

**TB6SM171DB**

<b>CS</b>	Uživatelská Příručka   <b>Mikrovlnná trouba</b>	2
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Mikrolaineahi</b>	20
<b>LT</b>	Mikrobangų krosnelė   <b>Naudotojo vadovas</b>	37
<b>LV</b>	Lietotāja rokasgrāmata   <b>Mikroviļņu krāsns</b>	54
<b>SK</b>	Návod Na Obsluhu   <b>Mikrovlnná Rúra</b>	71



## Vítejte u AEG. Děkujeme, že jste si vybrali náš spotřebič.



Praktické rady, brožury a informace o řešení problémů, servisu a opravách najdete na adrese [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Další recepty, tipy a rady pro řešení problémů najdete v aplikaci **My AEG Kitchen**, která je dostupná ke stažení.



Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	2
2. INSTALACE.....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE .....	8
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	9
5. PROVOZ .....	10
6. GRAFY VAŘENÍ.....	12
7. RADY A TIPY .....	16
8. CO DĚLAT KDYŽ.....	17
9. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	18
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST .....	18
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ .....	19

## 1. ⚠️ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.
- Toto zařízení není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.
- **DŮLEŽITÉ! DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A PŘÍRUČKU USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ.**
- **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte spotřebič bez otočného talíře a nosiče otočného talíře. Nepouštějte spotřebič, pokud je prázdný.
- **VAROVÁNÍ!** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.

## 2 ČEŠTINA

- **VAROVÁNÍ!** Pro nekompetentní osoby je nebezpečné provádět jakékoli servisní služby nebo opravy, jejichž součástí je odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.
- **VAROVÁNÍ!** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených obalech, protože by mohlo dojít k jejich explozi.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti hotelů, motelů a jiných residenčních prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).
- Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.
- Při vaření v mikrovlnné troubě není dovoleno použití kovových nádob na potraviny a nápoje.
- Pokud vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.
- Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, **NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA**. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
- Aby se předešlo popálení, musí se obsah dětských lahvíček nebo skleniček s dětskou výživou před konzumací protřepat nebo zamíchat a je nutné zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.

## 1.1 Údržba a čištění

Dvířka:

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

Vnitřek trouby:

- Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.
- Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Vnější části trouby:

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

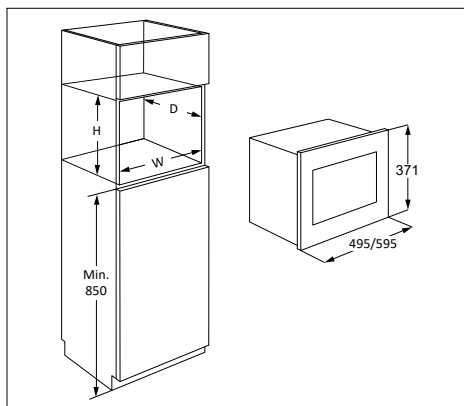
Ovládací panel:

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

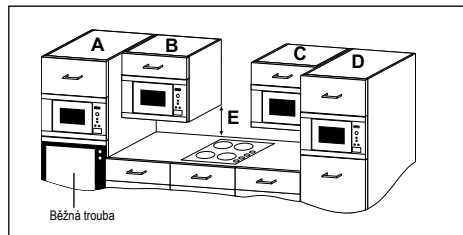
Otočný talíř a unášecí podnos:

- Vyndejte otočný talíř a unášecí podnos z trouby. Omyjte je v mýdlové vodě. Otřete je měkkou utěrkou. Otočný talíř i unášecí podnos můžete mýt v myčce na nádobí.
- **DŮLEŽITÉ!** Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dát pozor, aby nedošlo k posunutí otočného talíře.
- **DŮLEŽITÉ!** Neměli byste používat parní čistič.
- Mikrovlnná trouba je navržena tak, aby se používala jako vestavěná.
- Spotřebič se nesmí umísťovat do skříňky.
- Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.
- **DŮLEŽITÉ!** Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní čističe, drsné a hrubé čističe, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátěnky.

## 2. INSTALACE



Troubu lze nainstalovat do pozice A, B, C nebo D:



Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562	x 550	x 360
B+C	562	x 300	x 350
	562	x 300	x 360
D	562	x 500	x 350
	562	x 500	x 360

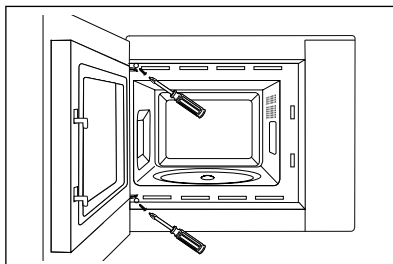
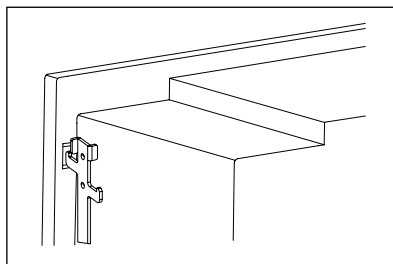
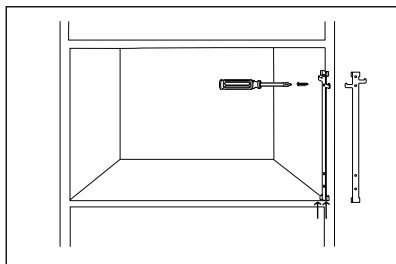
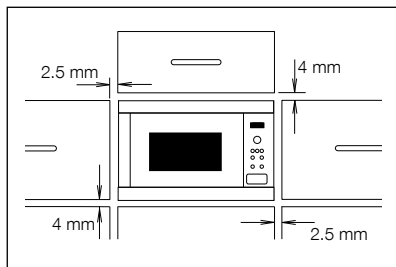
Měření v (mm)

## 2.1 Bezpečné používání spotřebiče

Při upevnění trouby v pozici B nebo C :

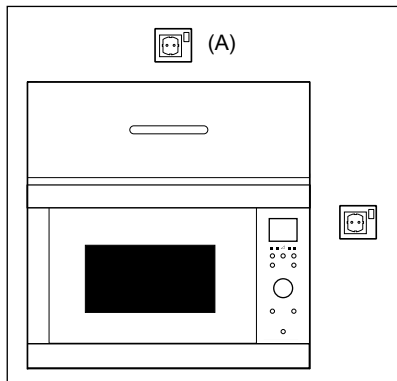
- Skříňka musí být minimálně 500 mm (E) pracovní plochou a nesmí být nainstalována přímo nad varnou deskou.
- Spotřebič byl otestován a schválen pouze pro použití v blízkosti domácího plynu, elektrických a indukčních varných desek.
- Mezi varnou deskou a mikrovlnnou troubou by měl být dostatečný prostor, aby se zabránilo přehřátí trouby, okolní skříňky a příslušenství.
- Nepoužívejte varnou desku bez nádobí, pokud je mikrovlnná trouba v provozu.
- Pokud je zapnutá varná deska je při péči o troubu třeba dávat pozor.

## 2.2 Instalace spotřebiče



1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Tato trouba je určena pro montáž do kuchyňské skříňky s výškou 350 mm. Při montáži do skříňky o výšce 360 mm: Odšroubujte a odstraňte 4 patky ze spodní části trouby. Otočte nožičky o 90 stupňů a znovu je nasadte dlouhou stranou směrem k přední straně trouby.
3. Upevňovací hák nasadte do pravé strany kuchyňské linky, postupujte dle dodaných pokynů.
4. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte dosednout do zabezpečené pozice. Troubu upevněte po levé straně pomocí dvou dodaných šroubů.
5. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 2.5 mm (viz nákres).

## 2.3 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jistič 10 A pojistku.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříňě, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
- Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

## 2.4 Další doporučení

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádoby vyrobené pro tento účel.

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

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

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

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

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

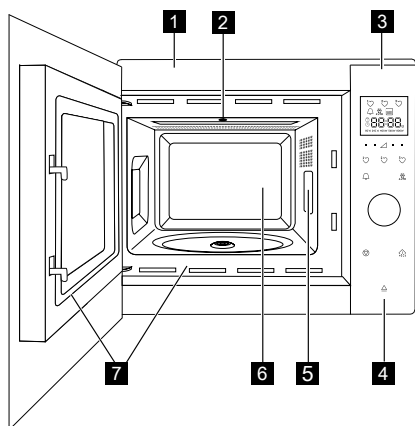
- Před omytím otočného talíře vodou jej nechte zchladnout.
- Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádoby na studený otočný talíř.
- Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádoby na horký otočný talíř.

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

Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

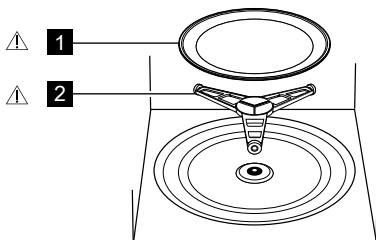
## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Mikrovlnná trouba



- 1** Přední panel
- 2** Žárovka v troubě
- 3** Ovládací panel
- 4** Tlačítko pro otevření dveří
- 5** Kryt vlnovodu (neodstraňujte)
- 6** Vnitřní prostor trouby
- 7** Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch

### 3.2 Příslušenství



Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

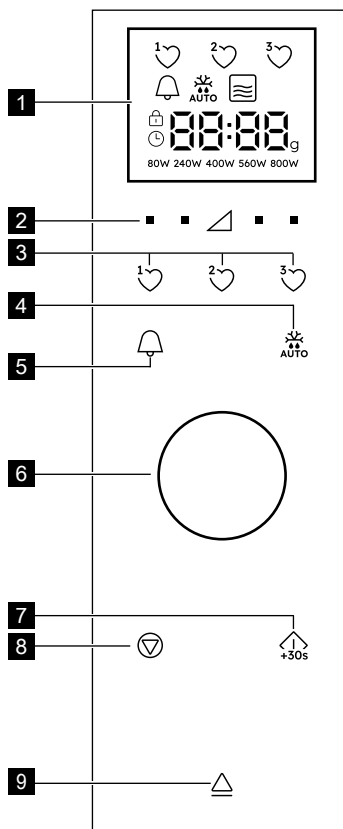
- 1** Otočný talíř
  - 2** Unášecí podnos
- Unášecí podnos umístěte do otvoru ve spodní části vnitřního prostoru trouby.
  - Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
  - Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o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

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

### **!** VAROVÁNÍ!

Nepouštějte mikrovlnnou troubu, pokud na ní nejsou nainstalovány tyto součásti.

### 3.3 Ovládací Panel



**1** Indikátory digitálního displeje:

Oblíbené

Časovač

Automatické rozmrazení



Mikrovlny



Zastavit/Zrušit



Dětský bezpečnostní zámek



Nastavit hodiny



Prvky displeje



Hmotnost

80W 240W 400W 560W 800W

Stupeň výkonu

- 2 Tlačítka nastavení výkonového stupně
- 3 Oblíbená tlačítka
- 4 Tlačítko Automatické rozmrazení
- 5 Tlačítko Časovač
- 6 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti
- 7 Start/Potvrdit/Tlačítko Rychlý start
- 8 Tlačítko Stop
- 9 Tlačítko pro otevření dveří

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 4.1 Zapojení

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

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



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

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

**Příklad:** Hodiny chcete nastavit na 18:45.

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



Když jsou nastavené hodiny, na displeji se zobrazí čas.

