

► MBE2658D

CS	Uživatelská Příručka Mikrovlánná trouba	2
EL	Οδηγίες χρήσης Φούρνος μικροκυμάτων	27
ET	Kasutusjuhend Mikrolaineahi	53
LT	Naudotojo vadovas Mikrobangų krosnelė	78
LV	Lietotāja rokasgrāmata Mikrovīļu krāsns	103

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
2. INSTALACE	7
3. POPIS SPOTŘEBIČE	11
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	12
5. PROVOZ	13
6. GRAFY VAŘENÍ	17
7. RADY A TIPY	23
8. CO DĚLAT KDYŽ	25
9. TECHNICKÉ ÚDAJE	26
10. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ	26

MYSLÍME NA VÁS

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

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registeraeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

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

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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 není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.



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



VAROVÁNÍ!

Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.



VAROVÁNÍ!

Pro nekompetentní osoby je nebezpečné provádět jakékoli servisní služby nebo opravy, jejichž součástí je odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.



VAROVÁNÍ!

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

Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti

hotelů, motelů a jiných residenčních prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Při vaření v mikrovlnné troubě není dovoleno použití kovových nádob na potraviny a nápoje.

Pokud vaříte pokrmy v jednorázo-vých plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru.

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.

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, **NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA**. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.

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

Aby se předešlo popálení, musí se obsah dětských lahviček nebo skleniček s dětskou výživou před konzumací protřepat nebo zamíchat a je nutné zkontrolovat jeho teplotu.

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.

1.1 Údržba a čištění

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.

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. Troubu pravidelně zahřívejte použitím grilu. Zbytky jídla nebo mastnoty mohou způsobit tvoření kouře nebo nepříjemného zápachu. 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.

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.

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.

Rošty:

Rošty byste měli umývat ve vodě s přidaným prostředkem na mytí nádobí a osušit. Rošty můžete mýt v myčce na nádobí.



DŮLEŽITÉ!

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.

Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dát pozor, aby nedošlo k posunutí otočného talíře.



DŮLEŽITÉ!

Neměli byste používat parní čistič.

Mikrovlnná trouba je navržena tak, aby se používala jako vestavěná.

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí. Je třeba se vyhnout styku s horkými částmi.



VAROVÁNÍ!

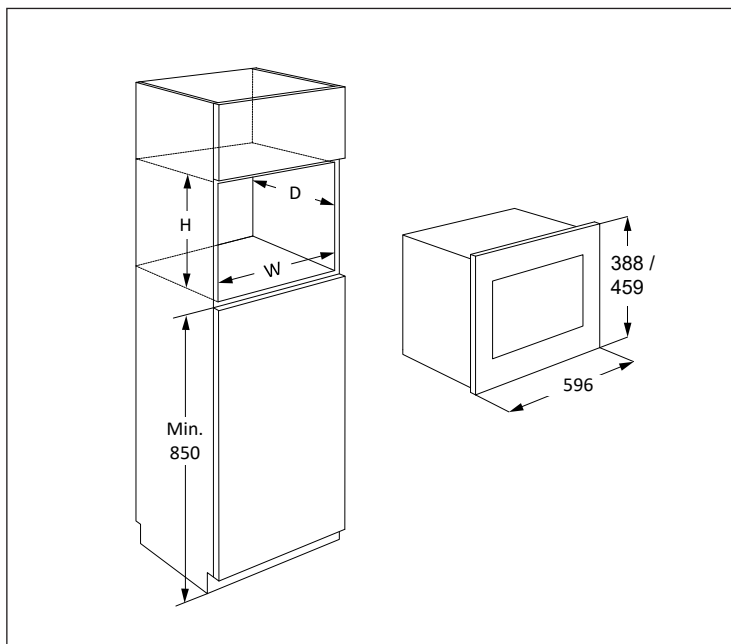
Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od dvířek a přístupných částí, které mohou být při používání grilu horké. Děti by měly být udržovány v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.



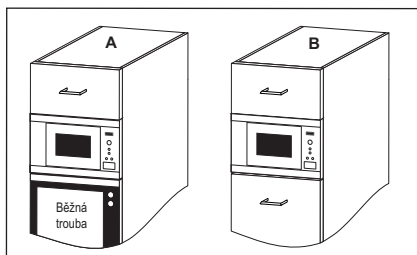
DŮLEŽITÉ!

Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní čističe, drsné a hrubé čističe, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátěnky.

2. INSTALACE



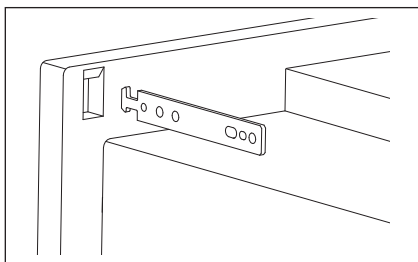
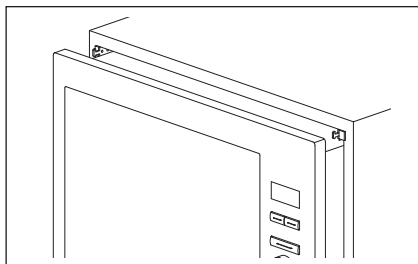
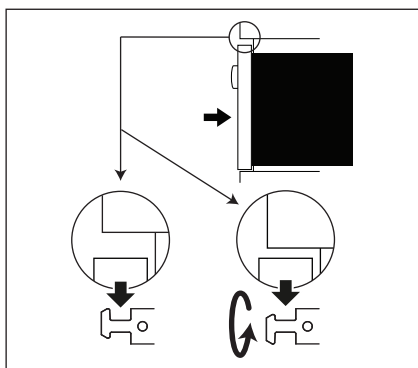
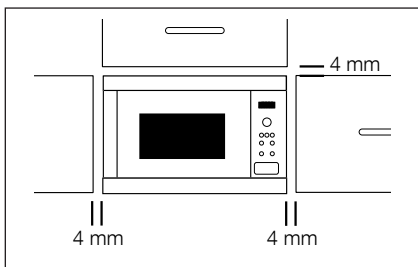
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



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

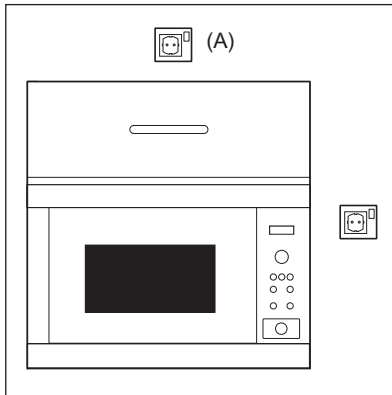
Měření v (mm)

2.1 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 skřínky.
4. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).

2.2 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.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 16 A pojistku.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
- Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

2.3 Další doporučení

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.

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

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nekládejte předměty. V případě, že dojde k rozliti, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

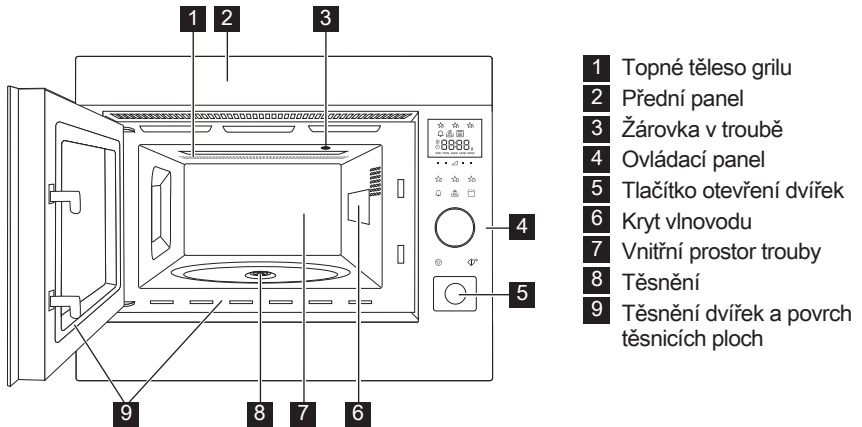
- Před omytím otočného talíře vodou jej nechte zchladnout.
- Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádoby na studený otočný talíř.
- Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádoby na horký otočný talíř.

K vaření v mikrovlnné troubě nepoužívejte plastové nádoby je-li trouba stále horká z použití režimu GRILU nebo DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ, protože se mohou rozpustit. Nepoužívejte umělohmotné nádoby, jejichž výrobce výslovně nepovoluje jejich užívání pro výše uvedené režimy ohřevu.

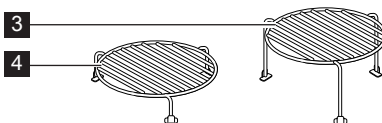
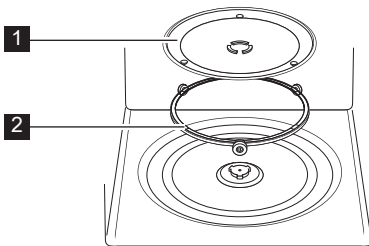
Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnicích povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Mikrovlnná trouba



3.2 Příslušenství

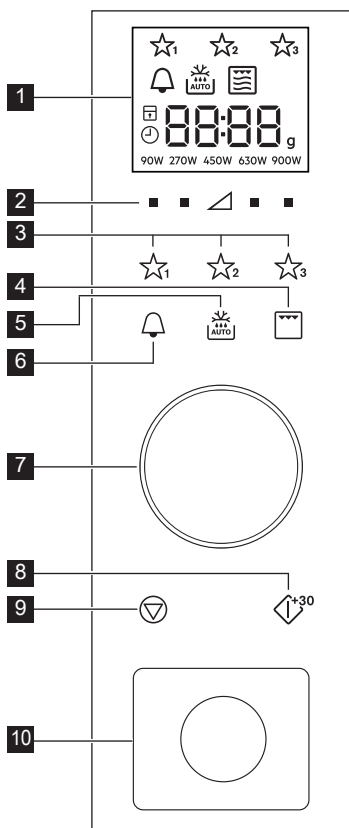


Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

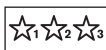
- 1 Otočný talíř
 - 2 Unášecí podnos
 - 3 Vysoký rošť
 - 4 Nízký rošť
- Unášecí podnos otočného talíře umístěte na místo ve spodní části prostoru.
 - Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
 - Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádob nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

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

3.3 Ovládací panel



1 Indikátory digitálního displeje:



Oblíbené



Časovač



Automatické rozmrazování



Grilování



Duální grilování



Mikrovlny



Zastavit/Zrušit



Dětský bezpečnostní zámek



Nastavit hodiny



Prvky displeje



Hmotnost

90W 270W 450W 630W 900W

Stupeň výkonu

2 Tlačítka nastavení výkonového stupně

3 Oblíbená tlačítka

4 Tlačítko Gril

5 Tlačítko Automatické rozmrazení

6 Tlačítko Časovač

7 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti

8 Start/Potvrdit/ Tlačítko Rychlý start

9 Tlačítko Stop

10 Tlačítko otevření dvířek

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Zapojení

Při prvním zapojení trouby máte možnost provést nastavení hodin. Trouba má 24-hodinové hodiny.

1. Trouba zapírá a všechny ikony na displeji se na půl sekundy rozsvítí. Použijte otočný knoflík a vyberte zapnutí nebo vypnutí hodin.
- 2a. Chcete-li hodiny vypnout, otočným knoflíkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF“, potom stiskněte tlačítko **START**. Trouba je připravená k použití.

i Pokud jste hodiny vypnuli a chcete je znovu zapnout, dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ** a postupujte dle pokynů v bodu 2b.

- 2b. Chcete-li hodiny zapnout, otočným knoflíkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „on“, potom stiskněte tlačítko **START**.

Příklad: Hodiny chcete nastavit na 18:45.

1. Kolečkem otočte a nastavte hodiny.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.
3. Otočte kolečkem a nastavte minuty.
4. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

i Jakmile jsou hodiny nastavené, čas se na displeji nezobrazí trvale, zobrazíte ho tak, že dvakrát stisknete tlačítko **ČASOVAČ**.

4.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

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

Příklad: Pokud nastavení hodin neproběhlo: Displej se vypne.

Pro ukončení pohotovostního režimu otevřete dveře, stiskněte libovolné tlačítko nebo otočte kolečkem.

Příklad: Pokud nastavení hodin proběhlo: Po uplynutí 5 minut se čas zobrazí na dobu 3 minut, potom se na 3 sekundy zobrazí „Econ“.

Displej se vypne.

i Jakmile jsou hodiny nastavené, čas se na displeji nezobrazí trvale, zobrazíte ho tak, že dvakrát stisknete tlačítko **ČASOVAČ**.

4.3 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

Příklad: Změna z 18.45 na 19.50.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí 19.

4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí 50.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

i Jakmile jsou hodiny nastavené, čas se na displeji nezobrazí trvale, zobrazíte ho tak, že dvakrát stisknete tlačítko **ČASOVAČ**.

4.4 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (Úsporného režimu)

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

4.5 Dětský bezpečnostní zámek

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

Jakmile bude zámek nastavený, žádná část mikrovlnné trouby se nespustí dokud nebude funkce zámku vypnuta.

Vypnutí nebo zapnutí zámku je možné pouze v případě, že trouba není spuštěná.

Příklad: Zapnutí zámku.

Stiskněte a přidržte tlačítko **STOP** dokud se nezsvítí symbol "dětský zámek".

Příklad: Vypnutí zámku.

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP**, dokud symbol „dětský zámek“ nezhasne.

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

5. PROVOZ

5.1 Mikrovlnné vaření

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

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí 630 W.
2. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

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

Výkonový stupeň můžete nastavit ve chvíli, kdy je trouba spuštěná stisknutím a přidržením požadovaného tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení výkonu. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

V případě, že jste vybrali 900 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 20 minut.

Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a

trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně otevření dveří). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

5.2 Stupeň výkonový

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 choulostívějších jídel jako je syrová omáčka nebo piškotový koláč. Během taktu omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez přeavaření 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

5.3 Snížený stupeň výkonu

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlonné vaření 900 W	20 minut	Mikrovlonné vaření 630 W
Grilování	10 minut	Grilování 500 W
Duální grilování	10 minut	Grilování 500 W

5.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

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

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko **START**.
Čas vaření se zvýší o 120 sekund.

5.5 Použití tlačítka stop

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

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

5.6 Časovač

Nastavení časovače.

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



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

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

5.7 Přidání 30 sekund

S vařením můžete začít přímo na 900 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekund, po stisknutí tlačítka **START**.

 Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

5.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

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

Zapnutí zvuku.

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

5.9 Pozastavení

Pozastavení spuštěné mikrovlnné trouby.


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

5.10 Gril a duální grilování

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy grilování:

Pouze gril


Duální gril (gril s mikrovlnami)

 **DŮLEŽITÉ!** Pro grilování se doporučuje vysoký nebo nízký rošt. Při prvním použití grilu můžete zaregistrovat kouř nebo zápach spáleniny. Toto je normální a nesignalizuje poškození trouby. Abyste se tomuto problému vyhnuli, zapněte gril před prvním použitím na 20 minut bez jídla.

1. Otáčejte kolečkem a nastavte čas vaření.
2. Jednou stiskněte tlačítko **GRIL** a spusťte režim duální grilování (Gril + Mikrovlnná trouba) a stiskněte tlačítko **START**.

