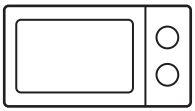
www.elektromarkabolt.hu

AEG

aeg.com/register



NMB6S171SB

BG Наръчник на потребителя | **Микровълнова фурна** 2
CS Uživatelská Příručka | **Mikrovlnná trouba** 22
HU Felhasználói útmutató | **Mikrohullámü sütő** 40
LT Mikrobangų krosnelė | **Naudotojo vadovas** 58
LV Lietotāja rokasgrāmata | **Mikroviļņu krāsns** 75
SK Návod Na Obsluhu | **Mikrovlnná Rúra** 92
SL Uporabniški priročnik | **Mikrovalovna pečica** 110

www.elektromarkabolt.hu

Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте този уред!

На адрес **aeg.com/support** можете да получите насоки относно употребата на продукта, брошури, съвети за отстраняване на неизправности, информация относно обслужване и ремонтни дейности

За допълнителни рецепти, препоръки и съвети относно отстраняване на неизправности, можете да изтеглите приложението **My AEG Kitchen.**

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Запазваме си правото на изменения без предизвестие.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 2
2. ИНСТАЛАЦИЯ 6
3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА 9
4. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ 10
5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ.....11
6. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ.....14
7. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ 18
8. КАКВО ДА ПРАВЯ, АКО 19
9. СПЕЦИФИКАЦИИ.....20
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ 20
11. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....21

1. ⚠ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този уред може да бъде използван от деца на и над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит и знания, ако са под надзор или ако са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират възможните рискове. Децата трябва да бъдат надзиравани, за да сте сигурни, че не си играят с уреда. Почистване и поддръжка от потребителя не може да се извършват от деца, освен при условие че са над 8 годишна възраст и са под надзор.
- Този уред не е предназначен за използване на морска височина над 2000 м.
- ВАЖНО! Важни инструкции за безопасност: прочетете внимателно и запазете за справки в бъдеще.
- ВНИМАНИЕ! Не включвайте микровълновата фурна без въртяща чиния и поставка. Не използвайте уреда, докато е празен.

www.elektromarkabolt.hu

- ВНИМАНИЕ! Ако вратата или уплътненията са повредени, фурната не може да се използва, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице.
- ВНИМАНИЕ! Изпълняването на каквито и да било ремонтни дейности, включващи свалянето на предпазния капак за микровълни от лице, което не е компетентно за последните е опасно.
- ВНИМАНИЕ! Течностите и другите храни не трябва да бъдат подгрявани в запечатани съдове, понеже те могат да експлодират.
- Този битов електрически прибор е предназначен за използване в домакинства и подобни области, като: кухненски отделения за персонала в магазини, офиси и други работни места; селски къщи; за клиенти в хотели, мотели и други места за хотелско настаняване; хотелско настаняване, включващо легло и закуска.
- Използвайте само безопасни за работа с микровълнова фурна съдове и прибори.
- Употребата на метални съдове за храна или напитки по време на микровълново готвене не е позволена.
- Не оставяйте фурната без надзор, когато използвате еднократни пластмасови, хартиени или други запалими съдове за храна.
- Микровълновата печка е предназначена за затопляне на храна и напитка. Сушенето на храна или дрехи и затоплянето на грейки, чехли, гъби, влажни кърпи и други подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.
- Ако подгряваната храна започне да изпуска дим, НЕ ОТВАРЯЙТЕ ВРАТИЧКАТА. Изключете фурната от бутона и от контакта и изчакайте храната да спре да изпуска дим. Отварянето на вратичката, докато храната изпуска дим може да предизвика пожар.
- Микровълновото подгряване на напитки може да предизвика забавено изкипяване, по тази причина трябва да се внимава при манипулация на съда.

www.elektromarkabolt.hu

- За да се избегнат изгаряния, съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклатено преди употреба, а температурата – проверена.
- Не гответе цели яйца с черупките им. Дори цели твърдо сварени яйца не бива да бъдат подгрявани в микровълнова фурна, понеже те могат да експлодират след приключване на микровълновата обработка.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел избягване на евентуална опасност

1.1 Поддръжка и почистване

Вратичка:

- За да почистите всяка следа от замърсяване, почиствайте редовно двете страни на вратичката, уплътненията ѝ и уплътнителните повърхности с меко влажно парче плат. Не използвайте агресивни абразивни средства за почистване или остри метални предмети за стържене за почистване на стъклото на вратичката, понеже те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

