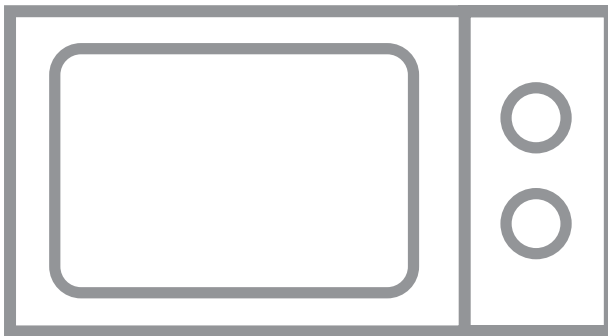


► MBE2658SE

| | | |
|-----------|---|-----|
| LT | Naudotojo vadovas Mikrobangų krosnelė | 2 |
| LV | Lietotāja rokasgrāmata Mikrovīļņu krāsns | 27 |
| SK | Návod Na Obsluhu Mikrovlnná Rúra | 51 |
| SL | Uporabniški priročnik Mikrovalovna pečica | 76 |
| SR | Priručnik Za Korisnika Mikrotalasna Pećnica | 100 |
| MK | Упатство За Употреба Микробранова печка | 124 |

USER MANUAL



AEG

TURINYS

| | |
|---|----|
| 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS | 3 |
| 2. ĮRENGIMAS | 7 |
| 3. PRIETAISO APŽVALGA | 11 |
| 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI | 12 |
| 5. NAUDOJIMAS | 13 |
| 6. GAMINIMO LENTELĖS | 17 |
| 7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI | 23 |
| 8. KĄ DARYTI, JEI | 25 |
| 9. SPECIFIKACIJOS | 26 |
| 10. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI | 26 |

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: parduotuvėse, 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. 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.



SVARBU!

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

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.



ĮSPĖJIMAS!

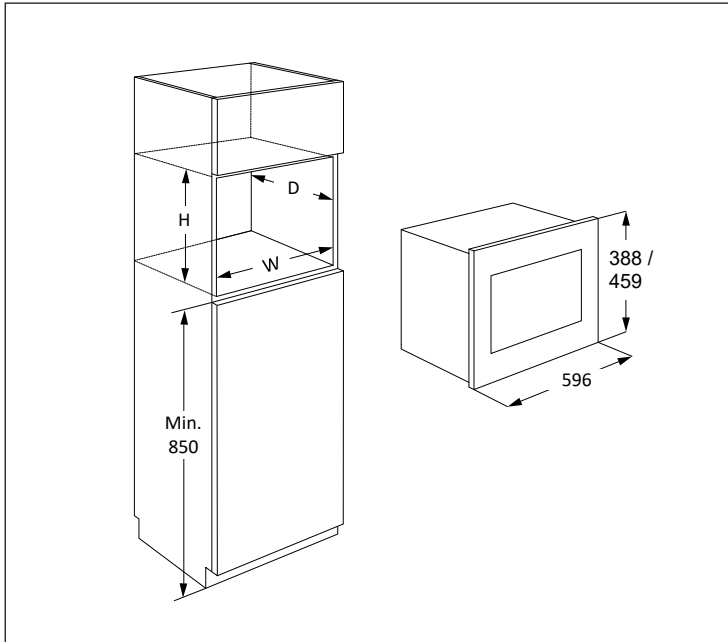
Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.



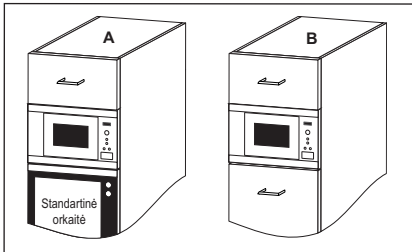
SVARBU!

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



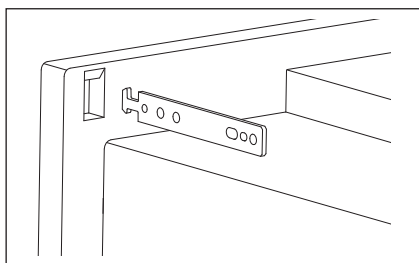
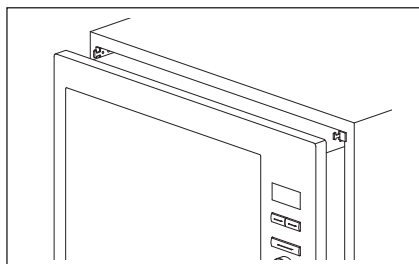
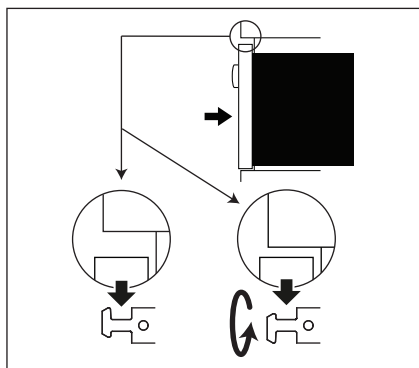
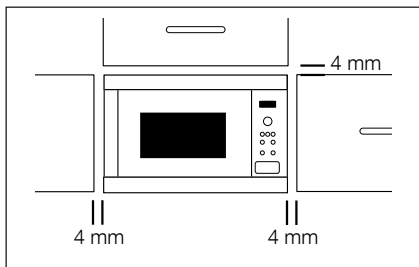
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



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

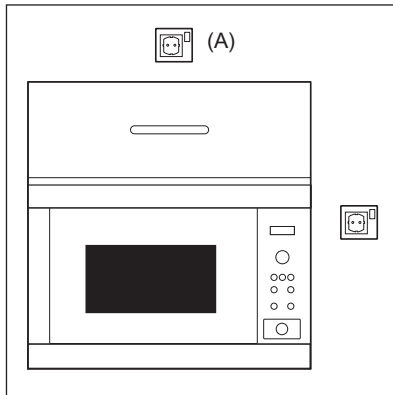
Matmenys (mm)

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, kabluką galima apsukti. Orkaitės priekinė plokštė turi uždengti spintelės angą priekyje.
4. Įsitinkinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitinkinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).

2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



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

2.3 Papildomi patarimai

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

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

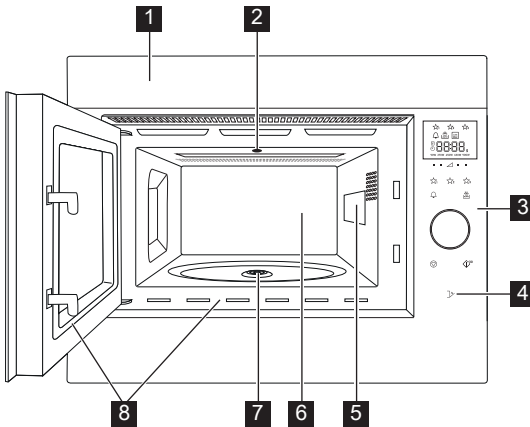
Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįsiskiltų:

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

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

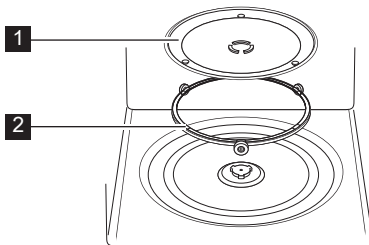
3. PRIETAISO APŽVALGA

3.1 Mikrobangų krosnelė



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

3.2 Priedai



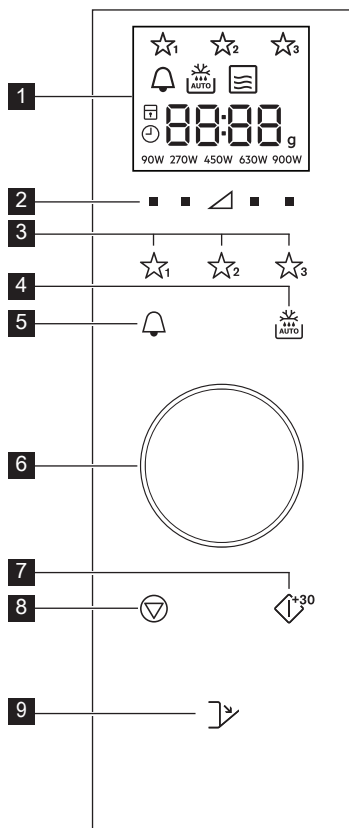
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

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



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

3.3 Valdymo skydelis



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:

☆☆☆ Dažniausiai naudojamieji

🔔 Virtuvės laikmatis

🔥 AUTO Automatinis atšildymas

📺 Mikrobangų krosnelė

☐ Sustabdyti / atšaukti

🔒 Vaiko saugos užraktas

🕒 Nustatyti laikrodį

8888 Ekrano segmentai

g Svoris

90W 270W 450W 630W 900W Galios lygis

2 Galios lygio reguliavimo mygtukai

3 Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

4 Automatinio atšildymo mygtukas

5 Virtuvės laikmačio mygtukas

6 Laikmačio / Svorio rankenėlė

7 Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

8 Sustabdymo mygtukas

9 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Prijungimas

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

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Naudokite ratuką laikrodžiui 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 Esant nustatytam laikrodžiui, ekrane rodomas laikas ir data.

4.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

Pavyzdys: Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungia.

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

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

4.3 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

Pavyzdys: Keitimas iš 18.45 į 19.50.

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

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

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMĖS**.
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 krosnelei 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 krosnelei veikiant laikydami nuspaudę reikiamą

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

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

Jeigu krosnelė kuriuo nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus gaminti 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.

Pasibaigus gaminimo operacijai, besisukantis padėklas toliau suksis, kol grįš į pradinę padėtį. Krosnelės vidaus apšvietimo lemputė švies tol, kol padėklas sustos arba 5 sekundes

(priklausomai nuo to, kas trunka ilgiau). Pasibaigus operacijai, sklaidžiamas garsinis signalas. Jei operacijos metu atidaromos durelės, padėklas nustos suktis.

5.2 Galios lygis

| Galios parametras | Siūloma naudoti |
|--------------------|---|
| 900 W / DIDELIS | Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan). |
| 630 W | Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustaciūš šį žemesnį parametą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose. |
| 450 W | Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, (pvz., jautienos patiekalams), patariama naudoti šį galios parametą, kad mėsa išliktų minkšta. |
| 270 W / ATŠILDYMAS | Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametą, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti. |
| 90 W | Lengvai atšildyti, (pvz., 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 | 15 min. | Mikrobangų krosnelė 630 W |

5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

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

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

5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

Norėdami įeiti į pauzės režimą, mygtuką **STOP** paspauskite vieną kartą.
Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP**, kad atšauktumėte gaminimo laiką.

5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

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



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

5.7 Greitoji paleistis

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



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

5.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

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

Garso įjungimas.

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

5.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.

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

5.10 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinkty.

☆₁ Sviesto minkštėjimas

☆₂ Šokolado tirpdymas

☆₃ Pyragėlis puodelyje

Pavyzdys: Sviesto minkštėjimas.

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



Jei ekrano segmentai rodo besisukančią 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 pytelėjimą 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.

5.11 Automatinis atšildymas

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

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.

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

Pavyzdys: 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.

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



Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs. Automatinio atitirpinimo režimu laiko/galios keitimai negalimi.

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

¹⁾ atvėsinto

6.5 Atšildymas

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

6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

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

6.7 Gaminimas

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




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


7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

| Indai | Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje | Komentarami |
|---|--------------------------------------|--|
| 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"> • Durelės uždarytos tinkamai. • Durelių 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 lempuotę 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 didesnę galios parametą. |
| Durelės neatsidaro dėl nutrūkusio elektros tiekimo? | <ul style="list-style-type: none"> • Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kampą. |

9. SPECIFIKACIJOS


| | |
|--|--|
| Kintamosios srovės įtampa | 220-240 V, 50 Hz, vienfazė |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo | Mažiausia 10 A |
| Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos | 1.4 kW |
| Išeinamoji galia: Mikrobangos | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrobangų dažnis | 2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė) |
| Išorės matmenys: MBE2658SE | 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 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 karščiui.
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 vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

SATURS

| | |
|--|----|
| 1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 28 |
| 2. UZSTĀDĪŠANA..... | 32 |
| 3. IERĪCES PĀRSKATS..... | 36 |
| 4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 37 |
| 5. DARBĪBA..... | 38 |
| 6. ĒDIENKARTE..... | 41 |
| 7. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 47 |
| 8. KO DARĪT, JA..... | 49 |
| 9. TEHNISKIE DATI..... | 50 |
| 10. VIDES INFORMĀCIJA..... | 50 |

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



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

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

Krāsns iekšējās virsmas:

Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu. Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns 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 ūdeni samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

Rotējošā pamatne un tās balsts:

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



SVARĪGI!

Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra,

var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

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



SVARĪGI!

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā. Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas.



BRĪDINĀJUMS!

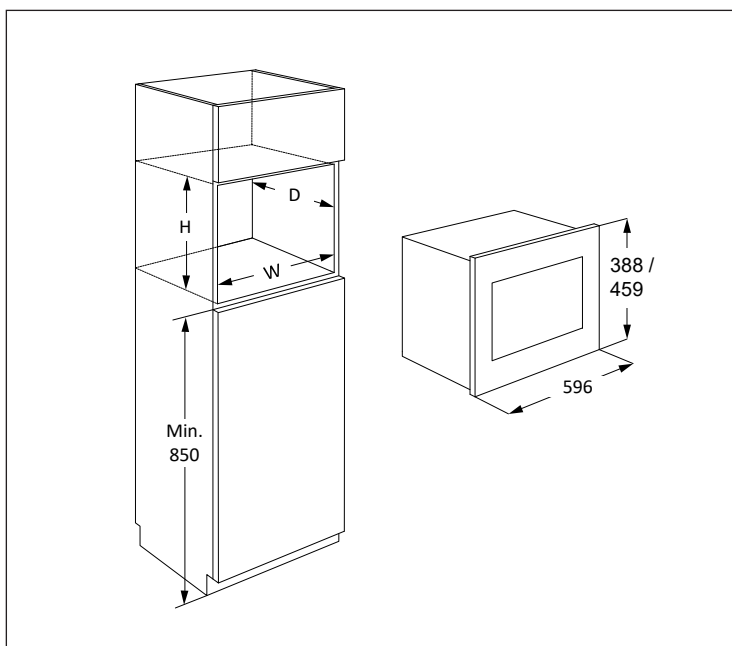
Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.



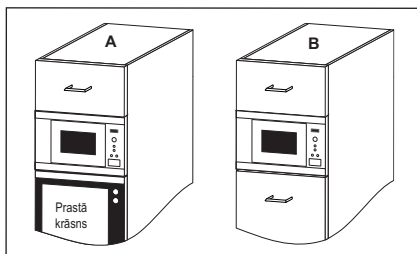
SVARĪGI!

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

2. UZSTĀDĪŠANA



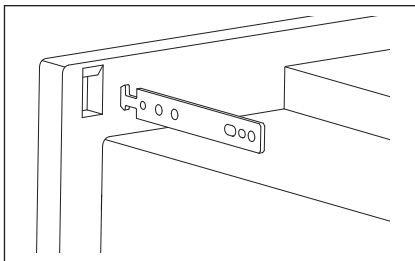
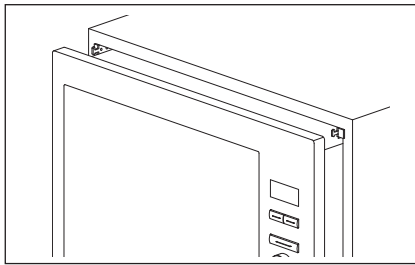
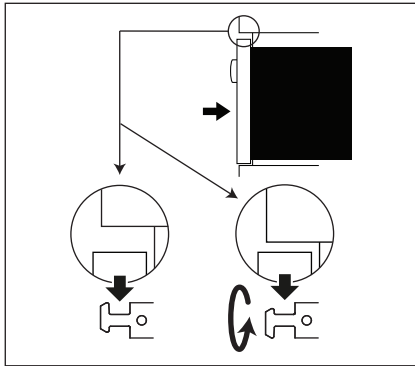
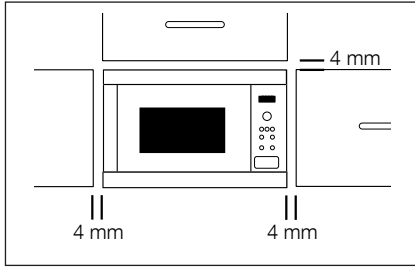
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



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

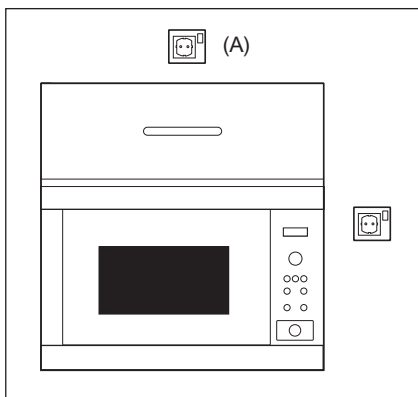
Izmēri (mm)

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 saskrūvējusies. 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 10 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 elektrokardiosimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsni.

Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdzenī 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.