Znovu stiskněte tlačítko **GRIL** a vyberte pouze režim Gril.

3. Stiskněte tlačítko **START**.

 V režimu duální grilování nejsou stupně mikrovlnného výkonu 90 W a 900 W k dispozici. Chcete-li ukončit režim Duální grilování nebo režim Grilování, stiskněte tlačítko **GRIL** dokud se na displeji nezobrazí symbol pouze mikrovlnné trouby.

5.11 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.


₁ Změklé máslo

₂ Rozpuštěná čokoláda


₃ Hrnkový koláč

Příklad: Změkčení másla.

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

 Pokud se segmenty displeje otáčí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Výkonové stupně pro předem nastavené oblíbené recepty nelze nastavit.

1-4 Hrnkové koláče se mohou uvařit.

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

Přepsání oblíbených receptů na vaše vlastní recepty.

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

Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stiskněte tlačítko **STOP**.
2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka **STUPEŇ VÝKONU 450 W**.

Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

5.12 Automatické rozmrazování

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

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.

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

Příklad: Rozmrazení steaku o hmotnosti 0,2 kg.

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

i Pokud se segmenty displeje otáčí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví.

6. GRAFY VAŘENÍ

6.1 Oblíbené

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

6.2 Hrnkový koláč

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

Malinový hrnkový koláč	
Příklady Na 1 hrneček:	
2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
½ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce
1½ lžíce	jahodového džemu bez semínek

Způsob:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.
Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové bučky z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ½ lžičky pomerančového extraktu.

Způsob:


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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

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

Způsob:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.


Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.



VAROVÁNÍ! Jablečné pyré může být horké.

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

Způsob:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovou polevou.

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

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

Způsob:

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




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


Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
 2. Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kůru, nastrohanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
 3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
 4. Vaření pomocí ☆₃. Koláč během vaření nakyne.
 5. Polevu připravte promícháním másla, moučkového cukru, smetanového sýru a pomerančové šťávy.
- Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Koláč nechte vychladnout, potom přidejte polevu.

6.3 Automatické rozmrazování

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

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

6.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

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

¹⁾z chlazeného

6.5 Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Guláš	500	Mikro	270 W	8-9	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	Mikro	90 W	1-3	vložte do ploché mísy	5
Ovoce	250	Mikro	270 W	3-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

6.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	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

6.7 Vaření a grilování

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Brokolice/ Hrášek	500	Mikro	900 W	6-8	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	Mikro	900 W	9-11	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečeně maso	1000	Mikro Duální grilování	450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾	ochuťte podle potřeby, položte na nízký rošt, otočte po ¹⁾	10
Rump steaky 2 kusy	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	položte na vysoký rošt, otočte po ¹⁾ , po ogrilování dochuťte	
Pečení v gratinova cích nádobách		Gril		11-15	nádobu postavte na nízký rošt	
Sýrové toasty	1 kus	Gril Gril	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	2 plátky chleba dejte na vysoký rošt, jeden plátek zakryjte sýrem a pečte ¹⁾ , opečený plátek dejte na toast se sýrem, otočte a pečte ²⁾	
Mražená pizza	400	Mikro Duální grilování	450 W 450 W	4-5 5-6	položte na nízký rošt	




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


7. RADY A TIPY

7.1 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 výtahy z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.

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

 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.

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.

8. CO DĚLAT KDYŽ


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

9. TECHNICKÉ ÚDAJE


Střídavé napětí	220-240 V, 50 Hz, jednofázové	
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 16 A	
Požadovaný výkon:	Mikrovlny	1.4 kW
	Grilování	0.85 kW
	Mikrovlnné vaření/Grilování	2.20 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
	Grilování	800 W
Frekvence mikrovln	2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/třída B)	
Vnější rozměry:	MBE2658D	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾
Objem trouby	26 litrů ²⁾	
Otočný talíř	ø 325 mm, skleněný	
Hmotnost	cca 19,5 kg	

- 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.

10. 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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	28
2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	33
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	37
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	38
5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.....	40
6. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	43
7. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ.....	49
8. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΕΑΝ.....	51
9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ.....	52
10. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	52

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε π ο υ επ ιλέξατε αυτό το π ροϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας π αρέχει άψογη απ όδοση για π ολλά χρόνια, με π ρωτοπ οριακές τεχνολογίες π ο υ θα κάνουν τη ζωή σας π ιο απ λή και με χαρακτηριστικά π ο υ ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας π αρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:
www.aeg.com



καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:
www.registreaeg.com



αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:
www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία. Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

 Προειδοποίηση/Προσοχή - Πληροφορίες ασφαλείας

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία και απαραίτητη γνώση, εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός και αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο άνω των 2000 μέτρων.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εάν η πόρτα ή οι σφραγίσεις της πόρτας παρουσιάζουν ενδείξεις ζημιάς, ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία μέχρι να επισκευαστεί από άτομο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας σέρβις ή επισκευής που περιλαμβάνει την αφαίρεση καλύμματος το οποίο παρέχει προστασία έναντι έκθεσης σε ενέργεια μικροκυμάτων ενέχει κίνδυνο για κάθε άτομο που δεν διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Τα υγρά και τα άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, διότι υπάρχει πιθανότητα έκρηξης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα, πανσιόν που προσφέρουν διανυκτέρευση και πρωινό.

Να χρησιμοποιείτε δοχεία και σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Δεν επιτρέπονται μεταλλικά δοχεία τροφίμων και ποτών κατά το μαγείρεμα με μικροκύματα.

Μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείτε δοχεία τροφίμων από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.

Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και η θέρμανση θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων υφασμάτων και παρόμοιων αντικειμένων ενέχει τον κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.

Εάν το φαγητό που θερμαίνεται αρχίσει να βγάζει καπνό, ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ. θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και αποσυνδέστε τον από την πρίζα και περιμένετε, έως ότου σταματήσει να βγαίνει καπνός. Εάν ανοίξετε την πόρτα την ώρα που το φαγητό βγάζει καπνό ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.

Όταν ζεσταίνετε ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκληθεί καθυστερημένα έντονος βρασμός και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε όταν πιάνετε το δοχείο.

Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων που περιέχουν βρεφικές τροφές πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία του πρέπει να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.

Μην μαγειρεύετε αβγά με τα τσόφλια ούτε να ζεσταίνετε ολόκληρα, βρασμένα αβγά στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.

1.1 Φροντίδα και καθαρισμός

Πόρτα:

Για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος βρομιάς, να καθαρίζετε τακτικά και τις δύο πλευρές της πόρτας, τις διατάξεις στεγανοποίησης και τις επιφάνειες της πόρτας με ένα μαλακό, υγρο πανί. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού ή αιχμηρά μεταλλικά σύρματα για να καθαρίσετε το γυαλί στην πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θρυμματισμό του γυαλιού.

Εσωτερική επιφάνεια του φούρνου:

Για να την καθαρίσετε, σκουπίζετε τους λεκέδες και τις πιτσιλιές με ένα μαλακό υγρό πανί ή σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση, ενώ ο φούρνος είναι ακόμη χλιαρός. Για πιο δύσκολους λεκέδες, να χρησιμοποιείτε ήπιο σαπούνι και να σκουπίζετε αρκετές φορές με ένα υγρό πανί, έως ότου αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα. Οι λεκέδες που συσσωρεύονται ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός ή να δημιουργηθούν βολταϊκά τφίξα. Μην αφαιρείτε το προστατευτικό περίβλημα.

Βεβαιωθείτε ότι το ήπιο σαπούνι ή το νερό δεν εισέρχονται στα μικρά ανοίγματα εξερισμού που υπάρχουν στα τοιχώματα, καθώς αυτό ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στο φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού στο εσωτερικό του φούρνου. Να ζεσταίνετε τακτικά το φούρνο χρησιμοποιώντας το γκριλ. Τα υπολείμματα τροφών ή λίπους ενδέχεται να προκαλέσουν καπνό ή δυσσομία. Μετά από κάθε χρήση να καθαρίζετε το κάλυμμα του πομπτού των κυμάτων, την

κοιλότητα του φούρνου, τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του. Αυτά τα μέρη θα πρέπει να είναι στεγνά και να μην έχουν λίπος. Το λίπος που συσσωρεύεται ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να αρχίσει να βγάζει καπνό ή να πάρει φωτιά.

Εξωτερική επιφάνεια του φούρνου:

Μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου με ήπιο σαπούνι και νερό. Φροντίστε να σκουπίζετε καλά το σαπούνι με ένα υγρό πανί και να στεγνώνετε την εξωτερική επιφάνεια με μια μαλακή πετσέτα.

Πίνακας ελέγχου:

Ανοίγετε την πόρτα πριν από τον καθαρισμό για να απενεργοποιείτε τον πίνακα ελέγχου. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου. Να χρησιμοποιείτε πανί που έχετε βουτήξει μόνο σε νερό και να σκουπίζετε απαλά τον πίνακα, έως ότου καθαρίσει. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα νερού. Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδος χημικά ή αποξεστικά καθαριστικά.

Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του:

Αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο φούρνο και τη βάση του από το φούρνο. Πλύνετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του σε σαπουνάδα. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Τόσο ο περιστρεφόμενος δίσκος όσο και η βάση πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Σχάρα:

Πρέπει να πλένετε τις σχάρες σε διάλυμα ήπιου υγρού καθαριστικό και να τις στεγνώνετε. Η σχάρα πλυντηρίου πιάτων.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Καθαρίζετε το φουρνο σε τακτα διαστηματα και απομακρυνετε τυχον υπολειμματα τροφης. Εάν δεν

διατηρείτε το φούρνο καθαρό, η επιφάνειά του είναι πιθανόν να φθαρεί, γεγονός το οποίο μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να αποβεί επικίνδυνο.

Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να μην μετακινείται ο περιστρεφόμενος δίσκος από τη θέση του κατά την αφαίρεση των δοχείων από τη συσκευή.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικό ατμού.

Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση σε εντοιχισμένη εγκατάσταση.

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί ώστε να μην αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

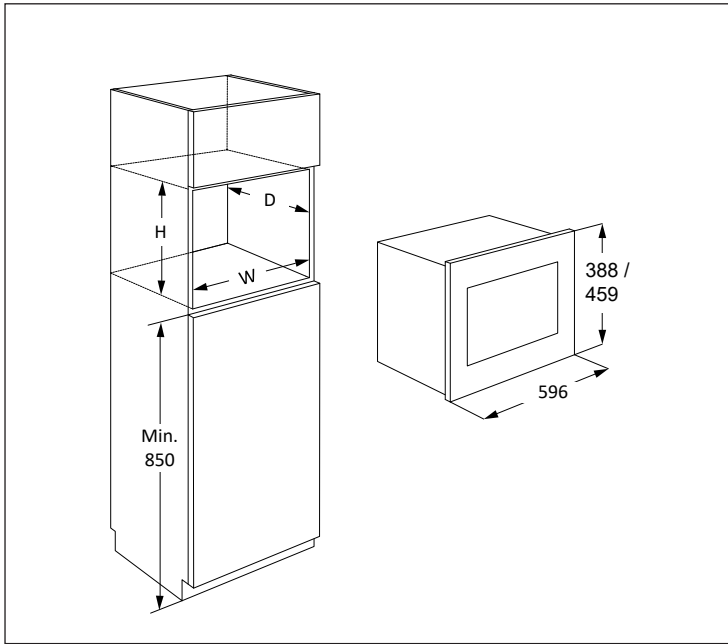
Κρατάτε τα παιδιά μακριά από την πόρτα και τα προσβάσιμα μέρη, που μπορεί να θερμαίνονται όταν το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία. Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά για να μην υποστούν εγκαύματα.



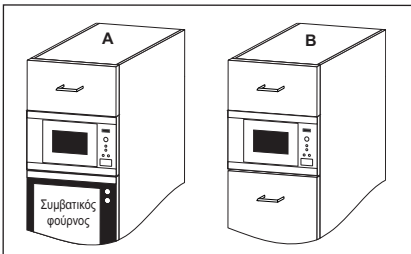
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!

Προσοχή: μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φουρνων του εμποριου, καθαριστικά ατμου, αποξεστικά και ισχυρά καθαριστικά, οτιδήποτε περιεχει υδροξειδιο του νατριου ή συρμα, για κανένα μερος του φουρνου μικροκυματων.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



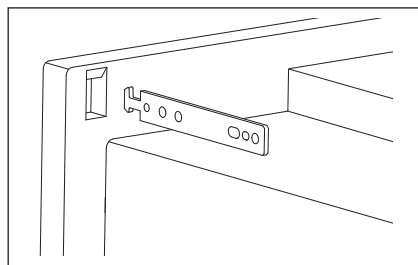
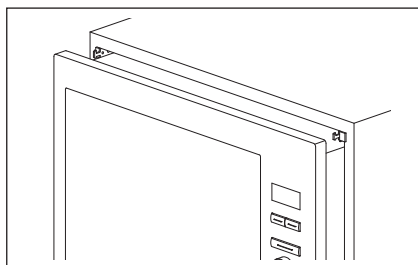
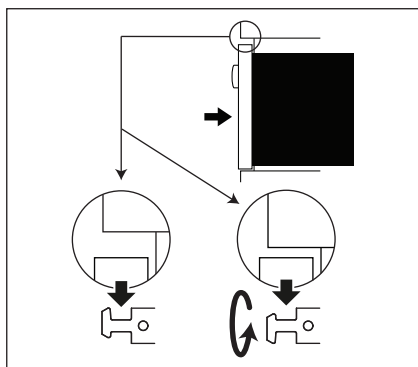
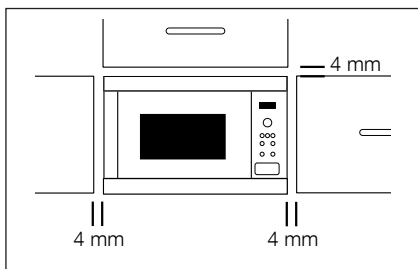
Εάν τοποθετήσετε το φούρνο
μικροκυμάτων στη θέση Α ή Β:



Θέση	Μέγεθος εσοχής		
	Π	Β	Υ
A	562 x 550	x 450	
B	562 x 500	x 450	

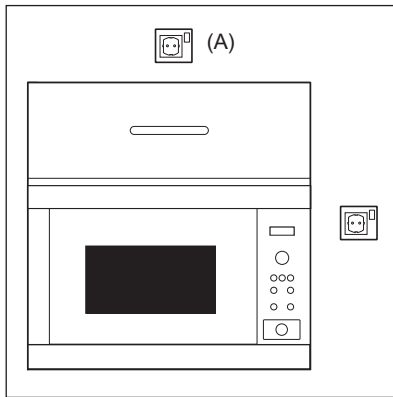
Διαστάσεις σε (mm)

2.1 Εγκατάσταση την συσκευή



1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και ελέγξτε προσεκτικά για τυχόν φθορές.
2. Τοποθετήστε τα άγκιστρα στερέωσης στο ντουλάπι της κουζίνας, χρησιμοποιώντας το φύλλο οδηγιών και το πρότυπο που παρέχονται.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή στο ντουλάπι της κουζίνας σιγά-σιγά και χωρίς να ασκείτε δύναμη. Πρέπει να ανασηκώσετε τη συσκευή για να πιαστεί στα άγκιστρα στερέωσης και, έπειτα, να τη χαμηλώσετε για να τοποθετηθεί στη θέση της. Σε περίπτωση προβλήματος κατά την τοποθέτηση, αυτό το άγκιστρο είναι αναστρέφσιμο. Το μπροστινό πλαίσιο του φούρνου πρέπει να εφάπτεται πλήρως στο μπροστινό ανοιγμένο μέρος του ντουλαπιού.
4. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή και δεν γέρνει. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κενό 4 mm ανάμεσα στην πόρτα του ντουλαπιού που υπάρχει από πάνω και στο επάνω μέρος του πλαισίου (βλ. διάγραμμα).