### 4.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

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

**Příklad:** Pokud nastavení hodin neproběhlo: Displej se vypne.

Pro ukončení pohotovostního režimu otevřete

dveře, stiskněte libovolné tlačítko nebo otočte kolečkem.

**Příklad:** Pokud nastavení hodin proběhlo: Po uplynutí 5 minut se čas zobrazí.

### 4.3 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

**Příklad:** Změna z 18.45 na 19.50.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí „19“.
4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí „50“.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

### 4.4 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (Úsporného režimu)

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „oFF“.
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

### 4.5 Dětský bezpečnostní zámek

Trouba má bezpečnostní funkci, která brání náhodnému spuštění trouby dítětem. Jakmile bude zámek nastavený, žádná část mikrovlnné trouby se nespustí dokud nebude funkce zámku vypnuta.

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

**Příklad:** Zapnutí zámku.

Stiskněte a přidržte tlačítko **STOP** dokud se nerozsvítí symbol „dětský zámek“.

**Příklad:** Vypnutí zámku.

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

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

## 4.6 Prvotní vyčištění



### UPOZORNĚNÍ!

Pročtěte si část „Údržba a čištění“.

- Vyndejte z mikrovlnné trouby všechno příslušenství.
- Opatrně vyčistěte vnitřní prostor trouby měkkým vlhkým hadrem.

## 5. PROVOZ

### 5.1 Mikrovlnné vaření

**Příklad:** Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 560 W.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí „560 W“.
2. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

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

V případě, že jste vybrali 800 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 15 minut.

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

Po dokončení vaření se bude otočný talíř i nadále otáčet, dokud se nádoba na vaření nevrátí do své počáteční pozice. Světlo v prostoru trouby zůstane svítit až do dokončení otáčení, nebo po dobu 5 sekund (podle toho, co je delší). Trouba po dokončení pípně. Pokud během vaření dojde k otevření dveří, otáčení se zastaví.

### 5.2 Stupeň Výkonový

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

W = WATT

## 5.3 Snížený stupeň výkonu

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 800 W	15 minut	Mikrovlnné vaření 560 W

## 5.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

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

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

## 5.5 Použití tlačítka stop


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

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

## 5.6 Časovač


Nastavení časovače.

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

 Čas lze zvýšit je-li časovač spuštěný otočením kolečka nebo stisknutím tlačítka **START**. Funkci časovače lze použít i v případě, že trouba není spuštěná.

## 5.7 Rychlé spuštění

S vařením můžete začít přímo na 800 W/ VYSOKÝ po dobu 30 sekund, po stisknutí tlačítka **START**.

 Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

## 5.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

1. Tříkrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun”.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF”.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

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




## 5.9 Pozastavení

Pozastavení spuštěné mikrovlnné trouby.

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


## 5.10 Oblíbené


Trouba má 3 oblíbené recepty.

-  Změklé máslo
-  Rozpuštěná čokoláda
-  Hrnkový koláč

**Příklad:** Změkčení másla.

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

 Pokud se segmenty displeje otáčí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Výkonové stupně pro předem nastavené oblíbené recepty nelze nastavit. 1-4 Hrnkové koláče se mohou uvařit.

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

Přepsání oblíbených receptů na vaše vlastní recepty.

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

Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stiskněte tlačítko **STOP**.
2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** 400 W. Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

## 5.11 Automatické rozmrazování

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

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.


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

**Příklad:** Rozmrazení steaku o hmotnosti 0,2 kg.

1. Jedním stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ**





**ROZMRAZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.

2. Hmotnost zadejte otáčením kolečka.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

 Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Při automatickém rozmrazování není nastavení Čas/Výkon k dispozici.

## 6. GRAFY VAŘENÍ

### 6.1 Oblíbené

Oblíbené	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Změklé máslo	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.</li></ul>
Rozpuštěná čokoláda	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Čokoládu naládejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte.</li></ul> <div data-bbox="576 742 1033 869"><p> <b>VAROVÁNÍ:</b> Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.</p></div>
Hrnkový koláč	1-4 hrnky	3 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koláč připravte podle receptu. Hrneček dejte na okraj otočného talíře. Po uvaření nechte odpočívat 30 sekund.</li></ul>

## 6.2 Hrnkový koláč

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

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kůru, nastrouhanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí ☺. Koláč během vaření nakyne.
5. Polevu připravte promícháním másla, moučkového cukru, smetanového sýru a pomerančové šťávy.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Koláč nechte vychladnout, potom přidejte polevu.

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

Způsob:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.




**VAROVÁNÍ!** Jablečné pyré může být horké.

### Hrnkový koláč s arašídovým máslem

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžice (25 g)	hladké mouky
2 lžice (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžice (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
2 lžice (30 g)	arašídového másla
1	střední vejce

Způsob:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Ozdobte čokoládovou polevou.


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

### Hrnkový čokoládový koláč

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžice (25 g)	hladké mouky
2 lžice (12 g)	kakaa
2½ lžice (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžice (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce

Způsob:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.


Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové buchy z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ½ lžičky pomerančového extraktu.

### Hrnkový koláč s citrónovou polevou

Přísady Na 1 hrneček:

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

Způsob:


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

### Malinový hrnkový koláč

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžice (25 g)	hladké mouky
2½ lžice (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžice (15 g)	rostlinného oleje
½ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce
1½ lžice	jahodového džemu bez semínek




Způsob:


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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

## 6.3 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0.2-0.8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> <li>• Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 5px;">  Není vhodné pro celou drůbež.         </div>
Chléb	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> </ul>

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

## 6.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství -g/ml-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda
Mléko 1 šálek	150	800 W	1	nezakrývejte
Voda, 1 šálek	150	800 W	1-2	nezakrývejte
6 šálků	900	800 W	10-12	nezakrývejte
1 nádoba	1000	800 W	11-13	nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř	400	800 W	3-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte
Polévka/dušený	200	800 W	1-2	přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	500	800 W	4-5	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte
Maso, 1 plátek <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	rozetřete tenkou vrstvou omáčky na horní část, přikryjte
Rybí filety <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	přikryjte
Koláč, 1 plátek	150	400 W	½	vložte do ploché mísy
Dětská výživa, 1 sklenice	190	400 W	1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo <sup>1)</sup>	50	800 W	½	přikryjte
Rozpuštěná čokoláda	100	400 W	2-3	občas zamíchejte

1) z chlazeného

## 6.5 Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Guláš	500	240 W	8-12	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	80 W	2-5	vložte do ploché mísy	5
Ovoce	250	240 W	4-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

## 6.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Rybí filet	300	800 W	10-12	přikryte	2
Jídlo na jeden talíř	400	800 W	9-11	přikryte, po 6 minutách zamíchejte	2

## 6.7 Vaření

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Brokolice/ Hrášek	500	800 W	9-11	přidejte 4-5 lžic vody, přikryte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	800 W	10-12	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečeně maso	1000	800 W	19-21	dochuťte, dejte do mělké formy, v polovině vaření otočte	10
Rybí filet	200	800 W	3-4	ochuťte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryte	2



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


## 7. RADY A TIPY

### 7.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal/nádoby s fólií	✓ / ✗	Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. Jehož pokyny pečlivě dodržujte.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Skleněné nádoby, např. Pyrex®	✓	Pokud používáte tenké skleněné nádoby, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí.

Kovové nádoby	✗	Při mikrovlnném ohřevu nedoporučujeme používat kovové nádoby, protože může způsobit vznik elektrického oblouku a následně požár.
Plastové/polystyrenové nádoby (např. na potraviny rychlého občerstvení)	✓	U některých nádob je třeba dávat pozor, neboť se mohou při vysokých teplotách zkroutit, roztavit nebo ztratit barvu.
Sáčky do mrazničky/pečicí sáčky	✓	Je třeba je propíchnout, aby mohla unikat pára. Zkontrolujte, zda jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové ani kovové sponky, neboť se mohou roztavit či vznítit z důvodu vzniku elektrického oblouku.
Papír–taliře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Buďte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Slaměné a dřevěné nádoby	✓	Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✗	Mohou obsahovat výtažky z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.

## 7.2 Rady pro mikrovlnné vaření

Rady pro mikrovlnné vaření	
Složení	Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Buďte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.
Velikost	Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.
Teplota jídla	Očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. koblížky s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.
Rozmístění	Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraji nádoby.
Zakrytí	Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.
Propíchnutí	Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <b>DŮLEŽITÉ!</b> Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu. </div>	
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikryt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.



Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou. Při otvírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

## 8. CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky . . .
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nefungují pojistky v pojistkové skříni.</li> <li>Došlo k přerušení napájení.</li> <li>Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.</li> </ul>
Mikrovlnný režim nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dvířka nejsou řádně zavřená.</li> <li>Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý.</li> <li>Bylo stisknuto tlačítko <b>START</b>.</li> </ul>

Otočný talíř se neotáčí?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unášecí podnos není správně připojen k pohonu.</li> <li>• Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř.</li> <li>• Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení.</li> <li>• V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.</li> </ul>
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izolujte spotřebič od pojistkové skříně.</li> <li>• Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.</li> </ul>
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. Vnitřní žárovku smí vyměnit pouze vyškolený zástupce servisu ELECTROLUX.</li> </ul>
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo</li> <li>• Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně</li> <li>• Nastavte vyšší nastavení výkonu.</li> </ul>
Dveře se neotevřou z důvodu přerušení napájení?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dveře opatrně otevřete zatažením za pravý roh skleněných dveří směrem k sobě.</li> </ul>

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	220-240 V, 50 Hz, jednofázové	
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 10 A	
Požadovaný výkon:	Mikrovlny	1.25 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny	800 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/třída B)	
Vnější rozměry:	TB6SM171DB	595 mm (S) x 371 mm (V) x 312 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	285 mm (S) x 202 mm (V) x 298 mm (H) <sup>2)</sup>	
Objem trouby	17 litrů <sup>2)</sup>	
Otočný talíř	ø 272 mm, skleněný	
Hmotnost	cca. 16 kg	

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


## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

**Informace o spotřebě energie produktu a maximální době potřebná k tomu, aby dosáhl příslušného režimu s nízkou spotřebou energie**

Spotřeba energie v pohotovostním režimu se zapnutým displejem	0.8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu s vypnutým displejem	0.5 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu s nízkou spotřebou energie	5 min


## 11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Tento produkt obsahuje světelný zdroj energetické třídy účinnosti F.

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

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



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

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



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



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



Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED .....	20
2. PAIGALDAMINE .....	23
3. SEADME ÜLEVAADE .....	26
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....	27
5. KASUTAMINE .....	28
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID .....	30
7. NÕUANDED .....	34
8. MIDA TEHA, KUI .....	35
9. TEHNILISED ANDMED .....	35
10. ENERGIATÕHUSUS .....	36
11. KESKKONNATEAVE .....	36

## 1. ⚠️ OLULISED OHUTUSNÕUDED

- Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.
- **OLULINE! OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.**
- **HOIATUS!** Ärge kasutage seadet ilma pöördaluse ja pöördaluse toeta. Ärge kasutage seadet tühjtalt.
- **HOIATUS!** Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.

- HOIATUS! Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.
- HOIATUS! Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.
- Antud seade on mõeldud kasutamiseks majapidamistes ja muudes sarnastes kohtades, näiteks: poodide, kontorite ja muude töökohtade töötajate kööginuumides; talumajapidamistes; hotellide, motellide ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.
- Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid.
- Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.
- Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.
- Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohtu.
- Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.
- Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.
- Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.