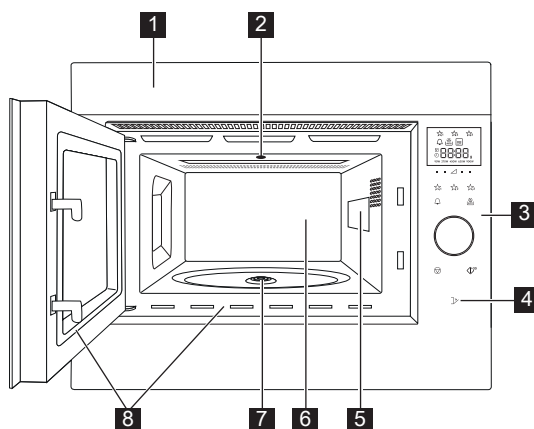
Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

- 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.

Neražotājs, 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.

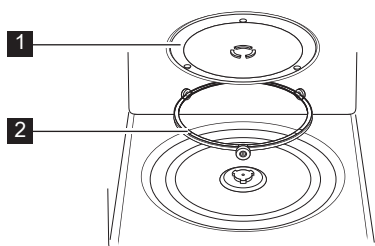
3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



- 1** Priekšējā apmale
- 2** Mikroviļņu krāsns apgaismojums
- 3** Vadības panelis
- 4** Durvju atvēršanas poga
- 5** Viļņvada pārsegs
- 6** Krāsns atvērums
- 7** Blīvējuma vieta
- 8** Durvju blīves un blīvējuma virsmas

3.2 Piederumi

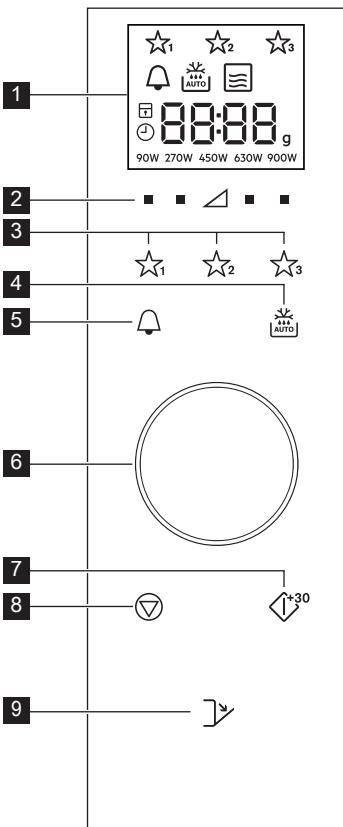


Pārlicinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

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

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

3.3 Vadības panelis



1 Digitālais displeja indikatori:



Izlase



Virtuves taimeris



Automātiskā atkausēšana



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



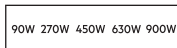
Iestāfīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars



Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa pogas

3 Izlases pogas

4 Automātiskās atsalīdzēšanas poga

5 Virtuves taimera poga

6 Taimera/Svara poga

7 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga

8 Apturēšanas poga

9 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

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

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

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

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



Ja pulkstenis ir ieslēgts 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 iestāfšana.

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 ir redzams displejā.

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.

4.3 Pulkstena pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

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

4.4 Pulkstena 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 pogu, 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 LĪMĒNA** 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 LĪMĒNA** pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarsēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

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

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

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

5.2 Jaudas līmeņi

| Jaudas iestatījums | Ieteicamā izmantošana |
|----------------------------|--|
| 900 W/ AUGSTA | Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsilētu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt. |
| 630 W | Izmanto ilgākai bļīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī juftīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce 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 mērces pagatavošanai. |
| 90 W | Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai. |
| 0 W | Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai. |

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

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

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

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

- 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.

- Nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
- Grieziet pogu, lai ievadītu laiku.

- Nospiediet pogu **START**. Taimeris automātiski sāk darboties.



Kad taimeris darbojas, laiku var pagarināt, griežot pogu vai spiežot pogu **START**.

Taimera funkciju var izmantot tikai tad, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

5.7 Ātrā sākšana

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



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

5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

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

Skaņas ieslēgšana.

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

5.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.

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

5.10 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

- ☆₁ Sviesta kausēšana
- ☆₂ Šokolādes kausēšana
- ☆₃ Kūka kafijas krūzē

Piemērs: Sviesta kausēšana.

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

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

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

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

- Nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu jaudu.
- Grieziet pogu, lai ievadītu vēlamu gatavošanas laiku.

- Turiet nospiestu pogu **IZLASES**, līdz dzirdat vienu signālu un tiek rādīta izlases zvaigzņīte.

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

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

5.11 Automātiskā atkausēšana

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

Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

- Automātiskā atkausēšana: Gaļa/zivs/putna gaļa
- Automātiskā atkausēšana: Maize


Piemērs: 0,2 kg steika atsaldēšana.

- Vienreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** pogu, atlasiet automātiskās atsaldēšanas izvēlni.
- Grieziet pogu, lai atlasītu svaru.
- Nospiediet pogu **START**.

i Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaisīt vai apgriezt. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas. Taimera/jaudas līmeņa pielāgošana nav pieejama automātiskās atkausēšanas režīmā.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

| Izlase | Svars | Poga | Darbības |
|---------------------|--------------|----------------|--|
| Sviesta kausēšana | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | • Ievietojiet sviestu pīreksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet. |
| Šokolādes kausēšana | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | • 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 | • Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas 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 | cepamā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| ¼ tējkarotes | vaniļas ekstrakta |
| 2 galda karotes (30 g) | zemesriekstu sviesta |
| 1 | vidēja lieluma ola |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu, zemesriekstu sviesta un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆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 | cepamā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| 1 tējkarotes | citronu mizas |
| 1 | vidēja lieluma ola |
| Garnējums: 1 galda karote citronu sulas sajaukta ar 2 galda karotēm smalkā cukura | |

Metode:

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

| 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 | bezskābi aveņu ievārījuma |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
3. Pievienojiet ar karoti, lai ievilkto maisījumā.
4. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
5. Gatavojiet, izmantojot ☆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 | maltā kanēļa |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| 1 | vidēja lieluma ola |
| 1½ galda karotes (30 g) | ābolu biezeņa |
| puse (7 g) | sasmalcināta biskvīta |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilkts maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot ☆₃.

Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.



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 | maltā kanēļa |
| ¼ tējkarotes | muskatriekstu masas |
| 1 galda karotes | mandeļu masas |
| 1½ galda karotes (15 g) | saulespuķu eļļas |
| | ½ apelsīna miza |
| 30 g | rīvētu burkānu |
| 1 | vidēja lieluma ola |
| Garnējuma krēms: 15 g izkausēta sviesta, 40 g pūdercukura, 40 g pilntauku kausētā siera, ½ tējkarote apelsīnu sulas | |




Metode:


1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
 2. Pievienojiet saulespuķu eļļas, apelsīnu mizu, saņvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
 3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
 4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃.
- 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 |
|--|------------|--|--|
| <p>Gaļa/zivis/putnu gaļa</p> <p>(vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)</p> | 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 atkusētās 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- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids |
|--|--------------------|------------------|----------------|--|
| Piens, 1 glāze | 150 | 900 W | 1 | nepārklāt |
| Ūdens, 1 glāze | 150 | 900 W | 2 | nepārklāt |
| 6 glāzes | 900 | 900 W | 8-10 | nepārklāt |
| 1 bļoda | 1000 | 900 W | 9-11 | nepārklāt |
| Viena maltīte | 400 | 900 W | 4-6 | Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet. |
| Zupa/sautējums | 200 | 900 W | 1-2 | pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas |
| Dārzeni | 500 | 900 W | 3-5 | ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to |
| Gaļa, 1 šķēle ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet |
| Zivs fileja ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | pārklājiet |
| Kūka, 1 šķēle | 150 | 450 W | ½-1 | ievietojiet to seklā cepamtraukā |
| Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa | 190 | 450 W | ½-1 | pārlieciet mikroviļņu krāsniņā piemērotā traukā, pēc uzsildīšanas labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru |
| Margarīna vai sviesta kausēšana ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | pārklājiet |
| Šokolādes kausēšana | 100 | 450 W | 3-4 | laiku pa laikam apmaisiet |

¹⁾ no atdzēsēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

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

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

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

6.7 Gatavošana

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




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

7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

| Trauki | 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 dzirkstēlot. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus. |
| Porcelāns un keramika | ✓ / ✗ | Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi. |
| Stikla trauki, piemēram, Pyrex® | ✓ | Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai ieplaisāt. |
| Metāls | ✗ | Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirkstēlo un var izraisīt ugunsgrēku. |
| Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uzkladu trauki | ✓ | Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu. |
| Saldēšanas/cepšanas s maisiņi | ✓ | Sadurstatiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirkstēlošanas. |
| Papīrs - šķīvji, 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. |
| Otreiz pārstrādātais papīrs un avīzes | ✗ | Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirkstēlošanu 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 krāsni vienāda izmēra gabalus. |
| Pārtikas produktu temperatūra | Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku. |
| Sakārtojiet | Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusei. Piemēram, vistas stībiņus. |
| 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 čaumas vārītas un cieti vārītas olas. |
| Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet | Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgrieziet un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu. |
| Atstājiet | Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu. |
| Aizklājiet | Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spāmus. |



Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimds. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīnus 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. |
| Vai durvis neatveras strāvas padeves pārrāvuma dēļ? | <ul style="list-style-type: none"> • Uzmanīgi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri. |

9. TEHNISKIE DATI


| | |
|-------------------------------------|---|
| Maiņstrāvas tīkla spriegums | 220-240 V, 50 Hz, vienfāzes |
| Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem | Minimālais 10 A |
| Nepieciešamā maiņstrāvas jauda: | Mikroviļņi 1.4 kW |
| Izejas jauda: | Mikroviļņi 900 W (IEC 60705) |
| Mikroviļņu frekvence | 2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase) |
| Ārējie izmēri: | MBE2658SE 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 kg |

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

10. VIDES INFORMĀCIJA

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

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

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

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY | 52 |
| 2. MONTÁŽ | 56 |
| 3. PREHĽAD ZARIADENIA | 60 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM | 61 |
| 5. PREVÁDZKA | 62 |
| 6. TABUĽKY VARENIA | 65 |
| 7. RADY A TIPY | 72 |
| 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV | 74 |
| 9. TECHNICKÉ PARAMETRE | 75 |
| 10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA | 75 |

MYSLÍME NA VÁS

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.aeg.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.registreaeg.com



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.aeg.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.

Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku: model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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



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



VÝSTRAHA!

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok, rúru nesmie prevádzkovať, kým ju opraví kompetentná osoba.



VÝSTRAHA!

Je nebezpečné, aby osoba, ktorá nie je kompetentnou osobou, vykonávala akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.



VÝSTRAHA!

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

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo v podobných podmienkach, napr.: v zamestnaneckých

kuchynkách v obchodných, kancelárskych a iných pracovných priestoroch; v hospodárskych budovách; klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch; v zariadeniach typu penziónu.

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

Kovové nádoby na jedlo a nápoje nie sú počas prípravy v mikrovlnnej rúre povolené.

Nenechávajte rúru bez dozoru, keď používate jednorazové nádoby na jedlo z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu.

Mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a ohrievanie ohrievacích podušiek, obuvi, špongií, vlhkých utierok a podobne môže spôsobiť riziko úrazu, vznietenia alebo požiaru.

Ak zohrievané jedlo začne dymiť, **NEOTVÁRAJTE DVIERKA**. Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým jedlo prestane dymiť. Otvorenie dvierok, keď jedlo dymí, môže spôsobiť požiar.

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

Obsah fľašiek na kŕmenie a dojčenských pohárov musíte premiešať alebo pretrepať a pred spotrebou musíte skontrolovať teplotu, aby sa predišlo popáleninám.

Nevarte vajcia v škrupine a nezohrievajte celé uvarené vajcia v mikrovlnnej rúre. Mohli by explodovať aj po skončení prípravy mikrovlnami.

1.1 Údržba a čistenie

Dvierka:

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí,

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

Vnútorný priestor rúry:

Utrite ťlaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie ťlaky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu. Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry. Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové čističe. Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera. Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť.

Vonkajšie časti rúry:

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

Ovládací panel:

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

Otočný tanier a držiak otočného taniera:

Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom

mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.



DÔLEŽITÉ!

Rúru čistite pravidelne a odstraňuje zvyšky jedál. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

Pri vyberaní nádob zo zariadenia si dávajte pozor, aby ste nevychýlili otočný tanier.



DÔLEŽITÉ!

Nepoužívajte parné čističe.

Mikrovlnná rúra sa má používať vstavaná.

Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú.



VÝSTRAHA!

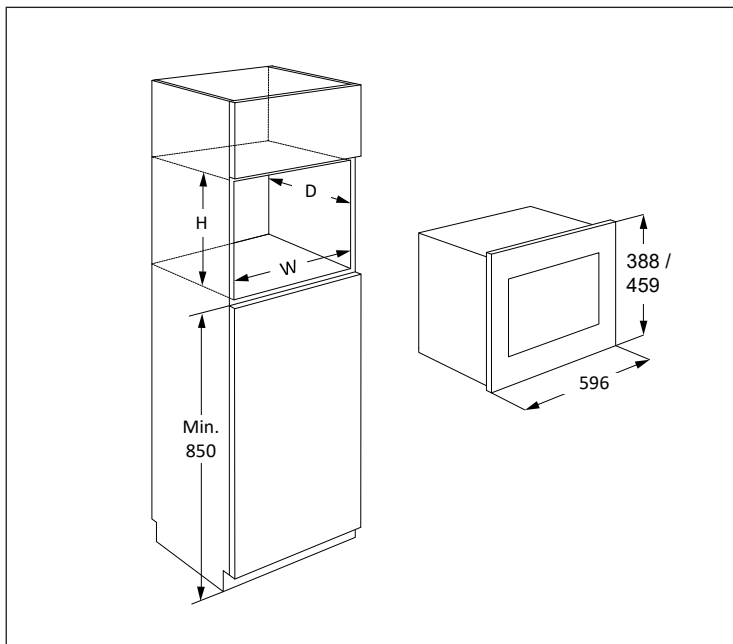
Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopálili.



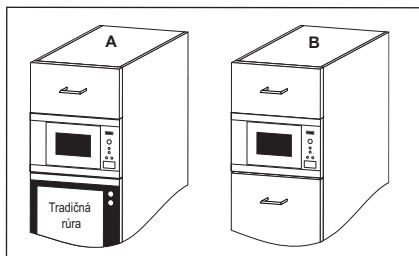
DÔLEŽITÉ!

Žiadnu časť mikrovlnnej rúry nečistite čistiacimi prostriedkami na tradičné rúry, parnými čističmi, abrazívnymi ani agresívnymi čistiacimi prostriedkami, prostriedkami s obsahom hydroxidu sodného ani drôtenkami.

2. MONTÁŽ



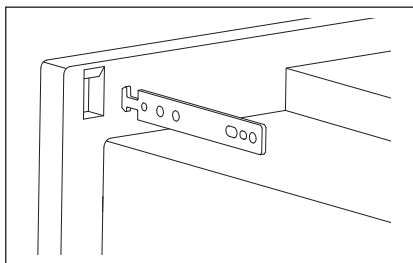
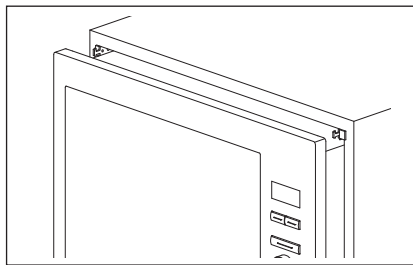
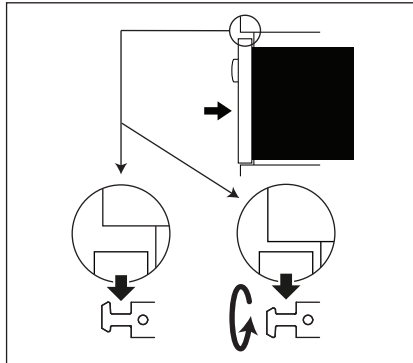
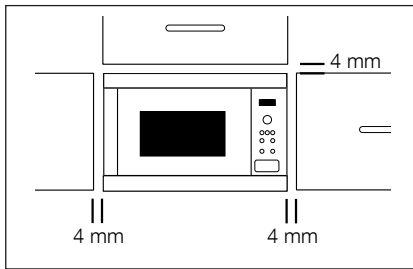
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:



| Pozícia | Veľkosť otvoru | | |
|---------|----------------|-----|-----|
| | Š | H | V |
| A | 562 | 550 | 450 |
| B | 562 | 500 | 450 |

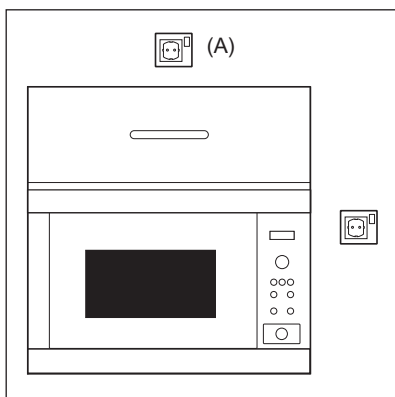
Rozmery v mm

2.1 Montáž zariadenia



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

2.2 Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju



- Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi
- Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 220-240 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 10 A poistkou.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, ABY STE napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Nevedzte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

2.3 Ďalšie rady

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na zohrievanie oleja na fritovanie. Teplota sa nedá ovládať a olej sa môže vznietiť. Na prípravu popkornu používajte len špeciálne nádoby a polotovary určené pre mikrovlnné rúry.