2.2 Συνδεση της συσκευης στην τροφοδοσια ρευματος



- Η πρίζα πρέπει να είναι άμεσα προσπελάσιμη, ώστε η μονάδα να αποσυνδέεται εύκολα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Διαφορετικά, θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα να απομονώσετε το φούρνο από την παροχή ρεύματος συνδέοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση, σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Το καλώδιο ρεύματος μπορεί να αντικατασταθεί μόνον από ηλεκτρολόγο.
- Εάν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντίστοιχο αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο άτομο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Η πρίζα δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από το ντουλάπι.
- Η καλύτερη θέση είναι επάνω από το ντουλάπι, βλ. (A).
- Συνδέστε τη συσκευή σε πηγή μονοφασικού εναλλασσόμενου ρεύματος 220-240 V/50 Hz μέσω μιας σωστά γειωμένης πρίζας. Η πρίζα πρέπει να έχει ασφάλεια 16 A.
- Πριν από την εγκατάσταση, δέστε ένα κομμάτι σπάγκο στο καλώδιο ρεύματος για να διευκολυνθεί η σύνδεση στο σημείο (A) κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Όταν τοποθετείτε τη συσκευή σε ένα πλευρικό ντουλάπι σε ψηλό σημείο, ΜΗΝ συνθλίβετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να ακουμπά σε θερμές ή αιχμηρές επιφάνειες, όπως η περιοχή εξόδου θερμού αέρα που υπάρχει στο επάνω μέρος της πίσω πλευράς του φούρνου.

2.3 Επιπρόσθετες συμβουλές

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να ζεσάνετε λάδι για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν μπορεί να ελεγχθεί και το λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά. Για να φτιάξετε ποπκόρν, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο τις ειδικές συσκευές ποπκόρν για μικροκύματα.

Τα πρόσωπα που έχουν ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΗ θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το γιατρό τους ή με τον κατασκευαστή του βηματοδότη για να ενημερωθούν σχετικά με τις προφυλάξεις που αφορούν τους φούρνους μικροκυμάτων.

Ποτέ μην χύνετε υγρά ούτε να εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της κλειδαριάς της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση που χυθεί φαγητό, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τον φούρνο άμεσα και καλέστε εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.

Πότε μην τροποποιείτε το φούρνο με οποιονδήποτε τρόπο.

Να χρησιμοποιείτε μόνον τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση που σχεδιάστηκαν για αυτό το φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε το δίσκο χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Για αποτρέψετε το σπάσιμο του δίσκου:

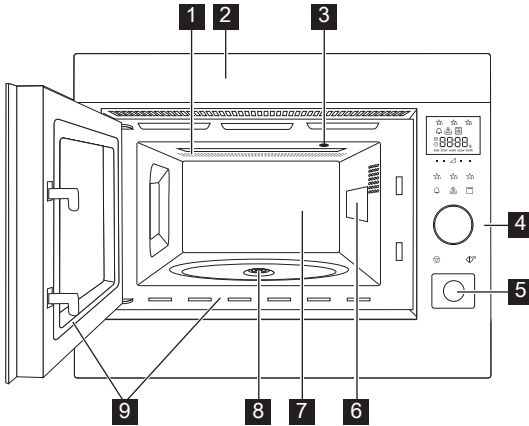
- Πριν καθαρίσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο με νερό, αφήστε τον να κρυώσει.
- Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μην τοποθετείτε κρύα τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία για χρήση μικροκυμάτων αν ο φούρνος είναι ακόμη θερμός από χρήση της λειτουργίας ΓΚΡΙΛ και ΔΙΠΛΟ ΓΚΡΙΛ, καθώς μπορεί να λιώσουν. Στους προαναφερθέντες τρόπους λειτουργίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται πλαστικά δοχεία, εκτός εάν ο κατασκευαστής αναφέρει ότι είναι κατάλληλα για αυτή τη χρήση.

Τόσο ο κατασκευαστής όσο και ο αντιπρόσωπος δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για βλάβες του φούρνου ή σωματικές βλάβες που προκλήθηκαν επειδή δεν τηρήθηκε η σωστή διαδικασία για την ηλεκτρική σύνδεση. Μερικές φορές, είναι πιθανόν να σχηματιστούν υδρατμοί ή σταγονίδια στα τοιχώματα του φούρνου ή γύρω από τις διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο και δεν αποτελεί ένδειξη διαρροής των μικροκυμάτων ή δυσλειτουργίας.

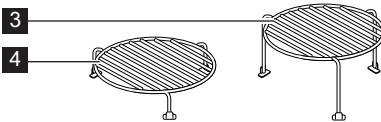
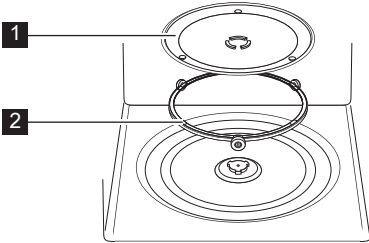
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Φούρνος μικροκυμάτων



- 1** Θερμαντικό στοιχείο του γκριλ
- 2** Διακοσμητικό πρόσοψης
- 3** Λυχνία φούρνου
- 4** Πίνακας ελέγχου
- 5** Κομπι Άνοιγμα πόρτας
- 6** Κάλυμμα πομπού μικροκυμάτων
- 7** Κοιλότητα φούρνου
- 8** Παρέμβυσμα στεγανοποίησης
- 9** Διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

3.2 εξαρτήματα



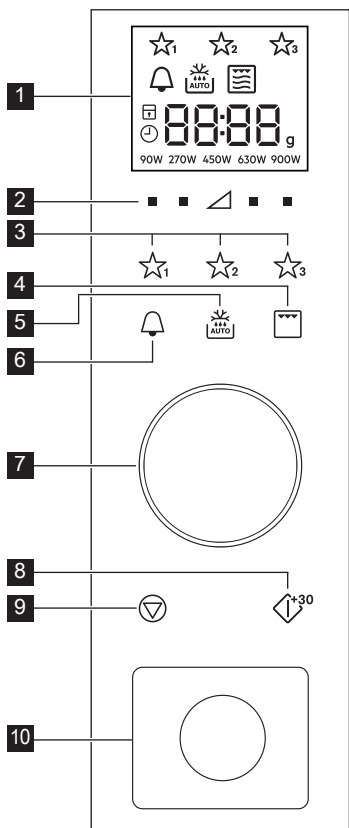
Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- 1** Περιστρεφόμενος δίσκος
 - 2** Βάση περιστρεφόμενου δίσκου
 - 3** Ψηλή σχάρα
 - 4** Χαμηλή σχάρα
- Τοποθετήστε τη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου στο δάπεδο της κοιλότητας του φούρνου.
 - Κατόπιν, τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στη βάση του.
 - Για να μην προκληθεί βλάβη στον περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε τα πιάτα ή τα δοχεία από το φούρνο χωρίς να τα ακουμπάτε στην περιφέρειά του.



Όταν παραγγέλνετε εξαρτήματα, να αναφέρετε δύο στοιχεία στον εμπορικό αντιπρόσωπο ή στον εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX: το όνομα του ανταλλακτικού και το όνομα του μοντέλου.

3.3 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1 Ενδείξεις ψηφιακής οθόνης:



Αγαπημένα



Χρονόμετρο κουζίνας



Αυτόματο ξεπάγωμα



Γκριλ



Διπλό γκριλ



Μικροκύματα



Διακοπή/Ακύρωση



Παιδικό κλειδώμα ασφάλειας



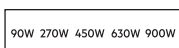
Ρύθμιση ρολογιού



Τμήματα οθόνης



Βάρος



Επίπεδα ισχύος

2 Κουμπιά επιπέδου ισχύος

3 Κουμπιά αγαπημένων

4 Κουμπί γκριλ

5 Κουμπί αυτόματου ξεπαγώματος

6 Κουμπί χρονόμετρου κουζίνας

7 Περιστρεφόμενο κουμπί χρονόμετρο/βαρος

8 Κουμπί Έναρξη/Επιβεβαίωση/Γρήγορη έναρξη

9 Κουμπί Διακοπή

10 Κουμπί ανοίγμα πορτας

4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

4.1 Σύνδεση στο ρεύμα

Όταν συνδέσετε τον φούρνο στο ρεύμα για πρώτη φορά, μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι. Ο φούρνος διαθέτει 24ωρη ένδειξη ώρας.

1. Ο φούρνος θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και όλα τα εικονίδια της οθόνης θα ενεργοποιηθούν για μισό δευτερόλεπτο. Χρησιμοποιήστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να επιλέξετε ενεργοποίηση 'on' ή απενεργοποίηση 'off' του ρολογιού.

- 2a. Για να απενεργοποιήσετε το ρολόι, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 'OFF' και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.



Αν έχετε απενεργοποιήσει το ρολόι και θέλετε να το ενεργοποιήσετε ξανά, πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** δύο φορές και ακολουθήστε το βήμα 2β.

- 2b. Για να ενεργοποιήσετε το ρολόι, γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 'on' και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ρολόι στις 18:45.

1. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για ρύθμιση της ώρας.
2. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.
3. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.

i Όταν ρυθμιστεί το ρολόι, δεν θα εμφανίζεται η ώρα στην οθόνη μόνιμα. Για να ελέγξετε την ώρα, πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές.

4.2 Κατάσταση αναμονής (Οικονομική λειτουργία)

Ο φούρνος θα μεταβεί αυτόματα σε κατάσταση αναμονής αν δεν χρησιμοποιηθεί για χρονικό διάστημα 5 λεπτών.

Παράδειγμα: Αν δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι:

Η οθόνη σβήνει.

Για έξοδο από την κατάσταση αναμονής ανοίξτε την πόρτα, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί ή γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί.

Παράδειγμα: Αν έχει ρυθμιστεί το ρολόι: Μετά από τα 5 λεπτά, η ώρα θα εμφανίζεται για 3 λεπτά, στη συνέχεια θα εμφανίζεται η ένδειξη 'Econ' για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη σβήνει.

i Όταν ρυθμιστεί το ρολόι, δεν θα εμφανίζεται η ώρα στην οθόνη μόνιμα. Για να ελέγξετε την ώρα, πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές.

4.3 Προσαρμογή του ρολογιού αφού έχει ρυθμιστεί

Μπορείτε να προσαρμόσετε το ρολόι αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Παράδειγμα: Για αλλαγή της ώρας από 18.45 σε 19.50.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές.

2. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.
3. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη 19.
4. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.
5. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη 50.
6. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

i Όταν ρυθμιστεί το ρολόι, δεν θα εμφανίζεται η ώρα στην οθόνη μόνιμα. Για να ελέγξετε την ώρα, πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές.

4.4 Για ακύρωση του ρολογιού και μετάβαση σε κατάσταση αναμονής (Οικονομική λειτουργία)

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "OFF".
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.

4.5 Παιδικό κλειδωμα ασφάλειας

Ο φούρνος διαθέτει ένα χαρακτηριστικό ασφάλειας το οποίο αποτρέπει την ακούσια λειτουργία του φούρνου από παιδιά. Όταν ρυθμιστεί το κλειδωμα, δεν μπορεί να λειτουργήσει κανένα τμήμα του φούρνου ώσπου να απενεργοποιηθεί το χαρακτηριστικό κλειδώματος. Η ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του κλειδώματος είναι δυνατή μόνο όταν δεν λειτουργεί ο φούρνος.

Παράδειγμα: Για ενεργοποίηση του κλειδώματος.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ώσπου να εμφανιστεί το σύμβολο "παιδικού κλειδώματος".

Παράδειγμα: Για απενεργοποίηση του κλειδώματος.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ώσπου να σβήσει το σύμβολο "παιδικού κλειδώματος".

i Όταν έχει ενεργοποιηθεί το παιδικό κλειδωμα, όλα τα κουμπιά απενεργοποιούνται εκτός από το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ**.

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

5.1 Επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Υποθέστε ότι θέλετε να ζεστάνετε σούπα για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ισχύ μικροκυμάτων 630 W.

1. Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** στα δεξιά του τριγώνου ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη 630 W.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή της ώρας.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

i Σε λειτουργία μαγειρέματος με μικροκύματα, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος του φούρνου πατώντας το κουμπί ακριβώς κάτω από την απαιτούμενη ρύθμιση.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος ενώ ο φούρνος λειτουργεί πατώντας και κρατώντας πατημένο το απαιτούμενο κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** ώσπου να επισημανθεί η νέα ρύθμιση ισχύος. Οι υπερβολικά υψηλές ρυθμίσεις

ισχύος ή οι υπερβολικά παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να υπερθερμάνουν τα τρόφιμα, με αποτέλεσμα να προκληθεί πυρκαγιά.

Αν επιλεγεί η ρύθμιση 900 W, τότε ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων που μπορεί να εισαχθεί είναι 20 λεπτά.

Αν ο φούρνος λειτουργήσει σε οποιαδήποτε λειτουργία για 3 λεπτά ή περισσότερο, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει ενεργός για 2 λεπτά μετά από τη λήξη του μαγειρέματος. Ανοίξτε την πόρτα και θα σταματήσει, κλείστε την και θα αρχίσει ξανά ώσπου να ολοκληρωθούν τα 2 λεπτά (περιλαμβανομένου το χρόνου που η πόρτα παραμένει ανοικτή). Αν ο φούρνος λειτουργήσει για λιγότερο από 3 λεπτά, ο ανεμιστήρας δεν θα μπει σε λειτουργία.

5.2 Επίπεδα ισχύος

Ρύθμιση ισχύος	Προτεινόμενη χρήση
900 W/ ΨΗΛΗ	Χρησιμοποιείται για να μαγειρέψετε γρήγορα ή να ξαναζεστάνετε (π.χ. σούπες, φαγητά κασαρόλας, κονσερβοποιημένα τρόφιμα, ζεστά ροφήματα, λαχανικά, ψάρια κ.λπ).
630 W	Χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση, όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και φαγητά σεβριρισμένα σε πιάτο, καθώς και ευαίσθητα φαγητά, όπως σάλτσα τυριού και μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, οι σάλτσες δεν βράζουν και τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα χωρίς να ψηθούν υπερβολικά στις πλευρές.
450 W	Χρησιμοποιείται για τρόφιμα με πυκνή σύνθεση, τα οποία απαιτούν παρατεταμένο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικές μεθόδους, (π.χ. φαγητά με βοδινό). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση για να διασφαλίσετε ότι το κρέας θα είναι τρυφερό.
270 W/ ΞΕΠΑΓΩΜΑ	Χρησιμοποιείται για το ξεπάγωμα και μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη ρύθμιση, για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό θα ξεπαγάσει ομοιόμορφα. Επίσης, αυτή η ρύθμιση είναι ιδανική για να σιγοβράσετε ρυζί, ζυμαρικά, ντάμπλινγκς και για να μαγειρεύετε κρέμα κάσταρντ.
90 W	Χρησιμοποιείται για το αργό ξεπάγωμα, (π.χ. τούρτες με κρέμα ή ζύμη).
0 W	Αναμονή/χρονοδιακόπτης κουζίνας.