Вътрешност на фурната:

- За да почистите, избърсвайте всяко място, което е напръскано или на което е разсипано със меко влажно парче плат или гъба след всяко готвене, докато фурната е още топла. За по-големи коли-чества разсипано използвайте мек сапун и избършете няколко пъти с влажно парче плат, докато не почистите всичко. Не сваляйте направляващия капак за микровълните.
- Погрижете се мекият сапун и водата да не проникват в малките вентилационни отвори в стените, понеже това може да повреди фурната. Не използвайте почистващи препарати под формата на спрей вътре във фурната. Почистете направляващия капак за микровълните, вътрешността на фурната, въртящата се чиния и

www.elektromarkabolt.hu

подпората на чинията след употреба. Те трябва да са сухи и чисти от мазнина. Натрупаната мазнина може да се прегрее и да започне да пуши или да се запали.

Външност на фурната:

- Отвън фурната Ви може да бъде почиствана лесно с мек сапун и вода. Уверете се, че сапунът е отстранен с влажно парче и подсушете отвън с мека кърпа.

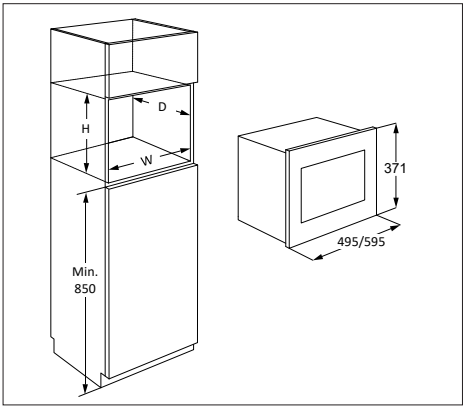
Панел за управление:

- Отворете вратичката преди почистване, за да деактивирате панела за управление. Трябва да внимавате при почистване на панела за управление. С помощта на парче плат, намокрено само с вода, леко избършете панела, докато не бъде почистен. Избягвайте използването на обилно количество вода. Не използвайте никакви химически или абразивни средства за почистване.
- Въртяща чиния и нейната опора:
- Свалете въртящата чиния и нейната опора от фурната. Измийте въртящата чиния и нейната опора с мек сапунен разтвор. Подсушете с меко парче плат. Въртящата чиния и опората ѝ могат да се мият в съдомиялна.
- ВАЖНО! Почиствайте редовно фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна. Неподдържането на чистота на фурната може да предизвика изхабяване на повърхността, което може сериозно да повлияе на срока на годност на уреда и е възможно да предизвика опасни ситуации.
- Внимавайте да не разместите въртящата се поставка, докато изваждате съдовете от уреда.
- ВАЖНО! Не бива да се използват устройства за почистване с пара.
- Тази микровълнова фурна е предназначена за вграждане.
- Уредът не трябва да бъде поставян в шкаф.
- Този уред и неговите изложени на достъп части се загряват по време на използване.

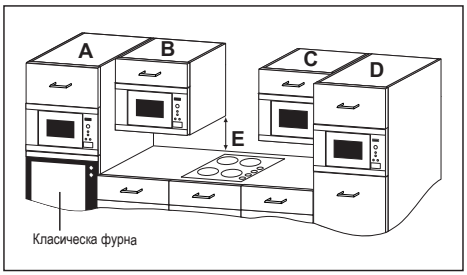
www.elektromarkabolt.hu

- ВНИМАНИЕ! Пазете децата далеч от вратичката, за да предотвратите опасността от изгарянето им.
- ВАЖНО! Не използвайте продуктите от търговската мрежа за почистване на печки, пароструйни уреди, абразивни, агресивни почистващи средства, нищо което съдържа натриева основа или абразивни гъби върху никоя част от микровълновата си фурна.