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

Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nekladajte žiadne predmety do otvorov zámky dvierok ani vetracích otvorov. Ak dôjde k rozliatiu, okamžite vypnite a odpojte rúru a zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX.

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.

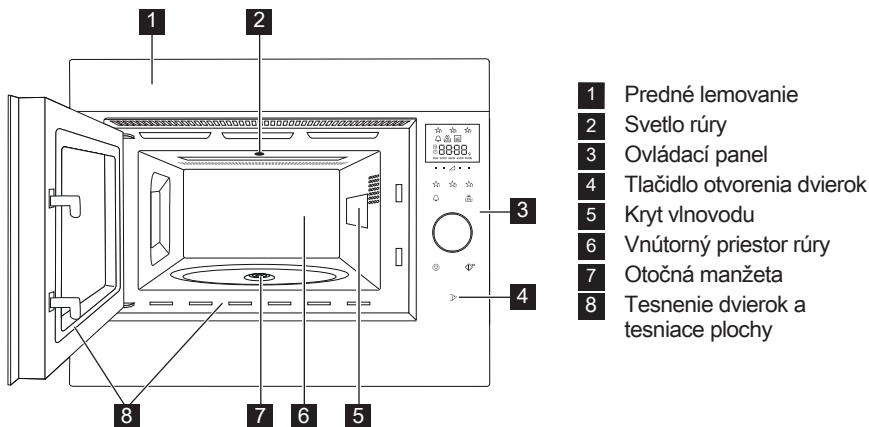
Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

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

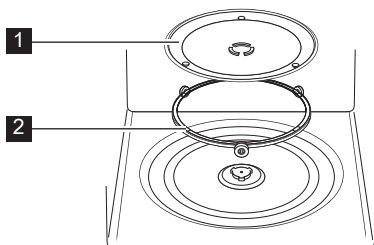
Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia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

3. PREHĽAD ZARIADENIA

3.1 Mikrovlnná rúra



3.2 Príslušenstvo



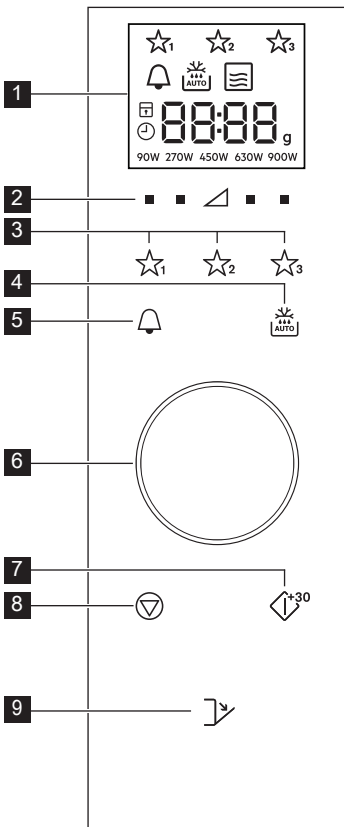
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1 Otočný tanier
 - 2 Držiak otočného taniera
- Dochuťte podľa chuti, položte do plytkého pekáča a v polovici pečenia otočte.
 - Následne položte na držiak otočný tanier.
 - Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.



Pri objednávaní príslušenstva musíte predajcovi, prípadne autorizovanému servisu ELECTROLUX vždy oznámiť názov dielu a názov modelu.

3.3 Ovládací panel



1 Digitálny displej s indikátormi:



Obľúbené



Kuchynský časovač



Automatické rozmrazovanie



Mikrovlny



Stop/zrušiť



Detský zámok



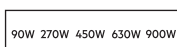
Nastavenie hodín



Segmenty displeja



Hmotnosť



Úrovne výkonu

2 Tlačidlá úrovni výkonu

3 Tlačidlá Obľúbené

4 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie

5 Tlačidlo Kuchynský časovač

6 Ovládacie koliesko časovač/hmotnosť

7 Tlačidlo Start/potvrdenie/rýchly štart

8 Tlačidlo Stop

9 Tlačidlo otvorenia dverok

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Zapojenie

Pri prvom zapojení rúry máte možnosť nastaviť hodiny. Rúra má 24-hodinové hodiny.

1. Rúra zapípa a na polovicu sekundy sa zapnú všetky ikony na displeji. Pomocou regulátora vyberte pre hodiny možnosť „on“ (zap.) alebo „oFF“ (vyp.).
- 2a. Ak chcete vypnúť hodiny, otáčajte regulátorom, až kým sa na displeji nezobrazí „oFF“ (vyp.), potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Rúra je pripravená na použitie.

i Ak ste vypli zobrazenie hodín a chcete to vrátiť, stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** a postupujte podľa kroku 2b.

- 2b. Ak chcete zapnúť hodiny, otáčajte regulátorom, až kým sa na displeji nezobrazí „on“ (zap.), potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Príklad: Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

1. Otáčaním regulátora upravte hodinu.
2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Otáčaním regulátora upravte minúty.
4. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i Keď sú hodiny nastavené, na displeji sa nezobrazí čas dňa.

4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

Ak 5 minút nebudete rúru používať, automaticky prejde do úsporného režimu.

Priklad: Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne.

Ak chcete ukončiť pohotovostný režim, otvorte dvierka, stlačte ľubovoľné tlačidlo alebo otočte regulátorom.

Priklad: Ak boli nastavené hodiny: Po 5 minútach sa zobrazí čas.

4.3 Úprava hodín, keď sú nastavené

Po nastavení času môžete hodiny upraviť.

Priklad: Ak chcete zmeniť čas z 18.45 na 19.50.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „19“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
5. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „50“.

5. PREVÁDZKA

5.1 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „630 W“.
2. Otáčaním regulátora zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i V režime prípravy jedla pomocou mikrovln môžete nastaviť úroveň výkonu rúry stlačením tlačidla priamo pod požadovaným nastavením.

Úroveň výkonu môžete nastaviť počas prevádzky rúry, a to stlačením a podržaním požadovaného tlačidla **ÚROVEŇ VÝKONU**, kým sa na displeji nezvýrazní nastavenie výkonu.

6. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

4.4 Ak chcete zrušiť zobrazenie hodín a nastaviť úsporný režim (ekonomický režim)

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „oFF“ (vyp.).
3. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

4.5 Detský zámok

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá bráni tomu, aby dieťa náhodou spustilo rúru. Keď je nastavený zámok, nebude fungovať žiadna časť rúry, a to do doby, keď vypnete funkciu zámku.

Detský zámok môžete zapnúť alebo vypnúť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

Priklad: Ak chcete zapnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nezapne symbol detského zámku.

Priklad: Ak chcete vypnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nevypne symbol detského zámku.

i Keď je zapnutý detský zámok, deaktivujú sa všetky tlačidlá okrem tlačidla **STOP**.

Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar.

Ak vyberiete výkon 900 W, maximálny čas prípravy pomocou mikrovln, ktorý môžete zadať, je 15 minút.

Ak je rúra v prevádzke v ľubovoľnom režime 3 a viac minút, ventilátor zostane zapnutý ešte 2 minúty po dokončení prípravy jedla. Otvorte dvierka a zastane, zatvorte dvierka a znovu začne, až kým neuplynú 2 minúty (vrátane času otvorenia dverí). Ak je rúra v prevádzke kratšie ako 3 minúty, ventilátor sa nezapne.

Po varení sa otočný tanier bude naďalej otáčať, až kým sa varná nádoba nevráti do svojej počiatočnej

polohy. Svetlo vo vnútri rúry zostane zapnuté až do dokončenia otáčania, alebo po dobu 5 sekúnd (čo bude trvať dlhšie). Po dokončení rúra

zapípa. Ak počas tohto procesu otvoríte dvere, otáčanie sa zastaví.

5.2 Úrovně výkonu

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

W = WATT

5.3 Znížená úroveň výkonu

| Režim prípravy | Štandardný čas | Znížená úroveň výkonu |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| Mikrovlny 900 W | 15 minút | Mikrovlny 630 W |

5.4 Úprava doby varenia počas varenia

Počas varenia môžete upraviť dobu varenia.

Príklad: Ak chcete pomocou tlačidla **ŠTART** pridať 2 minúty (120 sekúnd).

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo **ŠTART**.
Doba varenia sa zvýši o 120 sekúnd.

2. Otáčaním regulátora zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**. Časovač sa automaticky spustí.

i Keď beží časovač, čas môžete predĺžiť otáčaním regulátora alebo stlačením tlačidla **ŠTART**. Funkcia časovača sa dá použiť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

5.5 Používanie tlačidla Stop

Jedným stlačením tlačidla **STOP** prejdete do režim pozastavenia. Opätovným stlačením tlačidla **STOP** zrušíte dobu varenia.

5.6 Kuchynský časovač

Služí na nastavenie kuchynského časovača.

1. Stlačte tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.

5.7 Rýchly štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete priamo začať variť s výkonom 900 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekúnd.

i Ak chcete pridať viac času, stlačte tlačidlo **ŠTART**.

5.8 Stíšenie zvuku

Služi na vypnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „oFF“ (vyp.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Služi na zapnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „on“ (zap.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

5.9 Pauza

Služi na pozastavenie rúry počas prevádzky mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo **STOP** alebo otvorte dvierka.
2. Rúra sa pozastaví po dobu maximálne 5 minút.
3. Stlačením tlačidla **ŠTART** pokračujte vo varení.

5.10 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.

- ☆₁ Zmäkčené maslo
- ☆₂ Rozpustenie čokolády
- ☆₃ Koláč v hrnčeku

Príklad: Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

1. Stlačte raz tlačidlo **OBLÚBENÉ 1**.
2. Otáčaním regulátora zadajte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i Ak segmenty displeja zobrazujú rotujúci vzor, znamená to, že potravinu musíte premiešať alebo obrátiť. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo **ŠTART**. Na konci doby automatického rozmrazovania sa program automaticky zastaví. Úroveň výkonu prednastavených obľúbených receptov sa nedajú upraviť. Môžete pripraviť 1–4 koláče v hrnčeku.

! VÝSTRAHA! Čokoláda môže byť veľmi horúca! Ak na prípravu čokolády potrebujete dlhšiu dobu varenia, pridajte 10 sekúnd. Dávajte pri čokoláde pozor, keďže sa môže prehriať a spáliť.

Ak chcete prepísať obľúbené recepty na svoje vlastné recepty.

1. Stlačte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** na výber výkonu.
2. Otáčaním regulátora zadajte požadovanú dobu varenia.
3. Stlačte a podržte tlačidlo **OBLÚBENÉ**, ktoré chcete nastaviť, kým nezaznie jedno pípnutie a nezobrazí sa hviezdička obľúbeného režimu.

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

1. Stlačte tlačidlo **STOP**.
2. Stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU 450 W**. Rúra resetuje obľúbené tlačidlá na nastavenia z výroby.

5.11 Automatické rozmrazovanie

Automatické rozmrazovanie automaticky nastaví správny režim varenia a dobu varenia na základe hmotnosti potraviny.

Môžete si vybrať z 2 ponúk automatického rozmrazovania.

1. Automatické rozmrazovanie: Mäso/ryba/hydina
2. Automatické rozmrazovanie: Chlieb

Príklad: Ak chcete rozmraziť steak s hmotnosťou 0,2 kg.

1. Vyberte ponuku automatického rozmrazovania jedným stlačením tlačidla **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE**.
2. Otáčaním regulátora zadajte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i Ak segmenty displeja zobrazujú rotujúci vzor, znamená to, že potravinu musíte premiešať alebo obrátiť. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo **ŠTART**. Na konci doby automatického rozmrazovania sa program automaticky zastaví. V režime automatického rozmrazovania nie je dostupné nastavenie času/výkonu.

6. TABUĽKY VARENIA


6.1 Obľúbené

| Obľúbené | Hmotnosť | Tlačidlo | Postup |
|----------------------|--------------|----------------|--|
| Zmäkčené maslo | 0.05-0.25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Dajte maslo do pyrexovej nádoby. Po uvarení dobre premiešajte. |
| Rozpustenie čokolády | 0.1-0.2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Rozlámte čokoládu na malé kúsky. Dajte čokoládu do pyrexovej nádoby. Keď zaznie zvukový signál, premiešajte. Po uvarení dobre premiešajte. <p>⚠ VÝSTRAHA! Čokoláda môže byť veľmi horúca! Ak na prípravu čokolády potrebujete dlhšiu dobu varenia, pridajte 10 sekúnd. Dávajte pri čokoláde pozor, keďže sa môže prehriať a spáliť.</p> |
| Koláč v hrnčeku | 1-4 hrnčeky | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Urobte koláč podľa receptu. Dajte hrnček smerom k okraju otočného taniera. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť. |

6.2 Koláč v hrnčeku recepty

| Bohatý čokoládový koláč v hrnčeku | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2 lyžice (12 g) | kakaového prášku |
| 2½ lyžice (30 g) | práškového cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| ¼ čajovej lyžičky | vanilkového extraktu |
| 1 | stredne veľké vajce |

Metóda:


1. Dajte všetky suché prísady do hrnčka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
4. Varte pomocou . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčka. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte čokoládovým krémom.

Tip: Ak chcete pripraviť čokoládovo-pomarančový koláč v hrnčeku, nahradte vanilkový extrakt ½ čajovej lyžičky pomarančového extraktu.

| Malinový koláč v hrnčeku | |
|--------------------------|-------------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2½ lyžice (30 g) | práškového cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| ½ čajovej lyžičky | vanilkového extraktu |
| 1 | stredne veľké vajce |
| 1½ lyžice | malinového džemu bez jadierok |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
3. Vmiešajte džem pomocou lyžice tak, aby urobil v zmesi pruhy.
4. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
5. Varte pomocou . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčka. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte vanilkovým krémom.

| Koláč v hrnčeku s kúskami jablka | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2 lyžice (30 g) | jemného hnedého cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| ¼ čajovej lyžičky | rozdrvenej škorice |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| 1 | stredne veľké vajce |
| 1½ lyžice (30 g) | jablkovej šťavy |
| polovica (7 g) | celozrnnej sušienky, rozdrvenej |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady (okrem sušienky) do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
 2. Pridajte rastlinný olej a vajce a dobre premiešajte.
 3. Jemne vmiešajte jablkovú šťavu pomocou lyžice tak, aby urobila v zmesi pruhy.
 4. Na vrch dajte rozdrvenú celozrnnú sušienku.
 5. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
 6. Varte pomocou ☆₃. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Na vrch dajte kopček vanilkovej zmrzliny.



VÝSTRAHA! Jablková šťava bude horúca.

| Koláč v hrnčeku s arašidovým maslom | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2 lyžice (30 g) | jemného hnedého cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| ¼ čajovej lyžičky | vanilkového extraktu |
| 2 lyžice (30 g) | jemného arašidového masla |
| 1 | stredne veľké vajce |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
 2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt, arašidové maslo a vajce a dobre premiešajte.
 3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
 4. Varte pomocou ☆₃. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Posypte čokoládou.

Tip: Ak to tak máte radšej, použite chrumkavé arašidové maslo.

| Mrkvový koláč v hrnčeku | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2 lyžice (20 g) | hladkej múky |
| 2½ lyžice (30 g) | svetlého hnedého cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| ¼ čajovej lyžičky | rozdrvenej škorice |
| ¼ čajovej lyžičky | rozdrveného muškátového orecha |
| 1 lyžice | rozdrvených mandlí |
| 1½ lyžice (15 g) | slnecnicového oleja |
| | Kôra z ½ pomaranča |
| 30 g | strúhanej mrkvy |
| 1 | stredne veľké vajce |
| Krémová poleva: | 15 g masla, zmäkčeného |
| | 40 g múčkového cukru |
| | 40 g plnotučného krémového syra |
| | ½ čajovej lyžičky pomarančovej šťavy |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
 2. Pridajte slnečnicový olej, kôru z pomaranča, strúhanú mrkvu a vajce a dobre premiešajte.
 3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
 4. Varte pomocou ☆₃. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
 5. Urobte polevu zmiešaním masla, múčkového cukru, krémového syra a pomarančovej šťavy.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.




Nechajte koláč vychladnúť, potom pridajte polevu.


| Koláč v hrnčeku s citrónom | |
|-----------------------------------|---|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2½ lyžice (30 g) | práškového cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| 1 čajová lyžička | citrónovej kôry |
| 1 | stredne veľké vajce |
| Poleva: | 1 lyžica premiešanej citrónovej šťavy s 2 lyžicami práškového cukru |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, citrónovú kôru a vajce a dobre premiešajte.
3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
4. Varte pomocou ☆₃. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
5. Na vrch dajte polevu z citrónovej šťavy zmiešanej s práškovým cukrom.
6. Po varení uvoľnite koláč, poprepichujte celý vrch špajdlou, potom naneste polevu a nechajte 30 sekúnd odstáť.

6.3 Automatické rozmrazovanie

| Automatická rozmrazovanie | Hmotnosť | Tlačidlo | Postup |
|--|------------|--|---|
| Mäso/ryby/ hydina (Celá ryba, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelite. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15–45 minút až do dôkladného rozmrazenia. • Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti. <p> Nie je vhodné na celú hydinu.</p> |
| Chlieb | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5–15 minút až do dôkladného rozmrazenia. |

-  Zadávajúte len hmotnosť samotného jedla. Nezadávajúte hmotnosť nádoby.
 Pri potravinách s hmotnosťou väčšou alebo menšou ako sú hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke použite manuálne nastavenie.
 Konečná teplota sa bude líšiť v závislosti od počiatočnej teploty.
 Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve.
 Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.