W = WATT

5.3 Μειωμένη ισχύς

Τρόπος μαγειρέματος	Κανονικός χρόνος	Μειωμένη ισχύς
Μικροκύματα 900 W	20 λεπτά	Μικροκύματα 630 W
Γκριλ	10 λεπτά	Γκριλ 500 W
Διπλό γκριλ	10 λεπτά	Γκριλ 500 W

5.4 Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Για να προσθέσετε 2 λεπτά (120 δευτερόλεπτα) χρησιμοποιώντας το κουμπί **ENAPΞH**.

1. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** τέσσερις φορές. Ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί κατά 120 δευτερόλεπτα.

5.5 Χρησιμοποιώντας το κουμπί Διακοπή

Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** για να μεταβείτε σε κατάσταση Παύσης.

Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ξανά για ακύρωση του χρόνου μαγειρέματος.

5.6 Χρονοδιακόπτης κουζίνας

Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο κουζίνας.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**.
2. Γυρίστε τον στροφέα για εισαγωγή της ώρας.
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**. Το χρονόμετρο θα ξεκινήσει αυτόματα.

i Ο χρόνος μπορεί να παραταθεί ενώ το χρονόμετρο λειτουργεί γυρίζοντας το περιστρεφόμενο κουμπί ή πατώντας το κουμπί **ENAPΞH**. Η λειτουργία χρονόμετρου μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί.

5.7 Προσθηκη 30 δευτερολεπττων

Μπορείτε να ξεκινήσετε απευθείας το μαγείρεμα σε επίπεδο 900 W/ΨΗΛΗ για 30 δευτερόλεπτα πατώντας το κουμπί **ENAPΞH**.

i Για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

5.8 Σίγαση

Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** 3 φορές ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "Soun".
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί

ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "oFF".

3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

Για να ενεργοποιήσετε τον ήχο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ** 3 φορές ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "Soun".
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "on".
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

5.9 Παύση

Για παύση κατά τη διάρκεια λειτουργίας μικροκυμάτων.

1. Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ή ανοίξτε την πόρτα.
2. Ο φούρνος θα πραγματοποιήσει παύση για έως 5 λεπτά.
3. Πατήστε **ENAPΞH** για συνέχεια του μαγειρέματος.

5.10 Γκριλ και Διπλό Γκριλ

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει δύο τρόπους μαγειρέματος στο γκριλ:

Μόνο γκριλ

Διπλό γκριλ (γκριλ και μικροκύματα)

! **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Για μαγείρεμα στο γκριλ συνιστάται η χρήση της ψηλής ή χαμηλής σχάρας. Όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ για πρώτη φορά ενδέχεται να δείτε καπνό ή να αισθανθείτε μυρωδιά καψίματος. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και δεν αποτελεί ένδειξη βλάβης του φούρνου. Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το φούρνο, λειτουργήστε το γκριλ επί 20 λεπτά χωρίς να έχετε τοποθετήσει τρόφιμα.

1. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή χρόνου μαγειρέματος.
2. Πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ** μία φορά για λειτουργία Διπλού Γκριλ (Γκριλ + Μικροκύματα) και πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**. Πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΛ** ξανά για να επιλέξετε τη λειτουργία Γκριλ μόνο.
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

i Στη λειτουργία Διπλό Γκριλ τα επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων 90 W και 900 W δεν είναι διαθέσιμα.

Για έξοδο από τη λειτουργία Διπλό Γκριλ και Γκριλ πατήστε το κουμπί **ΓΚΡΙΑ** ώσπου να ανάψει το σύμβολο μικροκυμάτων μόνο στην οθόνη.

5.11 Αγαπημένα

Ο φούρνος διαθέτει 3 Αγαπημένες συνταγές.

- ☆₁ Μαλακό Βούτυρο
- ☆₂ Λιωμένη Σοκολάτα
- ☆₃ Κέικ σε φλιτζάνι

Παράδειγμα: Για να μαλακώσετε βούτυρο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ 1** μία φορά.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή του βάρους.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

i Αν τα τμήματα της οθόνης παρουσιάζουν ένα περιστρεφόμενο σχήμα, αυτό υποδεικνύει πως το φαγητό πρέπει να ανακατευτεί ή να το αναποδογυρίσετε. Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Στο τέλος του χρόνου αυτόματου ξεπαγώματος, το πρόγραμμα θα διακοπεί αυτόματα. Τα επίπεδα ισχύος για τις προκαθορισμένες Αγαπημένες συνταγές δεν μπορούν να προσαρμοστούν. Μπορούν να μαγειρευτούν 1-4 φλιτζάνια.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η σοκολάτα μπορεί να θερμανθεί πολύ! Αν η σοκολάτα χρειάζεται ζεσταθεί για περισσότερο χρόνο προσθέστε 10 δευτερόλεπτα. Προσέχετε με τη σοκολάτα, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί και να καεί.

Για να αντικαταστήσετε τα Αγαπημένα με τις δικές σας συνταγές.

1. Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** για να επιλέξετε την ισχύ.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για εισαγωγή του απαιτούμενου χρόνου μαγειρέματος.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ** που θέλετε να ρυθμίσετε ώσπου να ακούσετε ένα

μόνο ηχητικό σήμα και να εμφανιστεί το άστρο αγαπημένου.

Για να επαναφέρετε τα Αγαπημένα στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

1. Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ**.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά **ΙΣΧΥΟΣ 450 W** για 3 δευτερόλεπτα.
Ο φούρνος θα επαναφέρει τα Αγαπημένα στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

5.12 Αυτόματο ξεπάγωμα

Το αυτόματο ξεπάγωμα υπολογίζει αυτόματα τη σωστή λειτουργία και τον σωστό χρόνο μαγειρέματος βάσει του βάρους του φαγητού.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα από 2 μενού αυτόματου ξεπαγώματος.

1. Αυτόματο ξεπάγωμα: Κρέας/Ψάρι/Πουλερικά
2. Αυτόματο ξεπάγωμα: Ψωμί

Παράδειγμα: Για ξεπάγωμα 0,2 κ. μπριζόλας.

1. Επιλέξτε το μενού αυτόματου ξεπαγώματος πατώντας το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ** μία φορά.
2. Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί για να επιλέξετε το βάρος.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

i Αν τα τμήματα της οθόνης παρουσιάζουν ένα περιστρεφόμενο σχήμα, αυτό υποδεικνύει πως το φαγητό πρέπει να ανακατευτεί ή να το αναποδογυρίσετε. Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Στο τέλος του χρόνου αυτόματου ξεπαγώματος, το πρόγραμμα θα διακοπεί αυτόματα.

6. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

6.1 Αγαπημένα

Αγαπημένα	Βάρος	Κουμπί	Διαδικασία
Μαλακό Βούτυρο	0,05-0,25 kg	☆ ₁	• Τοποθετήστε το βούτυρο μέσα σε σκεύος πυρέξ. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα.
Λιωμένη Σοκολάτα	0,1-0,2 kg	☆ ₂	• Σπάστε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Τοποθετήστε τη σοκολάτα σε σκεύος πυρέξ. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η σοκολάτα μπορεί να θερμανθεί πολύ! Αν η σοκολάτα χρειάζεται ζεσταθεί για περισσότερο χρόνο προσθέστε 10 δευτερόλεπτα. Προσέχετε με τη σοκολάτα, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί και να καεί.
Κέικ σε φλιτζάνι	1-4 φλιτζανιού	☆ ₃	• Φτιάξτε το κέικ σύμφωνα με τη συνταγή. Τοποθετήστε το φλιτζάνι προς την άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου. Περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα μετά το μαγείρεμα.

6.2 Συνταγές για κέικ σε φλιτζάνι

Κέικ φυσιτικοβούτυρο σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2 κουτ. σούπας (30 γρ)	μαλακή καστανή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
¼ κουτ. γλυκού	εγχύλισμα βανίλιας
2 κουτ. σούπας (30 γρ)	απαλό φυσικοβούτυρο
1	μέτριο αυγό

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, εγχύλισμα βανίλιας, φυσικοβούτυρο και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το ☆₃. Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Καλύψτε από πάνω με σοκολάτα.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε φυσικοβούτυρο με κομμάτια φιστικιού, αν προτιμάτε.

Κέικ σε φλιτζάνι με σιρόπι λεμονιού	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2½ κουτ. σούπας (30 γρ)	ψιλή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
1 κουτ. γλυκού	ξύσμα λεμονιού
1	μέτριο αυγό
Γαρνιτούρα: 1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ανακατεμένος με 2 κουτ. σούπας ψιλή ζάχαρη	

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, ξύσμα λεμονιού και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το ☆₃. Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
5. Ετοιμάστε το βρέξιμο της γαρνιτούρας αναμιγνύοντας χυμό λεμονιού με ψιλή ζάχαρη.
6. Μετά το ζέσταμα, ξεκολλήστε το κέικ από το φλιτζάνι, τρυπήστε την κορυφή του με μια οδοντογλυφίδα και στη συνέχεια ψεκάστε τη γαρνιτούρα επάνω από το κέικ, αφήστε το για 30 δευτερόλεπτα.

Πλούσιο κέικ σοκολάτας σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2 κουτ. σούπας (12 γρ)	σκόνη κακάο
2½ κουτ. σούπας (30 γρ)	φιλή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουτερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
¼ κουτ. γλυκού	εκχύλισμα βανίλιας
1	μέτριο αυγό

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, εκχύλισμα βανίλιας και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το \star_{43} . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Διακοσμήστε με γιρλάντα από σοκολατένια βουτυρόκρεμα.

Συμβουλή: Για να φτιάξετε Κέικ πορτοκαλιού και σοκολάτας σε φλιτζάνι αντικαταστήστε το εκχύλισμα βανίλιας με ½ κουτ. γλυκού εκχύλισμα πορτοκαλιού.

Κέικ σε φλιτζάνι με κυματισμούς μούρων	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ)	αλεύρι
2½ κουτ. σούπας (30 γρ)	φιλή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουτερ
1½ κουτ. σούπας (15 γρ)	φυτικό λάδι
½ κουτ. γλυκού	εκχύλισμα βανίλιας
1	μέτριο αυγό
1½ κουτ. σούπας	μαρμελάδα μούρων χωρίς σπόρους

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, εκχύλισμα βανίλιας και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Ενσωματώστε τη μαρμελάδα χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι έτσι ώστε να σχηματίζει λωρίδες στο μείγμα.
4. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
5. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το \star_{43} . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Διακοσμήστε με μια γιρλάντα από βουτυρόκρεμα βανίλιας.

Κέικ σε φλιτζάνι Apple crumble	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ) αλεύρι	
2 κουτ. σούπας (30 γρ) μαλακή καστανή ζάχαρη	
¼ κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ	
¼ κουτ. γλυκού τριμμένη κανέλα	
1½ κουτ. σούπας (15 γρ) φυτικό λάδι	
1	μέτριο αυγό
1½ κουτ. σούπας (30 γρ) σος μήλου	
μισό (7 γρ)	μπισκότο digestive, θρυμματισμένο

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά (εκτός από το μπισκότο) μέσα σε ένα φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε το φυτικό λάδι και το αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Ενσωματώστε απαλά τη σος μήλου χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι έτσι ώστε να σχηματίζει λωρίδες στο μείγμα.
4. Ολοκληρώστε στην κορυφή με τα θρυμματισμένα μπισκότα digestive.
5. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
6. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το ☆₃. Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Ολοκληρώστε στην κορυφή με μια κουταλιά παγωτού βανίλια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η σος μήλου μπορεί να θερμοανθεί.

Κέικ καρότου σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2 κουτ. σούπας (20 γρ) αλεύρι	
2½ κουτ. σούπας (30 γρ) ανοιχτή καστανή ζάχαρη	
¼ κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ	
¼ κουτ. γλυκού τριμμένη κανέλα	
¼ κουτ. γλυκού τριμμένο μοσχοκάρυδο	
1 κουτ. σούπας	τριμμένα αμύγδαλα
1½ κουτ. σούπας (15 γρ) ηλιέλαιο	
	ξύσμα από ½ πορτοκάλι
30 γρ	τριμμένο καρότο
1	μέτριο αυγό
Γλάσο κρέμας: 15 γρ βούτυρο, μαλακό, 40 γρ άχνη ζάχαρη, 40 γρ τυρί κρέμα, πλήρες ½ κουτ. γλυκού χυμός πορτοκαλιού	




Μέθοδος:


1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε ηλιέλαιο, ξύσμα πορτοκαλιού, τριμμένο καρότο και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το ☆₃. Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
5. Ετοιμάστε τη γαρνιτούρα ανακατεύοντας το βούτυρο, άχνη ζάχαρη, κρεμώδες τυρί και χυμό πορτοκαλιού.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Αφήστε το κέικ να κρυώσει και στη συνέχεια προσθέστε τη γαρνιτούρα.

6.3 Αυτόματο ξεπάγωμα

Αυτόματο ξεπάγωμα	Βάρος	Κουμπί	Διαδικασία
Κρέας/ψάρι/ πουλερικά (Ολόκληρο ψάρι, κροκέτες ψαριού, φιλέτα ψαριού, μπούπι κοτόπουλου, στήθος κοτόπουλου, κιμάς, μπριζόλες, παιδάκια, μπιφτέκια, λουκάνικα)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Βάλτε το φαγητό σε μία φόρμα τάρτας, στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. • Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό, αλλάξτε τη θέση του και χωρίστε το. Σκεπάστε τα λεπτά μέρη και τα σημεία που έχουν ζεσταθεί με αλουμινοχαρτο. • Μετά το ξεπάγωμα, τυλίξτε το φαγητό σε αλουμινοχαρτο για 15-45 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς. • Κιμάς: Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Εάν είναι δυνατόν αφαιρέστε τα μέρη που έχουν ξεπαγώσει. <p> Ακατάλληλο για ολόκληρα πουλερικά.</p>
Ψωμί	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Απλώστε τις φέτες σε φόρμα τάρτας και τοποθετήστε τη στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Εάν είναι βάρους 1,0 kg, απλώστε τις φέτες κατευθείαν επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. • Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε τις φέτες, αλλάξτε τους θέση και αφαιρέστε τις φέτες που έχουν ξεπαγώσει. • Μετά το ξεπάγωμα, καλύψτε το ψωμί με αλουμινοχαρτο για 5-15 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.

