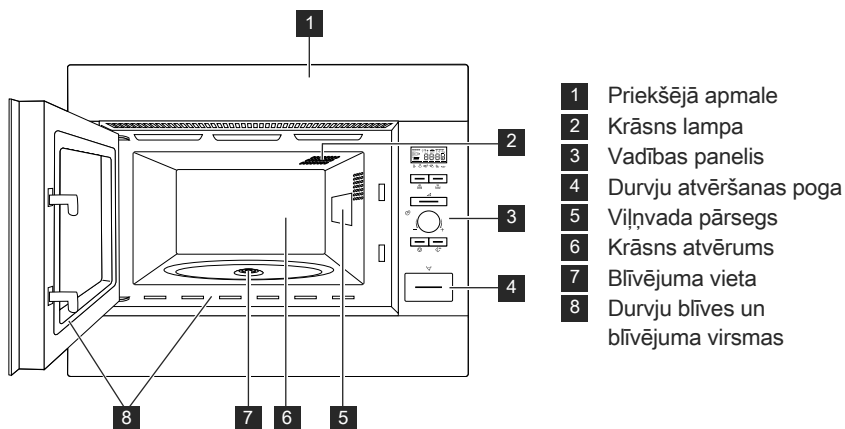
### SVARĪGI!

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

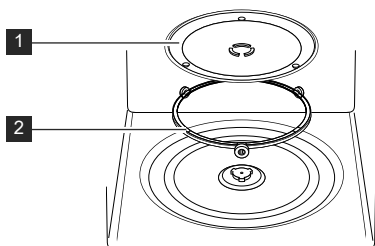
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēmi un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu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

## 2. IERĪCES PĀRSKATS

### 2.1 Mikroviļņu krāsns



### 2.2 Piederumi

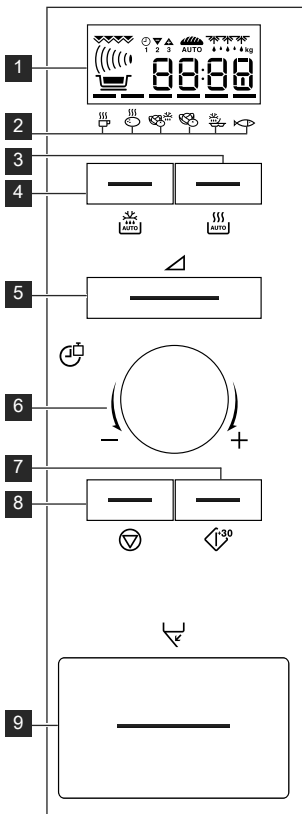


Pārlicinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

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

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

### 3. VADĪBAS PANELIS



#### 1 Digitā displeja indikatori



Mikroviļņi



Pulkstenis



Ēdiena gatavošanas pakāpes



Plus/Minus



Automātiski atkausēt maizi



Automātiski atkausēt



Svars

#### 2 Automātiskās gatavošanas indikatori

#### 3 Automātiskās gatavošanas poga

#### 4 Automātiskās atkausēšanas poga

#### 5 Jaudas līmeņa poga

#### 6 Taimera/Svara poga

#### 7 Start/+30 poga

#### 8 Stop poga

#### 9 Durvju arvēšanas poga

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

#### 4.1 Econ režīms

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

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



Lai atceltu Econ režīmu, ir jāiestata pulkstenis.


#### 4.2 Pulksteņa iestatīšana

Krāsnij ir 12 un 24 stundu pulkstenis.

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




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

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

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

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


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

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

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


#### 4.3 Pulksteņa regulēšana pēc iestatīšanas

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


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

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.5 Bērnu piekļuves bloķētājs

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

**Piemērs:** Lai iestatītu bērnu piekļuves

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

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



## 5. MIKROVIĻŅU KRĀSNS LIETOŠANA

### 5.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

## 5.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

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

## 5.3 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Jūsu krāsnij ir 6 jaudas līmeņi.

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

W = VATS

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

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

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



### **SVARĪGI!**

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

## 5.4 Samazinātais jaudas līmenis

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

## 5.5 Virtuves taimeris

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

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



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

## 5.6 Pievienot 30 sekundes

### Tūlītējā sākšana

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

### Gatavošanas laika palielināšana

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



Šo funkciju nevar izmantot automātiskās gatavošanas vai automātiskās atkausēšanas laikā.

## 5.7 Plus un minus

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

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

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

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

## 5.8 Gatavošana vairākos posmos

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

**Piemērs:** Lai gatavotu:

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

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

## 5.9 Automātiskās gatavošanas un automātiskās atkausēšanas

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

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






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

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

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

## 6. PROGRAMMU TABULAS

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

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

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

## Receptes automātiskajai gatavošanai

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

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

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

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

## Gatavošanas tabulas

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

<sup>1)</sup> no atdzesēta stāvokļa

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



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

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

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

## 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

### **UZMANĪBU!**

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

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

### Krāns ārējās virsmas

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

### Vadības panelis

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

### Krāns iekšējās virsmas

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

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

Krāns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem.