6.4 Zohrievanie jedál a nápojov

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

¹⁾chladené

6.5 Rozmrazovanie

| Jedlo | Množstvo -g- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob | Čas odstátia -Min- |
|----------------|-----------------|-----------------|--------------|---|--------------------------|
| Guláš | 500 | 270 W | 8-9 | uprostred rozmrazovania premiešajte | 10-30 |
| Koláč, 1 kusok | 150 | 90 W | 1-3 | umiestnite na porcelánový pekáč | 5 |
| Ovocie | 250 | 270 W | 3-5 | rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte | 5 |

6.6 Varenie z mrazených potravín

| Jedlo | Množstvo -g- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob | Čas odstátia -Min- |
|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|--|--------------------------|
| Rybie filé | 300 | 900 W | 9-11 | prikryte | 2 |
| Tanier s jedlom | 400 | 900 W | 8-10 | prikryte, po 6 minútach premiešajte | 2 |

6.7 Varenie

| Jedlo | Množstvo -g- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob | Čas odstátia -Min- |
|----------------------|-----------------|-----------------|--------------|--|--------------------------|
| Brokolica/ hrášok | 500 | 900 W | 6-8 | Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte | - |
| Mrkvy | 500 | 900 W | 9-11 | Nakrájajte na krúžky, pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte | - |
| Pečené mäso | 1000 | 630 W | 34-38 | ochuťte podľa chuti, umiest- nite do plytkej misky na pečenie, v polovici doby vare- nia pretočte | 10 |
| Rybie filé | 200 | 900 W | 4-6 | dochuťte podľa chuti, položte do nízkeho pekáča, prikryte | 2 |



Ak je rúra v prevádzke v ľubovoľnom režime 3 a viac minút, ventilátor zostane zapnutý ešte 2 minúty po dokončení prípravy jedla. Otvorte dverka a zastane, zatvorte dverka a znovu začne, až kým neuplynú 2 minúty (vrátane času otvorenia dverí). Ak je rúra v prevádzke kratšie ako 3 minúty, ventilátor sa nezapne.

7. RADY A TIPY

7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

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

7.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

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



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

Pri otváraní dverok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrývajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV


| Problém | Skontrolujte, či . . . |
|--|--|
| Mikrovlnná rúra nefunguje správne? | <ul style="list-style-type: none"> • Poistky v poistkovej skrínke fungujú. • Nedošlo k výpadku napájania. • Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Režim mikrovln nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> • Dvierka sú správne zavreté. • Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté. • Stlačili ste tlačidlo ŠTART. |
| Otočný tanier sa neotáča? | <ul style="list-style-type: none"> • Držiak otočného taniera je správne položený na manžete. • Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier. • Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu. • V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka. |
| Mikrovlnná rúra sa nevypne? | <ul style="list-style-type: none"> • Zariadenie odpojte prostredníctvom poistkovej skrínky. • Zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX. |
| Vnútoromé svetlo nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> • Zavolajte do svojho autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX. Interné svetlo môže vymeniť iba vyškolený autorizovaný servis spoločnosti ELECTROLUX. |
| Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým? | <ul style="list-style-type: none"> • Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo, • Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, • Nastavte vyšší výkon. |
| Neotvoria sa dvere kvôli výpadku elektrického prúdu? | <ul style="list-style-type: none"> • Opatrne otvorte dvere potiahnutím smerom von v pravom dolnom rohu skla dverí. |

9. TECHNICKÉ PARAMETRE


| | | |
|------------------------------|-----------|--|
| Sieťové napätie | | 220-240 V, 50 Hz, jedna fáza |
| Poistka/istič | | Minimálne 10 A |
| Príkon: | Mikrovlny | 1.4 kW |
| Výstupný výkon: | Mikrovlny | 900 W (IEC 60705) |
| Frekvencia mikrovĺn | | 2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/Trieda B) |
| Vonkajšie rozmery: | MBE2658SE | 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H) |
| Rozmery vnútorného priestoru | | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾ |
| Objem vnútorného priestoru | | 26 litrov ²⁾ |
| Otočný tanier | | Ø 325 mm, sklený |
| Hmotnosť | | pribl. 19 kg |

- ¹⁾ Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011.
V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B.
Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiovú frekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín.
Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.
- ²⁾ Vnútorný objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.

10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

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

VSEBINA

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA | 77 |
| 2. NAMESTITEV | 81 |
| 3. PREGLED APARATA | 85 |
| 4. PRED PRVO UPORABO | 86 |
| 5. DELOVANJE | 87 |
| 6. TABELA ZA KUHANJE | 90 |
| 7. NAPOTKI IN NASVETI | 96 |
| 8. KAJ STORITI, ČE | 98 |
| 9. SPECIFIKACIJE | 99 |
| 10. OKOLJSKE INFORMACIJE | 99 |

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za izbiro izdelka AEG. Ustvarili smo ga z namenom, da vam bo brezhibno služil vrsto let, vključili pa smo tudi inovativne tehnologije, ki olajšajo življenje – lastnosti, ki jih v običajnih gospodinjstkih aparatih morda ne bi našli. Vzemite si nekaj minut za branje in si s tem omogočite kar najboljšo izkoriščenost naprave.

Obiščite našo spletno stran za:



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.aeg.com




Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.registeraeg.com



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.aeg.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.
Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.

 Opozorilo/Pozor - varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije

Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

1. ⚠️ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi, ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.

Izdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.



POMEMBNO! POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA: POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA V PRIHODNJE.



OPOZORILO!!

Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.



OPOZORILO!

Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser, saj je to nevarno.



OPOZORILO!

Tekočin in ostalih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.

Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmetijah; s strani gostov v hotelih, motelih in podobnih nastanitvenih objektih; ponudbe nočitev z zajtrkom.

Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Kovinske posode za hrano in pijačo med kuhanjem z mikrovalovi niso dovoljene.

Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora.

Mikrovalovna pečica je namenjena za pogrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, pomivalnih gobic, vlažnih oblačil in podobnega lahko privede do morebitnih poškodb, samovžiga ali požara.

Če se začne iz hrane, ki jo segrevate, močno kaditi, **NE ODPIRAJTE VRAT**. Izklopite in odklopite pečico ter počakajte, da se iz hrane neha kaditi. Odpiranje vrat, medtem ko se iz hrane močno kadi, lahko povzroči požar.

Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zakasnjeno in nenadno vretje tekočine, zato bodite pri rokovanju s posodo previdni.

Vsebino otroških steklenič in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.

V mikrovalovni pečici ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte že trdo kuhanih jajc, saj lahko tudi po segrevanju jajca eksplodirajo.

1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

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

Notranjost pečice:

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

Zunanost pečice:

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

Nadzorna plošča:

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

Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

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



POMEMBNO!

Pečico čistite redno in odstranite morebitno nakopičeno hrano. Malomarno vzdrževanje in čiščenje pečice lahko povzroči razkrajanje površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko

dobro aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.

Pazite, da ne založite vrtljive plošče pri odstranjevanju posod iz naprave.



POMEMBNO!

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.

Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči.



OPOZORILO!

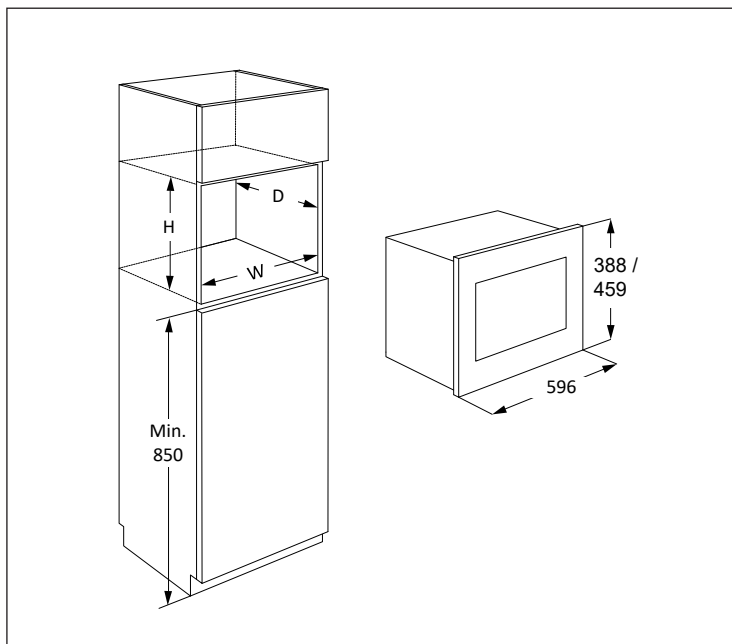
Pazite na otroke in jih držite stran od vrat, da se ne bi opekli.



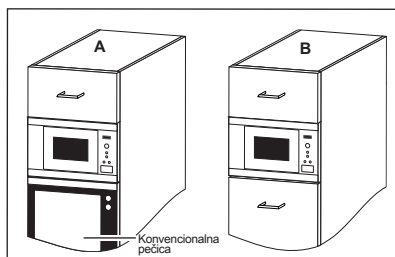
POMEMBNO!

Za čiščenje mikrovalovne pečice ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jedkih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.

2. NAMESTITEV



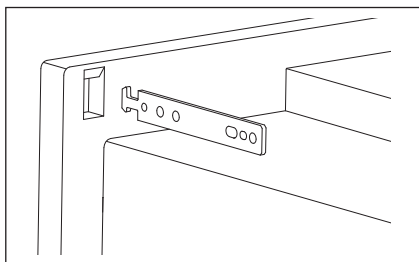
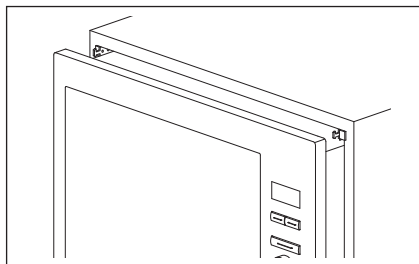
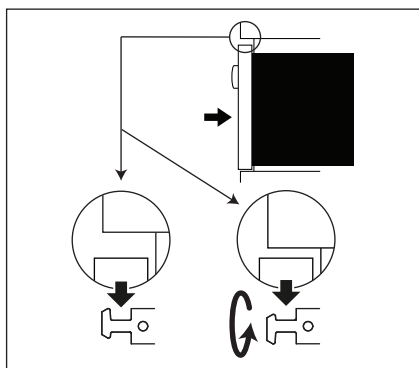
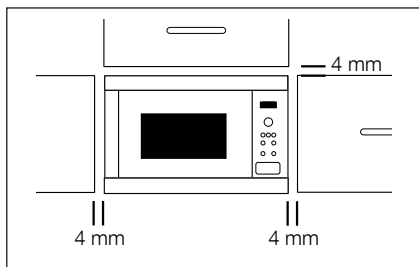
Mikrovalovna pečica se lahko nastavi na pozicije A ali B:



| Položaj | Velikost niše | | |
|---------|---------------|-----|-----|
| | Š | G | V |
| A | 562 | 550 | 450 |
| B | 562 | 500 | 450 |

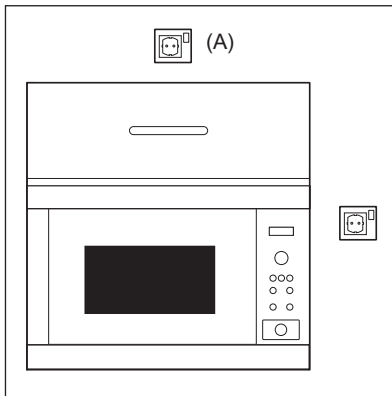
Mere v (mm)

2.1 Namestitev aparata



1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Namestite pritrdilne kavlje na kuhinjsko omarico s pomočjo navodil za uporabo in priložene predloge.
3. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti na pritrdilne kavlje in nato spustiti na svoje mesto. V primeru težav med vgradnjo lahko kavlje še enkrat nastavite. Sprednji okvir pečice se mora prilegati sprednji odprtini na omarici.
4. Preverite, ali je naprava stabilna in vodoravna. Med zgornjimi vrati omare in vrhom ohišja pečice zagotovite 4 mm vrzel (glejte diagram).

2.2 Priklučevanje aparata na napajanje



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

2.3 Dodatni napotek

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

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

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

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

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

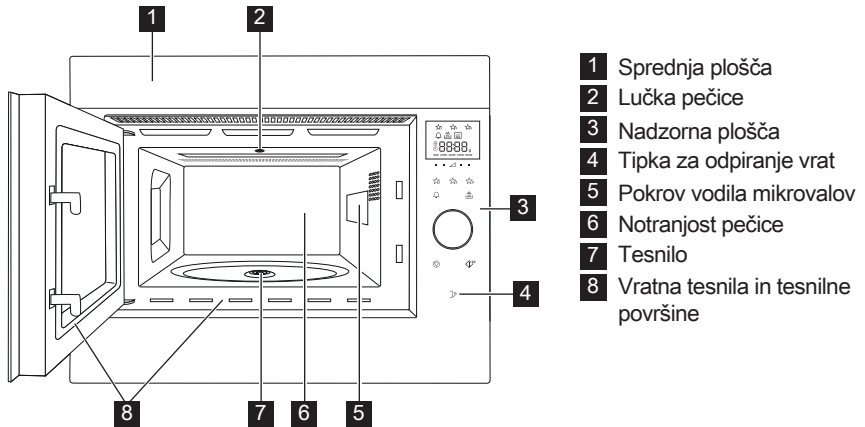
Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

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

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

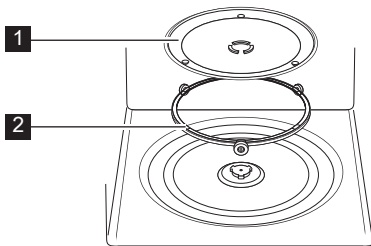
3. PREGLED APARATA

3.1 Mikrovalovna pečica



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

3.2 Dodatna oprema

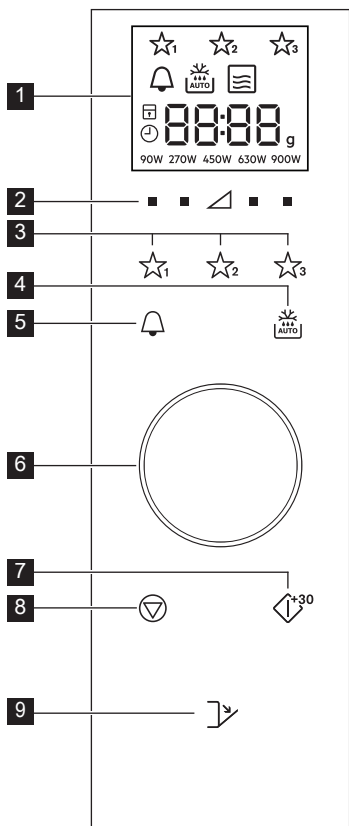


Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

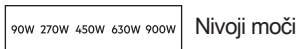
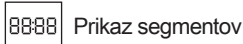
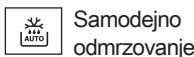
- 1** Vrtljivi podstavek
- 2** Nosilec vrtljivega podstavka
- Nosilec vrtljivega podstavka postavite na dno notranjosti pečice.
- Nato postavite vrtljivi podstavek na nosilec.
- Če ne želite poškodovati vrtljivega podstavka, pazite, da posode pri jemanju iz pečice dvignete nad rob vrtljivega podstavka.

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

3.3 Nadzorna plošča



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku:



2 Tipke nivojev moči

3 Tipke za priključene

4 Tipka za samodejno odmrzovanje

5 Tipka za kuhinjski časovnik

6 Vrtljivi gumb Časovnik/Teža

7 Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon

8 Tipka za zaustavitev

9 Tipka za odpiranje vrat

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Vklp

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

1. Pečica se bo oglasila in vse zaslonske ikone bodo vključene za pol sekunde. Z gumbom izberite "vklop" ali "izklop" ure.
- 2a. Za izklop ure obračajte gumb, dokler ni na zaslonu prikazano "oFF" (izklop), nato pritisnite tipko **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.

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

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

Primer: Za nastavitev časa na 18:45.

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

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

4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

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

Primer: Če ura ni bila nastavljena: Zaslom se bo izklopil.

Za izhod iz stanja pripravljenosti odprite vratca, pritisnite katero koli tipko ali zavrtite gumb.

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

4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

Primer: Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

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

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

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

4.5 Varnostno zaklepanje

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

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

Primer: Za vklop zaklepanja.

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

Primer: Za izklop zaklepanja.

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



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

5. DELOVANJE

5.1 Kuhanje mikrovalovi

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

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

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

Nivo moči lahko nastavite, ko pečica deluje, tako da pritisnete in zadržite tipko **MOČ**, dokler ni prikazana nova nastavitve nivoja moči. Previsoka moč mikrovalov ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar.

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

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

Po kuhanju se bo vrtiljvi krožnik še naprej vrtil, dokler se posoda za kuhanje ne vrne v začetni položaj. Lučka prostora za kuhanje bo ostala vključena do konca vrtenja ali za 5 sekund (kar je več). Pečica bo zapiskala ob zaključku. Če med tem postopkom odprete vrata, se vrtenje zaustavi.

5.2 Nivoji moči

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

W = WATT

5.3 Zmanjšana moč

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

5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

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

- Štirikrat pritisnite tipko **START**.