-  Εισάγετε μόνο το βάρος των τροφίμων. Μην συμπεριλάβετε το βάρος του σκευους.
Για φαγητό που ζυγίζει περισσότερο ή λιγότερο από τα βάρη/τις ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα, χρησιμοποιήστε τη χειροκίνητη λειτουργία.
Η τελική θερμοκρασία διαφέρει, ανάλογα με την αρχική.
Οι μπριζόλες και τα παιδάκια θα πρέπει να καταψύχονται ένα ένα.
Ο κιμάς θα πρέπει να καταψύχεται πλάσμενος σε λεπτό κομμάτι.

6.4 Ζέσταμα τροφίμων και ποτών

Τρόφιμα/Ποτά	Ποσότητα -g/ml-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος
Γάλα 1 φλιτζάνι	150	Μικρο	900 W	1	μην σκεπάζετε
Νερό, 1 φλιτζάνι 6 φλιτζάνια 1 μπολ	150	Μικρο	900 W	2	μην σκεπάζετε
	900	Μικρο	900 W	8-10	μην σκεπάζετε
	1000	Μικρο	900 W	9-11	μην σκεπάζετε
Πιατέλες	400	Μικρο	900 W	4-6	ρίξτε σάλτσα με νερό, σκεπάστε, ανακατέψτε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος
Ραγού/Σούπα	200	Μικρο	900 W	1-2	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά το ζέσταμα
Λαχανικά	500	Μικρο	900 W	3-5	εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε νερό, σκεπάστε, ανακατεύετε κατά τη διάρκεια του μισού χρόνου μαγειρέματος
Κρέας, 1 φέτα ¹⁾	200	Μικρο	900 W	3	ραντίστε με λίγη σάλτσα, σκεπάστε
Φιλέτο ψαριού ¹⁾	200	Μικρο	900 W	3-5	σκεπάστε
Κέικ, 1 φέτα	150	Μικρο	450 W	½-1	τοποθετήστε το σε πιάτο
Παιδικές τροφές, 1 βαζάκι	190	Μικρο	450 W	½-1	αδειάστε τη σε δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα, μετά το ζέσταμα ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία
Λιώσιμο μαργαρίνης ή βουτύρου ¹⁾	50	Μικρο	900 W	½	σκεπάστε
Λιώσιμο σοκολάτας	100	Μικρο	450 W	3-4	ανακατεύετε κατά διαστήματα

¹⁾ από παγωμένο κρέας

6.5 Ξεπάγωμα

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -λεπτά-
Γκούλας	500	Μικρο	270 W	8-9	ανακατεύετε στα μισά του ξεπαγώματος	10-30
Κέικ, 1 κομμάτι	150	Μικρο	90 W	1-3	τοποθετήστε το σε πιάτο	5
Φρούτα	250	Μικρο	270 W	3-5	απλώστε τα ομοιόμορφα, γυρίστε τα στα μισά του ξεπαγώματος	5

6.6 Μαγείρεμα καταψυγμένων τεμαχίων

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -λεπτά-
Φιλέτο ψαριού	300	Μικρο	900 W	9-11	σκεπάστε	2
Ένα πιάτο με φαγητό	400	Μικρο	900 W	8-10	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά από 6 λεπτά	2

6.7 Μαγείρεμα και ζέσταμα στο γκριλ

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ρύθμιση	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -λεπτά-
Μπρόκολο/ Αρακάς	500	Μικρο	900 W	6-8	προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος	-
Καρότα	500	Μικρο	900 W	9-11	κόψτε σε ροδέλες, προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος	-
Ψητά	1000	Μικρο Διπλό γκριλ	450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾	καρυκέψτε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε τα στη χαμηλή σχάρα, γυρίστε τα μετά ¹⁾	10
κυλότο 2 κομμάτια	400	Γκριλ Γκριλ		10-11 ¹⁾ 10-11	τοποθετήστε στην σχάρα, γυρίστε μετά από ¹⁾ , καρυκέψτε μετά το ψήσιμο	
Ρόδισμα των φαγητών		Γκριλ		11-15	τοποθετήστε στη σχάρα.	
Τυρί σαγανάκι	1 κομμάτι	Γκριλ Γκριλ	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	τοποθετήστε 2 φέτες ψωμί στην ψηλή σχάρα, καλύψτε μία φέτα με τυρί, μαγείρεμα ¹⁾ , τοποθετήστε τη φρυγανισμένη φέτα επάνω στο τυρί του τoστ, αναποδογυρίστε και μαγείρεμα ²⁾	
Καταψυγ- μένη πίτσα	400	Μικρο Διπλό γκριλ	450 W 450 W	4-5 5-6	τοποθετήστε την στη χαμηλή σχάρα.	




Αν ο φούρνος λειτουργήσει σε οποιαδήποτε λειτουργία για 3 λεπτά ή περισσότερο, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει ενεργός για 2 λεπτά μετά από τη λήξη του μαγειρέματος. Ανοίξτε την πόρτα και θα σταματήσει, κλείστε την πόρτα και θα ξεκινήσει ξανά ώσπου να περάσουν 2 μετά (περιλαμβάνοντας τον χρόνο που η πόρτα είναι ανοικτή). Αν ο φούρνος λειτουργήσει για λιγότερο από 3 λεπτά, ο ανεμιστήρας δεν θα μπει σε λειτουργία.


7. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

7.1 Συμβουλές για μαγειρεμα με μικροκυματα

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικρο- κυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο/ Δοχεία από αλουμινόχαρτο	✓ / ✗	Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο για να προστατεύετε το φαγητό από την υπερθέρμανση. Τοποθετήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο. Τα δοχεία από αλουμινόχαρτο δεν συνιστώνται, εκτός εάν καθορίζεται από τους κατασκευαστές, να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	Τα σκεύη από πορσελάνη, πηλό, εφυαλωμένο πηλό και φωσφορική πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός εάν έχουν μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία.
Γυαλί, π.χ. Pyrex®	✓	Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί εάν χρησιμοποιείτε σκεύη από λεπτό γυαλί, διότι μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν εάν ζεσταθούν απότομα.
Μέταλλο	✗	Τα μεταλλικά μαγειρικά σκεύη δεν συνιστώνται όταν χρησιμοποιείτε ενέργεια μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο και να προκληθεί πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυστυ- ρένιο π.χ. συσκευασίες φαστ φουντ	✓	Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς ορισμένες συσκευασίες παραμορφώνονται, λιώνουν ή αποχρωματίζονται στις υψηλές θερμοκρασίες.
Σακούλες ψύξης/ ψησίματος	✓	Πρέπει να τις τρυπάτε για να φεύγει ο ατμός. Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή μεταλλικά κλιπ δεσίματος, διότι μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω του ηλεκτρικού τόξου που δημιουργεί το μέταλλο.
Χάρτινα πιάτα, φλιτζάνια και χαρτί κουζίνας	✓	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζεσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.
Δοχεία από ψάθα ή ξύλο	✓	Να παρακολουθείτε πάντα το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά .
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδες	✗	Ενδέχεται να περιέχουν ψήγματα μετάλλου, τα οποία δημιουργούν ηλεκτρικό τόξο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.

7.2 Χαρακτηριστικά τροφίμων

Χαρακτηριστικά τροφίμων	
Σύνθεση	Τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή ζάχαρης (π.χ. χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τάρτες με σταφίδες και ξηρούς καρπούς) απαιτούν λιγότερο ζέσταμα. Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
Μέγεθος	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τα κομμάτια θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος.
Θερμοκρασία	Η αρχική θερμοκρασία του τροφίμου επηρεάζει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Θα πρέπει να κόβετε τα τρόφιμα που περιέχουν γέμιση, (όπως τα ντόνατ με μαρμελάδα), για να αποδεσμεύεται η θερμότητα ή ο ατμός.
Τακτοποίηση	Τοποθετήστε τα πιο χοντρά μέρη του φαγητού προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, (π.χ. μπουτία από κοτόπουλο).
Κάλυψη	Να χρησιμοποιείτε τρυπητή πλαστική μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.
Τρύπημα	Πρέπει να τρυπάτε τα τρόφιμα με κέλυφος, φλούδα ή πέτσα σε αρκετά σημεία πριν από το μαγείρεμα ή το ζέσταμα, καθώς δημιουργείται ατμός και μπορεί να εκραγεί το φαγητό, (π.χ. πατάτες, ψάρια, κοτόπουλο, λουκάνικα).  ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Τα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν, ακόμη και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, (π.χ. αβγά ποσέ, τηγανιτά και σφιχτά).
Ανακάτεμα, γύρισμα και αλλαγή θέσης	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι απαραίτητο να ανακατεύετε, να γυρίζετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να ανακατεύετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού από τις άκρες προς το κέντρο.
Παραμονή	Ο χρόνος παραμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα, προκειμένου η θερμότητα να διασπείρεται ομοιόμορφα σε όλο το φαγητό.
Προστασία	Μπορείτε να προστατεύσετε τα ζεστά σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανακλά τα μικροκύματα, (π.χ. τα μπουτία και τις φτερούγες κοτόπουλου).

 Όταν βγάξετε τα τρόφιμα από το φούρνο να χρησιμοποιείτε πιαστράκια κατασπόγγος ή γάντια φούρνου, για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Να ανοίγετε πάντα τα δοχεία, τα σκεύη ψησίματος ποτκόρν, τις σακούλες που χρησιμοποιούνται για ψησιμο στο φούρνο κ.λπ. κρατώντας τα μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια σας, για να αποφύγετε τα εγκαύματα που μπορεί να προκληθούν από τον ατμό. Να στέκεστε πάντα μακριά από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε τα εγκαύματα από τον ατμό και τη θερμότητα που εκλύονται. Μετά το ζέσταμα να τεμαχίζετε τις ψημένες γεμιστές τροφές για να απελευθερωθεί ο ατμός και να αποφευχθούν τα εγκαύματα.

8. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΕΑΝ


Πρόβλημα	Έλεγχος εάν. . .
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί σωστά?	<ul style="list-style-type: none"> • οι ασφάλειες που υπάρχουν στο κουτί ασφαλειών λειτουργούν. • δεν έχει γίνει διακοπή ρεύματος. • Εάν οι ασφάλειες εξακολουθούν να καίγονται, καλέστε έναν κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.
ο τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων δεν ενεργοποιείται?	<ul style="list-style-type: none"> • η πόρτα κλείνει σωστά. • οι ασφάλειες της πόρτας και οι επιφάνειές τους είναι καθαρές. • Το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ έχει πατηθεί.
ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν γυρίζει?	<ul style="list-style-type: none"> • η βάση του περιστρεφόμενου δίσκου έχει τοποθετηθεί σωστά στον οδηγό. • το σκεύος δεν εξέχει από τον περιστρεφόμενο δίσκο. • το φαγητό δεν εξέχει από τα άκρα του περιστρεφόμενου δίσκου και δεν τον εμποδίζει να περιστραφεί. • δεν υπάρχει κάποιο εμπόδιο στην εσοχή κάτω από τον περιστρεφόμενο δίσκο.
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν τίθεται εκτός λειτουργίας?	<ul style="list-style-type: none"> • Απομονώστε τη συσκευή από το κουτί των ασφαλειών. • Καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.
το εσωτερικό φως δεν λειτουργεί?	<ul style="list-style-type: none"> • Καλέστε τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό σας σέρβις της ELECTROLUX. Η εσωτερική λυχνία μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εκπαιδευμένο εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.
απαιτείται περισσότερη ώρα για το ζέσταμα και το μαγείρεμα του φαγητού από ό,τι συνήθως?	<ul style="list-style-type: none"> • Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος (διπλάσια ποσότητα = διπλάσιος χρόνος) ή • εάν το φαγητό είναι πιο κρύο από ό,τι συνήθως, να το γυρίζετε κατά διαστήματα ή • επιλέξτε υψηλότερη ρύθμιση ισχύος.

9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ


Τάση γραμμής εναλλασσόμενου ρεύματος (AC)	220-240 V, 50 Hz, μονοφασικό	
Ασφάλεια/διακόπτης κυκλώματος γραμμής διανομής	16 A τουλάχιστον	
Απαιτούμενο ρεύμα AC:	Μικροκύματα	1.4 kW
	Γκριλ	0.85 kW
	Μικροκύματα/γκριλ	2.20 kW
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα	900 W (IEC 60705)
	Γκριλ	800 W
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz ¹⁾ (ομάδας 2/κατηγορίας B)	
Εξωτερικές διαστάσεις:	MBE2658D	596 mm (Π) x 459 mm (Υ) x 404 mm (B)
Διαστάσεις κοιλότητας	342 mm (Π) x 207 mm (Υ) x 368 mm (B) ²⁾	
Χωρητικότητα φούρνου	26 λίτρα ²⁾	
Περιστρεφόμενος δίσκος	ø 325 mm, γυαλί	
Βάρος	19,5 kg περίπου	

- ¹⁾ Το προϊόν αυτό πληροί τις προδιαγραφές του Ευρωπαϊκού προτύπου EN55011. Με βάση το παραπάνω πρότυπο, το προϊόν αυτό έχει ταξινομηθεί ως εξοπλισμός ομάδας 2, κατηγορίας B. Η ομάδα 2 αποτελείται από συσκευές οι οποίες εκπέμπουν εκούσια ραδιοσυχνοτική ενέργεια, με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας, για τη θερμική επεξεργασία τροφίμων. Η κατηγορία B περιλαμβάνει εξοπλισμό κατάλληλο για να χρησιμοποιηθεί σε οικιακούς χώρους.
- ²⁾ Η χωρητικότητα του εσωτερικού υπολογίζεται βάσει του μέγιστου πλάτους, βάθους και ύψους. Η πραγματική χωρητικότητα που προορίζεται για την τοποθέτηση του φαγητού είναι μικρότερη.

10. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση.

Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED	54
2. PAIGALDAMINE	58
3. SEADME ÜLEVAADE	62
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	63
5. KASUTAMINE	64
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID	68
7. NÕUANDED	74
8. MIDA TEHA, KUI	76
9. TEHNILISED ANDMED	77
10. KESKKONNATEAVE	77

SULLE MÕELDES

Täname, et valisite selle AEG 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.aeg.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.registeraeg.com



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.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

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

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.



OLULINE! OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.



HOIATUS!

Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.



HOIATUS!

Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.



HOIATUS!

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

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

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid.

Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleoahu.

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

Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.

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

1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

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

Ahju sisepind:

Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik 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 väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid. Kuumutage oma ahju regulaarselt grilli kasutades. Toidujäänused või rasvapekid võivad tekitada suitsu või põhjustada halba lõhna. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ahju välispind:

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

Juhtpaneel:

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

Pöördalus ja selle tugi:

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

Restid:

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

**OLULINE!**

Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmed. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.

**OLULINE!**

Kasutada ei tohi aurupuhastit.

Mikrolaineahi on ettenähtud integreeritult kasutamiseks. Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Vältige kütteke-hade puudutamist.