## 1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

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

Ahju sisepind:

- Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmed pehme ja niiske lapi või käsnaaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmed on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada.
- Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ahju välispind:

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

Juhtpaneel:

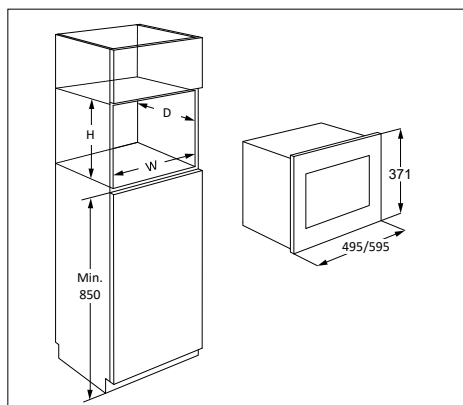
- Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi:

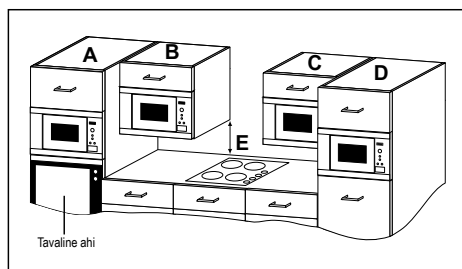
- Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

- **OLULINE!** Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmed. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.
- Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.
- **OLULINE!** Kasutada ei tohi aurupuhastit.
- Mikrolaineahi on ettenähtud integreeritult kasutamiseks.
- Seadet ei tohi paigaldada mööbli sisse.
- Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.
- **HOIATUS!** Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.
- **OLULINE!** Ärge kasutage ühegi mikrolaineahju osa puhastamisel müügilolevaid küürimislappe või ahju puhastusvahendeid, aurupuhasteid, abrasiivseid ja kareid puhastusvahendeid, mis tahes vahendeid, mis sisaldavad naatriumhüdroksiidi.

## 2. PAIGALDAMINE



Mikrolaineahju saab seada asendisse A, B, C või D:



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

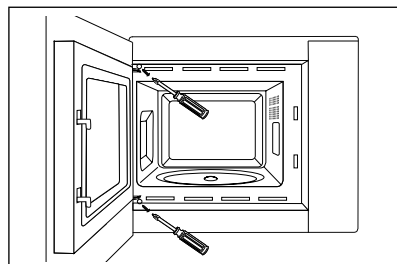
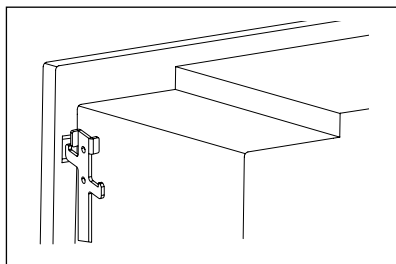
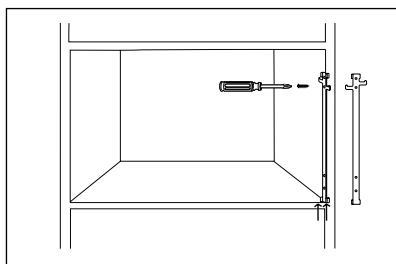
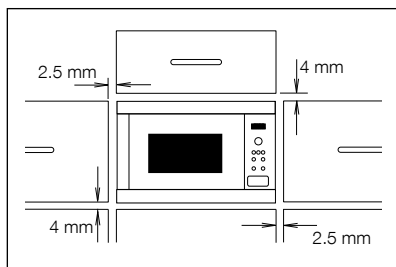
Mõõtmed (mm)

## 2.1 Seadme ohutu kasutus

Mikrolaineahju paigutamine asenditesse B või C:

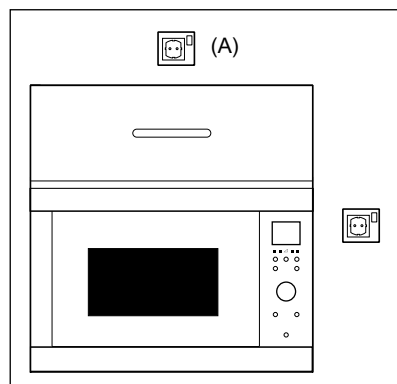
- Seinakapp peab tööalast olema vähemalt 500 mm kõrgusel (E) ega tohi olla paigaldatud otse pliidi kohale.
- Seadet on testitud ja see on heaks kiidetud kasutuseks ainult koos koduses majapidamises kasutatavate gaasi-, elektriinduktsioonipliitidega.
- Pliidi ja mikrolaineahju vahele tuleks jätta piisavalt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

## 2.2 Seadme paigaldus



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

## 2.3 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti

juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.

- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge paigaldage seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniva ahju ülaosa tagapool.

## 2.4 Lisanõuanne

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

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud

ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

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

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

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

Pöördaluse katkimineku vältimine:

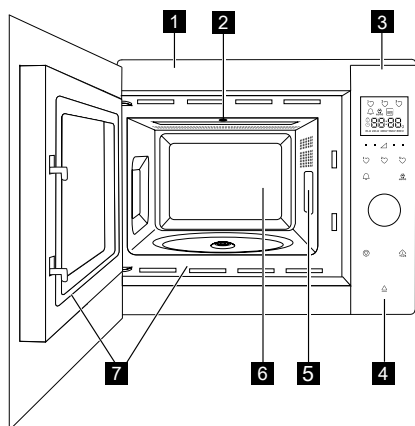
- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

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

Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

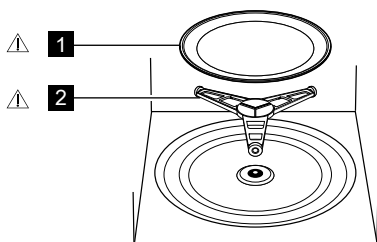
## 3. SEADME ÜLEVAADE

### 3.1 Mikrolaineahi



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

### 3.2 Lisaseadmed



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

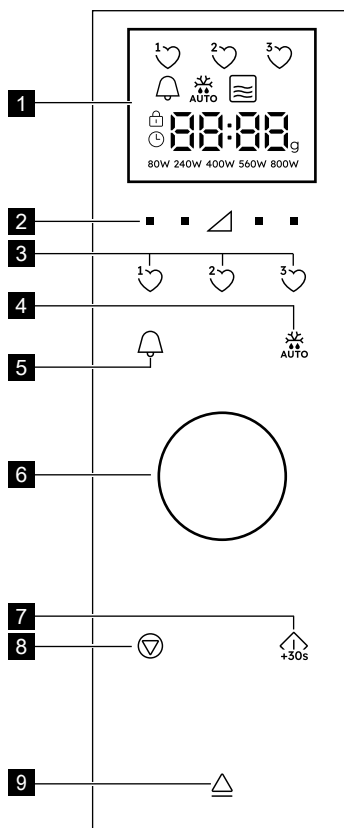
- 1** Pöördalus
- 2** Pöördaluse tugi
  - Asetage pöördaluse tugi ahjupõranda keskel asuvasse auku.
  - Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
  - Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

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

### ! HOIATUS!

Ärge käituge mikrolaineahju, kui neid osi pole paigaldatud.

### 3.3 Juhtpaneel



**1** Digitaalse ekraani näidikud:

- Lemmikud
- Taimer
- Automaatsulatus



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal

80W 240W 400W 560W 800W

Võimsustasemed

- 2** Võimsustasemete nupud
- 3** Lemmikute nupud
- 4** Automaatsulatuse nupp
- 5** Taimeri nupp
- 6** Taimeri/Kaal nupp
- 7** Start/Kinnita/Quick nupp
- 8** Stop-nupp
- 9** Ukse avamise nupp

## 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### 4.1 Vooluvõrku ühendamine

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

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



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

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

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

1. Valige pöördnuppu pöörates vajalikud tunnid.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
3. Pöörake nuppu minutite reguleerimiseks.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.



Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kellaage.

### 4.2 Ootel (Säästurežiim)

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

**Näide:** Kui kella ei ole seadistatud: Displei lülitub välja. Ooterežiimist väljumiseks

avage uks, vajutage ükskõik millist nuppu või pöörake nuppu.

**Näide:** Kui kell on seadistatud: Peale 5-minutilise perioodi, kuvatakse aega.

### 4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

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

**Näide:** Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage nuppu **START**.
3. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse „19“.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse „50“.
6. Vajutage nuppu **START**.

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


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

### 4.5 Lapselukk

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

**Näide:** Luku pealepanemine. Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol hakkab vilkuma.

**Näide:** Luku mahavõtmine.  
Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol lülitub välja.

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

## 4.6 Esialgne puhastamine



### HOIATUS!

Tutvuge jaotisega „Hooldamine ja puhastamine“


- Eemaldage mikrolaineahjust välja kõik tarvikud.
- Tehke ahju sisemus niiske ja pehme lapiga hoolikalt puhtaks.

## 5. KASUTAMINE

### 5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

**Näide:** Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 560 W.

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „560 W“.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage aeg.
3. Vajutage nuppu **START**.

 Mikrolainetega toiduvalmistamise režiimis saate otse vajaliku seadistuse all asuvat nuppu vajutades muuta ahju võimsustaset.

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

Kui on valitud 800 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 15 minutit.

Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Ukse avamisel see seiskub, ukse sulgemisel algab uuesti kuni 2 minutit on möödunud (koos ukse avatud olemise ajaga). Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

Pärast toiduvalmistamist jätkab pöördalus pöörlemist, kuni küpsetusnõu naaseb oma algasendisse. Ahju sisevalgustus jääb põlema kuni pöörlemise lõpuni või 5 siis sekundiks (olenevalt, kumb on suurem). Lõpule jõudmisel kostub ahjust piiks. Kui uks protsessi käigus avada, pöörlemine seiskub.

### 5.2 Võimsustasemed

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

W = VATT

### 5.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 800 W	15 minutit	Mikrolained 560 W

## 5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.

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

1. Vajutage neli korda nuppu **START**.  
Valmistamisaeag pikeneb 120 sekundi võrra.

## 5.5 Stop-nupu kasutamine


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

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

## 5.6 Taimer


Taimeri seadistamine.

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

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

## 5.7 Kiirkäivitamine

Teil on võimalik alustada toiduvalmistamist otse režiimis 800 W/KÕRGE 30 sekundit, vajutades nuppu **START**.

 Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

## 5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

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

Heli sisselülitamine.

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

## 5.9 Paus




Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.

3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.


## 5.10 Lemmikud


Ahjul on kolm Lemmikretsepti.

-  Või pehmendamine
-  Šokolaadi sulatamine
-  Topsikook

**Näide:** Või pehmendamine.

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

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

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

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

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

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

1. Vajutage nuppu **STOP**.
2. Vajutage ja hoidke nuppe **VÕIMSUSTASE** 400 W kolm sekundit. Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

## 5.11 Automaatsulatus

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

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.


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

**Näide:** 0,2 kg steigi sulatamine.

1. Valige üks kord nuppu

**AUTOMAATSULATUS**, vajutades automaatsulatuse menüü.





2. Pöörnuppu pöörates sisestage kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

 Displeisgmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada

või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Automaatse sulatamise ajal ei ole aega/võimsust võimalik reguleerida.

## 6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID


### 6.1 Lemmikud

Lemmikud	Kaal	Nupp	Protseduur
Või pehmendamine	0.05-0.25 kg		<ul style="list-style-type: none"><li>• Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.</li></ul>
Šokolaadi sulatamine	0.1-0.2 kg		<ul style="list-style-type: none"><li>• Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.</li></ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>HOIATUS:</b> Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.</div>			
Topsikook	1-4 topsi		<ul style="list-style-type: none"><li>• Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.</li></ul>

### 6.2 Topsikoogi retseptid

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

Valmistamine:


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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage vanilliekreemiga.