### Rotējošā pamatne un tās balsts

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

### Durvis

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

### **SVARĪGI!**

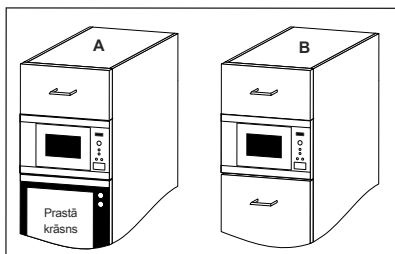
Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

## 8. KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība...
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	<ul style="list-style-type: none"> <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

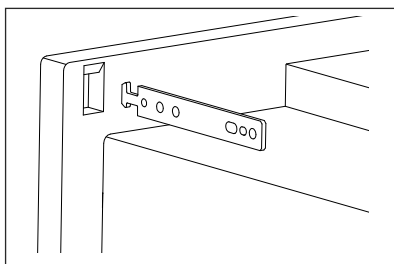
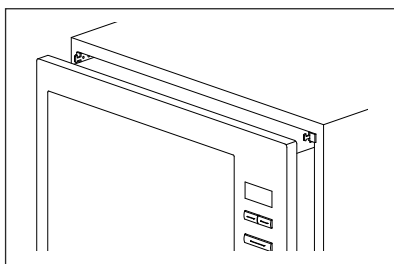
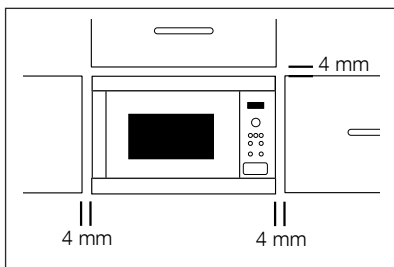
Mikrovilņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



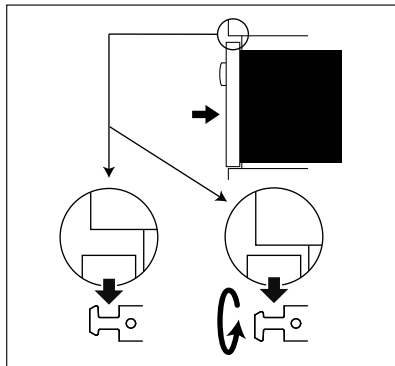
Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Izmēri (mm)

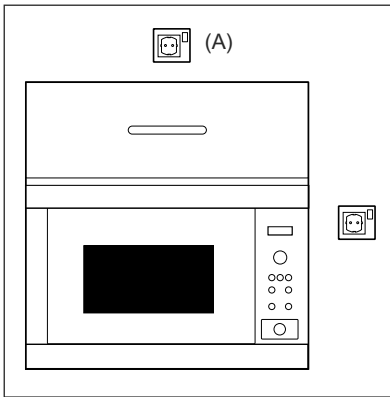
### 9.1 Ierīces uzstādīšana



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 priekšējam rāmim jānoslēdzas līdz ar virtuves skapja priekšējām durvīm.
4. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskārusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).



## 9.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 230 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 10 A drošinātāju.
- Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.

## 9.3 Pievienošana elektrotīklam



**BRĪDINĀJUMS!**  
ŠĪ IERĪCE IR JĀIEZEMĒ

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

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


## 10. TEHNISKIE DATI

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


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

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

## 11. VIDES INFORMĀCIJA

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

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

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

# OBSAH

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

## PRO DOSAŽENÍ IDEÁLNÍCH VÝSLEDKŮ

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

**Navštivte naše stránky ohledně:**



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



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



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

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



### **DŮLEŽITÉ!**

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

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

### 1.1 Zamezení možnosti zranění



### **VAROVÁNÍ!**

Pokud je trouba poškozená nebo nefunguje správně, nepoužívejte ji.

Před spuštěním zkontrolujte následující:

- a) Dvířka: ujistěte se, že se správně dovírají a že nejsou zkřivená nebo ohnutá.
- b) Závěsy a bezpečnostní západky dvířek: ujistěte se, že nejsou ulomené nebo uvolněné.



- c) Těsnění dvířek a utěsněné povrchy: ujistěte se, že nejsou poškozeny.
- d) Ohřívací prostor a vnitřní strana dvířek: ujistěte se, že nejsou promáčknuté.
- e) Síťový kabel a zásuvky: ujistěte se, že nejsou poškozené.

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

Zamezte tvoření nánosů mastnoty nebo špíny na těsnění dvířek a na přiléhajících částech. Postupujte podle pokynů v kapitole „Údržba a čištění“. Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

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

## 1.2 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

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

Popáleninám se vyhnete pravidelnou kontrolou teploty jídla a jeho zamícháním před podáváním. Zvláštní pozornost věnujte jídlům a nápojům podávaným kojencům, dětem a starším osobám. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.

### 1.3 Zamezení nesprávnému použití dětmi



#### **VAROVÁNÍ!**

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. Děti ve věku do 8 let je třeba udržovat mimo dosah, nejsou-li pod trvalým dohledem.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.

Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti hotelů, motelů a jiných residenčních prostředích; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).

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

#### 1.4 Zamezení nebezpečí požáru

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

Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Zdroj napájení musí mít 230 V, 50 Hz a minimálně 10 A pojistku v distribučním vedení nebo 10 A jistič pro rozvod. Doporučujeme zapojení spotřebiče do samostatného obvodu. Troubu neskladujte ani nepoužívejte venku.