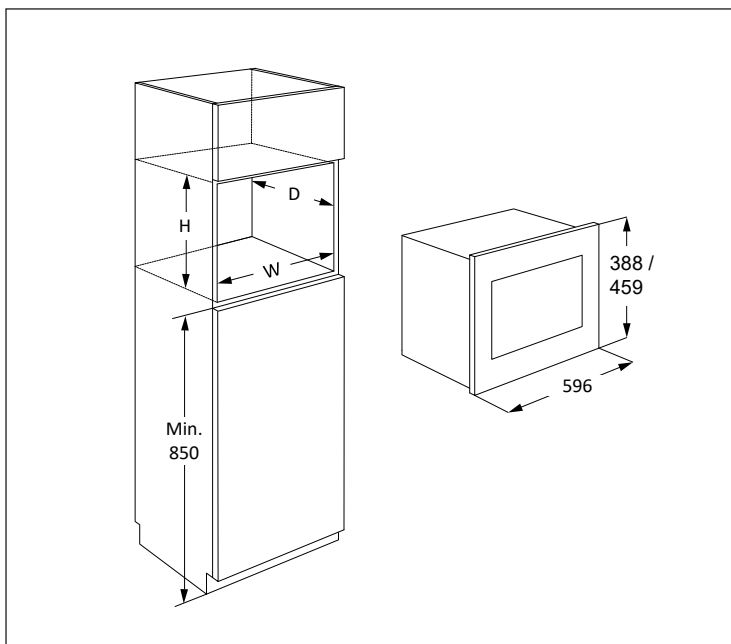
**HOIATUS!**

Hoidke lapsed eemal ahju uksest ja ligipääsetavatest osadest, mis võivad grilli kasutamisel kuumaks minna. Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.

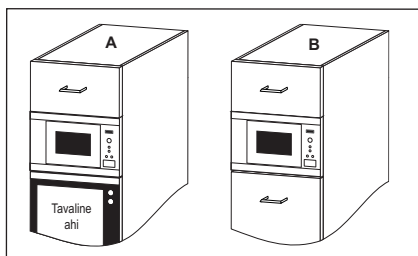
**OLULINE!**

Ärge kasutage ühegi mikrolaineahju osa puhastamisel müügilolevaid küürimislappe või ahju puhastusvahendeid, aurupuhasteid, abrasiivseid ja karedaid puhastusvahendeid, mis tahes vahendeid, mis sisaldavad naatriumhüdrosiidi.

2. PAIGALDAMINE



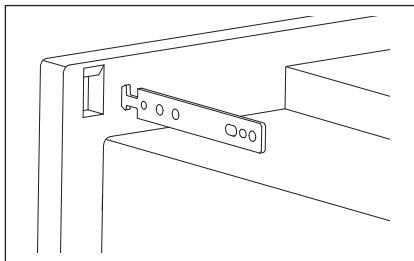
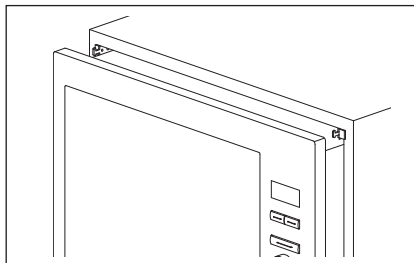
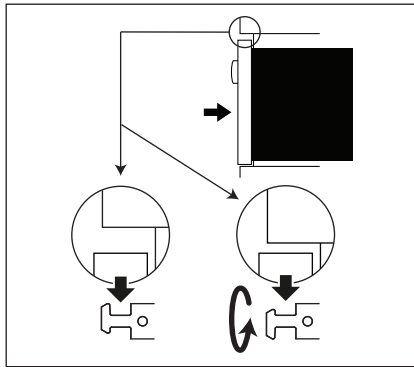
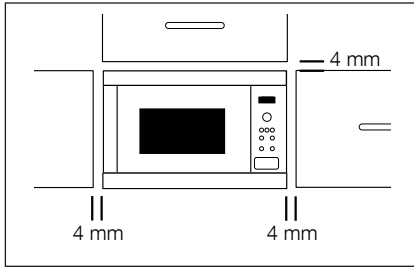
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



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

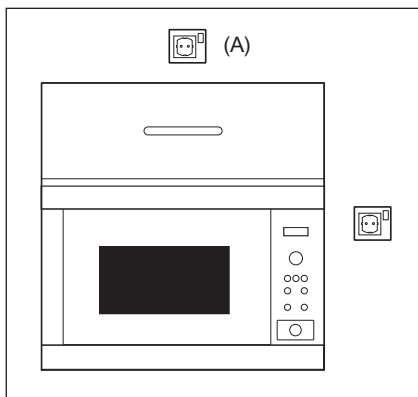
Mõõtmed (mm)

2.1 Seadme paigaldus



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

2.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 16 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

2.3 Lisanõuanne

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

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

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

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

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

Pöördaluse katkimineku vältimine:

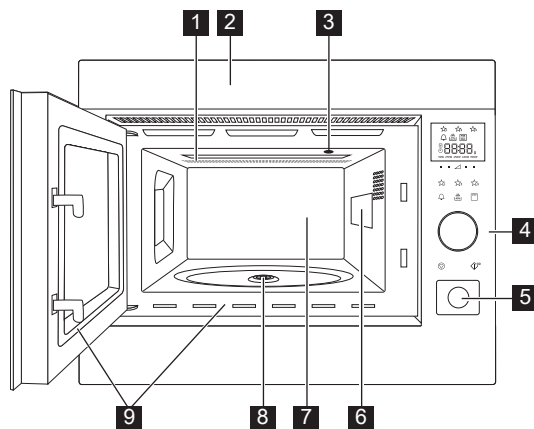
- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Ärge kasutage mikrolainetega sobivaid plastnõusid, kui ahi on GRILL-režiimi või TOPELTGRILL-režiimi kasutamisest veel kuum, kuna nõud võivad hakata sulama. Plastikanumaid ei tohi eelmainitud režiimide puhul kasutada, v.a kui anuma tootja seda lubab.

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

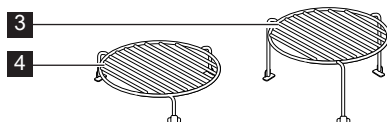
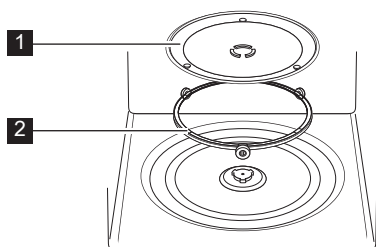
3. SEADME ÜLEVAADE

3.1 Mikrolaineahi



- 1 Grilli soojenduselement
- 2 Esikülg
- 3 Ahju valgusti
- 4 Juhtpaneel
- 5 Ukse avamisnupp
- 6 Lainejuhi kate
- 7 Ahju sisemus
- 8 Tihend
- 9 Uksetihendid ja tihenduspinnaid

3.2 Lisaseadmed



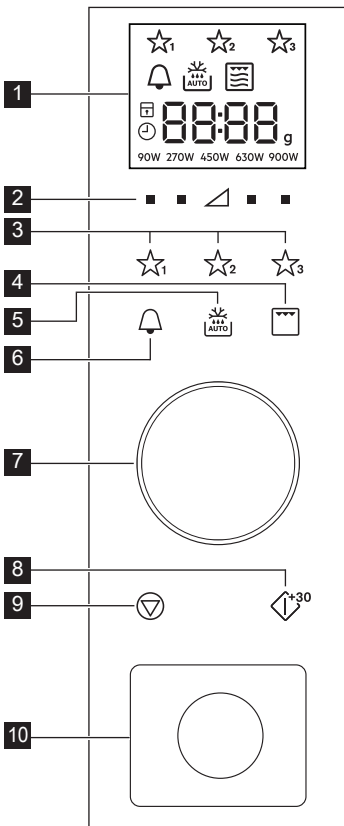
Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1 Pöördalus
- 2 Pöördaluse tugi
- 3 Kõrge rest
- 4 Madal rest

- Asetage pöördaluse tugi ahju sisse põrandale.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

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

3.3 Juhtpaneel



1 Digitaalse ekraani näidikud:



Lemmikud



Taimer



Automaatsulatus



Grill



Topeltgrill



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal



Võimsustasemed

2 Võimsustasemete nupud

3 Lemmikute nupud

4 Grilli nupp

5 Automaatsulatus nupp

6 Taimeri nupp

7 Taimeri/Kaalu nupp

8 Start/Kinnita/Quick nupp

9 Stop-nupp

10 Ukse avamise nupp

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Vooluvõrku ühendamine

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

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



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

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

Näide: Kella seadistamine ajale 18:45.

1. Valige pöördnuppu pöörates vajalikud tunnid.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

3. Pöörake nuppu minutite reguleerimiseks.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

i Kui kell on seadistatud, siis kellaega ei kuvata displeil lõputult. Kellaaja vaatamiseks vajutage nupule **TAIMER** kaks korda.

4.2 Ootel (Säästurežiim)

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

Näide: Kui kella ei ole seadistatud: Displei lülitub välja.

Ooterežiimist väljumiseks avage uks, vajutage ükskõik millist nuppu või pöörake nuppu.

Näide: Kui kell on seadistatud: Peale 5-minutilise perioodi, kuvatakse aega 3 minutit. Seejärel kuvatakse 3 sekundit tähekombinatsiooni „Econ“.

Displei lülitub välja.

i Kui kell on seadistatud, siis kellaega ei kuvata displeil lõputult. Kellaaja vaatamiseks vajutage nupule **TAIMER** kaks korda.

4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

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

Näide: Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage nuppu **START**.

3. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse 19.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse 50.
6. Vajutage nuppu **START**.

i Kui kell on seadistatud, siis kellaega ei kuvata displeil lõputult. Kellaaja vaatamiseks vajutage nupule **TAIMER** kaks korda.

4.4 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

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

4.5 Lapselukk

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

Näide: Luku pealepanemine.

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

Näide: Luku mahavõtmine.

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

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

5. KASUTAMINE

5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

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

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

i Mikrolainetega toiduvalmistamise režiimis saate otse vajaliku

seadistuse all asuvat nuppu vajutades muuta ahju võimsustaset.

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

Kui on valitud 900 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 20 minutit.

Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Ukse avamisel see seiskub, ukse

sulgemisel algab uuesti kuni 2 minutit on möödunud (koos ukse avatud olemise ajaga). Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

5.2 Võimsustasemed

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

W = VATT

5.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	20 minutit	Mikrolained 630 W
Grill	10 minutit	Grill 500 W
Topeltgrill	10 minutit	Grill 500 W

5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.

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

1. Vajutage neli korda nuppu **START**.

Valmistamisaja pikeneb 120 sekundi võrra.

5.5 Stop-nupu kasutamine

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

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

5.6 Taimer

Taimeri seadistamine.

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

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

5.7 30 sekundi lisamine

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

 Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

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

Heli sisselülitamine.

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

5.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.


1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.
3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.

5.10 Grill ja topeltgrill

Sellel mikrolaineahjul on kaks grilli küpsetusrežiimi:

Ainult grill

Topeltgrill (grill mikrolaineahjuga)

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

1. Pöördnuppu pöörates sisestage valmistamisaeg.
2. Režiimi Topeltgrill jaoks vajutage üks kord nuppu **GRILL** (Grill + Mikrolained) ja vajutage nuppu **START**. Ainult grilli valimiseks vajutage veel kord nuppu **GRILL**.
3. Vajutage nuppu **START**.

 Režiimis Topeltgrill ei ole mikrolainete võimsustasemeid 90 W ja 900 W

võimalik kasutada. Režiimist Topeltgrill või Grill väljumiseks vajutage nuppu **GRILL** kuni displeil põleb ainult mikro lainete sümbol.

5.11 Lemmikud

Ahjul on kolm Lemmikretsepti.


☆₁ Või pehmenamine


☆₂ Šokolaadi sulatamine

☆₃ Topsisook

Näide: Või pehmenamine.

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

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

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

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

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

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

1. Vajutage nuppu **STOP**.
2. Vajutage ja hoidke nuppu **VÕIMSUSTASE 450 W** kolm sekundit. Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

5.12 Automaatsulatus


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

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

1. Automaatsulatus: Liha/kala/linnuliha
2. Automaatsulatus: Leib


Näide: 0,2 kg steigi sulatamine.

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

 Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatusaja lõppedes peatub programm automaatselt.

6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

6.1 Lemmikud

Lemmikud	Kaal	Nupp	Protseduur
Või pehmemdamine	0,05-0,25 kg	☆ ₁	• Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.
Šokolaadi sulatamine	0,1-0,2 kg	☆ ₂	• Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.  HOIATUS: Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.
Topsikook	1-4 topsi	☆ ₃	• Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.

6.2 Topsikoogi retseptid

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

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

Valmistamine:

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

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.

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

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage vanillikreemiga.

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.



HOIATUS! Õunakaste saab olema tuline.

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




Valmistamine:


1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage päevalilleõli, apelsinikoort, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Pealiskihi valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahla.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

6.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihailõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatav toiduaine on täiesti sulanud. • Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad. <p> Ei sobi terve linnu sulatamiseks.</p>
Leib	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

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

6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

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

¹⁾ jahutatud kujul

6.5 Sulatamine

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

6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

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

6.7 Küpsetamine ja grillimine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkapsas/Herned	500	Mikro	900 W	6-8	lisage 4-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	Mikro	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Röstimine	1000	Mikro Topeltgrill Mikro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	maitsestage, asetage madalale restile, hiljem pöörake ümber ¹⁾	10
Romsteek 2 tk	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	asetage kõrgele restile, hiljem pöörake ümber ¹⁾ , maitsestage pärast grillimist	
Üleküpsetatud ahjuroogade pruunistamine		Grill		11-15	asetage nõu madalale restile	
Juustuga röstisai	1 tükk	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	asetage 2 viilu leiba ülemisele restile, katke üks viil juustuga, küpsetage ¹⁾ , asetage röstitud viil röstleival oleva juustu peale, pöörake ümber ja küpsetage ²⁾	
Külmutatud pitsa	400	Mikro Topeltgrill	450 W 450 W	4-5 5-6	asetage madalale restile	




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


7. NÕUANDED

7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium/ fooliumnõud	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✓	Õnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõraneda.
Metall	✗	Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab 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.

7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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

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

8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. • Kas on esinenud voolukatkestusi. • Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas uks on korralikult suletud. • Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. • Vajutatud on nuppu START.
Pöördalus ei pöörle?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. • Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. • Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. • Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	<ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade kaitsmekarbis lahti. • Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Sisevalgustus ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> • Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindaja.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	<ul style="list-style-type: none"> • Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). • Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. • Suurendage seadme võimsust.

9. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pinge		220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüliti		Minimaalne 16 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Mikrolained/grill	2.20 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Mikrolaine sagedus		2450 MHz ¹⁾ (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	MBE2658D	596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed		342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾
Ahju mahutavus		26 liitrit ²⁾
Pöördalus		∅ 325 mm, klaas
Kaal		umbes 19,5 kg


¹⁾ See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele.

Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka.


II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

²⁾ Sisevõimsus on arvatatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

10. 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.....	79
2. ĮRENGIMAS.....	83
3. PRIETAISO APŽVALGA.....	87
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI.....	88
5. NAUDOJIMAS.....	90
6. GAMINIMO LENTELĖS.....	93
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI.....	99
8. KĄ DARYTI, JEI.....	101
9. SPECIFIKACIJOS.....	102
10. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI.....	102

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.registreaeg.com



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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

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

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

1. ⚠️ SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

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

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



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



ĮSPĖJIMAS!

Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.



ĮSPĖJIMAS!

Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.



ĮSPĖJIMAS!

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

Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo

paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.

Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.

Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas.

Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.

Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras.

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

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.

Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele.

1.1 Priežiūra ir valymas

Durelės:

Kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus, minkštu, drėgnu skudurėliu reguliariai valykite abi durelių puses, durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių

šlifuojamųjų valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to stiklas gali skilti.

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 neprasisverkbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei. Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių. Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skleisti dūmus arba blogą kvapą. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

Krosnelės išorė:

Krosnelės išorę lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniui. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusausinkite 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 vandeniui, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamųjų valiklių.

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:

Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės.

Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniui su

švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

Lentynos:

Jos turėtų būti nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nusausintos. Lentynas galima plauti indaplove.



SVARBU!

Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.



SVARBU!

Negalima naudoti garinio valiklio.

Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.



ĮSPĖJIMAS!

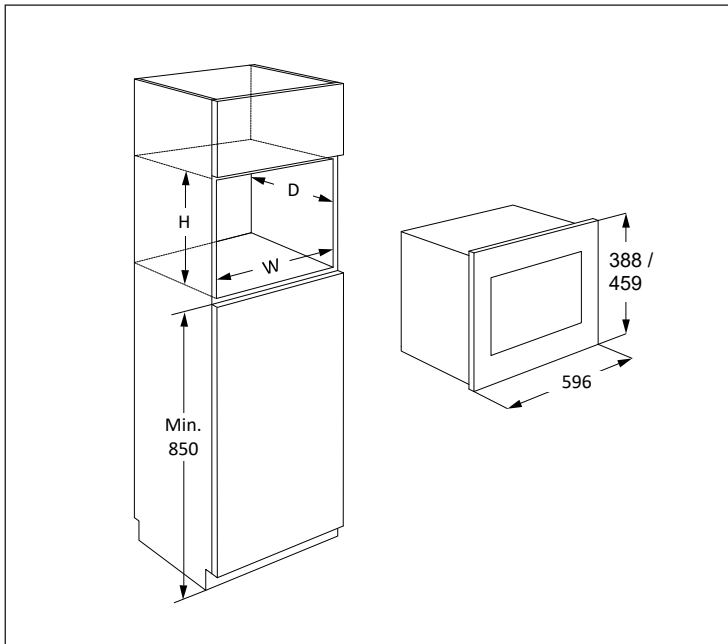
Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.



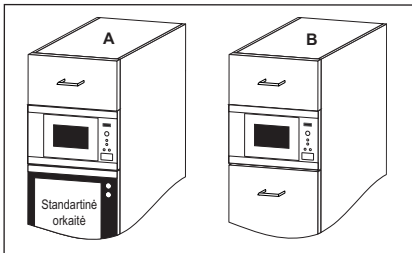
SVARBU!

Valydami bet kurią mikrobangų krosnelės dalį nenaudokite komercinių krosnelių valiklių, garinių valiklių, šlifuojamųjų, šiurkščių valiklių, bet kokių valiklių, kuriuose yra natrio hidroksido ar šveitiklių.

2. ĮRENGIMAS



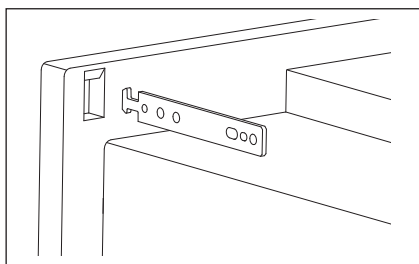
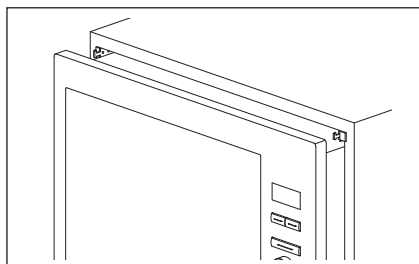
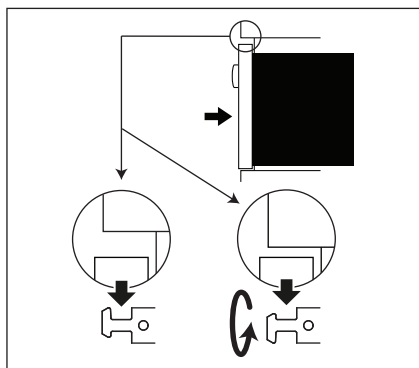
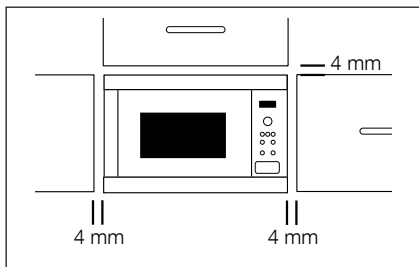
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



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

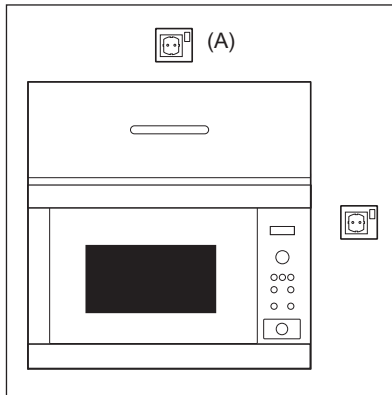
Matmenys (mm)

2.1 Prietaiso įrengimas



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

2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 220-240 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 16 A saugiklis.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

2.3 Papildomi patarimai

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

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

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

Niekaip nmodifikuokite krosnelės.

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

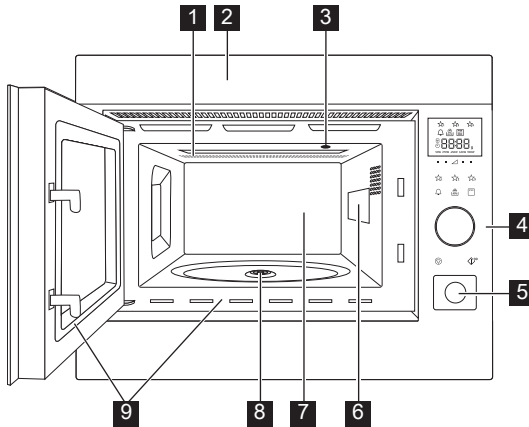
- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniui, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

Nenaudokite plastikinių talpų apdoroti mikrobangomis, jei krosnelė vis dar karšta po KEPSNINĖS režimo ir DVIĞUBOS KEPSNINĖS režimo naudojimo, kitaip jie gali pradėti tirpti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

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

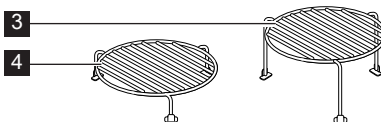
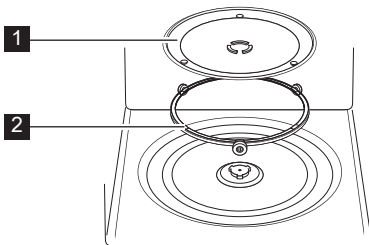
3. PRIETAISO APŽVALGA

3.1 Mikrobangų krosnelė



- 1** Kepsninės kaitinamasis elementas
- 2** Priekio apdaila
- 3** Krosnelės lemputė
- 4** Valdymo skydelis
- 5** Durelių atidarymo mygtukas
- 6** Bangolaidžio dangtelis
- 7** Krosnelės vidus
- 8** Izoliacinis tarpiklis
- 9** Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai

3.2 Priedai



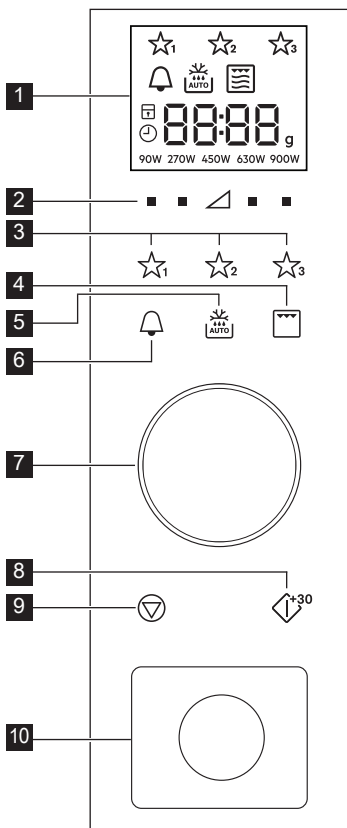
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

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

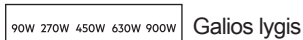
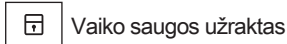


Užsisakydami priedus turėkite omenyje du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą, kuriuos reikės pasakyti pardavėjui arba įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

3.3 Valdymo skydelis



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:



2 Galios lygio reguliavimo mygtukai

3 Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

4 Kepsninės mygtukas

5 Automatinio atšildymo mygtukas

6 Virtuvės laikmačio mygtukas

7 Laikmačio / Svorio rankenėlė

8 Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

9 Sustabdymo mygtukas

10 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Prijungimas

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

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

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

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

Pavyzdys: Nustatytinas laikas yra 18:45.

1. Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.

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

i Kai laikrodis nustatytas, dienos laikas laikinai nėra rodomas ekrane. Norėdami sužinoti laiką, du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.

4.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

Pavyzdys: Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungia.

Norėdami išjungti parengties režimą, atidarykite duris, nuspauskite bet kokį mygtuką arba pasukite ratuką.

Pavyzdys: Jei laikrodis buvo nustatytas: Po 5 min. laikas rodomas 3 min., tuomet 3 sek. rodoma „Econ“ (Ekon.). Ekranas išsijungia.

i Kai laikrodis nustatytas, dienos laikas laikinai nėra rodomas ekrane. Norėdami sužinoti laiką, du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.

4.3 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

Pavyzdys: Keitimas iš 18.45 į 19.50.

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

i Kai laikrodis nustatytas, dienos laikas laikinai nėra rodomas ekrane. Norėdami sužinoti laiką, du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.

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

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

4.5 Vaiko saugos užraktas

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

Pavyzdys: Užrakto įjungimas.

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

Pavyzdys: Užrakto išjungimas.

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

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

5. NAUDOJIMAS

5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

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

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

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

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

kol ekrane bus pasirinktas naujas galios nustatymas. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

Jei pasirinktas nustatymas 900 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 20 minučių.

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

5.2 Galios lygis

Galios parametras	Siūloma naudoti
900 W / DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvis 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

5.3 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	20 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W
Kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 W
Dviguba kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 W

5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

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

1. Paspauskite mygtuką **START** keturis kartus.

Gaminimo laikas pailgės 120 sekundžių.

5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

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

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

5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

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



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

5.7 Pridėkite 30 sekundžių

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



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

5.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

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

Garso įjungimas.

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

2. Sukite rankenėlę, kol bus rodoma „on“ (įj.).

3. Paspauskite mygtuką **START**.

5.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.

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

5.10 Kepsninės ir dvigubos kepsninės režimas

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai kepsninė:

Tik kepsninė

Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)



SVARBU! Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama viršutinė arba apatinė lentynos; Naudodami kepsninę pirmą kartą galite užuosti dūmų arba degėsių kvapą; tai normalu, krosnelė nėra sugedusi. Norėdami to išvengti, kai krosnelę naudojate pirmą kartą, įjunkite kepsninę veikti be maisto 20 minučių.

1. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte gaminimo laiką.
2. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką vieną kartą, jei norite galinti Dvigubos kepsninės režimu (kepsninė + mikrobangos), o tada paspauskite mygtuką **START**.
Vėl paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką, kad gamintumėte tik Kepsninės režimu.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



Dvigubos kepsninės režimu negalima naudoti 90 W ir 900 W mikrobangų lygių.
Norėdami išėiti iš Dvigubos kepsninės arba Kepsninės režimo, paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką, kol ekrane bus rodomas tik mikrobangų simbolis.

5.11 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.

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

Pavyzdys: Sviesto minkštinimas.

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

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

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

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

1. Norėdami pasirinkti galią, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte reikiamą gaminimo laiką.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką, kol išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų žvaigždutę.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

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

5.12 Automatinis atšildymas

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

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.

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

Pavyzdys: 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.

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

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

6. GAMINIMO LENTELĖS

6.1 Dažniausiai naudojamieji

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

6.2 Pyragėlio puodelyje receptai

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

Būdas:

- Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami ★₃. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus užbarstykite šokolado.

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

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

Būdas:

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

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

Būdas:

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

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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

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

Būdas:

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

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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

Būdas:

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

Ant viršaus uždėkite kaušelį vanilinių ledų.



ĮSPĖJIMAS! Obuolių tyrė bus karšta.

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




Būdas:

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

6.3 Automatinis atšildymas

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



Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.

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

Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros.

Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.

Małą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

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

¹⁾ atvėsinto

6.5 Atšildymas

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

6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

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

6.7 Gaminimas ir apkepimas

Maistas	Kiekis -g-	Para- metras	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Brokoliai/ Žirneliai	500	Mikro-	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	Mikro-	900 W	9-11	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai	1000	Mikro- Dviguba kepsninė Mikro- Kepsninė	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant apatinės lentynos, apverskite po ¹⁾	10
Uodeginės kepsniai 2 gabalai	400	Kepsninė Kepsninė		10-11 ¹⁾ 10-11	pastatykite ant viršutinės lentynos, apverskite po ¹⁾ , iškepus pagardinkite	
Apkepus skrudinimas		Kepsninė		11-15	pastatykite indą ant apatinės lentynos	
Pakepintas sūris	1 gabalėlis	Kepsninė Kepsninė	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	ant viršutinio rėmo padėkite 2 riekes duonos, ant vienos riekės uždėkite sūrio, gaminkite ¹⁾ , uždėkite skrudintą riekę ant sūrio, apverskite ir gaminkite ²⁾	
Šaldyta pica	400	Mikro- Dviguba kepsninė	450 W 450 W	4-5 5-6	pastatykite ant apatinės lentynos	


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


7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

Indai	Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija / folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Porcelianiniai ir keraminiai indai	✓ / ✗	Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis.
Stikliniai indai, pvz., „Pyrex®	✓	Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga įkaitę jie gali sudužti ar įskilti.
Metalas	✗	Mikrobangų krosnelėje nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes jie ims kibirkščiuoti, o tai gali sukelti gaisrą.
Plastikas / polistirolas, pvz., greitojo maisto talpyklos	✓	Tokias talpyklas reikia naudoti atsargiai, nes esant aukštai temperatūrai jie gali iškrypti, išsilydyti ar pakeisti spalvą.
Šaldymo / kepimo maišeliai	✓	Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištrpti 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.