2. ИНСТАЛАЦИЯ



Микровълновата може да бъде монтирана в позиции А, Б, В или Г:



Позиции	Размер на нишата Ш Д В
А	562 x 550 x 360
Б+В	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360
Г	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360

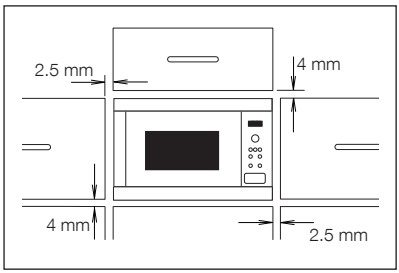
Размери в (мм)

2.1 Безопасна употреба на уреда

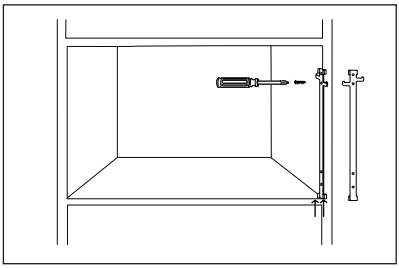
Ако монтирате микровълновата в позиции Б или В:

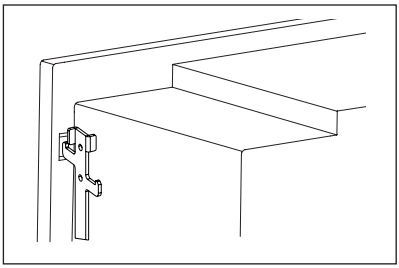
- Шкафът трябва да бъде на минимум 500 мм (E) над кухненския плот и не трябва да е монтиран директно над котлон.
- Този уред е изпитан и е одобрен за работа в близост само до домакински газови, електрически и индукционни котлони.
- Трябва да бъде оставено достатъчно разстояние между котлона и микровълновата, за да се избегне прегряване на микровълновата фурна, околните шкафове и принадлежности.
- Не включвайте котлона без съдове, когато работи микровълновата.
- Трябва да се внимава при работа с микровълновата при включен котлон.

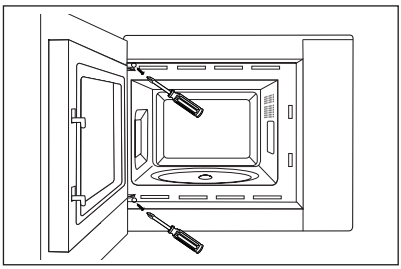
2.2 Инсталация на уреда



www.elektromarkabolt.hu

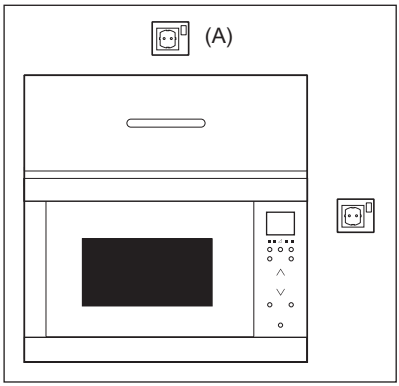






1. Отстранете всички части от опаковката и проверете внимателно за следи от увреждане.
2. Тази фурна е проектирана стандартно да пасне в шкаф с височина 350 мм. При напасване в шкаф с височина 360 мм:- Развийте и отстранете 4-те крачета отдолу на фурната. Завъртете крачетата на 90 градуса и ги поставете повторно с дългата част към предната страна на фурната.
3. Поставете куката за закрепване от дясната страна на кухненския шкаф, като използвате предоставения лист с указания.
4. Поставете уреда бавно в кухненския шкаф без да прилагате сила. Уредът трябва да се повдигне върху закрепващите кукички и след това да се спусне в мястото. Закрепете фурната от лявата страна с помощта на двата предоставени винта.
5. Проверете дали уредът е стабилен и не се клати. Проверете дали има пролука 2.5 мм между горната врата на шкафа и горната страна на панела (вижте диаграмата).

2.3 Свързване на уреда към електрическото захранване



- Електрическият контакт трябва да е лесно достъпен, за да може уредът лесно да бъде изключен в спешен случай. Иначе трябва да бъде възможно да се прекъсне захранването на фурната чрез вграждане на прекъсвач в електрическата инсталация като се спазват правилата за окабеляване.
- Захранващият кабел може да бъде сменян само от електротехник.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел избягване на евентуална опасност.
- Контактът не трябва да бъде разположен зад шкафа.
- Най-доброто място е над шкафа, виж (A).
- Свържете уреда към монофазен променлив ток 220-240 V/50 Hz с правилно монтиран заземен контакт. Контактът трябва да има 10 A предпазител.
- Преди инсталация вържете връзка на захранващия кабел, за да улесните прокарването му до точка (A) при инсталацията.
- При поставяне на уреда във висок шкаф, НЕ опъвайте електрическия кабел.
- Не потапяйте щепсела и захранващия

www.elektromarkabolt.hu

кабел във вода или друга течност.
- Не допускайте преминаването на захранващия кабел по гореща или по остра повърхност, като например зоната на вентилация на горещ въздух в задната горна част на фурната.