Do okolí trouby a větracích otvorů nestavte hořlavé materiály. Neblokujte žádné větrací otvory. Z jídel a obalů odstraňte všechny kovové uzávěry, těsnění, atd. Vznik elektrického oblouku na kovovém povrchu může způsobit požár. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádoby vyrobené pro tento účel. Uvnitř trouby neskladujte žádné potraviny ani předměty. Po uvedení trouby do provozu zkontrolujte její nastavení, abyste se ujistili, že pracuje podle vašeho přání. Přečtěte si typy uvedené v tomto návodu k obsluze. Troubu nespouštějte s otevřenými dvířky ani jinak neupravujte bezpečnostní západky dvířek. Pokud je mezi těsněním dvířek a těsnícími povrchy nějaký předmět, troubu nespouštějte.

Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by se měli poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o opatřeních v souvislosti s používáním mikrovlnné trouby.

#### 1.5 Zamezení možnosti nebezpečí zásahu elektrickým proudem

Za žádných okolností nesnímejte vnější kryt trouby. Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nevkládejte předměty. Pokud se do nich nějaká tekutina dostane, ihned troubu vypněte, vypojte ze sítě a telefonicky kontaktujte servisní středisko ve vaší oblasti. Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny. Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

Je-li poškozen napájecí kabel tohoto spotřebiče, je nutné jej vyměnit za speciální kabel. Výměnu musí provést autorizovaný ELECTROLUX technik.

#### 1.6 Zamezení možnosti exploze a náhlého varu

Nikdy nepoužívejte uzavřené potravinové obaly. Před ohřevem odstraňte víčko. Uzavřené potravinové obaly mohou z důvodu akumulace tlaku explodovat, a to i

po vypnutí trouby. Při ohřívání tekutin buďte opatrní. Používejte nádobu s širokým hrdlem, aby mohly unikat bubliny.

Abyste zabránili náhlému varu tekutin a případnému opaření:

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

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

## 1.7 Zamezení možnosti vzniku popálenin

Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou.

Teplota nádoby neodpovídá skutečné teplotě jídla nebo nápoje, proto vždy zkontrolujte skutečnou teplotu jídla. Při otevírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

O dvířka trouby se neopírejte, ani se na ně nezavěšujte. Trouba není hračka, proto si s ní nehrajte. Naučte děti dodržovat všechna bezpečnostní pravidla: používat kuchyňské chňapky, opatrně odstraňovat z jídel pokličku, věnovat zvláštní pozornost obalům (např. z materiálů, které se samy zahřívají) vytvořeným pro získání křupavého jídla, protože ty mohou být obzvláště horké.

## 1.8 Další upozornění

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte. Tato trouba je určena pouze pro domácí přípravu jídel, proto ji používejte pouze za tímto účelem. Není vhodná pro komerční a laboratorní využití.

## 1.9 Zabezpečení bezproblémového a bezporuchového provozu

Troubu nikdy neuvádějte do provozu prázdnou. Můžete tak způsobit poškození trouby. Používáte-li nádobí, ve kterém se má jídlo zapéci do křupava, nebo nádobí, které se zahřívá, vždy pod ně umístěte tepelný izolátor jako např. porcelánový talíř, aby nedošlo k poškození otočného talíře a unášecího podnosu z důvodu tepelného šoku. Doba ohřevu uvedená v návodu k nádobí nesmí být překročena. Nepoužívejte kovové nádobí, které odrazí mikrovlny a na kterém se může vytvořit elektrický oblouk. Do trouby nevkládejte plechovky. Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

Během provozu nepokládejte na vnější kryt žádné předměty.



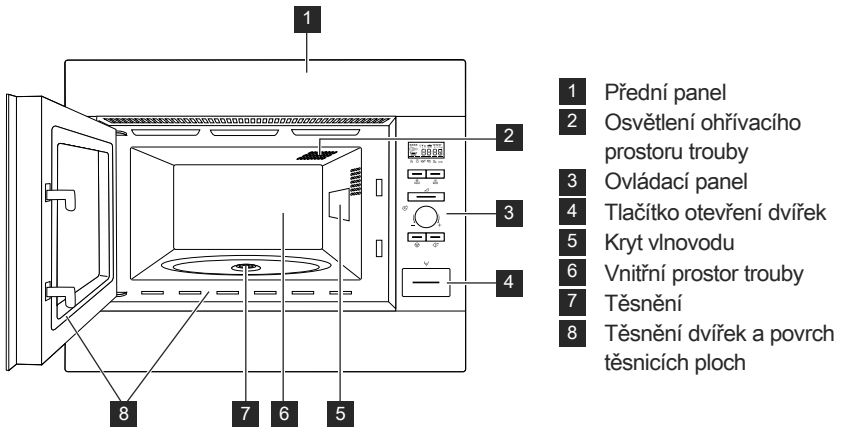
### DŮLEŽITÉ!