7.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

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

8. KĄ DARYTI, JEI


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

9. SPECIFIKACIJOS


Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 16 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos	1.4 kW
Kepsninė	0.85 kW
Mikrobangos/Kepsninė	2.20 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos 900 W (IEC 60705)
	Kepsninė 800 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	MBE2658D 596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) ²⁾
Krosnelės talpa	26 litrų ²⁾
Sukamasis padėklas	ø 325 mm, stiklas
Svoris	maždaug 19,5 kg

- 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 karščiu.
B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.
- ²⁾ Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį.
Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

10. 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.....	104
2. UZSTĀDĪŠANA.....	108
3. IERĪCES PĀRSKATS.....	112
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	113
5. DARBĪBA.....	115
6. ĒDIENKARTE.....	118
7. IETEIKUMI UN PADOMI.....	124
8. KO DARĪT, JA.....	126
9. TEHNISKIE DATI.....	127
10. VIDES INFORMĀCIJA.....	127

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka izvēlējāties šo AEG 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 pārīs minūtes, lai izlasītu rokasgrāmatu un iegūtu no šī produkta pēc iespējas vairāk.

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



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



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



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

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

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



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



BRĪDINĀJUMS!

Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojuši kompetenta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.



BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā un tam līdzīgos 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.

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.

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

Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAĻĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.

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

Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies.

1.1 Kopšana un tīrīšana

Durvis:

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

Krāsns iekšējās virsmas:

Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu. Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem. Regulāri uzkaršējiet krāsni, izmantojot grilu. Pārtikas produktu pārpalikumi vai zšļakstītie tauki var radīt dūmus un nepatīkamu smaku. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērums, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Krāsns ārējās virsmas:

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

Vadības panelis:

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli. Tīrot vadības paneli, ir 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.

Rotējošā pamatne un tās balsts:

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

Restītes:

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



SVARĪGI!

Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

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



SVARĪGI!

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā. Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Rīkojieties ar ierīci uzmanīgi, lai nepieskartos sakarsušajām daļām.



BRĪDINĀJUMS!

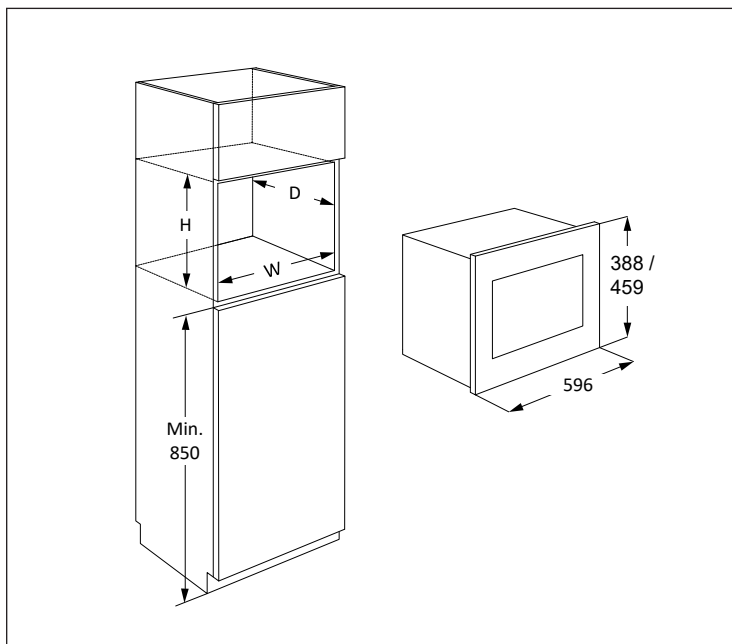
Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm un pieejamām daļām, kas grila lietošanas laikā var sakarst. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.



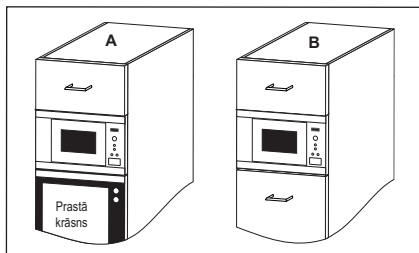
SVARĪGI!

Nevienu mikroviļņu krāsns daļu nedrīkst apstrādāt ar komerciāli pieejamajiem krāsni tīrītājiem, tvaika tīrītājiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nātrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

2. UZSTĀDĪŠANA



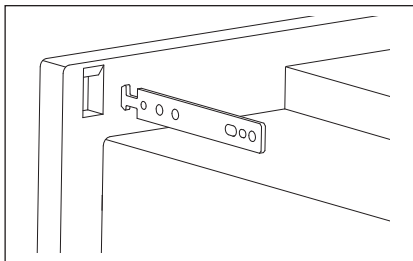
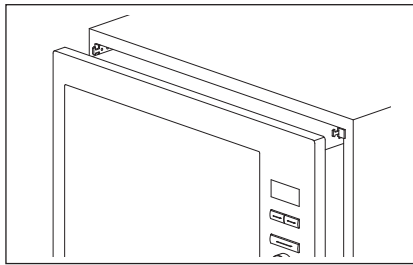
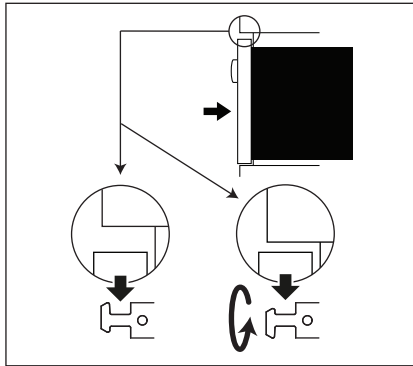
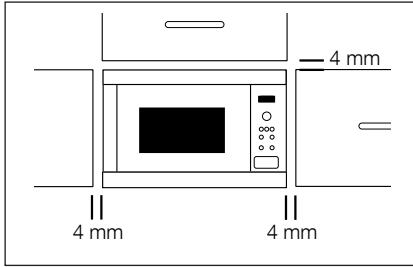
Mikrovilņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



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

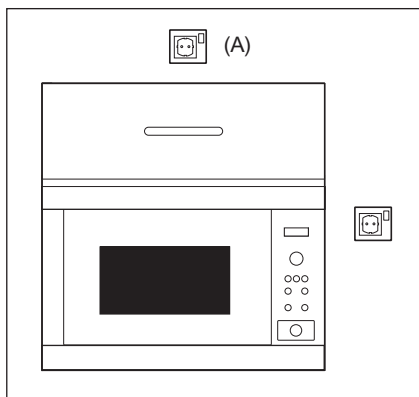
Izmēri (mm)

2.1 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Uzstādiet fiksācijas āķus virtuves skapim, izmantojot pievienoto instrukciju un veidni.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce 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 sasvērussies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

2.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējamai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 16 A drošinātāju.
- 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.
- Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa eļai krāsns aizmugures augšpusē.

2.3 Papildu padoms

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

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

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

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu.

Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

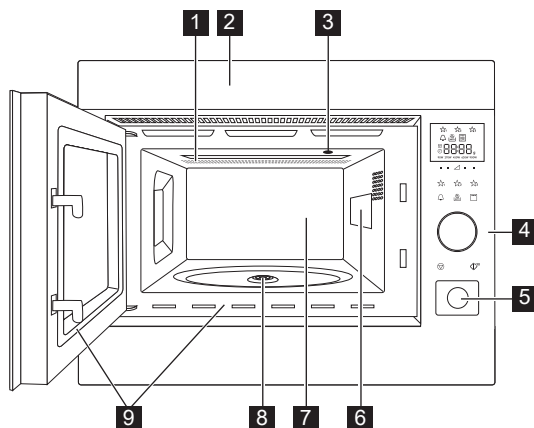
- Pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

Ja pēc GRILĒŠANAS un DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīma izmantošanas mikroviļņu krāsns joprojām ir karsta, sildīšanai mikroviļņos neizmantojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus, ja vien to ražotājs nav norādījis, ka tie ir piemēroti.

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

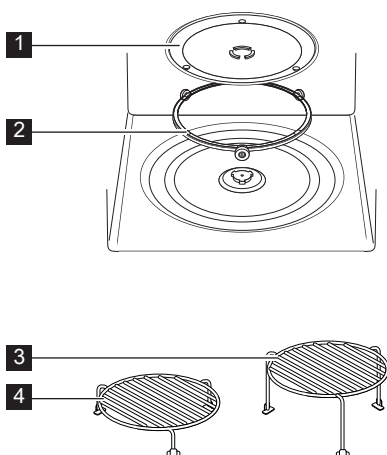
3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



- 1 Grila sildelements
- 2 Priekšējā apmale
- 3 Mikroviļņu krāsns apgaismojums
- 4 Vadības panelis
- 5 Durvju atvēršanas poga
- 6 Viļņvada pārsegs
- 7 Krāsns atvērums
- 8 Bļivējuma vieta
- 9 Durvju bļives un bļivējuma virsmas

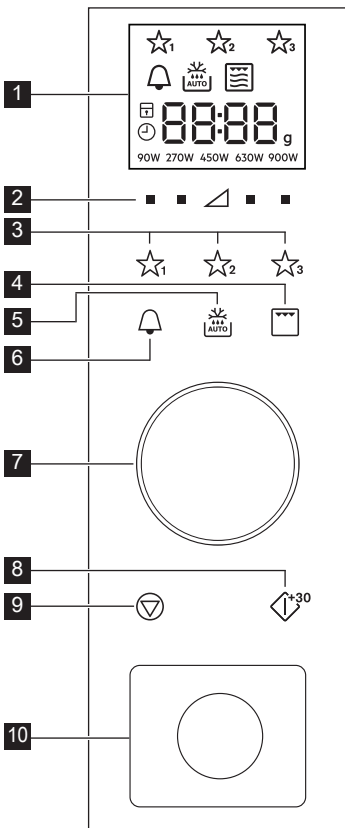
3.2 Piederumi



Pārlicinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
 - 2 Rotējošās pamatnes balsts
 - 3 Augšējās resfītes
 - 4 Apakšējās resfītes
- Rotējošās pamatnes balstu novietojiet uz iekšējās grīdas.
 - Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
 - Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.
- i** Pasūtot detaļas, norādiet divas lietas: izplatītājam vai pilnvarotam ELECTROLUX apkalpes centram norādiet detaļas nosaukumu un modeļa numuru.

3.3 Vadības panelis



1 Digitālais displeja indikatori:



Izlase



Virtuves taimeris



Automātiskā atkausēšana



Grilēšana



Dubultais grils



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



Iestatīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars



Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa pogas

3 Izlases pogas

4 Grila poga

5 Automātiskās atsaldēšanas poga

6 Virtuves taimera poga

7 Taimera/Svara poga

8 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga

9 Apturēšanas poga

10 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

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

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas.

Lietojiet pogu, lai pulkstenim atlasītu "on" vai "off".

- 2a. Lai izslēgtu pulksteni, grieziet pogu, līdz displejā tiek rādīts "off", pēc tam nospiediet **STARTA** pogu. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.

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

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

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

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

i Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks displejā netiek rādīts pastāvīgi. Lai pārbaudītu dienas laiku, divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

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

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

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

Piemērs: Ja pulkstenis ir iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk. Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts 3 minūtes, pēc tam 3 sekundes tiek rādīts simbols "Econ".

Displejs tiek izslēgts.

i Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks displejā netiek rādīts pastāvīgi. Lai pārbaudītu dienas laiku, divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

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

i Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks displejā netiek rādīts pastāvīgi. Lai pārbaudītu dienas laiku, divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

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

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene

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

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.

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

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.

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

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

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

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

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

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

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestatīt, spiežot **JAUDAS**

LĪMEŅA pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

Ja ir atlasīts 900 W, tad maksimālais mikroviļņu laiks, kuru iespējams ievadīt, ir 20 minūtes.

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

5.2 Jaudas līmeņi

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

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 900 W	20 minūtes	Mikroviļņi 630 W
Grilēšana	10 minūtes	Grilēšana 500 W
Dubultais grils	10 minūtes	Grilēšana 500 W

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

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

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

5.5 Pogas STOP izmantošana

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

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

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

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

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

5.7 Pievienot 30 sekundes

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

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

5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

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

Skaņas ieslēgšana.

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

5.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.

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

5.10 Grils un dubultais grils

Šī mikroviļņu krāsns ietver divus grilēšanas gatavošanas režīmus:

Tikai grilēšana

Dubultā grilēšana (grilēšana, izmantojot mikroviļņus)



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

1. Grieziet pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku.
2. Vienreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atvērtu dubultā grila režīmu (grils + mikroviļņi), un nospiediet pogu **START**. Vēlreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atlasītu tikai grila režīmu.
3. Nospiediet pogu **START**.



Dubultā grila režīmā nav pieejams mikroviļņu jaudas līmenis 90 W un 900 W.

Lai izslēgtu dubultā grila režīmu vai grila režīmu, spiediet **GRILĒŠANAS** pogu, līdz displejā tiek rādīts tikai mikroviļņu simbols.

5.11 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.



Sviesta kausēšana




Šokolādes kausēšana




Kūka kafijas krūzē

Piemērs: Sviesta kausēšana.

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

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

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

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

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

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

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

5.12 Automātiskā atkausēšana

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


Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

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

Piemērs: 0,2 kg steika atsaldēšana.


1. Vienreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS**

- ATKAUSĒŠANAS** pogu, atlasiet automātiskās atsaldēšanas izvēlni.
2. Grieziet pogu, lai atlasītu svaru.
 3. Nospiediet pogu **START**.

 Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaisīt vai apgriezt. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet sviestu pīreksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīreksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.  BRĪDINĀJUMS: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.
Kūka kafijas krūzē	1-4 krūzēs	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Pārklājiet ar šokolādi.

Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

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

Metode:

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

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar šokolādes krēmu.

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

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

Metode:


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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

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

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilkto maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.


Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.



BRĪDINĀJUMS! Ābolu biezenis var būt karsts.

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




Metode:


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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.

6.3 Automātiskā atkausēšana

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

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

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

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

¹⁾ no atdzesēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

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

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

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

6.7 Gatavošana un grilēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/ Zirņi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	Micro	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši	1000	Micro Dubultais grils Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc ¹⁾	10
Gaļas gabals 2 gabali	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	Novietojiet uz augšējām restītēm, apgrieziet pēc ¹⁾ , pēc grilēšanas pievienojiet garšvielas	
Sacepumu brūnināšana		Grill		11-15	Novietojiet trauku uz apakšējām restītēm	
Siera tostermaizes	1 gabals	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	2 gaļas gabalus uzlieciet uz augšējā plaukta, vienu gabalu pārklājiet ar sieru, gatavojiet ¹⁾ , grauздēto gabalu novietojiet virs siera, apgrieziet un gatavojiet ²⁾	
Saldēta pica	400	Micro Dubultais grils	450 W 450 W	4-5 5-6	Novietojiet uz apakšējām restītēm	




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


7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki	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 uz kodu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Saldēšanas/cepšanas maisiņi	✓	Sadurkstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirksteļošanas.
Papīrs - šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✓	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✓	Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Otrreiz pārstrādātais papīrs un avīzes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirksteļošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

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

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

8. KO DARĪT, JA


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

9. TEHNISKIE DATI


Maņstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem	Minimālais 16 A
Nepieciešamā maņstrāvas jauda:	Mikroviļņi 1.4 kW Grilēšana 0.85 kW Mikroviļņi/grilēšana 2.20 kW
Izejas jauda:	Mikroviļņi 900 W (IEC 60705) Grilēšana 800 W
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	MBE2658D 596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾
Krāns ietilpība	26 litri ²⁾
Rotējošā pamatne	ø 325 mm, stikla
Svars	apt. 19,5 kg

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

10. 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.

www.aeg.com/shop



TINS-B149URR2



AEG