Čas kuhanja se bo povečal za 120 sekund.

5.5 S tipko stop

Pritisnite tipko **STOP** za vstop v način prekinitve.

Ponovno pritisnite tipko **STOP** za preklic časa kuhanja.

5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

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

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

5.7 Hitri zagon

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

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

5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

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

Za vklop zvoka.

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

5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

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


5.10 Priljubljene


Pečica ima 3 priljubljene recepte.

- ☆₁ Mehčanje masla
- ☆₂ Topljenje čokolade
- ☆₃ Tortica v lončku

Primer: Za mehčanje masla.

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

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

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

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

- Pritisnite tipko **MOČ** za izbiro moči.
- Obračajte gumb za vnos potrebnega časa kuhanja.

- Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate zvezdice za priljubljene.

Za ponovno nastavitve priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

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

5.11 Samodejno odmrzovanje


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

Izberete lahko med 2 menijema za samodejno odmrzovanje.

- Samodejno odmrzovanje: meso/ribe/perutnina
- Samodejno odmrzovanje: kruh

Primer: za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.

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

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

6. TABELA ZA KUHANJE

6.1 Priljubljene

| Priljubljene | Teža | Gumb | Postopek |
|--------------------|--------------|----------------|--|
| Mehčanje masla | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju.. |
| Topljenje čokolade | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju. <p>! OPOZORILO!: Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.</p> |
| Tortica v lončku | 1-4 lončki | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Napravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju. |

6.2 Recepti za torte v lončku

| Torta v lončku z arašidovim maslom | |
|------------------------------------|----------------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2 žlici (30 g) | mehkega rjavega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| ¼ žličke | izvlečka vanilje |
| 2 žlici (30 g) | gladkega arašidovega masla |
| 1 | srednje veliko jajce |

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.

Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

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

Način:

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

| Bogata čokoladna tortica v lončku | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2 žlici (12 g) | kakava v prahu |
| 2½ žlice (30 g) | mletega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| ¼ žličke | izvlečka vanilje |
| 1 | srednje veliko jajce |

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.

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

| Malinova tortica v lončku | |
|---------------------------|-------------------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2½ žlice (30 g) | mletega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| ½ žličke | izvlečka vanilje |
| 1 | srednje veliko jajce |
| 1½ žlice | malinove marmelade brez semen |

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte z malce vaniljevega sladoleda.



OPOZORILO! Čežana bo vroča.




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

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte sončnično olje, pomarančno lupino, naribano korenje in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s ☆₃. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
5. Za preliv zmešajte maslo, sladkor v prahu, smetanov sir in pomarančni sok. Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

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

6.3 Samodejno odmrzovanje

| Samodejno odmrzovanje | Teža | Gumb | Postopek |
|--|------------|--|--|
| Meso/ribe/ perutnina (Cela riba, ribje palčke, ribji fileji, piščančja bedra, piščančje prsi, mleto meso, zrezki, karéji, burgerji, klobase) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije. Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne. Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele. <p> Ni primerno za celega piščanca.</p> |
| Kruh | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek. Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine. Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne. |



Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode.

Za hrano, ki je težja ali lažja od količin, navedenih na seznamu, uporabite ročno delovanje.

Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature.

Zrezki in karéji naj bodo zamrznjeni v enem sloju (ne eden na drugem).

Mleto meso naj bo zamrznjeno v čim tanjši obliki.

6.4 Pogrevanje hrane in pijače

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

¹⁾ ohlajeno

6.5 Odmrzovanje

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

6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

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

6.7 Kuhanje

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




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

7. NAPOTKI IN NASVETI

7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

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

7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

| Nasveti za kuhanje z mikrovalovi | |
|---------------------------------------|---|
| Sestava | Hrana, ki vsebuje veliko maščob ali sladkorja (npr. razni pudingi, potice), se hitro segreje. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar. |
| Velikost | Za čim bolj enakomerno kuhanje naj bodo kosi hrane čim bolj enake velikosti. |
| Temperatura hrana | Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Hrano, ki vsebuje nadev, (npr. krofe z marmelado), prebodite in tako omogočite sproščanje toplote ali pare. |
| Razporedite | Najdebelejše dele hrane, (kot so npr. piščančja bedra), postavite čim bolj na rob krožnika. |
| Pokrijte | Uporabljajte perforirano folijo za mikrovalovne pečice ali ustrezen pokrov. |
| Prebodite | Hrano z lupino, kožo ali membrano, (kot je npr. krompir, ribe, piščanec in klobase), morate pred kuhanjem ali segrevanjem prebosti na več mestih, sicer lahko nakopičena para povzroči eksplozijo hrane.  POMEMBNO!! jajc, tudi že zakrknjenih ali trdo kuhanih, ne segrevajte z mikrovalovi, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem kuhanju. |
| Mešajte, obračajte in prerazporejajte | Če želite, da je hrana enakomerno kuhana, jo morate med kuhanjem mešati, obračati in prerazporejati. Mešajte in prerazporejajte jo vedno od zunanjega roba proti središču. |
| Počivanje | Po kuhanju je potrebno jed nekaj časa pustiti, da toploti omogočite enakomerno porazdelitev po hrani. |
| Zaščitite | Te dele hrane, (npr. noge in perutnice pri piščancu), lahko zaščitite z manjšimi koščki folije, ki odbija mikrovalove. |



Če želite preprečiti opekline, za odstranjevanje živil iz pečice uporabite temu namenjena držala ali pa rokavice. Posode, vrečke s pokovko, vrečke za kuhanje v mikrovalovnih pečicah ipd. Vedno odpirajte tako, da so obrnjene proč od obraza in rok, ter se tako izognite opeklina.

Pri odpiranju vrat pečice bodite vedno obrnjeni proč in se tako izognite možnosti opeklina zaradi pare in vročine. Nadevano pečeno hrano po segrevanju narežite, da sprostite paro in se izognete opeklina.

8. KAJ STORITI, ČE


| Težava | Preverite, ali . . . |
|---|--|
| Mikrovalovna pečica ne deluje pravilno? | <ul style="list-style-type: none"> • Varovalke v škatli z varovalkami delujejo. • Je morda prišlo do izpada toka. • Če varovalke še naprej pregorevajo, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Način mikrovalov ne deluje? | <ul style="list-style-type: none"> • So vrata dobro zaprta. • So tesnila vrat in njihove naležne površine čiste. • Tipka START je bila pritisnjena. |
| Vrtljivi podstavek se ne vrti? | <ul style="list-style-type: none"> • Je nosilec vrtljivega podstavka pravilno postavljen na pogon. • Posoda v pečici ne sega preko roba vrtljivega podstavka. • Hrana ne sega preko roba vrtljivega podstavka in preprečuje njegovo vrtenje. • Ni pod vrtljivim podstavkom morda kakšen tujek. |
| Mikrovalovna pečica se noče izklopiti? | <ul style="list-style-type: none"> • Prekinite stik aparata z varovalkami. • Pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. |
| Notranja osvetlitev ne deluje? | <ul style="list-style-type: none"> • Pokličite vašega pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. Notranjo lučko lahko zamenja samo usposobljen pooblaščen serviser ELECTROLUX. |
| Hrana se segreva dlje časa, kot se je včasih? | <ul style="list-style-type: none"> • Nastavite daljši čas kuhanja (dvojna količina = skoraj dvojni potreben čas), oz. • če je hrana hladnejša kot običajno, med segrevanjem občasno obrnite hrano, oz. • Nastavite višjo moč. |
| Ali se vrata ne bodo odprla zaradi izpada energije? | <ul style="list-style-type: none"> • Pazljivo odprite vrata tako, da navzven potegneta spodnji desni rob stekla vrat. |

9. SPECIFIKACIJE


| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Napetost (AC - izmenični tok) | 220-240 V, 50 Hz, enofazna | |
| Spletno distribucijo varovalke/stikalo | Najmanj 10 A | |
| Poraba energije: | Mikrovalovi | 1.4 kW |
| Izhodna moč: | Mikrovalovi | 900 W (IEC 60705) |
| Frekvenca mikrovalov | 2450 MHz ¹⁾ (skupina 2 / razred B) | |
| Zunanje dimenzije: | MBE2658SE | 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (G) |
| Dimenzije odprtine | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (G) ²⁾ | |
| Kapaciteta pečice | 26 litrov ²⁾ | |
| Vrtljivi podstavek | ø 325 mm, steklo | |
| Teža | pribl. 19 kg | |

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

10. OKOLJSKE INFORMACIJE

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

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

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

SADRŽAJ

| | |
|---|-----|
| 1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI | 101 |
| 2. INSTALACIJA | 105 |
| 3. PREGLED UREĐAJA | 109 |
| 4. PRE PRVE UPOTREBE | 110 |
| 5. RUKOVANJE | 111 |
| 6. TABELE ZA KUVANJE | 114 |
| 7. SAVETI I NAZNAKE | 120 |
| 8. ŠTA UČINITI AKO | 122 |
| 9. SPECIFIKACIJE | 123 |
| 10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE | 123 |

МИ МИСЛИМО НА ВАС

Hvala Vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Napravili smo ga tako da Vam tokom mnogo godina pruži besprekorne performanse, uz inovativnu tehnologiju koja pojednostavljuje život - funkcije koje nećete naći na običnim uređajima. Molimo Vas da odvojite nekoliko minuta i pročitate uputstvo da biste dobili najbolje rezultate.

Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:
www.aeg.com



Региструјте свој производ ради боље услуге:
www.registreaeg.com




Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.aeg.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о заштити животне средине

Подложне су променама без претходне најаве.

1. ⚠ VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI

Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.

Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje na visinama preko 2000 m.



VAŽNO! VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI:
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA
SLUČAJU POTREBE.



UPOZORENJE!

Ako su vrata ili pečati vrata oštećeni, ne sme se rukovati retnom dok se ne opravi od strane kompetentne osobe.



UPOZORENJE!

Opasno je za bilo koga ko nije kompetentna osoba da izvrši uslugu ili opravi uređaj koji uključuje uklanjanje poklopca koji daje zaštitu od izlaganja energiji mikrotalasne pećnice.



UPOZORENJE!

Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama, pošto mogu lako da eksplodiraju.

Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i za slične primene, na primer: u kuhinjama za zaposlene u

prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u kućama na farmama; za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim objektima; u uslužnim objektima koji nude prenoćište sa doručkom.

Koristite samo posude i pribor koji su predviđeni za mikrotalasne.

Метални контејнери за храну и пиће нису допуштени у току кувања путем микроталасне пећнице.

Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada koristite plastične, papirne ili druge zapaljive posude za hranu za jednokratnu upotrebu.

Mikrotalasna rena je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje grejnih jastučića, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnih predmeta može da izazove rizik od povrede, zapaljenja ili požara.

Ako se pri zagrevanju hrane pojavi dim, **NEMOJTE OTVARATI VRATA**. Isključite pećnicu, izvadite utikač iz utičnice i sačekajte dok hrana ne prestane da se puši. Otvaranje vrata dok se hrana puši može izazvati požar.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja, te je potrebno voditi računa prilikom rukovanja posudom.

Sadržaji flašica za hranjenje i tegli hrana za bebe treba da se promešaju ili protresu a temperatura da se proverí pre konzumacije, kako bi se izbegle opekotine.

Nemojte kuvati jaja u ljusci, niti podgrevati cela tvrdo kuvana jaja u mikrotalasnoj pećnici, jer mogu eksplodirati čak i nakon što se priprema u mikrotalasnoj završi.

1.1 Nega i čišćenje

Vrata:

Da biste uklonili sve tragove prljavštine, redovno čistite obe strane vrata, zaptivke vrata i zaptivne površine mekom, vlažnom krpom. Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje niti metalne strugače da biste očistili staklo na vratima, jer oni mogu izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

Unutrašnji deo pećnice:

Pri čišćenju obrišite sve što je poprskano ili prosuto mekom vlažnom krpom ili sunđerom nakon svake upotrebe pećnice dok je još uvek topla. Za tvrđe mrlje koristite blagu sapunicu i obrišite nekoliko puta vlažnom krpom dok se ne uklone svi ostaci. Nemojte skidati filter magnetrona. Vodite računa da blaga sapunica ili voda ne prodru u male otvore na zidovima, što može izazvati oštećenja pećnice. Nemojte prskati sredstava za čišćenje po unutrašnjosti pećnice. Očistite filter magnetrona, unutrašnjost pećnice, rotirajući tanjir i nosač tanjira nakon upotrebe. Oni moraju biti suvi i bez masnoće na sebi. Nakupljena masnoća se može pregrijati i dimiti, ili zahvatiti požar.

Spoljašnji deo pećnice:

Spoljašnji deo pećnice može se lako očistiti blagom sapunicom i vodom. Vodite računa da se sapunica obriše mokrom krpom i spoljašnjost posuši mekim ubrusom.

Kontrolna tabla:

Otvorite vrata pre čišćenja da biste deaktivirali kontrolnu tablu. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja kontrolne table. Koristeći krpu natopljenu samo vodom nežno obrišite tablu dok ne bude čista. Izbegavajte upotrebu preteranih količina vode. Nemojte koristiti nikakve hemikalije niti abrazivne čistače.

Rotirajući tanjir i nosač tanjira:

Izvadite rotirajući tanjir i nosač tanjira iz pećnice. Operite ih vodom sa blagom sapunicom. Posušite mekom krpom. I Rotirajući tanjir i nosač tanjira mogu se prati u mašini za suđe.



VAŽNO!

Čistite pećnicu u redovnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Ako ne održavate pećnicu u čistom stanju, to može dovesti do propadanja površine, što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i možda dovesti i do opasne situacije.

Треба водити рачуна да се не загуби окретница када се уклањају контејнери са уређаја.



VAŽNO!

Paročistač se ne sme koristiti.

Rerna mikrotalasne pećnice treba da se koristi kao ugrađena.

Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrela tokom upotrebe.



UPOZORENJE!

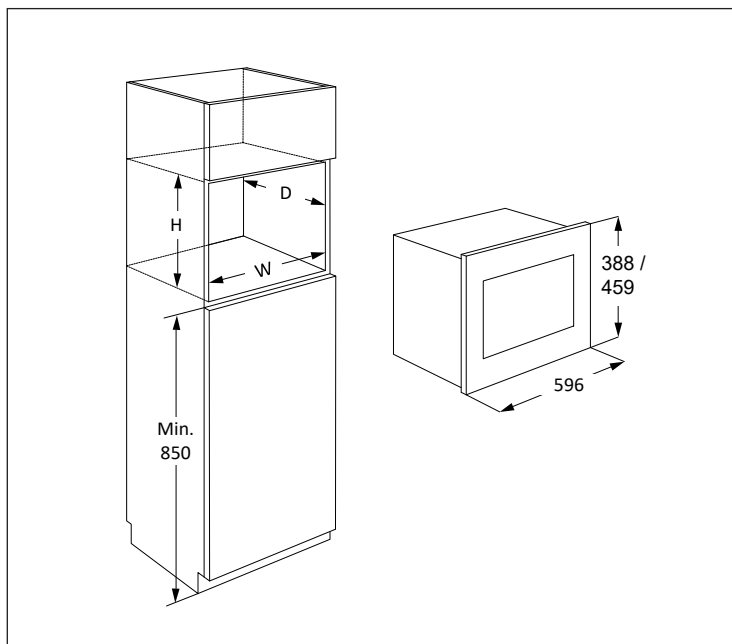
Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.



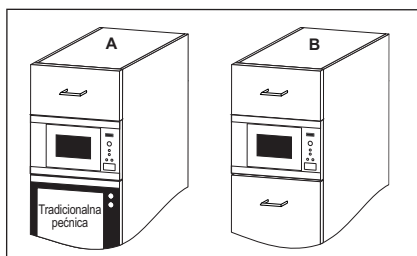
VAŽNO!

Nemojte koristiti komercijalne čistače za pećnice, paročištače, abrazivna, gruba sredstava za čišćenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pećnice.