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

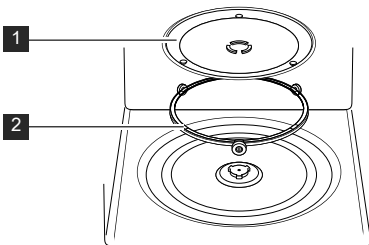
Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy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

## 2. POPIS SPOTŘEBIČE

### 2.1 Mikrovlnná trouba



### 2.2 Příslušenství

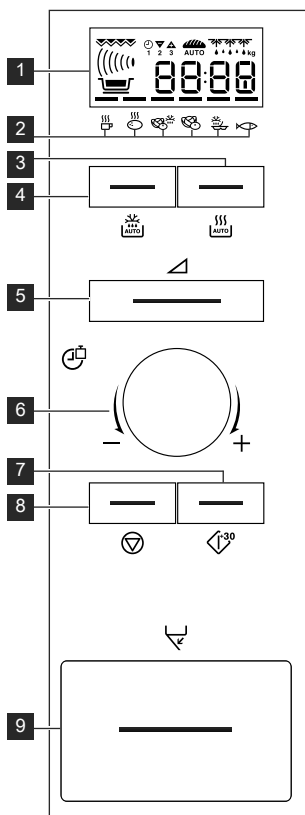


Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

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

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

## 3. OVLÁDACÍ PANEĽ



### 1 Indikátory digitálneho displeje



Mikrovlny



Hodiny



Stupně vaření



Plus/Minus



Automatické rozmrazování chleba



Automatické rozmrazování



Hmotnost

### 2 Indikátory funkce automatické vaření

### 3 Tlačítko automatické vaření

### 4 Tlačítko automatické rozmrazování

### 5 Tlačítko výkonový stupeň

### 6 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti

### 7 Tlačítko Start/+30

### 8 Tlačítko Stop

### 9 Tlačítko otevření dvířek

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 4.1 Režimu Econ

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

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




Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny.


### 4.2 Pro zrušení režimu Econ nastavte hodiny

Trouba má hodiny ve 12 hodinovém a 24 hodinovém režimu.

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




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

4. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** nastavte hodinu.

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

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


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

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


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

### 4.3 Změna nastavení času


**Příklad:** Chcete nastavit hodiny na 11:45.

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

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

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

### 4.4 Chcete-li zrušit hodiny a nastavte režim Econ

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

### 4.5 Dětská bezpečnostní pojistka

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

**Příklad:** Chcete nastavit dětskou bezpečnostní pojistku.

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

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

## 5. OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

### 5.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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



## 5.2 Rady pro mikrovlnné vaření

Rady pro mikrovlnné vaření	
Složení	Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Buďte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.
Velikost	Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.
Teplota jídla	Očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. koblihy s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.
Rozmístění	Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraji nádoby.
Zakrytí	Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.
Propíchnutí	Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.  <b>DŮLEŽITÉ!</b> Vejsce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu.
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.

## 5.3 Mikrovlnné vaření

Trouba má 6 stupňů výkonu.

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

W = WATT

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

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

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



#### **DŮLEŽITÉ!**

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

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

## 5.4 Snížený stupeň výkonu

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

## 5.5 Časovač

**Příklad:** Chcete nastavit časovač na 7 minut.

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



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

## 5.6 Přidání 30 sekund

### Přímý start

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



### Prodloužení doby vaření

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






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

## 5.7 Plus a minus

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

**Příklad:** Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

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

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

## 5.8 Vícekrokové vaření

Pomocí funkce mikrovlnného vaření můžete naprogramovat maximálně 3 sekvence.

**Příklad:** Když chcete vařit:

Krok 1: 5 minuty 900 W




Krok 2: 16 minuty 270 W

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

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

## 5.9 Funkce automatického vaření a automatického rozmrazování

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














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







**Příklad:** Chcete uvařit 0,3 kg brambor.

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

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

## 6. TABULKY PROGRAMŮ

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

Automatické rozmrazování	Hmotnost (interval)/nádobí	Tlačítko	Postup
<p>Maso/ryby/drůbež</p>  <p>(celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)</p>	<p>0,2-1,0 kg (100 g) Plochá mísa</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> <li>• Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.</li> </ul> <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p>
<p>Chléb</p>  	<p>0,1-1,0 kg (100 g) Plochá mísa</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> </ul>

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

## Recepty pro automatické vaření

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

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

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

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

## Tabulky vaření

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

<sup>1)</sup> z chlazeného

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

Rozmrazování a vaření	Množství -g-	Nastavení	Stupeň výkonu	Doba -min-	Metoda	Doba odstání -min-
Rybí filet	300	Mikro	900 W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	Mikro	900 W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

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

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



## 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

### UPOZORNĚNÍ!

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

TROUBU ČISTĚTE V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH A ODSTRAŇUJTE VEŠKERÉ ZBYTKY JÍDLA. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

### Vnější části trouby

Vnější část trouby můžete snadno vyčistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

### Ovládací panel

Deaktivujte ovládací panel otevřením dvířek trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem.

### Vnitřek trouby

Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu.

Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.

Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.

### Otočný talíř a unášecí podnos

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

### Dvířka

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



### DŮLEŽITÉ!

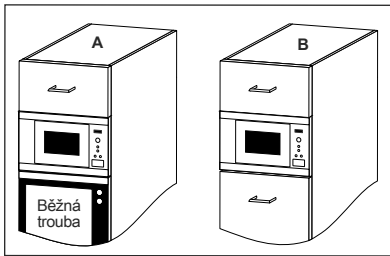
Neměli byste používat parní čistič.