2.4 Допълнителни препоръки

Не използвайте микровълновата фурна за термична обработка на мазнина за пържене (използване като фритюрник). Температурата не може да бъде контролирана и мазнината може да се запали. За приготвяне на пуканки използвайте само специални продукти за микровълнова.

Лица с ПЕЙСМЕЙКЪРИ трябва да се консултират със своя лекар или с производителя на пейсмейкъра за предпазни мерки, отнасящи се до микровълнови фурни.

Никога не допускайте да попаднат и не пъхайте предмети в отворите за заключване на вратичката и във вентилационните отвори. В случай на разлив, незабавно изключете фурната и прекъснете захранването от електрическата мрежа, след което се свържете с упълномощен сервизен техник на ELECTROLUX.

Никога не модифицирайте фурната по никакъв начин.

Използвайте само въртяща чиния и подложка за нея, предназначени специално за тази фурна. Не използвайте фурната без въртящата чиния.

За да предотвратите счупване на въртящата чиния:

- Преди да я почиствате с вода, я оставете да се охлади.
- Не поставяйте горещи храни или горещи съдове на студена въртяща чиния.
- Не поставяйте студени храни или студени съдове на гореща въртяща чиния.

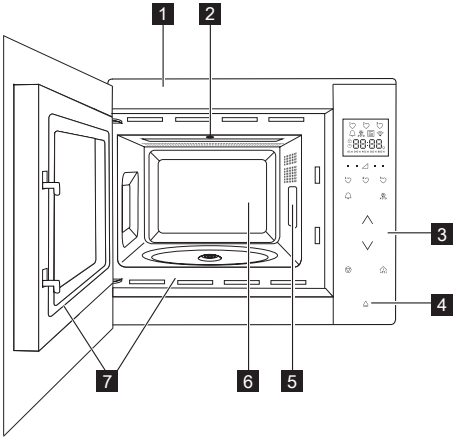
Нито производителят, нито търговският представител могат да поемат отговорност за повреди на фурната или телесни наранявания, причинени в следствие на неспазване на процедурата за правилно електрическо свързване. Епизодично могат да се образуват водни пари или капки по стените на фурната или около уплътненията на вратичката и по уплътнителните повърхности. Това е нормално явление и не е признак на теч на микровълновата фурна или неизправност.

Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

www.elektromarkabolt.hu

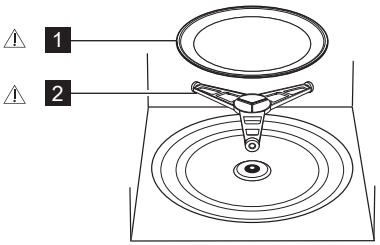
3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА

3.1 Микровълнова фурна



1 Преден панел
2 Вътрешно осветление
3 Панел за управление
4 Бутон за отваряне на вратата
5 Направляващ капак за микровълните (не сваляйте)
6 Вътрешно пространство на фурната
7 Уплътнения на вратичката и уплътнителни повърхности

3.2 Аксесоари



Проверете дали са доставени следните принадлежности:

1 Въртяща чиния
2 Опора на въртящата чиния

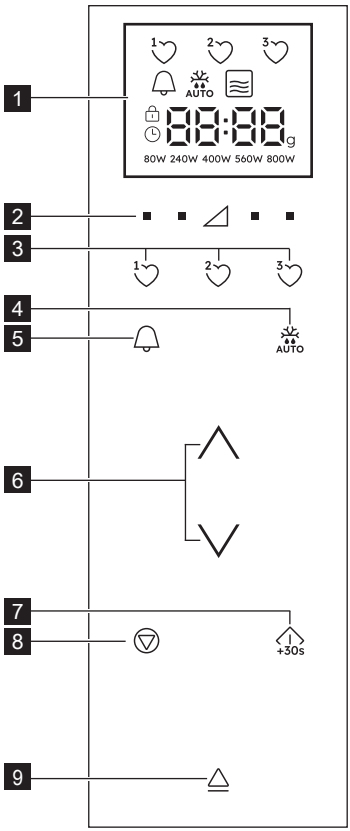
- Поставете опората на въртящата чиния в отвора на дъното във вътрешното пространство на фурната.
- После поставете въртящата чиния на опората ѝ.
- За да предотвратите повреди на въртящата чиния, повдигайте достатъчно съдовете и контейнерите над повърхността ѝ, когато ги изваждате от фурната.