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.


Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

### Õuna-puru topsikook

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.




**HOIATUS!** Õunakaste saab olema tuline.

### Porgandi topsikook

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

Valmistamine:


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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.


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

Valmistamine:

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

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

Valmistamine:




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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.

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

### 6.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseuur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kala-lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kottetid, vorstid)	0.2-0.8 kg		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud.</li> <li>• Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.</li> </ul>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  Ei sobi terve linnu sulatamiseks.         </div>			
Leib	0.1-1.0 kg		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.</li> </ul>



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

## 6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

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

<sup>1)</sup>jahutatud kujul

## 6.5 Sulatamine

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

## 6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

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

## 6.7 Toiduvalmistamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Võimsus tase	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkapsas/Herned	500	800 W	9-11	lisage 4-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	800 W	10-12	lõigake rõngasteks, lisage 4-5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Röstimine	1000	800 W	19-21	maitsestage, asetage madalasse küpsetusvormi ja pöörake poole küpsetusaja möödumisel ümber	10
Kalafilee	200	800 W	3-4	asetage madalale restile	2




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

## 7. NÕUANDED

### 7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

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

### 7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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

Seismine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad).



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

## 8. MIDA TEHA, KUI

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

## 9. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pingeline		220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenõör/võimsuslülitid		Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine	1.25 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine	800 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus		2450 MHz <sup>1)</sup> (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	TB6SM171DB	595 mm (L) x 371 mm (K) x 312 mm (S)
Ava mõõtmed		285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) <sup>2)</sup>
Ahju mahutavus		17 liitrit <sup>2)</sup>
Pöördalus		ø 272 mm, klaas
Kaal		umbes. 16 kg

- <sup>1)</sup> See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks kodus majapidamises.
- <sup>2)</sup> Sisevõimsus on arvatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.


## 10. ENERGIATÕHUSUS

### Toote teave võimsustarbe ja asjakohase madala võimsuse režiimi saavutamiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Võimsustarve ooterežiimis koos töötava displeiga	0.8 W
Võimsustarve ooterežiimis koos välja lülitatud displeiga	0.5 W
Seadmel asjakohase madala võimsuse režiimi automaatselt saavutamiseks kuluv maksimaalne aeg	5 min

## 11. KESKKONNATEAVE

Toode sisaldab energiatõhususklassi F valgusallikat.

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

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



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

## Laipni lūdzam AEG! Pateicamies par mūsu ierīces izvēli.



Lietošanas ieteikumus, brošūras, problēmu novēršanas ieteikumus, informāciju par pakalpojumiem un remontu skatiet vietnē: [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Lai iegūtu vairāk receptšu, padomu un uzzinātu, kā risināt problēmas, lejupielādējiet lietotni My AEG Kitchen.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI .....	37
2. UZSTĀDĪŠANA .....	40
3. IERĪCES PĀRSKATS .....	43
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES ...	44
5. DARBĪBA .....	45
6. ĒDIENKARTE.....	47
7. IETEIKUMI UN PADOMI .....	51
8. KO DARĪT, JA .....	52
9. TEHNISKIE DATI .....	52
10. ENERĢIJAS EFEKTIVĪTĀTE .....	53
11. VIDES INFORMĀCIJA .....	53

## 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!** Nelietojiet ierīci bez grozāmā šķīvja un tā atbalsta. Nelietojiet tukšu ierīci.
- **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 mājsaimniecībā 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.

- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.

## 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. Pārlicinieties, 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.

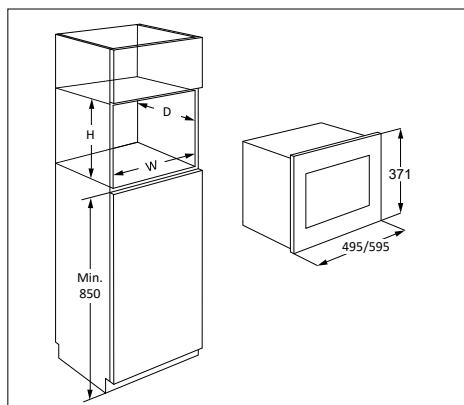
Vadības panelis:

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

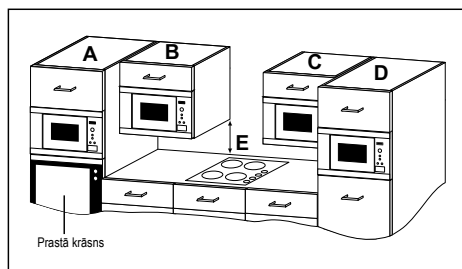
Rotējošā pamatne un tās balsts:

- Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu 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.
- Ierīci nedrīkst ievietot skapī.
- 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 krāsns tīrītājiem, tvaika tīrītājiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nātrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

## 2. UZSTĀDĪŠANA



Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A, B, C vai D pozīcijā



Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

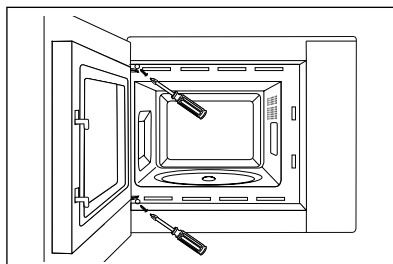
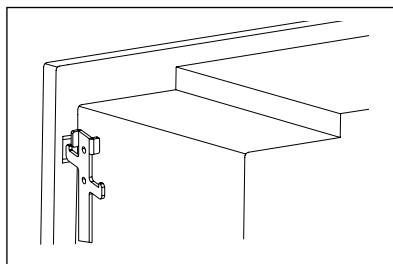
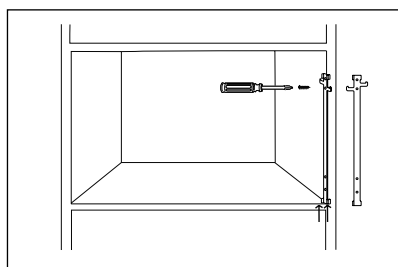
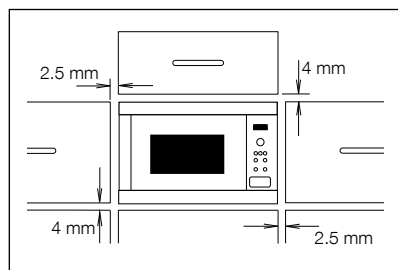
Izmēri (mm)

## 2.1 Droša ierīces lietošana

Ja mikroviļņu krāsns ir uzstādīta B vai C pozīcijā, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus:

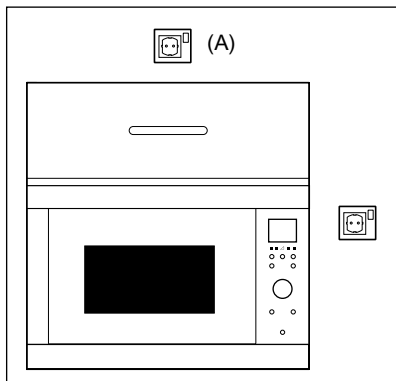
- Skapim ir jāatrodas vismaz 500 mm (E) virs darba virsmas, un to nedrīkst uzstādīt tieši virs plīts virsmas.
- Šī ierīce ir pārbaudīta un apstiprināta lietošanai tikai māsaimniecības gāzes, elektrisko un indukcijas plīts tuvumā.
- Lai nepieļautu mikroviļņu krāsns, tās skapja un piederumu pārkaršanu, starp plīts virsmu un mikroviļņu krāsns ir jāatstāj pietiekami daudz brīvas vietas.
- Mikroviļņu krāsns darbības laikā nedrīkst darbināt plīts virsmu, ja uz tās neatrodas panna.
- Kad darbojas plīts virsma, mikroviļņu krāsnij ir jātuvojas, ievērojot īpašu piesardzību.

## 2.2 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Šī krāsns ir paredzēta ievietošanai 350 mm augstā virtuves skapī. Ja ievietojat krāsns 360 mm augstā virtuves skapī: noskrūvējiet un noņemiet 4 krāsns apakšā esošās kājiņas. Grieziet balstus par 90 grādiem un vēlreiz uzstādiet ar garo pusi krāsns priekšpusē.
3. Izmantojot komplektā ietvertu montāžas šablonu, virtuves skapja labajā pusē uzstādiet fiksācijas āķi.
4. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce jāuzceļ uz fiksācijas āķiem un tad jānolaiž tai paredzētajā vietā. Izmantojot divas skrūves, nostipriniet krāsns kreisajā pusē.
5. Pārliedcinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskvērusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 2.5 mm spraugai (skatiet attēlu).

## 2.3 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 aizsargzēmējuma rozeti. Kontaktligzdas jāaprīko ar 10 A drošinātāju.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojiet 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.

## 2.4 Papildu padoms

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

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

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

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

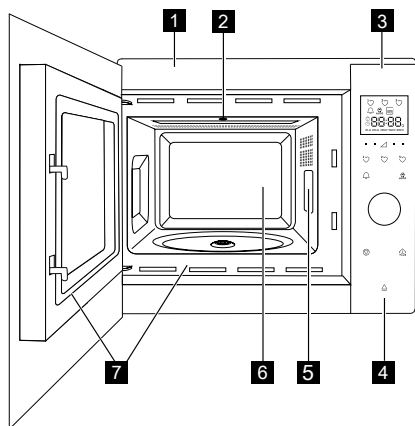
- Pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

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

Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

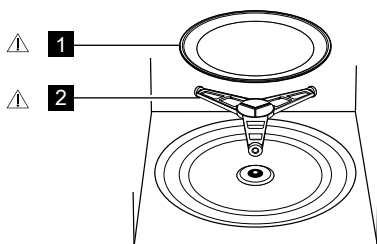
## 3. IERĪCES PĀRSKATS

### 3.1 Mikroviļņu krāsns



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

### 3.2 Piederumi



Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

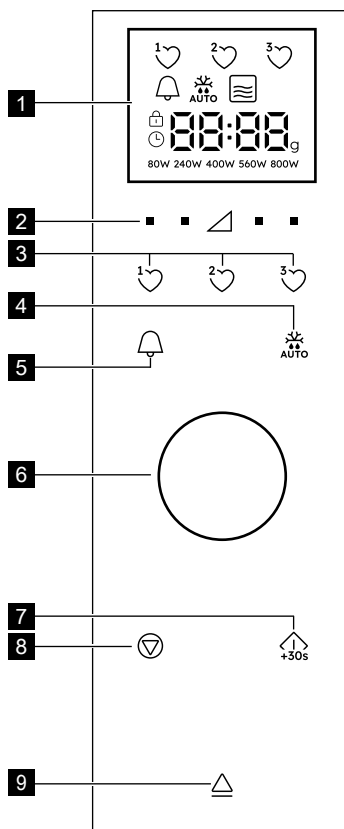
- 1** Rotējošā pamatne
- 2** Rotējošās pamatnes balsts
- Novietojiet rotējošās pamatnes balstu krāsns atvēruma apakšdaļas iedobē.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvņus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

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

### **!** BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet mikroviļņu krāsni bez šīm daļām uzstādītām.

### 3.3 Vadības panelis



**1** Digitā displeja indikatori:



Izlase



Virtuves taimeris



Automātiskā atkausēšana



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



Iestatīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars

80W 240W 400W 560W 800W

Jaudas līmeņi

- 2** Jaudas līmeņa pogas
- 3** Izlases pogas
- 4** Automātiskās atsaldēšanas poga
- 5** Virtuves taimera poga
- 6** Taimera/Svara poga
- 7** Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga
- 8** Apturēšanas poga
- 9** Durvju atvēršanas poga

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

### 4.1 Kontaktdakša

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

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas. Lietojiet pogu, lai pulkstenim atlasītu "on" vai "oFF".
- 2a. Lai izslēgtu pulksteni, grieziet pogu, līdz displejā tiek rādīts "oFF", pēc tam nospiediet **START** pogu. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.