2. INSTALACIJA



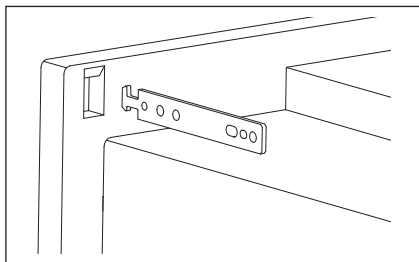
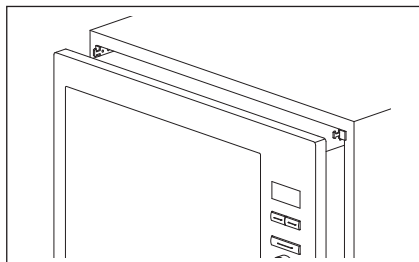
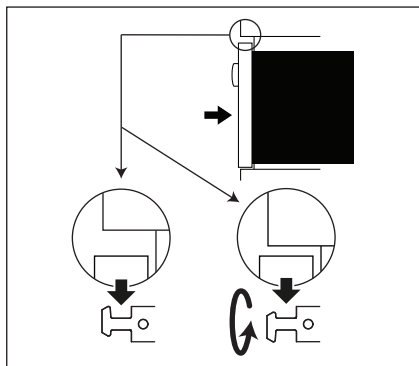
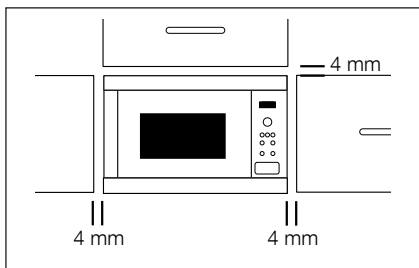
Mikrotalasna se može namestiti u položaj A or B:



| Položaj | Veličina udubljenja | | |
|---------|---------------------|-----|-----|
| | Š | D | V |
| A | 562 | 550 | 450 |
| B | 562 | 500 | 450 |

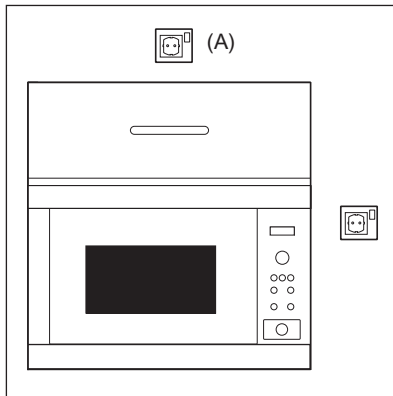
Mere u (mm)

2.1 Instaliranje uređaja



1. uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Postavite kuke za učvršćivanje na kuhinjski ormar koristeći uputstva i šablone koje ste dobili.
3. Polako i bez primene sile montirajte uređaj na kuhinjski ormarići. uređaj bi trebalo da se podigne na kuke za učvršćivanje a zatim da se spusti u svoj položaj. u slučaju smetnji tokom montiranja ovaj postupak se može ponoviti. Prednji okvir rerne trebalo bi da potpuno prione na prednji otvor kuhinjskog ormarića.
4. uverite se da je uređaj stabilan i da nije nagnut. Pobrinite se da se održi razmak od 4 mm između vrata ormarića/ kuhinjskog dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

2.2 Priklučivanje uređaja na električno napajanje



- Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Ili mora postojati mogućnost da se pećnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidača u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže.
- Električni napojni kabl može zameniti samo električar.
- Ako je dovodni kabl oštećen mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni predstavnik ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.
- Utičnica ne sme biti smeštena iza ormarića.
- Najbolji položaj je iznad ormarića, pogledajte (A).
- Priključite uređaj na monofaznu naizmeničnu struju 220-240 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene utičnice. Utičnica mora imati osigurač od 10 A.
- Pre instalacije, zavežite komad kanapa za napojni kabl pećnice da biste ga lakše provukli kroz otvor i olakšali priključak na poziciju (A) kada se uređaj priključuje.
- Kada ubacujete uređaj u ormarić sa visokom stranama, NEMOJTE zgnječiti električni napojni kabl.
- Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko vrelih ili oštih ivica, kao što su ventilacione oblasti sa vrelim vazduhom na gornjem zadnjem delu pećnice.

2.3 Dodatni savet

Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu da biste zagrejali ulje za prženje u ulju. Temperatura se ne može kontrolisati i ulje se može zapaliti. Da biste pravili kokice, koristite samo posebne mikrotalasne pećnice za pravljenje kokica.

Osobe sa PEJSMEJKEROM treba da se posavetuju sa svojim doktorom ili proizvođačem pejsmejкера o merama predostrožnosti koje se odnose na mikrotalasne pećnice.

Nikada ne sipajte i ne umećite predmete u otvore brave na vratima ili ventilacione otvore. U slučaju prosipanja, odmah isključite i izvucite iz napajanja remu i pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način.

Koristite samo rotirajući tanjir i nosač tanjira koji su konstruisani za ovu pećnicu. Nemojte uključivati pećnicu bez rotacione ploče.

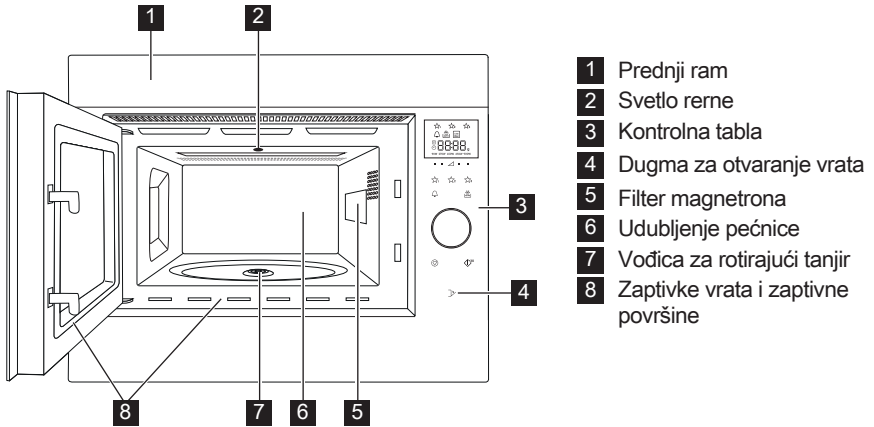
Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

- Pre čišćenja rotacione ploče vodom, ostavite je da se ohladi.
- Ne stavljajte vrelu hranu niti vrelo posuđe na hladnu rotirajući tanjir.
- Ne stavljajte hladnu hranu niti hladno posuđe na vrelu rotirajući tanjir.

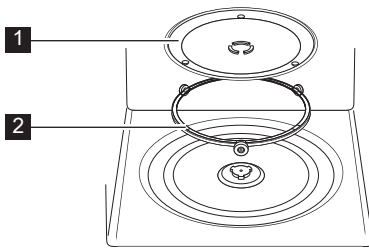
Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena pojava i ne znači da mikrotalasna pećnica propušta ili da je neispravna.

3. PREGLED UREĐAJA

3.1 Mikrotalasna pećnica



3.2 Dodaci



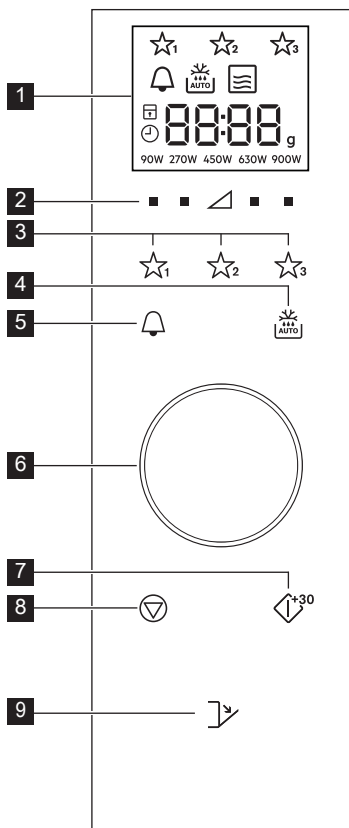
Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

- 1 Rotirajući tanjir
- 2 Nosač tanjira

- Postavite pokretnu podršku za rotirajući tanjir na pod šupljine.
- Zatim postavite rotirajući tanjir na nosač tanjira.
- Da biste izbegli oštećenje rotirajući tanjir, pobrinite se da podižete posude bez dodirivanja ivice rotacione ploče kada ih vadite iz pećnice.

i Kada naručite dodatke, molimo vas da napomenete dve stavke: ime dela i ime modela vašem prodavcu ili ovlašćenom ELECTROLUX servisnom agentu.

3.3 Kontrolna tabla



1 Indikatori digitalnog prikaza:



Omiljeni



Kuhinjski tajmer



Automatsko odmrzavanje



Mikrotalasna



Zaustavi/Otkazi



Zaključavanje zarad bezbednosti dece



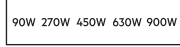
Podesite sat



Prikaz segmenata



Težina



Nivoi snage

2 Nivoi snage dugmadi

3 Omiljena dugmad

4 Dugme za automatsko odmrzavanje

5 Dugme za kuhinjski tajmer

6 Okruglo dugme za Tajmer/Težina

7 Početak/Potvrdi/ Dugme za brzo pokretanje

8 Dugme za zaustavljanje

9 Dugma za otvaranje vrata

4. PRE PRVE UPOTREBE

4.1 Uključivanje

Kada se rerina po prvi put uključi imate opciju podešavanja sata. Rerina ima 24hr sat.

1. Rerina će se čuti i sve ikone prikaza će se uključiti na pola sekunde. Koristite dugme da biste izabrali da sat bude 'uključen' ili 'isključen'.
- 2a. Da biste isključili sat, okrenite dugme dok prikaz na pokaže 'isključeno', zatim pritisnite dugme **POKRENI**. Rerina je spremna za korišćenje.



Ako ste isključili sat i želite da ga ponovo uključite, dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** i sledite 2b.

- 2b. Da biste uključili sat, okrenite dugme dok prikaz ne pokaže 'uključeno', zatim pritisnite dugme **POKRENI**.

Primer: Da podesite sat na 18:45.

1. Rotirajte dugme da biste prilagodili sat.
2. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.
3. Rotirajte dugme da biste prilagodili minute.
4. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

i Kada je sat podešen vreme dana će se pokazati na prikazu.

4.2 Pripravnost (Režim ekonomičnosti)

Rerna će automatski ući u režim pripravnosti ako se ne koristi u periodu od 5 minuta.

Primer: Ako sat nije podešen: Prikaz će se isključiti.

Da biste izašli iz režima pripravnosti, pritisnite bilo koje dugme ili rotirajte dugme.

Primer: Ako je sat podešen: Nakon perioda od 5 minuta, vreme će se prikazati.

4.3 Prilagođavanje sata kada je podešen

Možete da prilagodite sat nakon što je vreme podešeno.

Primer: Da biste promenili sa 18.45 na 19.50.

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Pritisnite dugme **POKRENI**.
3. Rotirajte dugme dok se '19' ne prikaže.
4. Pritisnite dugme **POKRENI**.
5. Rotirajte dugme dok se '50' ne prikaže.
6. Pritisnite dugme **POKRENI**.

4.4 Da biste otkazali sat i podesili pripravnost (Režim ekonomičnosti)

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Rotirajte dugme dok se 'oFF' ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

4.5 Zaključavanje zarad bezbednosti dece

Rerna ima funkciju bezbednosti koja sprečava slučajno pokretanje rerne od strane deteta. Kada je zaključavanje podešeno, nijedan deo mikrotalasne pećnice neće raditi dok se funkcija zaključavanja ne isključi. Zaključavanje ili otključavanje je samo moguće kada rerna ne radi.

Primer: Da biste prebacili na zaključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne uključi.

Primer: Da biste prebacili na otključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne prebaci na isključeno.

i Kada je zaključavanje za decu uključeno, sva dugmad su prikazana osim dugmeta **ZAUSTAVI**.

5. RUKOVANJE

5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

Primer: Da bi se podgrejala supa u trajanju od 2 minuta 30 sekundi na 630 W mikrotalasne energije.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** na desnoj strani trougla dok se '630 W' ne prikaže.
2. Rotirajte dugme da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

i IU režimu mikrotalasnog kuvanja, možete da prilagodite nivo snage rerne pritiskajući dugme direktno ispod neophodnog podešavanja.

Možete da podesite nivo snage kada rerna radi pritiskajući i držeći obavezno dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** dok novo

podešavanje snage ne bude osvetljeno na prikazu. Previsoka jačina struje i predugo vreme pripreme mogu pregrejati hranu i izazvati požar.

Ako je 900 W izabrano onda je maksimalno vreme mikrotalasne pećnice koje može da se unese 15 minuta.

Ako rerna radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako rerna radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.

Nakon kuvanja pokretni sto će nastaviti da se rotira dok se činiya za kuvanje ne vrati na svoju prvobitnu početnu poziciju. Svetlo unutrašnjosti će ostati upaljeno do završetka

rotacije, ili na 5 sekundi (štagod traje duže). Rerna će se čuti kada se završi. Ako su vrata otvorena u toku ovog procesa, rotacija će se zaustaviti.

5.2 Nivoi snage

| Podešavanje snage | Preporučena upotreba |
|--------------------|--|
| 900 W/JAKO | Koristi se za brzo kuvanje ili zagrevanje, (npr. supe, dinstanih jela, konzervirane hrane, toplih napitaka, povrća, ribe itd). |
| 630 W | Koristi se za duže kuvanje guste hrane, kao što su pečeni but, vekna od mesa i glazirani obroci, takođe z osetljiva jela, kao što su sos od sira i vrlo meki kolači. Na ovom nivou snage sos se neće prekuhati i hrana će se ravnomerno kuvati bez prekuvanja sa strane. |
| 450 W | Za gustu hranu za koju je potrebno dugo vreme pripreme kada se kuva na tradicionalan način, (npr. jela od govedine), savetuje se korišćenje ovog podešavanja da biste osigurali da meso bude mekano. |
| 270 W/ODMR ZAVANJE | Za odmrzavanje odaberite ovaj nivo snage da biste osigurali da se jela ravnomerno odmrznu. Ova vrednost snage je idealna za lagano klučanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja. |
| 90 W | Za blago odmrzavanje, (npr. kremastih kolača ili peciva). |
| 0 W | Za stajanje/kuhinjski tajmer. |

W = VAT

5.3 Smanjena jačina energije

| Način kuvanja | Standardno vreme | Smanjena jačina energije |
|--------------------|------------------|--------------------------|
| Mikrotalasna 900 W | 15 minuta | Mikrotalasna 630 W |

5.4 Prilagođavanje vremena kuvanja u toku kuvanja

Možete da prilagodite vreme kuvanja u toku kuvanja.

Primer: Da biste dodali 2 minuta (120 sekundi) koristeći dugme **POKRENI**.

1. Četiri puta pritisnite dugme **POKRENI**.
Vreme kuvanja će se povećati za 120 sekundi.

5.5 Korišćenje dugmeta za zaustavljanje

Jednom pritisnite dugme **ZAUSTAVI** da biste ušli u režim Pauze. Pritisnite ponovo dugme **ZAUSTAVI** da biste otkazali vreme kuvanja.

5.6 Kuhinjski tajmer

Da biste podesili kuhinjski tajmer.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Rotirajte dugme da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**. Tajmer će se automatski pokrenuti.

i Vreme može da se poveća kada tajmer rati rotirajući dugme ili pritiskajući dugme **POKRENI**. Funkcija tajmera može da se koristi samo kada rerna ne radi.

5.7 Brzo pokretanje

Možete odmah da započnete kuvanje na 900 W/**VISOKO** na 30 sekundi pritiskajući dugme **POKRENI**.

i Da biste dodali više vremena pritisnite dugme **POKRENI**.

5.8 Utišano

Da biste isključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** 3 puta dok se 'Soun' (Zvuk) ne prikaže.
2. Rotirajte dugme dok se 'oFF' ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

Da biste uključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** 3 puta dok se 'Soun' (Zvuk) ne prikaže.
2. Rotirajte dugme dok se 'on' ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

5.9 Pauza

Da biste pauzirali dok mikrotalasna pećnica radi.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI** ili otvorite vrata.
2. Rerna će pauzirati do 5 minuta.
3. Pritisnite **POKRENI** da biste nastavili da kuvate.

5.10 Omiljeni

Rerna ima 3 omiljena recepta.

- ☆₁ Omekšati puter
- ☆₂ Otopiti čokoladu
- ☆₃ Kolač u šolji

Primer: Za omekšavanje putera.

1. Jednom pritisnite dugme **OMILJENO 1**.
2. Rotirajte dugme da biste ušli u težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

i Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Nivoi snage za unapred podešene Omiljeno recepte ne može da se prilagodi. 1-4 kolača u šolji mogu da se kuvaju.

! **UPOZORENJE!** Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi. Pazite na čokoladu jer može da se pregreje i zagori.

Da biste pregazili Omiljeno za svoje recepte.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** da biste izabrali snagu.
2. Rotirajte dugme da biste ušli u željeno vreme kuvanja.
3. Pritisnite i držite dugme **OMILJENO** koje želite da podesite dok ne čujete zvučni signal i dok se zvezdica za omiljeno na prikaže.

Da biste ponovo podesili Omiljeno na fabričko podešavanje.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI**.
2. Pritisnite i držite **SNAGU ZAGREVANJA 450 W** na 3 sekunde. Rerna će resetovati Omiljeno na fabrička podešavanja.

5.11 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje automatski radi da bi ispravilo režim kuvanja i vreme kuvanja bazirano na težini hrane.

Možete da izaberete od 2 menija za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/Riba/Divljač
2. Automatsko odmrzavanje: Hleb

Primer: Da biste odmrzli 0,2 kg šnicle.

1. Izaberite meni za automatsko odmrzavanje jednom pritiskajući dugme **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Rotirajte dugme da biste izabrali težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

i Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Prilagođavanje vremena/napajanja nije dostupno u automatsko odleđivanju.

6. TABELE ZA KUVANJE

6.1 Omiljeni

| Omiljeni | Težina | Dugme | Postupak |
|------------------|--------------|----------------|---|
| Omekšati puter | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Stavite puter u pireks činiju. Dobro promešajte nakon kuvanja. |
| Otopiti čokoladu | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Izolomite čokoladu u male delove. Stavite čokoladu u pireks činiju. Mešajte kada se čuje zvučni signal. Dobro promešajte nakon kuvanja. <p>! UPOZORENJE!: Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi. Pazite na čokoladu jer može da se pregreje i zagori.</p> |
| Kolač u šolji | 1-4 šolje | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Napravite kolač po receptu. Stavite šolju na kraj pokretnog dela. Stanite na 30 sekundi nakon kuvanja. |

6.2 Recepti za kolač u šolji

| Kolač u šolji od putera od kikirikija | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2 kašike (30 g) | mekog braon šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| ¼ kašičica | ekstrakta od vanile |
| 2 kašike (30 g) | putera od kikirikija |
| 1 | jaje srednje veličine |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt od vanile, puter od kikirikija i jaje, dobro pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja. Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Na vrh stavite istopljenu čokoladu.