Когато поръчвате принадлежности, моля упоменете на Вашия търговски или сервизен представител на ELECTROLUX два елемента: наименование на частта и наименование на модела.

ВНИМАНИЕ!

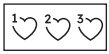
Не включвайте микровълновата фурна без описаните аксесоари да са поставени.

3.3 Панел за управление



www.elektromarkabolt.hu

1 Индикатори на цифровия дисплей:


Любими


Кухненски таймер



Автоматично размразяване


Микровълнова


Стоп/отмяна


Заключване за детска безопасност


Задаване на точен час



Сегменти на дисплея



Тегло



Нива на мощност

2 Бутони ниво на мощност
3 Бутони за любими
4 Бутон за автматично размразяване
5 Бутон кухненски таймер
6 Нагоре/Надолу
7 Бутон старт/потвърждение/бърз старт
8 Бутон стоп
9 Бутон за отваряне на вратата

4. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

4.1 Включване

При първоначалното включване на фурната ще имате възможност да настроите часовника.Часовникът на фурната е 24 часов.

1. Фурната ще издаде звуков сигнал и всички икони върху дисплея ще присветнат за половин секунда. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “on” или “oFF”.

2a. За изключване на часовника натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “oFF”, след което натиснете бутон **СТАРТ**. Фурната е готова за експлоатация.

Ако сте изключили часовника и желаете да го включите отново, натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** и следвайте указанията в точка 2б.

2b. За включване на часовника натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “on”, след което натиснете бутон **СТАРТ**.

Пример: За да настроите часовника на 18:45.

1. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да настроите часа.
2. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.
3. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да настроите минутите.
4. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

След като часовникът бъде сверен, точният час ще се показва върху дисплея.

4.2 Режим на готовност (икономичен режим)

Фурната автоматично влиза в режим на готовност, ако в рамките на 5 минути не бъде предприето никакво действие.

Пример: Ако часовникът не е бил настроен: Дисплеят ще се изключи.
За изход от режима на готовност отворете вратата, натиснете някой от бутоните или завъртете прибора за управление.

Пример: Ако часовникът е бил настроен: След изтичане на петминутния период, точният час ще бъде показан.

4.3 Настройване на часовника, след като точният час е бил зададен

Можете да настройвате часовника и след като точният час е вече зададен.

Пример: Промяна от 18.45 към 19.50.

1. Натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.

www.elektromarkabolt.hu

2. Натиснете бутон **СТАРТ**.
3. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано 19.
4. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано 50.
5. Натиснете бутон **СТАРТ**.

4.4 Отмяна на часовника и задаване режим на готовност (Икономичен режим)

1. Натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “oFF”.
3. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

4.5 Заключване за детска безопасност

Това е функция за безопасност, която предотвратява нежелано включване на фурната от деца. Докато е активирано, никоя от функциите на фурната не може да бъде включена.

Активирането и деактивирането на функцията Заключване за детска безопасност може да бъде изпълнено единствено, когато фурната не функционира.

Пример: Заключване
Натиснете и задръжте бутон СТОП, докато символ ‘Заключване за детска безопасност’ бъде изобразен върху дисплея.

Пример: Отключване
Натиснете и задръжте бутон **СТОП**, докато символът ‘Заключване за детска безопасност’ се изключи.

Докато функцията е активна, всички бутони, с изключение на **СТОП** са деактивирани.

4.6 Първоначално почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. раздел „Профилактика и почистване“

- Извадете всички аксесоари от микровълновата фурна.
- Внимателно почистете вътрешната част на фурната с навлажнена мека кърпа.

5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ

5.1 Нива на мощност на микровълновата фурна

Пример: За подгряване на супа за 2 минути и 30 секунди на 560 W микровълнова мощност.

1. Натиснете бутон **НИВО НА МОЩОНСТ** от дясната страна на триъгълника, докато бъде показано ‘560 W’.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да въведете желаното времетраене.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

Докато фурната е в режим микровълново готвене, можете да регулирате нивото на мощност чрез натискане на бутона точно под желаната настройка.

Можете да зададете нивото на мощност по време на работа на фурната, като натиснете и задържите желания бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**, докато настройката бъде маркирана върху дисплея. Прекалено висока мощност или прекалено продължително готвене могат да прегреят храната, предизвиквайки пожар.