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

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

**Piemērs:** Laika 18:45 iestatīšana.

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



Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

### 4.2 Gaidstāve (Economiskais režīms)

Mikroviļņu krāsns automātiski tiek pārslēgta gaidstāves režīmā, ja 5 min laikā netiek veiktas 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 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

**Piemērs:** Maiņa no 18.45 uz 19.50.

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

### 4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Economiskais 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 krāsns. Kad ir iestatīta bloķēšana, nedarbojas neviena mikroviļņu krāsns poga, līdz tiek izslēgta


bloķēšanas funkcija. Bloķētāja ieslēgšana un izslēgšana ir iespējama, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

**Piemērs:** Bloķētāja ieslēgšana.

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

**Piemērs:** Bloķētāja izslēgšana.

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

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

#### 4.6. Sākotnējā tīrīšana

 **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana


- Izņemiet visus piederumus no mikroviļņu krāsns.
- Rūpīgi notīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi ar mitru drānu.

## 5. DARBĪBA

### 5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

**Piemērs:** Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 560 W lielu mikroviļņu jaudu.

1. Spiediet pogu **JAUDAS LĪMĒŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts "560 W".
2. Grieziet pogu, lai ievadītu laiku.
3. Nospiediet pogu **START**.

 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 LĪMĒŅA** 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 800 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
800 W/ AUGSTA	Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.
560 W	Izmanto ilgākai bļīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērce un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.
400 W	Bļīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.
240 W/ ATKAUSĒŠ- ANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkuššanu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērce pagatavošanai.

80 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 800 W	15 minūtes	Mikroviļņi 560 W

### 5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

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

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

### 5.5 Pogas STOP izmantošana

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

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

### 5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

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



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 800 W/AUGSTA 30 sekundes, nospiežot pogu **START**.



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

### 5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

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

Skaņas ieslēgšana.

1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".

2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "on".
3. Nospiediet pogu **START**.

### 5.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.

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

### 5.10 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

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

**Piemērs:** Sviesta kausēšana.

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



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



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

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

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

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

1. Nospiediet pogu **STOP**.
2. 3 sekundes turiet nospiestu pogu **JAUDAS LĪMEŅA** 400 W. Mikrovīļņu 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.

1. Automātiskā atkausēšana: Gaļa/zivs/putna gaļa

2. Automātiskā atkausēšana: Maize




**Piemērs:** 0,2 kg steika atsaldēšana.

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

**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 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ievietojiet sviestu pīreksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.</li></ul>
Šokolādes kausēšana	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīreksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.</li></ul>
Kūka kafijas krūzēs	1-4 krūzēs	3 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.</li></ul>



**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.

## 6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

### 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 . 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.

### 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 . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Pārklājiet ar šokolādi.  
Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

### Aveņu kūka kafijas krūzē

Sastāvdaļas 1 traukam:

2½ galda karotes (25 g) izsijātu miltu

2½ galda karotes (30 g) smalkā cukura

¼ tējkarotes cepamā pulvera


1½ galda karotes (15 g) augu eļļas

½ tējkarotes vaniļas ekstrakta

1 vidēja lieluma ola

1½ galda karotes bezsēklu aveņu ievārījuma

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
  2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
  3. Pievienojiet ar karoti, lai ievilkto maisījumā.
  4. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
  5. Gatavojiet, izmantojot . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

### 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 . 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.

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, sarīvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Izveidojiet garnējumu, sajaucot sviestu, pūdercukuru, kausēto sieru un apelsīnu sulu. Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.


### 6.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stībiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0.2-0.8 kg	 AUTO x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvī centrālajā daļā.</li> <li>• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliel. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju.</li> <li>• Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai.</li> <li>• Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.</li> </ul>
			Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.
Maize	0.1-1.0 kg	 AUTO x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Izkārojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārojiet tieši uz rotējošās virsmas.</li> <li>• Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas.</li> <li>• Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai.</li> </ul>

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 ievilkto maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka. Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.

 **BRĪDINĀJUMS!** Ābolu biezenis var būt karsts.



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	800 W	1	nepārkļāt
Ūdens, 1 glāze	150	800 W	1-2	nepārkļāt
6 glāzes	900	800 W	10-12	nepārkļāt
1 bļoda	1000	800 W	11-13	nepārkļāt
Viena malīte	400	800 W	3-6	Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet.
Zupa/sautējums	200	800 W	1-2	pārkļāji, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi	500	800 W	4-5	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
Gaļa, 1 šķēle <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	plānā kārtiņā uzklāji mērci, pārkļāji
Zivs fileja <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	pārkļāji
Kūka, 1 šķēle	150	400 W	½	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zidaiņu pārtika, 1 burciņa	190	400 W	1	pārlieciet mikroviļņu krāsniņā piemērotā traukā, pēc uzsildīšanas labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana <sup>1)</sup>	50	800 W	½	pārkļāji
Šokolādes kausēšana	100	400 W	2-3	laiku pa laikam apmaisiet

<sup>1)</sup> no atdzesēta stāvokļa

## 6.5 Atkausēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Gulašs	500	240 W	8-12	kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet	10-30
Kūka, 1 šķēle	150	80 W	2-5	ievietojiet to seklā cepamtraukā	5
Augļi	250	240 W	4-5	izkārtējiet 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	800 W	10-12	pārkļāji	2
Viena malīte	400	800 W	9-11	Apsedziet un apmaisiet pēc 6 minūtēm	2

## 6.7 Gatavošana

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/Zirņi	500	800 W	9-11	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-

Burkāni	500	800 W	10-12	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši	1000	800 W	19-21	pievienojiet garšvielas, ievietojiet seklā cepamtraukā un, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet	10
Zivs fileja	200	800 W	3-4	Novietojiet uz apakšējām resnītēm	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 dzirksteļot. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus.
Porcelāns un keramika	✓ / ✗	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Stikla trauki, piemēram, Pyrex®	✓	Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai iekļūst.
Metāls	✗	Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirksteļo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uzkožu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Saldēšanas/cepšana s maisiņi	✓	Sadurkstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirksteļošanas.
Papīrs - šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✓	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✓	Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Otrreiz pārstrādātais papīrs un avīzes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirksteļošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

### 7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

#### Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkaršana 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 ievārijumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.
Sakārtojiet	Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusē. 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, desinām.
	 <b>SVARĪGI!</b> olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir bezdievis, piemēram, bez čaumas vāritas un cieti vāritas 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 atstāro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārnus.

 Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimodus. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīņus 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"> <li>• Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji.</li> <li>• Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve.</li> <li>• Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.</li> </ul>
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis.</li> <li>• Pārbaudiet, vai durvju bīves un bīvējuma virsmas ir tīras.</li> <li>• Tika nospiesta poga <b>START</b>.</li> </ul>
Negriežas rotējošā virsma?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai.</li> <li>• Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai.</li> <li>• Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos.</li> <li>• Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.</li> </ul>
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsnī?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma.</li> <li>• Sazinieties ar ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvi.</li> </ul>
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvis.</li> </ul>
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks).</li> <li>• Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to.</li> <li>• Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.</li> </ul>
Vai durvis neatveras strāvas padeves pārrāvuma dēļ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzmanīgi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri.</li> </ul>

## 9. TEHNISKIE DATI

Mainstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdzīem	Minimālais 10 A
Nepieciešamā mainstrāvas jauda: Mikroviļņi	1.25 kW

Izejas jauda:	Mikroviļņi	800 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz <sup>1)</sup> (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	TB6SM171DB	595 mm (P) x 371 mm (A) x 312 mm (Dz)
Iekšējie izmēri		285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (Dz) <sup>2)</sup>
Krāns ietilpība		17 litri <sup>2)</sup>
Rotējošā pamatne		ø 272 mm, stikla
Svars		apt. 16 kg

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


## 10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE

### Izstrādājuma informācija par enerģijas patēriņu un maksimālais laiks, lai sasniegtu pieejamo zema enerģijas patēriņa režīmu

Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar ieslēgtu displeju	0.8 W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar izslēgtu displeju	0.5 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu pieejamo zemas enerģijas režīmu ir	5 min


## 11. VIDES INFORMĀCIJA

Šis produkts satur F enerģijas efektivitātes klases gaismas avotu.

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

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



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

## Jus sveikina AEG! Dėkojame, kad įsigijote mūsų prietaisą.



Patarimų apie naudojimą, informacinių brošiūrų, informacijos apie gedimų šalinimą, techninę priežiūrą ir remontą rasite svetainėje [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Norėdami daugiau receptų, patarimų, informacijos apie gedimų šalinimą, atsisiųskite programėlę **My AEG Kitchen**.



Galimi pakeitimai be įspėjimo.

## TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS .....	54
2. ĮRENGIMAS .....	57
3. PRIETAISO APŽVALGA .....	60
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI .....	61
5. NAUDOJIMAS .....	62
6. GAMINIMO LENTELĖS.....	64
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI.....	68
8. KĄ DARYTI, JEI .....	69
9. SPECIFIKACIJOS .....	70
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS .....	70
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI .....	70

## 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 suaugusiesiems.
- 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!** Nenaudokite prietaiso, jei nėra sukamojo padėklo ir jo atraminio žiedo. Nenaudokite tuščio prietaiso.
- **ĮSPĖJIMAS!** Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.

- ĮSPĖJIMAS! Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.
- ĮSPĖJIMAS! Skysčių ar kitokio maisto negalima šildyti sandariose talpyklose, nes jie gali sprogti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.
- Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.
- Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas.
- Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.
- Jei šildant maistą ima skliti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos skliti 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.

- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.

## 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 neprasisiskverbtų 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 vandeniu. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusauskite išorę sausu rankšluosčiu.