## 8. CO DĚLAT KDYŽ

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

## 9. INSTALACE

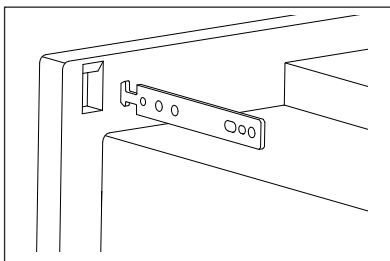
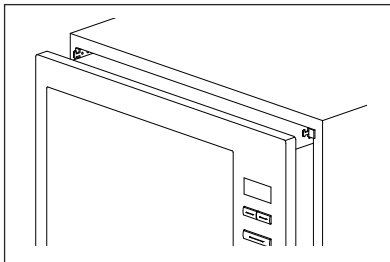
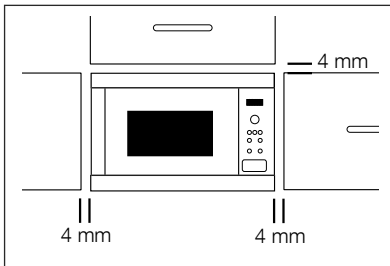
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



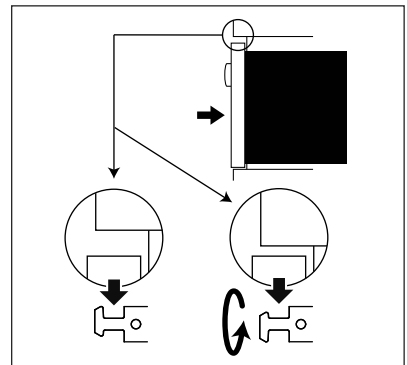
Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Měření v (mm)

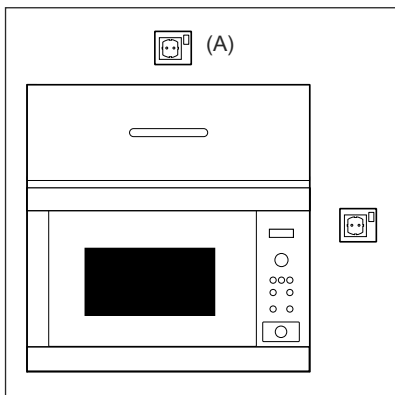
### 9.1 Instalace spotřebiče



1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Namontujte upevňovací háčky ke kuchyňské skřínce dle instrukcí v dodaném návodu a vzoru.
3. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte dosednout do zabezpečené pozice. Pro případ odlišné instalace jsou háčky oboustranné. Přední rám trouby musí těsně přiléhat k otvoru v přední straně skříňky.
4. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).



## 9.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 230 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jistič 10 A pojistku.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříňe, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.

## 9.3 Elektrické připojení



**UPOZORNĚNÍ!**  
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT  
UZEMNĚNO

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

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

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE


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

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


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

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

## 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

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

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

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

# SADRŽAJ

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

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, perspektiva, rješavanju problema, servisnim informacija:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

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



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije



Opće informacije i savjeti



Informacije za zaštitu okoliša

Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

# 1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE



## **VAŽNO!**

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

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

### 1.1 Izbjegavanje opasnosti od ozljede



## **UPOZORENJE!**

Ne upotrebljavajte pećnicu ako je oštećena ili ima kvar.

Prije uporabe provjerite sljedeće:

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

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

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

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

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

## 1.2 Izbjegavanje opasnosti od eksplozije i iznenadnog vrenja



### **UPOZORENJE!**

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



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

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

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

### 1.3 Izbjegavanje pogrešne uporabe kada se pećnicom koriste djeca



#### **UPOZORENJE!**

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

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

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

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

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

#### 1.4 Izbjegavanje opasnosti od nastanka vatre

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

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

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

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

#### 1.5 Izbjegavanje opasnosti od električnog udara

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

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

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

## 1.6 Izbjegavanje opasnosti od eksplozije i iznenadnog vrenja

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

Da biste spriječili naglo kipljenje vrele tekućine i moguće opekline:

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

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

## 1.7 Izbjegavanje opasnosti od opeklina

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

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

hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

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

## 1.8 Ostala upozorenja

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

## 1.9 Izbjegavanje pogrešne uporabe i oštećenja na pećnici

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

Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

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

Tijekom rada pećnice ne stavljajte ništa na njezino vanjsko kućište.



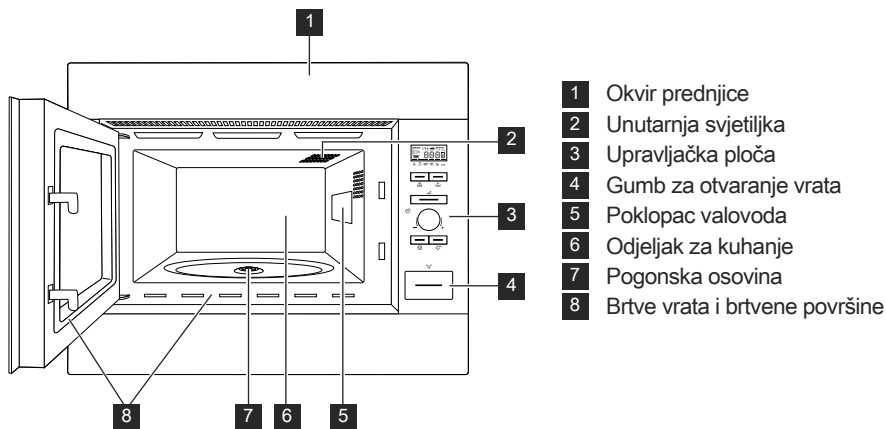
**VAŽNO!**

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

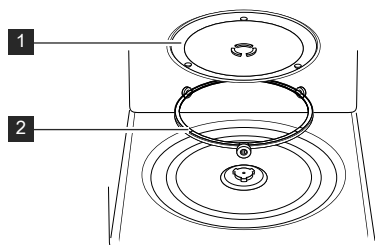
Proizvođač i distributer ne preuzimaju nikakvu odgovornost za oštećenja na pećnici ili osobne ozljede koje su posljedica pogrešnog načina priključivanja pećnice na električnu mrežu. Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama.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