Savet: Ako više volite koristite puter od komadića kikirikija.

| Kolač u šolji od limuna | |
|---|-----------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2½ kašike (30 g) | sitnog šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| 1 kašičica | kore od limuna |
| 1 | jaje srednje veličine |
| Preliv: 1 kašičica soka od limuna pomešanih sa 2 kašičice sitnog šećera | |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, koru od limuna i jaje, dobro pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
5. Napravite preliv dodajući sok od limuna sa sitnim šećerom.
6. Nakon kuvanja, izvadite kolač, izbodite vrh i pospite preliv preko kolača, ostavite da stoji 30 sekundi.

| Bogati čokoladni kolač u šolji | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2 kašike (12 g) | kakaa u prahu |
| 2½ kašike (30 g) | sitnog šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| ¼ kašičica | ekstrakta od vanile |
| 1 | jaje srednje veličine |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorišite sa naslagom puter krema od čokolade.

Savet: Da biste napravili kolač u šolju od čokoladne narandže zamenite ekstrakt vanile sa ½ kašičice ekstrakta narandže.

| Kolač u šolji od maline | |
|-------------------------|-------------------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2½ kašike (30 g) | sitnog šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| ½ kašičica | ekstrakta od vanile |
| 1 | jaje srednje veličine |
| 1½ kašike | pekmeza od maline bez semenki |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro pomešajte.
3. Dodajte pekmez koristeći kašiku tako da se ubaci u mešavinu.
4. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
5. Kuvajte koristeći ☆☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorišite sa naslagom vanila krema od putera.

| Kolač iz šolje od komadića jabuke | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2 kašike (30 g) | mekog braon šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| ¼ kašičica | cimeta u prahu |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| 1 | jaje srednje veličine |
| 1½ kašike (30 g) | sosa od jabuke |
| pola (7 g) | digestivnih biskvita, izlomljenih |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke (osim biskvita) u šolju, dobro promešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje i jaje, dobro promešajte.
3. Pažljivo dodajte sos od jabuke koristeći kašiku tako da se pomeša sa mešavinom.
4. Na vrh stavite izdrobljeni biskvit.
5. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
6. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dodajte kuglu sladoleda od vanile.



UPOZORENJE! Sos od jabuke će biti vruć.

| Kolač u šolji od šargarepe | |
|---|----------------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2 kašike (20 g) | običnog brašna |
| 2½ kašike (30 g) | braon šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| ¼ kašičica | cimeta u prahu |
| ¼ kašičica | muskatnog oraščića u prahu |
| 1 tbsp | mlevenih lešnika |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| | kora od ½ narandže |
| 30 g | izrendane šargarepe |
| 1 | jaje srednje veličine |
| Preliv od krema: 15 g putera, otopljenog | |
| 40 g šećera u prahu, 40 g punomasnog krem sira, ½ kašičica soka od narandže | |




Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, koru od narandže, izrendanu šargarepu i jaje, dobro pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
5. Napravite preliv mešajući puter, šećer u prahu, krem sir i sok od narandže.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Pustite da se kolač ohladi, zatim dodajte preliv.

6.3 Automatsko odmrzavanje

| Automatsko odmrzavanje | Težina | Dugme | Postupak |
|--|------------|--|---|
| Meso/riba/živalsko meso (Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče. Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom. Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odledi. Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće. <p> Nije pogodno za celo pile.</p> |
| Hleb | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir. Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške. Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odležano. |



Unesite samo težinu hrane. Nemojte uključiti težinu posude.

Za hranu koja je teža ili lakša od težina/kvantiteta koji se nalazi na tabeli, koristite manuelno rukovanje.

Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature.

Odresci i kotleti treba da budu zamrznuti u jednom sloju.

Mleveno meso treba da bude zamrznuto u tankom obliku.

6.4 Zagrevanje hrane i pića

| Hrana/piće | Količina -g/ml- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način |
|--|--------------------|--------------------|----------------|--|
| Mleko,, 1 šolja | 150 | 900 W | 1 | ne poklapati |
| Voda, 1 šolja | 150 | 900 W | 2 | ne poklapati |
| 6 šolja | 900 | 900 W | 8-10 | ne poklapati |
| 1 porcija | 1000 | 900 W | 9-11 | ne poklapati |
| Obrok za jedan tanjir | 400 | 900 W | 4-6 | poprskajte malo vode po sosu, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja |
| Supa/paprikaš | 200 | 900 W | 1-2 | poklopite, promešajte nakon zagrevanja |
| Povrće | 500 | 900 W | 3-5 | ako treba, dodati malo vode, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja |
| Meso, 1 kriška ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | tanko rasporedite sos po vrhu, poklopite |
| Riblj file ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | poklopite |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 450 W | ½-1 | stavite u porculansku posudu |
| Hrana za bebe, 1 tegla | 190 | 450 W | ½-1 | prebacite u odgovarajuću posudu za mikrotalasnu, nakon zagrevanja dobro promešajte i proverite temperaturu |
| Topljenje margarina ili putera ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | poklopite |
| Topljenje čokolade | 100 | 450 W | 3-4 | povremeno promešajte |

¹⁾ od hladne/og

6.5 Odmrzavanje

| Hrana | Količina -g- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način | Vreme stajanja -Min- |
|-----------------|-----------------|--------------------|----------------|--|----------------------------|
| Gulaš | 500 | 270 W | 8-9 | promešajte na polovini odmrzavanja | 10-30 |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 90 W | 1-3 | stavite u porculansku posudu | 5 |
| Voće | 250 | 270 W | 3-5 | rasporedite ravnomerno, okrenite na polovini odmrzavanja | 5 |

6.6 Kuvanje od odmrznutog

| Hrana | Količina -g- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način | Vreme stajanja -Min- |
|----------------------------|-----------------|--------------------|----------------|---|----------------------------|
| Riblji file | 300 | 900 W | 9-11 | poklopite | 2 |
| Obrok od jednog tanjira | 400 | 900 W | 8-10 | poklopite, promešajte nakon 6 minuta | 2 |

6.7 Kuvanje

| Hrana | Količina -g- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način | Vreme stajanja -Min- |
|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|---|----------------------------|
| Prokule/ Grašak | 500 | 900 W | 6-8 | dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja | - |
| Šargarepa | 500 | 900 W | 9-11 | isecite na kolutove, dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja | - |
| Pečenja | 1000 | 630 W | 34-38 | začinite po ukusu, stavite u plitku posudu, okrenite na pola kuvanja | 10 |
| Riblji file | 200 | 900 W | 4-6 | začinite po ukusu, stavite u porculansku posudu, poklopite | 2 |




Ako rena radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako rena radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.

7. SAVETI I NAZNAKE

7.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

| Posuđe | Bezbedno za mikrotalasnu | Komentari |
|--|--------------------------|---|
| Aluminijumska folija/ posude od aluminijumske folije | ✓ / ✗ | Mali komadi aluminijumske folije mogu se koristiti za zaštitu hrane od pregrevanja. Držite foliju najmanje 2 cm od zidova pećnice, jer može doći do varničenja. Posude od folije nisu preporučljive, osim ako ih navodi proizvođač pažljivo sledite uputstva. |
| Porcelan i keramika | ✓ / ✗ | Porcelan, grnčarija, glazirano glineno posuđe i arkopal su obično pogodni, osim onih sa metalnim ukrasima. |
| Stakleno posuđe, npr. Pyrex® | ✓ | Treba voditi računa prilikom korišćenja staklenog posuđa, jer može popucati ili napuknuti ako se naglo zagreva. |
| Metal | ✗ | Ne preporučuje se upotreba metalnog posuđa prilikom upotrebe mikrotalasne energije, jer može stvarati varnice, koje mogu izazvati požar. |
| Plastične/polistirolske posude, npr. za brzu hranu | ✓ | Mora se voditi računa, jer se neke posude deformišu, tope ili gube boju pri visokim temperaturama. |
| Kese za zamrzivač/pečenje | ✓ | Moraju se probosti da bi para mogla da izlazi. Proverite da li su kese odgovarajuće za upotrebu u mikrotalasnoj. Nemojte koristiti plastične ili metalne vezice, jer se mogu istopiti ili zapaliti zbog varničenja metala. |
| Papir - tanjiri, šolje i kuhinjski papir | ✓ | Koristite samo za zagrevanje ili upijanje vlage. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar. |
| Slamnate i drvene posude | ✓ | Uvek nadgledajte pećnicu kada koristite ove materijale, jer pregrevanje može izazvati požar. |
| Reciklirani papir i novine | ✗ | Mogu sadržati ekstrakte metala koji će izazvati „varničenje“ i mogu izazvati požar. |

7.2 Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

| Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici | |
|--|--|
| Sastav | Hrana bogata masnoćom ili šećerom (npr. božićni puding, pite od jabuka) zahteva kraće vreme zagrevanja. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar. |
| Veličina | Radi ravnomernog kuvanja napravite sve jednake komade. |
| Temperatura hrane | Početna temperatura hrane utiče na količinu vremena potrebnog za kuvanje. Zaseći hranu sa nadevima, (npr. krofne sa džemom), da biste oslobodili toplotu ili paru. |
| Rasporedite | Stavite najdeblje delove hrane prema spoljašnjem delu posude, (npr. pileće batak). |
| Poklopac | Koristite prijanjajuću foliju sa otvorima za mikrotalasnu ili odgovarajući poklopac. |
| Probodite | Hrana sa ljuskom, korom ili opnom mora se probosti na nekoliko mesta pre kuvanja ili zagrevanja zbog nagomilavanja pare, što može izazvati eksploziju hrane, (npr. krompira, ribe, piletine, kobasice).  VAŽNO! Jaja se ne smeju zagrevati pomoću mikrotalasne energije, jer mogu eksplodirati, čak i nakon što se kuvanje završi, (npr. poširana, tvrdo kuvana). |
| Promešajte, okrenite, rasporedite | Radi ravnomernog kuvanja neophodno je promešati, okrenuti i rasporediti hranu tokom pripreme. Uvek promešajte i rasporedite od spoljašnje strane prema centru. |
| Stajanje | Nakon kuvanja neophodno je vreme stajanja koje omogućava da se toplota ravnomerno rasporedi kroz hranu. |
| Zaštite | Topli delovi mogu se zaštititi malim komadima folije, koja odbija mikrotalase, (npr. pileće noge i krila). |



Koristite krpe za hvatanje vrelih sudova ili zaštitne rukavice za rernu kada vadite hranu iz pećnice da biste sprečili opekotine. Posude, aparate za kokice, kese za pečenje u remi itd. uvek otvarajte na udaljenosti od lica i ruku da bi ste izbegli opekotine od pare. Uvek se odmaknite od vrata pećnice kada ih otvarate da biste izbegli opekotine od ispuštene pare i toplote. Isecite punjenu pečenu hranu nakon zagrevanja da biste oslobodili paru i izbegli opekotine.

8. ŠTA UČINITI AKO


| Problem | Proverite da li . . . |
|--|---|
| Mikrotalasna ne radi pravilno? | <ul style="list-style-type: none"> • Osigurači u kutiji sa osiguračima rade. • Nije nestalo struje. • Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanom električaru. |
| Mikrotalasni režim ne radi? | <ul style="list-style-type: none"> • Vrata su pravilno zatvorena. • Zaptivke vrata i njihove površine su čiste. • Dugme POKRENI je pritisnuto. |
| Rotirajući tanjir se ne okreće? | <ul style="list-style-type: none"> • Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom. • Posuda za pečnicu ne prelazi preko rotacione ploče. • Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće. • Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče. |
| Mikrotalasna neće da se isključi? | <ul style="list-style-type: none"> • Isključite uređaj sa napajanja. • Pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. |
| Unutrašnje svetlo ne radi? | <ul style="list-style-type: none"> • Pozovite svog ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. Unutrašnje svetlo može da zameni kvalifikovani ovlašćeni ELECTROLUX servisni agent. |
| Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre? | <ul style="list-style-type: none"> • Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili, • Podesite veću postavku snage. |
| Vrata se neće otvoriti usled nestanka struje? | <ul style="list-style-type: none"> • Pažljivo otvorite vrata tako što ćete ih povući od vas pri donjoj desnoj strani ugla staklenih vrata. |

9. SPECIFIKACIJE


| | | |
|------------------------------|--------------|--|
| Napon AC napajanja | | 220-240 V, 50 Hz, jednofazni |
| Osigurač na liniji napajanja | | Минимум 10 А |
| Potrebna AC snaga: | Mikrotalasna | 1.4 kW |
| Izlazna snaga: | Mikrotalasna | 900 W (IEC 60705) |
| Frekvencija mikrotalasa | | 2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / klasa B) |
| Spoljašnje dimenzije: | MBE2658SE | 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D) |
| Unutrašnje dimenzije | | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) ²⁾ |
| Kapacitet pećnice | | 26 litara ²⁾ |
| Rotirajući tanjir | | ø 325 mm, staklena |
| Težina | | oko 19 kg |

- ¹⁾ Ovaj proizvod zadovoljava zahteve Evropskog standarda EN55011. U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao oprema 2. grupe B klase. Grupa 2 znači da uređaj namerno proizvodi energiju radiofrekvencije u obliku elektromagnetne radijacije radi termičke obrade hrane. Uređaj B klase znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvu.
- ²⁾ Unutrašnji kapacitet se izračunava merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet prijema hrane je manji.

10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Рециклирајте материјале са симболом  . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања.

Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја.

Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

СОДРЖИНА

| | |
|--|-----|
| 1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА | 125 |
| 2. ПОСТАВУВАЊЕ | 130 |
| 3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ..... | 134 |
| 4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА | 135 |
| 5. РАБОТЕЊЕ..... | 136 |
| 6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ..... | 140 |
| 7. НАСОКИ И СОВЕТИ..... | 147 |
| 8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО..... | 149 |
| 9. СПЕЦИФИКАЦИИ..... | 150 |
| 10. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА..... | 150 |

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што избравте производ на АЕГ. Го создадовме со иновативни технологии за да ви овозможиме беспрекорна употреба со години што ќе ви помогне да си го олесните животот - одлики што нема да ги најдете кај секојдневните апарати. Одвојте малку време за да го прочитате и да го искористите најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.aeg.com



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:
www.registeraeg.com



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.aeg.com/shop

ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци.

Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.



Предупредување / Внимание - Сигурносни информации



Општи информации и совети



Информации за околината

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Овој апарат може да го користат деца со наполнети 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние на кои им недостасува искуство ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите што може да се појават. Децата треба да се под надзор за да се обезбеди да не си играат со апаратот. Децата не смее да го чистат и одржуваат апаратот освен ако не се со наполнети 8 години или постари и под надзор.

Овој уред не е наменет да се користи на надморска висина над 2000 м.



ВАЖНО! ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА:
ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ГИ ЗА
ИДНИ ОСВРТИ.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ако вратата или дихтувачите за вратата се оштетени, не смее да се ракува со печката додека не ја поправи компетентно лице.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасно е секој кој не е компетентно лице да врши каква било услуга или поправка што вклучува отстранување на капак кој дава заштита од изложување на микробанова енергија.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Течностите и другата храна не смеат да се загреваат во запечатени садови бидејќи може да експлодираат.

Овој уред е наменет за употреба во домаќинствата и за слични намени како на пример: кујнски простории за

персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини; куќи на фарма; клиенти во хотели, мотели и други станбени средини; средини од типот ноќевање со појадок. Користете само прибор и садови наменети за микробранова печка.

Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени за време на готвење во микробранова печка.

Не оставајте го апаратот сам кога користите пластика, хартија или други запаливи садови за храна за една употреба.

Микробрановата печка е наменета за затоплување храна и пијалаци. Сушењето храна или алишта и загревањето перничиња со грејачи, влечки, сунѓери, влажни крпи и сл. може да доведе до ризик од повреда, запалување или пожар.

Ако храната што се загрева почне да испушта чад, НЕ ОТВОРАЈТЕ ЈА ВРАТАТА. Исклучете ја и извлечете го приклучокот од штекер и почекајте храната да престане да испушта чад. Отворањето на вратата додека храната испушта чад може да предизвика оган.

Загревањето пијалаци во микробрановата печка може да резултира со одложено еруптивно вриење. Затоа, со садот треба да се ракува со внимание.

Содржината на шишињата за хранење и теглите за бебешка храна треба да се промеша или протресе, а температурата да се провери пред употреба, за да се избегнат изгореници.

Не гответе јајца во лушпа, а целите тврдо варени јајца не смеат да се загреваат во микробрановата печка бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе истече времето за готвење.

1.1 Грижа и чистење

Врата:

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

Внатрешност на печката:

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

Надворешност на печката:

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

Контролен панел:

Отворете ја врата пред чистење за да го дезактивирате контролниот панел. Исчистете го

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

Вртлива основа и вртлива потпора:

Извадете ги вртливата основа и вртливата потпора од печката. Измијте ги вртливите основа и потпора со благ сапун и вода. Исушете со сува крпа. И вртливата основа и вртливата потпора може да се перат во машина за садови.



ВАЖНО!