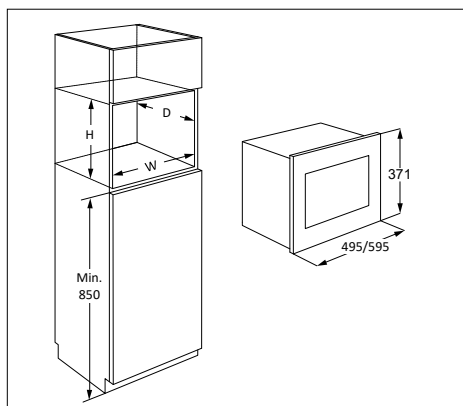
Valdymo skydelis:

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

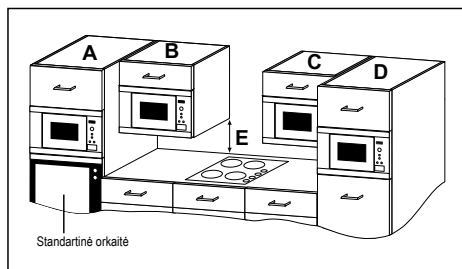
Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:

- Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu 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.
- Prietaiso negalima statyti spintelėje.
- Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.
- ĮSPĖJIMAS! Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidėgintų.
- 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 įrengti A, B, C arba D padėtimis:



Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562	x 550	x 360
B+C	562	x 300	x 350
	562	x 300	x 360
D	562	x 500	x 350
	562	x 500	x 360

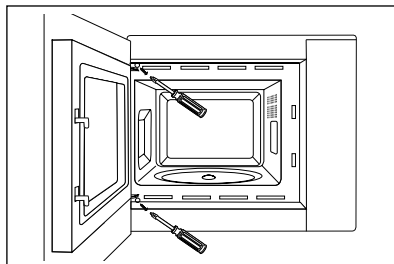
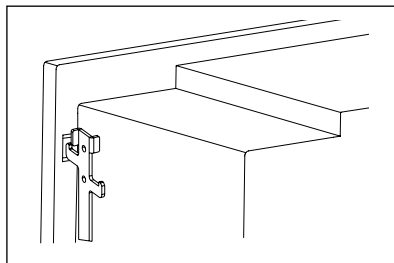
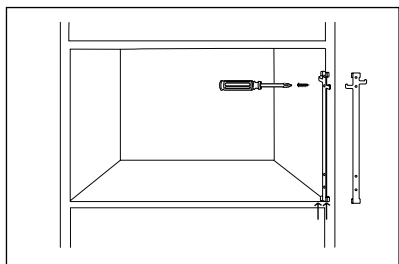
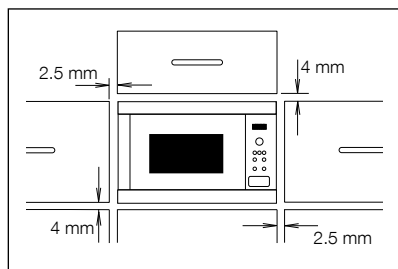
Matmenys (mm)

## 2.1 Saugus prietaiso naudojimas

Jei montuojate mikrobangų krosnelę B arba C padėtyje:

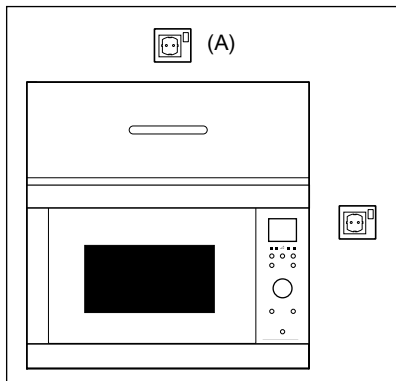
- Spintelė turi būti mažiausiai 500 mm (E) virš valgio gamavimo paviršiaus ir negali būti įmontuota tiesiai virš kaitlentės.
- Šis prietaisas patikrintas ir tinkamas naudoti tik šalia dujinių, elektrinių ir indukcinų kaitlenčių.
- Tarp mikrobangų krosnelės ir kaitlentės turi būti pakankamas tarpas, kad mikrobangų krosnelė neperkaistų, neįkaistų šalia esančios spintelės ir dalys.
- Nesinaudokite kaitlente be prikaistuvių, kai veikia mikrobangų krosnelė.
- Kai kaitlentė įjungta, mikrobangų krosnelė reikia naudotis atsargiai.

## 2.2 Prietaiso įrengimas



1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Ši krosnelė sukurta taip, kad tilptų į 350 mm aukščio spintelę. Jei montuojate į 360 mm aukščio spintelę: atsukite ir nuimkite 4 krosnelės apačioje esančias kojeles. Pasukite kojelę 90 laipsnių ir įstatykite atgal ilgąja puse į krosnelės priekį.
3. Tvirtinimo kabliuką pritaisykite prie dešinės virtuvinės spintelės pusės pagal aprašymą instrukcijoje.
4. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę, nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti į vietą. Pritvirtinkite krosnelę kairėje pusėje dviem rinkinyje esančiais varžtais.
5. Įsitinkinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitinkinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 2.5 mm tarpas (žr. pav.).

## 2.3 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.

## 2.4 Papildomi patarimai

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

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

Nieko nepilkite ir neikiškite 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 krosnei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

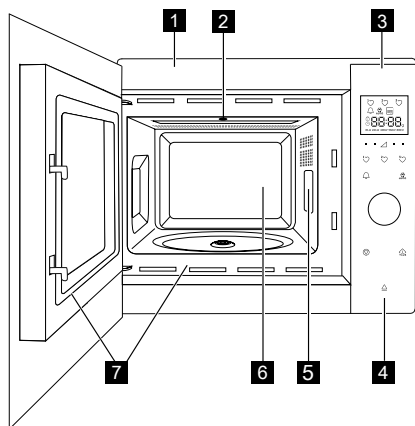
- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniu, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

Nei gamintojas, nei platintojas nepriima 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.

Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

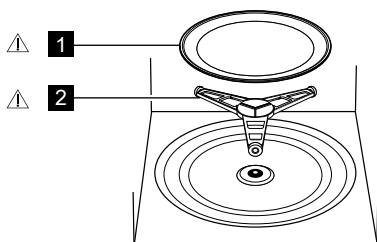
## 3. PRIETAISO APŽVALGA

### 3.1 Mikrobangų krosnelė



- 1 Priekio apdaila
- 2 Krosnelės lemputė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Durelių atidarymo mygtukas
- 5 Bangolaidžio dangtelis (nenuimkite)
- 6 Krosnelės vidus
- 7 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai

### Priedai



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

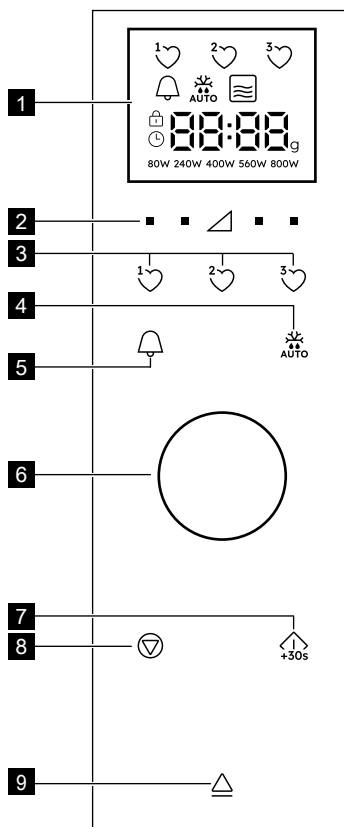
- 1 Sukamasis padėklas
  - 2 Sukamojo padėklo atrama
- Įdėkite sukamojo padėklo atramą į vidaus angą.
  - Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
  - Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

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

### **!** ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei šios dalys nepritvirtintos.

### 3.3 Valdymo skydelis



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:

Dažniausiai naudojamieji

Virtuvės laikmatis



Automatinis atšildymas



Mikrobangų krosnelė



Sustabdyti / atšaukti



Vaiko saugos užraktas



Nustatyti laikrodį



Ekrano segmentai



Svoris

80W 240W 400W 560W 800W

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 laikrodžių įjungti („on“) arba išjungti („OFF“).
- 2a. Norėdami išjungti laikrodį, pasukite ratuką, kol ekrane bus rodoma off („Išjungta“), tuomet nuspauskite mygtuką **START**. Orkaitė paruošta naudoti.



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 („Išjungta“), 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.



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 LAIKMATIS**.
2. Paspauskite mygtuką **START**.
3. Sukite ratuką, kol bus rodoma „19“.
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Sukite ratuką, kol bus rodoma „50“.
6. Paspauskite mygtuką **START**.

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

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

### 4.5 Vaiko saugos užraktas

Krosnelėje integruota saugos funkcija, kuri apsaugo nuo atsitiktinio krosnelės įjungimo,


žaidžiant vaikams. Nustačius užraktą, jokia mikrobangų krosnelės dalis neveiks, kol saugos funkcija nebus išjungta. Užraktą įjungti ar išjungti galima tik 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.

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

## 4.6 Pirminis valymas

 **ISPĖJIMAS!**

Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.


- Ištraukite visus priedus iš mikrobangų krosnelės.
- Kruopščiai išvalykite krosnelės vidų drėgna šluoste.

## 5. NAUDOJIMAS

### 5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Pavyzdys: Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 560 W mikrobangų galią.

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampo pusę, kol bus rodoma „560 W“.
2. Pasukite rankenėlę ir įveskite laiką.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

 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 800 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, skleidžiamas garsinis signalas. Jei operacijos metu atidaromos durelės, padėklas sustos suktis.

### 5.2 Galios lygis

Galios parametras	Siūloma naudoti
800 W / DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan).
560 W	Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustačius šį žemesnį parametą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose.
400 W	Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, (pvz., jautienos patiekalams), patariama naudoti šį galios parametą, kad mėsa išliktų minkšta.
240 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.

80 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 800 W	15 min	Mikrobangų krosnelė 560 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 800 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 išjungimas.

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 parinktys.

-  Sviesto minkštinimas
-  Šokolado tirpdymas
-  Pyragėlis puodelyje

**Pavyzdys:** Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite 1 **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte 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. Galios lygiai iš anksto nustatytiems Dažniausiai naudojamiems receptams negali būti reguliuojami. Galima gaminti 1-4 pyragėlius puodelyje.

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

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

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

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

1. Paspauskite mygtuką **STOP**.
2. Tris sekundes palaikykite nuspaudę **GALIOS LYGIO 400 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 minkštinimas	0.05-0.25 kg	1 	Padėkite sviestą į „pyrex“ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo.
Šokolado tirpinimas	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex“ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo.</li></ul> <div data-bbox="593 1037 1030 1133"><p> <b>ĮSPĖJIMAS</b> : Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.</p></div>
Pyragėlis	1-4 puodelyje	3 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.</li></ul>

## 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:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami <sup>3</sup>♥. 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.

### 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 <sup>3</sup>♥. 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 <sup>3</sup>♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

### 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	citrinos žievelės
1	vidutinio dydžio kiaušinis
Viršui:	1 šaukštas citrinos sulčių, sumaišytų su 2 šaukštais smulkaus cukraus

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, citrinos žievelės ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami <sup>3</sup>♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pašlakstykite citrinos sulčių ir smulkaus cukraus mišiniu.
6. Po gaminimo pabaksnokite pyragėlio viršų iešmu, o tada pašlakstykite ir palikite 30 sekundžių.

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 . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.