## 2. PREGLED ZNAČJAKI PEĆNICE

### 2.1 Mikrovalne pećnice



### 2.2 Dodatna oprema



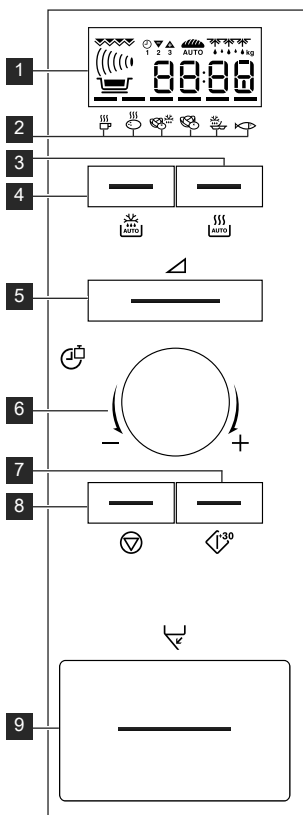
Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

- 1 Okretni pladanj
- 2 Nosač okretnog pladnja

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

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

## 3. UPRAVLJAČKA PLOČA



1 Pokazivači na digitalnom zaslonu



Mikrovalovi



Sat



Koraci kuhanja



Više/Manje



Automatsko odmrzavanje kruha



Automatsko odmrzavanje



Težina

2 Pokazivači za automatsko kuhanje

3 Gumb automatsko kuhanje

4 Gumb automatsko odmrzavanje

5 Gumb razina snage

6 Okretni gumb Sat/Težina

7 Gumb Start/+30

8 Gumb Stop


9 Gumb otvaranje vrata

## 4. PRIJE PRVE UPORABE

### 4.1 Ekonomični način rada (Econ)

Pećnica je postavljena na način rada štednija energije.


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

 Za otkazivanje ekonomičnog načina rada, postavite sat.


### 4.2 Postavljanje sata

Pećnica ima sat s formatima od 12 i 24 sata.

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




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

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

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

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


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

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


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

#### 4.3 Podešavanje vremena kada je sat postavljen


**Primjer:** da biste postavili sat na 11:45.

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

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

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

#### 4.4 Za odustajanje od sat i postaviti oec način

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

#### 4.5 Sigurnosno zaključavanje za djecu

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

**Primjer:** Da biste postavili sigurnosno zaključavanje za djecu.

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

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

## 5. NAČIN RADA

### 5.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

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



## 5.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

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

## 5.3 Kuhanje mikrovalnom pećnicom

Pećnica ima 6 razina snage.

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

W = VAT

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

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

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



#### **VAŽNO!**

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

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

## 5.4 Smanjena razina snage

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

## 5.5 Kuhinjski sat

**Primjer:** da biste postavili sat na 7 minuta.

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

Da biste zaustavili sat, pritisnite gumb **STOP**. Da biste nastavili rad sata, pritisnite **START/+30**. Da biste izašli, ponovno pritisnite gumb **STOP**.



## 5.6 Dodajte 30 sekunda

### Izravni početak

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



### Produljite vrijeme kuhanja

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







Ovu funkciju ne možete upotrijebiti tijekom automatskog kuhanja ili odmrzavanja.

## 5.7 Više i manje

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

**Primjer:** 0,3 kg kuhanih krumpira.

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

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

## 5.8 Kuhanje višestrukim slijedom

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

**Primjer:** Da biste kuhali:

Razina 1: 5 minuta 900 W









Razina 2: 16 minuta 270 W

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

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


## 5.9 Automatsko kuhanje i odmrzavanje

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














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







**Primjer:** Kuhanje 0,3 kg kuhanih krumpira.

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

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

## 6. TABLICE PROGRAMA

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

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

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

## Recepti za automatsko kuhanje

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

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

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

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

## Tablice za kuhanje


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

<sup>1)</sup> ohlađeno

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

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

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

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



## 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### OPREZ!

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

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

### Kućište pećnice

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

### Upravljačka ploča

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

### Unutrašnjost pećnice

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

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

Ne upotrebljavajte sredstva za prskanje u odjeljku za kuhanje.

### Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja

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

### Vrata

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

### VAŽNO!

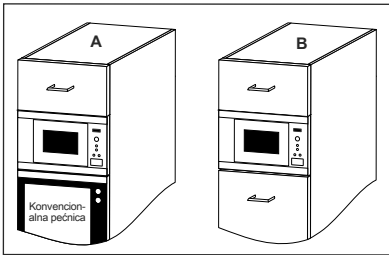
Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.