Чистете ја печката редовно и отстранувајте ги остатоците од храна. Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да доведе до оштетување на површината што пак неповолно ќе повлијае врз долготрајноста на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.

Треба да се внимава да не се преместува подвижната плоча при отстранување на садови од апаратот.



ВАЖНО!

не смее да се користи чистач на пареа.

Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.

Апаратот и деловите што може да се дофатат стануваат врели за време на употребата.



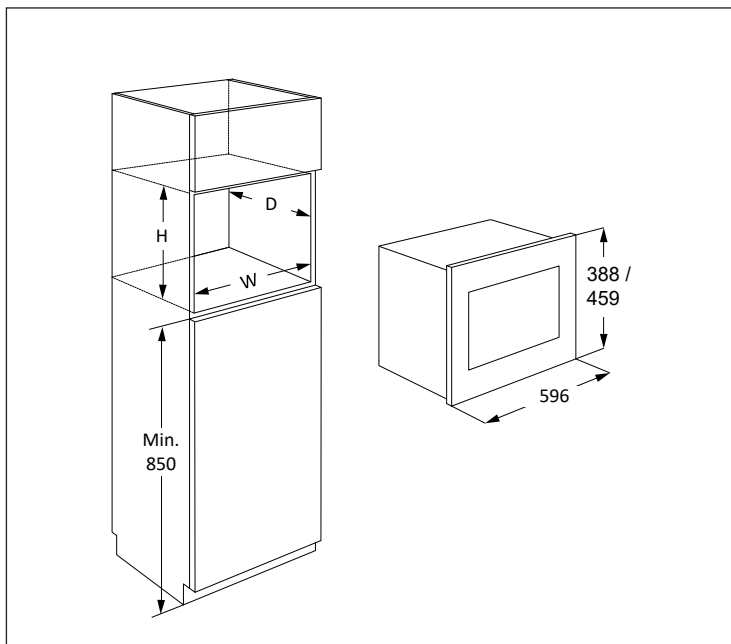
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

децата треба да се држат настрана за да се спречи да се изгорат.

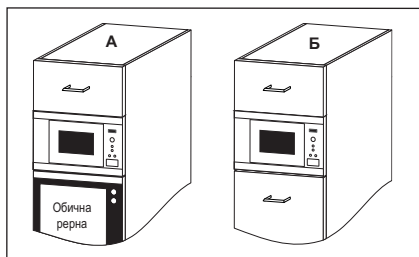
**ВАЖНО!**

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

2. ПОСТАВУВАЊЕ



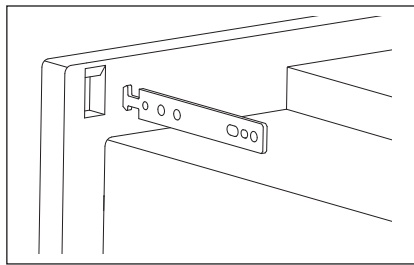
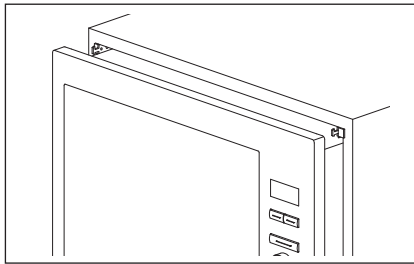
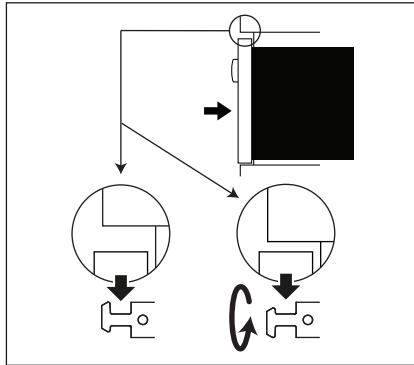
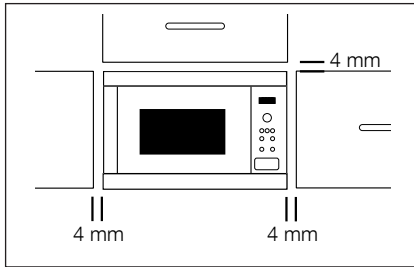
Микробрановата печка може да се постави во позиција А или Б:



| Позиција | Димензии на отворот | | |
|----------|---------------------|-----|-----|
| | Ш | Д | В |
| А | 562 | 550 | 450 |
| Б | 562 | 500 | 450 |

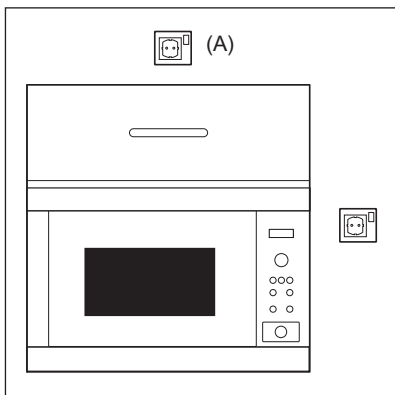
Мерки во (мм.)

2.1 Поставување на апаратот



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

2.2 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



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

2.3 Дополнителни совети

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

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

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

Никогаш не менувајте ја печката на ниту еден начин.

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

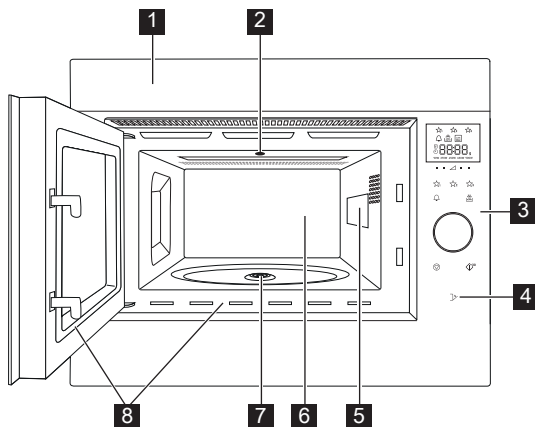
За да спречите кршење на вртливата основа:

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

Ниту производителот, ниту застапникот нема да прифатат одговорност за оштетување на печката или лична повреда заради наследење на правилната процедура за електрично поврзување. Од време навреме може да се формираат пара од вода или капки на сидовите на печката или околу гумата на вратата и површините за спојување. Ова е нормално и не е индикација за протекување или дефект на микробрановата печка.

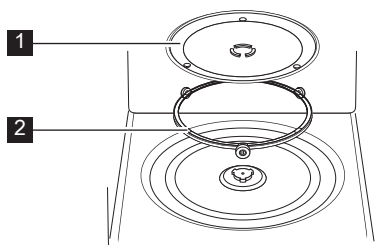
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

3.1 Микробранова печка



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

3.2 Дополнителна опрема



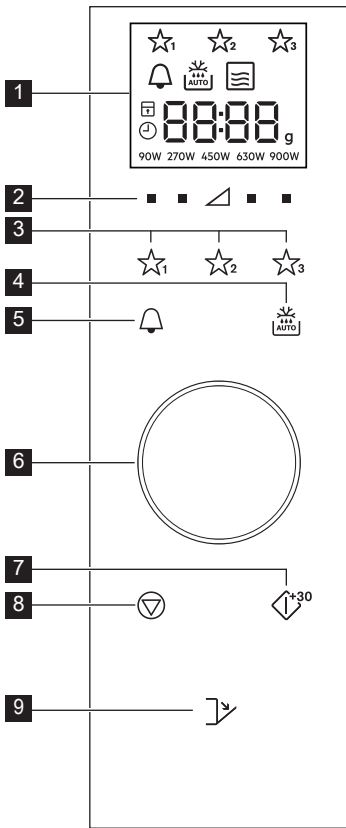
Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

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



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

3.3 Контролен панел



- 1** Индикатори за дигитален приказ:
 - Омилени рецепти
 - Кујнски тајмер
 - Автоматско одмрзнување
 - Микро бранови
 - Стопирај/Откажи
 - Заштита за безбедност на децата
 - Постави часовник
 - Сегменти на екранот
 - Тежина
 - Нивоа на моќност
- 2** Копчиња за нивоа на моќност
- 3** Копчиња за омилени рецепти
- 4** Копче за автоматско одмрзнување
- 5** Копче за кујнски тајмер
- 6** Регулатор за Тајмерот/Тежината
- 7** Копче за старт/потврди/брз старт
- 8** Копче за стопирање
- 9** Копче за отворена врата

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

4.1 Приклучување

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

- 1.** Печката ќе испушти звучен сигнал и сите икони на екранот ќе се вклучат во траење од половина секунда. Користете го регулаторот за да изберете дали часовникот да е „вклучен“ (on) или „исклучен“ (off).
- 2a.** За да го исклучите часовникот, вртете го регулаторот сè додека екранот не покаже „исклучено“ (off), а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**. Печката е подготвена за употреба.

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

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

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

- 1.** Завртете го регулаторот за да го прилагодите часот.
- 2.** Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

- Завртете го регулаторот за да ги прилагодите минутите.
- Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

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

4.2 Мирување (Економичен режим)

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

Пример: Ако часовникот не бил поставен:

Екранот ќе се исклучи.

За да излезете од режимот на мирување отворете ја вратата, притиснете на кое било копче или завртете го регулаторот.

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

4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

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

- Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
- Притиснете го копчето **СТАРТ**.
- Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „19“.
- Притиснете го копчето **СТАРТ**.

- Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „50“.
- Притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

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

4.5 Заштита за безбедност на децата

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

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

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

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

5. РАБОТЕЊЕ

5.1 Готвење во микробранова печка

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

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

i Во режим на готвење во микробранова печка, можете да го

прилагодите нивото на моќност на печката со притискање на копчето директно под саканата поставка.

Можете да го поставите нивото на моќност дури работи печката со притискање и задржување на саканото копче за **НИВО НА МОЌНОСТ** сè додека новата поставка за моќност не се обележи на екранот. Премногу високи нивоа за моќност или премногу долги времиња за готвење може да ја прегреат храната што ќе резултира со оган.

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

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

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

5.2 Нивоа на моќност

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

W = ВАТИ

5.3 Намалено ниво на моќност

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

5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

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

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

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

5.5 Користење на копчето Стоп


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

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

5.6 Кујнски тајмер


За да го поставите кујнскиот тајмер.

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

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

5.7 Брз почеток

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

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

5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

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

2. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „исклучено“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

За да го вклучите звукот.

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

5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

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


5.10 Омилени рецепти


Печката има 3 Омилени рецепти.

- ☆₁ Омекнување путер
- ☆₂ Топење чоколадо
- ☆₃ Торता во чаша

Пример: За да омекнете путер.

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

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

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди.

Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

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

За да ги ресетираете Омилениите рецепти на фабрички поставки.

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

5.11 Автоматско одмрзнување

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

Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

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

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

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




Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско

одмрзнување, програмата ќе запре автоматски. Прилагодувањето на време/моќност не е достапно во автоматско одмрзнување.

6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ

6.1 Омилени рецепти

| Омилени рецепти | Тежина | Копче | Процедура |
|------------------|--------------|----------------|---|
| Омекнување путер | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Ставете го путерот во сад од пирекс. Добро промешајте по готвењето. |
| Топење чоколадо | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Искршете го чоколадото на мали парчиња. Ставете го чоколадото во сад од пирекс. Промешајте кога ќе се огласи свончето. Добро промешајте по готвењето. <p> ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.</p> |
| Торта во чаша | 1-4 Чаши | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Направете ја тортата според рецептот. Ставете ја чашата кон работ на вртливата основа. Почekaјте 30 секунди по готвењето. |

6.2 Рецепти за торта во чаша

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

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

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сосот од јаболка ќе биде жежок.

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

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
 2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила, путерот од кикирики и јајцето, па добро промешајте.
 3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
 4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
- По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете чоколаден прелив.

Совет: Користете крцкав путер од кикирики ако повеќе сакате.

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

Метод:

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




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


Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги сончогледовото масло, ренданата кора од портокал, ренданиот морков и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
5. Направете го преливот мешајќи ги заедно путерот, шеќерот во прав, крем сирењето и сокот од портокал. По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

6.3 Автоматско одмрзнување

| Автоматско одмрзнување | Тежина | Копче | Процедура |
|--|------------|--|--|
| Месо/риба/ пилешко (Цела риба, стекови од риба, филети риба, пилешки батаци, пилешки гради, мелено месо, стек, котлети, плескавици, колбаси) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Ставете ја храната во тава во центарот на вртливата основа. Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната, прераспоредете и раздвојте ја. Покријте ги тенките парчиња и врелите места со алуминиумска фолија. По одмрзнување, завиткајте во алуминиумска фолија 15-45 минути додека не се одмрзне целосно. Мелено месо: кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната. тргнете ги замрзнатите делови ако е можно. <p> не е соодветно за цело пиле.</p> |
| Леб | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Распоредете во тавата во центарот на вртливата основа. Распоредете 1,0 кг. директно на вртливата основа. Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете, прераспоредете и извадете ги замрзнатите делови. По одмрзнување, покријте со алуминиумска фолија и почекајте 5-15 минути додека не се одмрзне целосно. |

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

6.4 Згревање храна и пијалаци

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

¹⁾ладно

6.5 Одмрзнување

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

6.6 Готвење замрзната храна

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

6.7 Готвење

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


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


7. НАСОКИ И СОВЕТИ

7.1 Безбедни садови за микроречка

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

7.2 Совети за готвење во микроречка

| Совети за готвење во микроречка | |
|------------------------------------|---|
| Состав | Храна богата со шеќери или маснотии (на пр. божиќен пудинг, пита со месо) бара помалку време за готвење. Треба да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да доведе до оган. |
| Големина | Направете ги сите парчиња со иста големина за еднакво готвење. |
| Температура на храната | Првичната температура на храната влијае врз вкупното потребно време за готвење. Расечете ја храната со полнење, (на пр. крофни со џем), за да се испушти топлината или пареата. |
| Разместување | Ставете ги најдебелите делови на храната свртени кон надвор во чинијата, (на пр. пилешките батаци.) |
| Покривање | Користете фолија за прилепување со вентилирање за микробранови печки или соодветен капак. |
| Боцкање | <p>Храната во лушпа, кора или мембрана мора да се избоцка на неколку места пред готвењето или загревањето бидејќи се собира пареа што може да предизвика експлозија на храната, (на пр. компири, риба, пиле, колбаси).</p> <p> ВАЖНО! Јајцата не смеа да се загреваат со микробранова моќност бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши готвењето, (на пр. тврдо варени јајца или јајца на пареа).</p> |
| Мешање, превртување и разместување | Неопходно е храната да се меша, превртува и разместува во текот на готвењето за рамномерно готвење. Секогаш мешајте и разместувајте од надвор кон центарот. |
| Дополнително време | Неопходно е дополнително време по готвењето за да се овозможи топлината да се распредели еднакво низ храната. |
| Покривање | Топлите делови треба да се покријат со мали парчиња фолија што ќе ги одбива микро брановите, (на пр. батаци или крилца од кокошка). |

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

8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО


| Проблем | Проверете дали. . . |
|---|---|
| Микробрановата печка не работи правилно? | <ul style="list-style-type: none"> Осигурувачите во таблата работат правилно. Снемало струја. Ако осигурувачите и понатаму прегоруваат, контактирајте квалификуван електричар. |
| Микробрановата печка не работи? | <ul style="list-style-type: none"> Вратата е правилно затворена. Гумата на вратата и површините се чисти. Притиснато е копчето СТАРТ. |
| Вртливата основа не се врти? | <ul style="list-style-type: none"> Вртливата потпора е правилно поставена на погонот. Садот не надвиснува над вртливата основа. Храната излегува преку рабовите на вртливата основа и ја спречува да ротира. Има нешто во отворот под вртливата основа. |
| Микробрановата печка не се исклучува? | <ul style="list-style-type: none"> Изолирајте го апаратот од кутијата со осигурувачи. Повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX. |
| Внатрешното светло не работи? | <ul style="list-style-type: none"> Повикајте го вашиот овластен сервисер на ELECTROLUX. Внатрешната сијаличка може да ја смени само обучен и овластен сервисер на ELECTROLUX. |
| На храната ѝ треба повеќе време да се згрее и зготви од порано? | <ul style="list-style-type: none"> Поставете подолго време за готвење (двојна количина = скоро двојно време) или Ако храната е постудена од вообичаено, ротирајте ја или свртете ја од време навреме или Поставете повисоко ниво на моќност. |
| Вратата не сака да се отвори поради пад на електричната енергија? | <ul style="list-style-type: none"> Внимателно отворете ја вратата влечејќи нанадвор кај долниот десен агол од стаклото на вратата. |

9. СПЕЦИФИКАЦИИ


| | |
|---|--|
| АС мрежен напон | 220-240 V, 50 Hz, монофазно |
| Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот | Минимум 10 А |
| Потребно АС-напојување: Микро бранови | 1.4 kW |
| Излезна моќност: Микро бранови | 900 W (IEC 60705) |
| Микробранова фреквенција | 2450 MHz ¹⁾ (Група 2/Класа В) |
| Излезна моќност: MBE2658SE | 596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Д) |
| Димензии на внатрешноста | 342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) ²⁾ |
| Капацитет на печката | 26 литри ²⁾ |
| Вртлива основа | ∅ 325 mm, стакло |
| Тежина | приближно 19 кг. |

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

10. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

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

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

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

www.aeg.com/shop



TINS-B296URR0



AEG