Ant viršaus uždėkite kaušelių 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 maltų 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 . 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, žuvis kepsniai, žuvis filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsiniai, dešrelės)	0.2-0.8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija.</li> <li>• Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils.</li> <li>• Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.</li> </ul>
			Netinka neišdorotai paukštienai.
Duona	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabaličius.</li> <li>• Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.</li> </ul>



Išveskite 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. Kepinius ir žlėgtinius reikia atšildyti vienu sluoksniu. Maltą mėsa reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

## 6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

Maistas/gėrimai	Kiekis -g/ml-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas
Pienas, 1 puodelis	150	800 W	1	neuždenkite
Vanduo, 1 puodelis	150	800 W	1-2	neuždenkite
6 puodeliai	900	800 W	10-12	neuždenkite
1 patiekalas	1000	800 W	11-13	neuždenkite
Vienos lėkštės patiekalas	400	800 W	3-6	padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite
Sriuba / troškiny	200	800 W	1-2	uždenkite, pašildę pamaišykite
Daržovės	500	800 W	4-5	jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gamtinimo laiko pamaišykite
Mėsa, 1 gabalėlis <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	plonai ant viršaus užpilkite padažą, uždenkite
Žuvies filė <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	uždenkite
Pyragas, 1 gabalėlis	150	400 W	½	įdėkite į kepimo indą
Kūdikių maistas, 1 indas	190	400 W	1	sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą
Margarino ar sviesto tirpinimas <sup>1)</sup>	50	800 W	½	uždenkite
Šokolado lydymas	100	400 W	2-3	retkarčiais pamaišykite

<sup>1)</sup> atvėsinto

## 6.5 Atšildymas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Guliašas	500	240 W	8-12	praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite	10-30
Pyragas, 1 gabalėlis	150	80 W	2-5	įdėkite į kepimo indą	5
Uogos	250	240 W	4-5	tolgiai 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	800 W	10-12	uždenkite	2
Vienos lėkštės patiekalas	400	800 W	9-11	uždenkite, pamaišykite po 6 minučių	2

## 6.7 Gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Brokoliai/ Žirneliai	500	800 W	9-11	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	800 W	10-12	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai	1000	800 W	19-21	įberkite prieskonių pagal skonį, įdėkite į negiliają kepimo formą, apverskite, įpusėjus kepimui	10
Žuvies filė	200	800 W	3-4	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	Saugūs naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija / folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folią 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 ištirpti 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).
	 <b>SVARBU!</b> Kiaušinių negalima šildyti mikrobangomis, nes jie gali sprogti, net ir baigti gaminti kiaušiniai, (pvz., nulupti, kietai virti kiaušiniai).
Maišykite, apverskite ir pakeiskite išdėstymą	Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jį reikia maišyti, apverst, 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 šlaunelis ir sparnelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š. indinčios mikrobangas, skiautėmis.



Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius 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"> <li>Saugikliai saugiklių dėžėje veikia.</li> <li>Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas.</li> <li>Jeį saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.</li> </ul>
Neveikia mikrobangų režimas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durelės uždarytos tinkamai.</li> <li>Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs.</li> <li>Mygtukas <b>START</b> buvo nuspaustas.</li> </ul>
Sukamasis padėklas nesisuka?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio.</li> <li>Indai telpa ant sukamojo padėklo.</li> <li>Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukstis.</li> <li>Ertmėje po sukamuojų padėklų nieko nėra.</li> </ul>
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės.</li> <li>Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.</li> </ul>
Neveikia vidaus apšvietimas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lempuotę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.</li> </ul>
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė).</li> <li>Jeį maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite.</li> <li>Nustatykite didesnį galios parametą.</li> </ul>
Durelės neatsidaro dėl nutrūkuso elektros tiekimo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kamą.</li> </ul>

## 9. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos	1.25 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos 800 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz <sup>1)</sup> (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	TB6SM171DB 595 mm (P) x 371 mm (A) x 312 mm (G)
Vidaus matmenys	285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (G) <sup>2)</sup>
Krosnelės talpa	17 litrų <sup>2)</sup>
Sukamasis padėklas	ø 272 mm, stiklas
Svoris	maždaug. 16 kg

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


## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### Gaminio informacija apie energijos sąnaudas ir didžiausią trukmę pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos

Energijos sąnaudos parengties režimu, esant įjungtam ekranui	0.8 W
Energijos sąnaudos parengties režimu, esant išjungtam ekranui	0.5 W
Didžiausia trukmė pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos	5 min

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Šiame gaminyje yra F energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

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

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



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

## Vitajte v AEG! Ďakujeme vám, že si vybrali našu aplikáciu.



Poradenstvo v oblasti používania, brožúrky, návod na riešenie problémov, informácie týkajúce sa servisu a opráv nájdete na [aeg.com/support](http://aeg.com/support)



Pre viac receptov, tipov a riešení problémov si stiahnite aplikáciu **My AEG Kitchen**.



Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	71
2. MONTÁŽ .....	74
3. PREHĽAD ZARIADENIA .....	77
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	78
5. PREVÁDZKA.....	79
6. TABUĽKY VARENIA .....	81
7. RADY A TIPY .....	85
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	86
9. TECHNICKÉ PARAMETRE .....	87
10. ENERGEETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	87
11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA....	88

## 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!** Zariadenie nepoužívajte bez otočného taniera a podstavca na otočný tanier. Nepoužívajte zariadenie, keď je prázdne.
- **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 eruptívne 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.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

## 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.

Vnútorňý priestor rúry:

- Utrite fláky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie fláky použijete 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, vnútorňý 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:

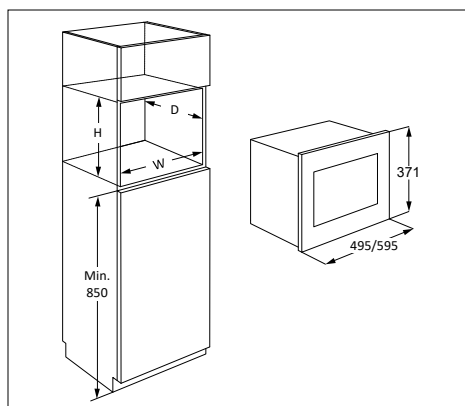
- Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace

prostriedky.

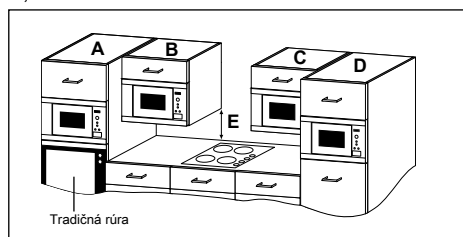
Otočný tanier a držiak otočného taniera:

- 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.
- Toto zariadenie nesmie byť umiestnené v skrinke.
- Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú.
- **VÝSTRAHA!** Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopáli.
- **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, B, C alebo D:



Pozícia	Veľkosť otvoru
	Š H V
A	562 x 550 x 360
B+C	562 x 300 x 350
	562 x 300 x 360
D	562 x 500 x 350
	562 x 500 x 360

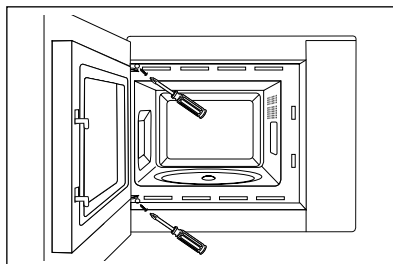
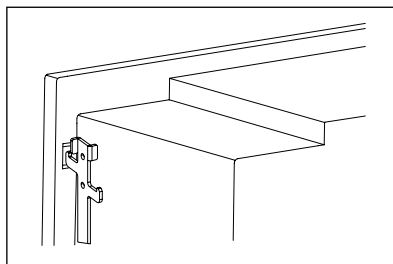
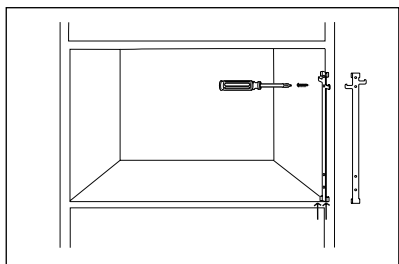
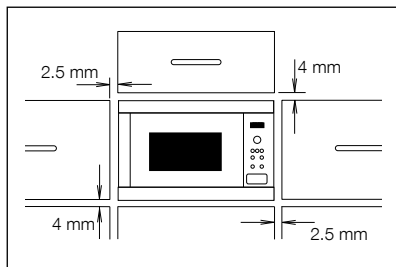
Rozmery v mm

## 2.1 Bezepečné používanie zariadenia

Ak montujete mikrovlnnú rúru do pozície B alebo C:

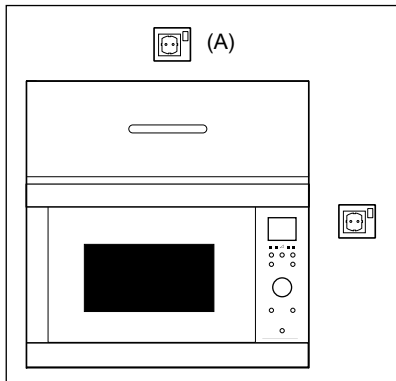
- Skrinka musí byť minimálne 500 mm (E) nad pracovnou doskou a nesmie sa inštalovať priamo nad varnú dosku.
- Toto zariadenie bolo testované a schválené len na používanie v blízkosti plynových, elektrických a indukčných varných dosiek určených pre domácnosti.
- Medzi varnou doskou a mikrovlnnou rúrou by malo byť dostatok miesta s cieľom zabrániť prehriatiu mikrovlnnej rúry, okolitej skrinky a príslušenstva.
- Nepoužívajte varnú dosku bez hrncov, keď sa používa mikrovlnná rúra.
- Buďte opatrní, ak prístupujete k mikrovlnnej rúre a zároveň sa používa aj varná doska.

## 2.2 Montáž zariadenia



1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Táto rúra je štandardne určená na montáž do skrinky vysokej 350 mm. V prípade montáže do skrinky vysokej 360 mm: odskrutkujte a odstráňte 4 nožičky zo spodnej časti rúry. Otočte nožičky o 90 stupňov a znovu namontujte dlhú stranu na prednú časť rúry.
3. Uchyťte upevňovacie háčiky kuchynskej skrinky pomocou priloženého háčika s pokynmi šablóny.
4. Uchyťte opatrne a bez násilia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a potom položený na miesto. V prípade nerovnosti počas uchytenia sa dá tento háčik vrátiť naspäť. Predný rám rúry musí byť priložený oproti prednému otvoru skrinky.
5. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi dverkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 2.5 mm (pozri nákres).

## 2.3 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.

## 2.4 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 dveriek 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:

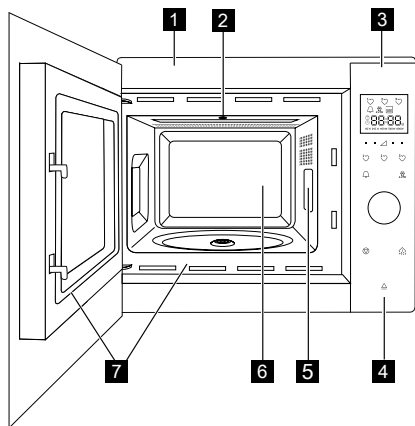
- Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- Nekladte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- Nekladte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier.

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 dveriek alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovlní ani poruchy.

Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

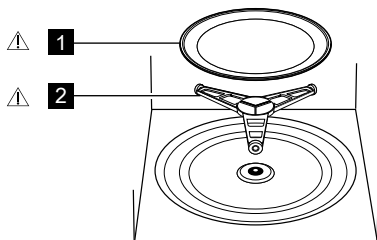
## 3. PREHĽAD ZARIADENIA

### 3.1 Mikrovlnná rúra



- 1 Predné lemovanie
- 2 Svetlo rúry
- 3 Ovládací panel
- 4 Tlačidlo otvorenia dveriek
- 5 Kryt vlnovodu (neodstraňujte)
- 6 Vnútorý priestor rúry
- 7 Tesnenie dveriek a tesniace plochy

### 3.2 Príslušenstvo



Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

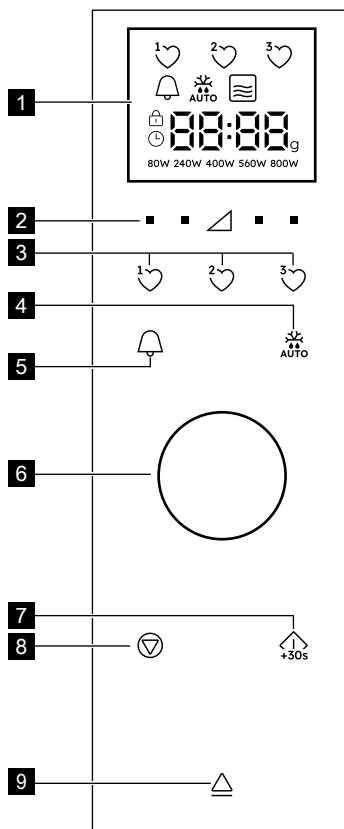
- 1 Otočný tanier
  - 2 Držiak otočného taniera
- Položte držiak otočného taniera na otočnú manžetu na spodnej strane vnútorného priestoru rúry.
  - Následne položte na držiak otočný tanier.
  - Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom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

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

### **!** VÝSTRAHA!

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte bez týchto dielov.