## 8. ŠTO UČINITI AKO

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

## 9. UGRADNJA

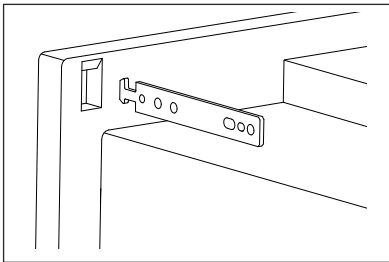
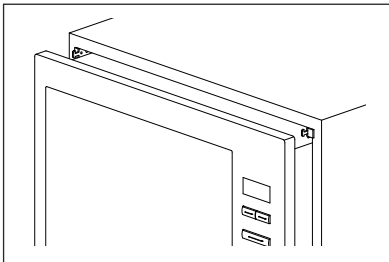
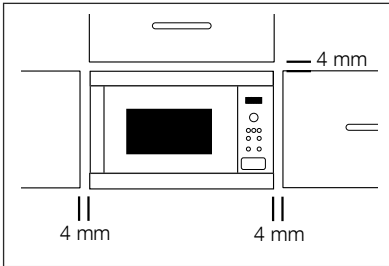
Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A ili B:



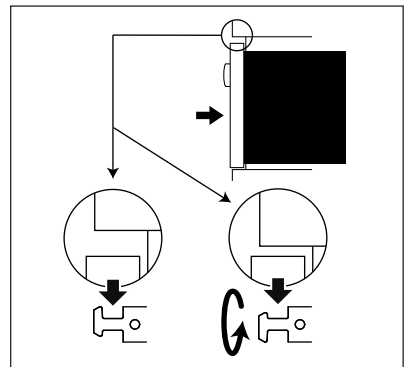
Položaj	Dimenzije otvora		
	Š	D	V
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Mjere u (mm)

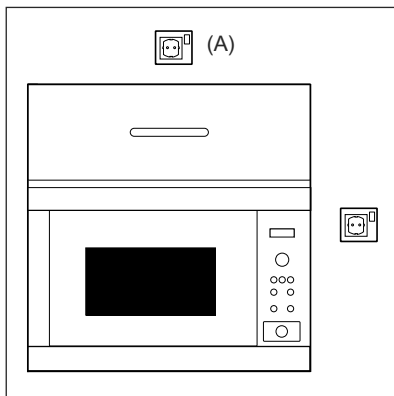
### 9.1 Ugradnja mikrovalne pećnice



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



## 9.2 Spajanje pećnice na izvor napajanja



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

## 9.3 Električni priključci



**UPOZORENJE!**  
OVAJ UREĐAJ MORA BITI  
UZEMLJEN

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

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

## 10. TEHNIČKI PODACI


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

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


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

IZMJENA TEHNIČKIH PODATAKA BEZ PRETHODNE NAJAVE DIO JE NEPRESTANOG PROCESA POBOLJŠANJA

## 11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

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

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

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

# CONTENTS

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

## WE'RE THINKING OF YOU

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

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

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

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



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. SAFETY INFORMATION



### **IMPORTANT!**

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

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

**1.1** To avoid the possibility of injury



### **WARNING!**

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

Check the following before use:

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

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

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

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

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

## 1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



### **WARNING!**

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



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

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

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

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

Children should be kept away to prevent them burning themselves.

### 1.3 To avoid the misuse by children



#### **WARNING!**

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

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

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

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

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

#### **1.4 To avoid the danger of fire**

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

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

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

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

#### **1.5 To avoid the possibility of electric shock**

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

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

## 1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

## 1.7 To avoid the possibility of burns

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

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

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

## 1.8 Other warnings

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

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

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

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.



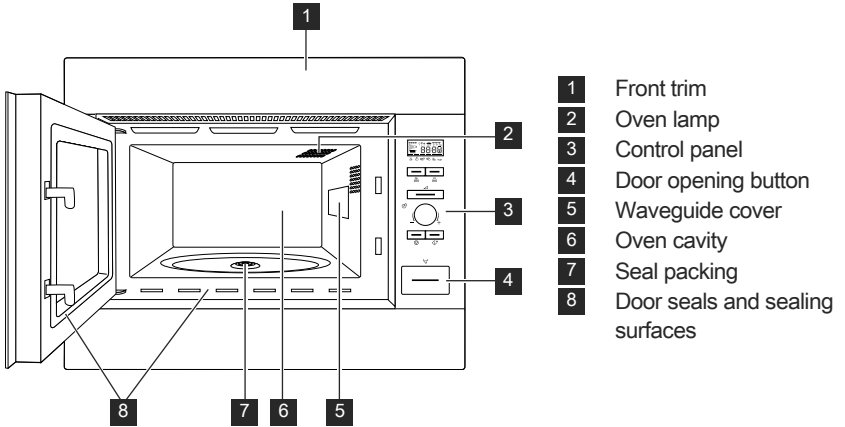
### **IMPORTANT!**

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

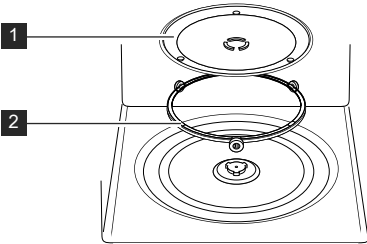
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is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

## 2. PRODUCT DESCRIPTION

### 2.1 Microwave Oven



### 2.2 Accessories

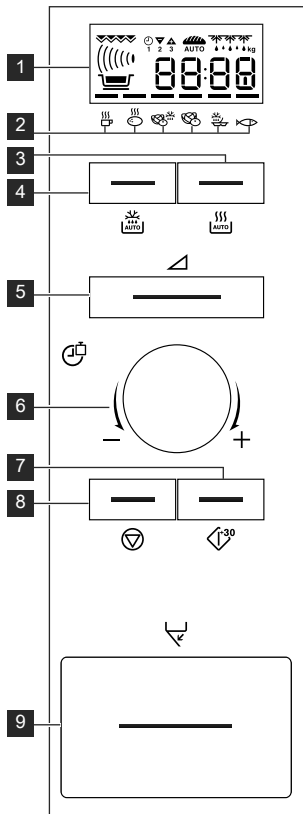


Check to make sure the following accessories are provided:

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

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

## 3. CONTROL PANEL



### 1 Digital display indicators



Microwave



Clock



Cooking stages



Plus/Minus



Auto defrost bread



Auto defrost



Weight

### 2 Auto cook indicators

3 Auto cook button

4 Auto defrost button

5 Power level button

6 Timer/Weight knob

7 Start/+30 button

8 Stop button

9 Door open button

## 4. BEFORE FIRST USE

### 4.1 Econ mode

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


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


**i** To cancel Econ mode, set the clock.

### 4.2 Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.




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

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

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

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


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

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

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


### 4.3 Adjusting the time when the clock is set

**Example:** To set the clock to 11:45.


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

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

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

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

### 4.4 To cancel the clock and set Econ mode

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

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

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

### 4.5 Child safety lock

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

**Example:** To set the child safety lock.

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

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

## 5. OPERATION

### 5.1 Microwave safe cookware

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

## 5.2 Microwave cooking advice

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

## 5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

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

W = WATT



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

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

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



**IMPORTANT!**

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

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

## 5.4 Reduced power level

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

## 5.5 Kitchen timer

**Example:** To set the kitchen timer for 7 minutes.

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



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

## 5.6 Add 30 seconds

### Direct Start

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



### Extend the cooking time

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




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

## 5.7 Plus and minus


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


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

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



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

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

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

### 5.8 Multiple sequence cooking

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

**Example:** To cook:

Stage 1: 5 minutes 900 W









Stage 2: 16 minutes 270 W

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

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

### 5.9 Auto cook and auto defrost

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














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






**Example:** To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

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

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

## 6. PROGRAMME CHARTS

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

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

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

## Recipes for auto cook

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

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

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

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

## Cooking charts

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

<sup>1)</sup>from chilled

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

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

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

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

## 7. CARE AND CLEANING

### CAUTION!

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

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

### Oven exterior

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

### Control panel

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

### Oven interior

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

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


Do not use spray type cleaners on the oven interior.

### Turntable and turntable support

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

### Door

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

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

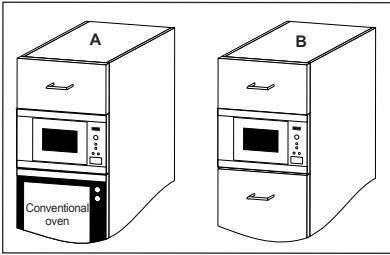


## 8. TROUBLESHOOTING

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

# 9. INSTALLATION

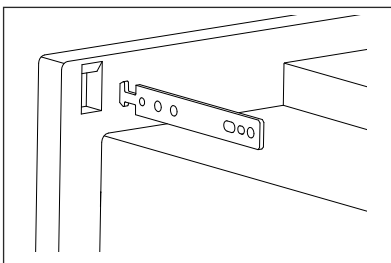
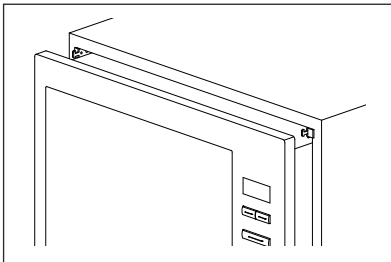
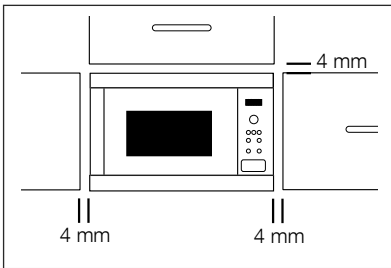
The microwave can be fitted in position A or B:



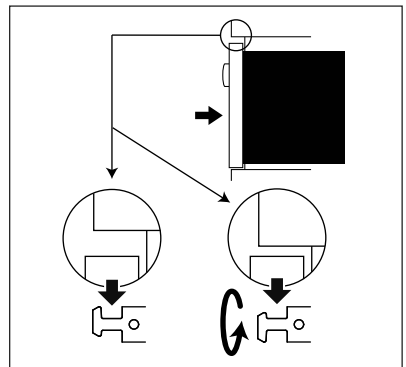
Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	450
B	562	500	450

Measurements in (mm)

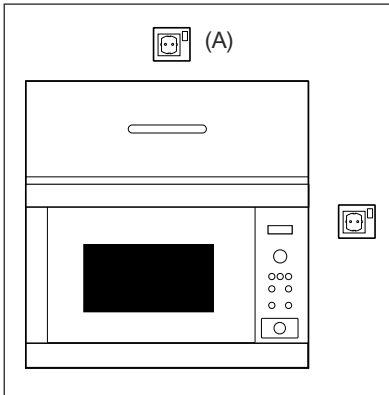
## 9.1 Installing the appliance



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



## 9.2 Connecting the appliance to the power supply



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

## 9.3 Electrical connections



**WARNING!**  
THIS APPLIANCE MUST BE  
EARTHED

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

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

## 10. TECHNICAL INFORMATION


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

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


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

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

## 11. ENVIRONMENT CONCERNS

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

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

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



A series of horizontal dotted lines for writing.



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



TINS-B114URR1