### 3.3 Ovládací panel



1 Digitálny displej s indikátormi:

Obľúbené

Kuchynský časovač

Automatické rozmrazovanie



Mikrovlny



Stop/zrušiť



Detský zámok



Nastavenie hodín



Segmenty displeja



Hmotnosť

80W 240W 400W 560W 800W

Úrovně 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 dvierok

## 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.



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**.



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.

**Príklad:** Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne.

Ak chcete ukončiť pohotovostný režim, otvorte

dvierka, stlačte ľubovoľné tlačidlo alebo otočte regulátorom.

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

### 4.3 Úprava hodín, keď sú nastavené

Po nastavení času môžete hodiny upraviť.

**Príklad:** 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“.
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.

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

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

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

## 4.6 Prvé čistenie



**VÝSTRAHA!** Pozrite si časť „Starostlivosť a čistenie“

- Z mikrovlnnej rúry odstráňte všetko príslušenstvo.
- Dutinu rúry dôkladne vyčistíte mäkkou vlhkou handričkou.

## 5. PREVÁDZKA

### 5.1 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

**Príklad:** Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 560 W.

1. Stlačíte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „560 W“.
2. Otáčaním regulátora zadajte čas.
3. Stlačíte 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. Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar.

Ak vyberiete výkon 800 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 počiatocnej 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 Úrovne výkonu

Nastavenie výkonu	Odporúčané používanie
800 W/ VYSOKÝ	Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, (napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď).
560 W	Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne jedlá, ako sú syrová omáčka alebo koláč z piškótového cesta. Pri tomto nižšom nastavení syrová omáčka nevykypí a jedlo sa uvarí rovnomerne bez prevarenia na okrajoch.
400 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.
240 W/ ROZMRAZOVANIE	Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.
80 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 800 W	15 minút	Mikrovlny 560 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.

### 5.5 Používanie tlačidla Stop


Jedným stlačením tlačidla **STOP** prejdete do režim pozastavenia.

Opätovným stlačením tlačidla **STOP** zrušíte dobu varenia.

### 5.6 Kuchynský časovač


Služi na nastavenie kuchynského časovača.

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

 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.

### 5.7 Rýchly štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete priamo začať variť s výkonom 800 W/YŠOKÝ po dobu 30 sekúnd.

 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 dverka.
2. Rúra sa pozastaví po dobu maximálne 5 minút.
3. Stlačením tlačidla **ŠTART** pokračujte vo varení.


### 5.10 Obľúbené


Rúra má 3 obľúbené recepty.

-  Zmäkčené maslo
-  Rozpustenie čokolády
-  Koláč v hrnčeku

**Príklad:** Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

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

 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. Úrovně 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 srdce 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 400 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"> <li>Dajte maslo do pyrexovej nádoby. Po uvarení dobre premiešajte.</li> </ul>
Rozpustenie čokolády	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozlámate čokoládu na malé kúsky. Dajte čokoládu do pyrexovej nádoby. Keď zaznie zvukový signál, premiešajte. Po uvarení dobre premiešajte.</li> </ul>
<p><b>⚠ VÝSTRAHA!</b> 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"> <li>Urobte koláč podľa receptu. Dajte hrnček smerom k okraju otočného taniera. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.</li> </ul>

## 6.2 Koláč v hrnčeku recepty

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	rozdrvneného muškátového orecha
1 lyžice	rozdrvnených 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 . 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 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)	celozrnnnej 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 . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Na vrch dajte kopček vanilkovej zmrzliny.




**VÝSTRAHA!** Jablková šťava bude horúca.

### 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 hrnčeka 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 hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstať.

Ozdobte čokoládovým krémom.


Tip: Ak chcete pripraviť čokoládovo-pomarančový koláč v hrnčeku, nahradte vanilkový extrakt ¼ čajovej lyžičky pomarančového extraktu.

### 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 lyžica (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 . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstať.

Posypte čokoládou.


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

### 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
¼ čajovej lyžičky	vanilkového extraktu
1	stredne veľké vajce
1½ lyžice	malinového džemu bez jadierok

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka 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 hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstať.


Ozdobte vanilkovým krémom.

### 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 práškoveho 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 . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
5. Na vrch dajte polevu z citrónovej šťavy zmiešanej s práškovým cukrom.
6. Po varení uvoľníte koláč, poprepichujte celý vrch špajdlou, potom naneste polevu a nechajte 30 sekúnd odstať.

## 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)	0.2-0.8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom.</li> <li>• Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15–45 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> <li>• Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.</li> </ul>
			 Nie je vhodné na celú hydinu.
Chlieb	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5–15 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> </ul>

 Zadávajúce len hmotnosť samotného jedla. Nezadávajúce 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	800 W	1	nezakrývajte
Voda 1 šálka	150	800 W	1-2	neprikrývajte
6 šálok	900	800 W	10-12	neprikrývajte
1 tanier	1000	800 W	11-13	neprikrývajte
Tanier s jedlom	400	800 W	3-6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania pomiešajte
Polievka/vývar	200	800 W	1-2	prikryte, po zohriatí premiešajte
Zelenina	500	800 W	4-5	v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Mäso, 1 plátok <sup>1)</sup>	200	800 W	3-4	polejte trochou omáčky a prikryte
Rybie filé <sup>1)</sup>	200	800 W	2-3	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	400 W	½	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár	190	400 W	1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla <sup>1)</sup>	50	800 W	½	prikryte
Roztopenie čokolády	100	400 W	2-3	občas premiešajte

<sup>1)</sup> chladené

## 6.5 Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	240 W	8-12	uprostred rozmrazovania premiešajte	10-30
Koláč, 1 kusok	150	80 W	2-5	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie	250	240 W	4-5	rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobračajte	5

## 6.6 Varenie z mrazených potravín

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybíe filé	300	800 W	10-12	prikryte	2
Tanier s jedlom	400	800 W	9-11	prikryte, po 6 minútach premiešajte	2

## 6.7 Varenie

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica/ hrášok	500	800 W	9-11	Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Mrkvy	500	800 W	10-12	Nakrájajte na krúžky, pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Pečené mäso	1000	800 W	19-21	ochuťte podľa chuti, umiestnite do plytkej misky na pečenie, v polovici doby varenia pretočte	10
Rybíe filé	200	800 W	3-4	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 prepichnuté, aby mohli 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 tanierne, 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 častičky 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 jedla z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.
Usporiadanie	Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. (Např. kuracie stehná.)
Prikrytie	Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veko.
Prepichnutie	Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepichnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, párky.
	 <b>DÔLEŽITÉ!</b> 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 teplovzdorné rukavice. Zabránite tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabránite tak popáleninám spôsobeným parou. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Skontrolujte, či . . .
Mikrovlnná rúra nefunguje správne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poistky v poistkovej skrinke fungujú.</li> <li>Nedošlo k výpadku napájania.</li> <li>Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.</li> </ul>

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

## 9. TECHNICKÉ PARAMETRE

Sieťové napätie	220-240 V, 50 Hz, jedna fáza	
Poistka/istič	Minimálne 10 A	
Príkon:	Mikrovlny	1.25 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny	800 W (IEC 60705)
Frekvencia mikrovln	2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/Trieda B)	
Vonkajšie rozmery:	TB6SM171DB	595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru	285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H) <sup>2)</sup>	
Objem vnútorného priestoru	17 litrov <sup>2)</sup>	
Otočný tanier	Ø 272 mm, sklený	
Hmotnosť	pribl. 16 kg	

<sup>1)</sup> 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.

<sup>2)</sup> Vnútorý objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.


## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### Informácie týkajúce sa výrobku v súvislosti so spotrebou energie a maximálnej doby na dosiahnutie vyhovujúceho režimu nízkej spotreby

Spotreba energie v pohotovostnom režime so zapnutým displejom je	0.8 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime s vypnutým displejom je	0.5 W
Maximálna doba, ktorá je pre zariadenie potrebná na automatické dosiahnutie vyhovujúceho režimu nízkej spotreby, je	5 minút


## 11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti F.

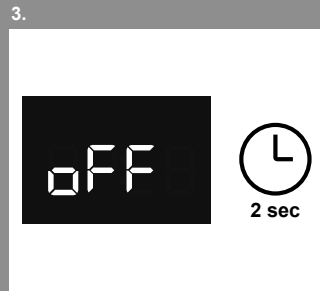
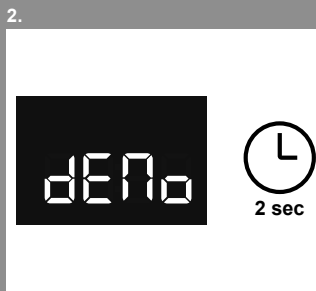
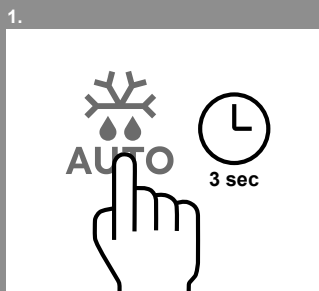
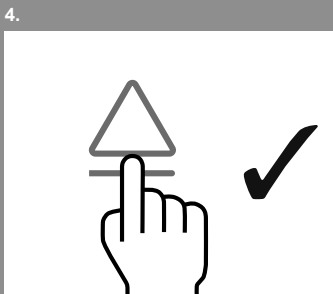
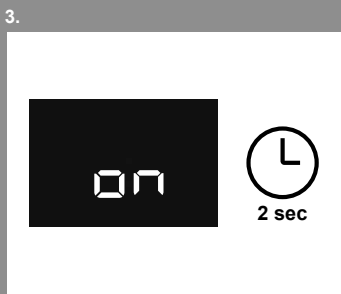
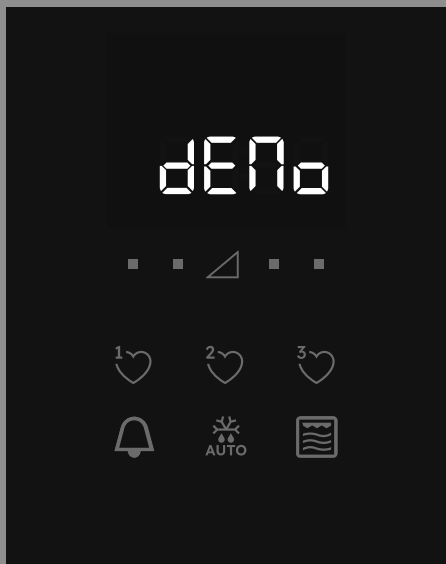
Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu.

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.

# DemoMode ON/OFF







**aeg.com**

TINS-B616URR1



**CE**