Ако бъде избрана мощност от 800 W, максималното време за микровълново готвене, което може да бъде зададено е 15 минути.

В случай че фурната работи в произволен режим за 3 или повече минути, вентилаторът ще остане включен 2 минути, след като готвенето завърши. При отваряне на вратата той ще спре, а когато я затворите - ще се включи отново, докато двете минути не изтекат (включително времето, през което вратата е била отворена). Ако фурната работи за по-малко от 3 минути, вентилаторът няма да се включи.

След приключване на готвенето

www.elektromarkabolt.hu

въртящата се чиния ще продължи хода си, докато съдът за готвене достигне първоначалното си положение. Вътрешното осветлениеще остане включено до завършване хода на въртящата се чиния, или в продължение на 5 секунди (по-дългото от двете). След края на процеса ще прозвучи аудио сигнал. Ако през това време вратата бъде отворена, въртенето ще се преустанови.

5.2 Нива на мощност

Настройка на мощността	Препоръчително използване
800 W/ ВИСОКО	Използва се за готвене или предварително подгряване - (напр. супа, печено, храна от консерва, топли напитки, зеленчуци, риба и др).
560 W	Използва се за дълго готвене на плътна храна като печен джолан, месно руло и ястия на плата, а също за деликатни блюда като сос със сирене и бисквитена торта. При тази ниска мощност сосът няма да изкипи и храната ще се сготви равномерно без преваряване по краищата.
400 W	ътни храни, които се нуждаят от продължително готвене при конвенционално готвене, (напр. ястия от говеждо), се препоръчва тази настройка на силата, за да бъде месото крехко.
240 W/ РАЗМР-АЗЯВАНЕ	Изберете тази настройка на мощността, за да сте сигурни, че ястието ще се размрази равномерно. Тази настройка също е идеална за варене на ориз, паста, кнедли и крем карамел.
80 W	За деликатно размразяване, (напр. сладкарски крем или сладкарско тесто).
0 W	За престояване/кухненски хронометър.

W = WATT

5.3 Намалена степен на мощност

Режим на готвене	Стандартно време	Намалена степен на мощност
Микровълнова 800 W	15 минути	Микровълнова 560 W

5.4 Регулиране на времетраенето по време на готвене

Имате възможност да регулирате времетраенето по време на готвене.
Пример: Добавяне на 2 минути (120 секунди) с помощта на бутон **СТАРТ**.

1. Натиснете бутон **СТАРТ** четири пъти. Времетраенето ще бъде увеличено със 120 секунди.

5.5 Употреба на бутон СТОП

Натиснете бутон **СТОП** веднъж, за да влезете в режим Пауза.
Натиснете повторно бутон **СТОП**, за да отмените времетраенето за готвене.

5.6 Кухненски таймер

Задаване на кухненски таймер.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да въведете желаното времетраене.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**. Таймерът ще стартира автоматично.

Докато таймерът е активиран, времетраенето може да бъде удължено чрез завъртане на контролния регулатор или натискане на бутон **СТАРТ**.Функцията таймер може да бъде използвана единствено, докато фурната не функционира.

5.7 Бърз старт

Можете директно да стартирате готвене на 800 W/ВИСОКА за 30 секунди чрез натискане на бутон **СТАРТ**.

За добавяне на още време, натиснете бутон **СТАРТ**.

5.8 Изключване на звука

Функцията служи за изключване на звука.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** 3 пъти, докато върху дисплея се изпише ‘Soun’.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “oFF”.

www.elektromarkabolt.hu

3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

Включване на звука.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** 3 пъти, докато върху дисплея се изпише ‘Soun’.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, докато върху дисплея бъде изписано “on”.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

5.9 Пауза

Поставяне в пауза, докато фурната работи на микровълнов режим.

1. Натиснете бутон **СТОП** или отворете вратата.
2. Фурната може да бъде поставена в пауза за период до 5 минути.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**, за да продължите готвенето.

5.10 Любими

Фурната разполага с 3 любими рецепти.

1 Меко масло

2 Разтопен шоколад

3 Кекс в чаша

Пример: Разтопяване на масло.

1. Натиснете еднократно бутон **ЛЮБИМИ 1.**
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да изберете теглото.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

Ако върху сегментите на дисплея се показва въртяща се фигура, това означава, че храната трябва да бъде разбъркана или преобърната. За да продължите готвенето, натиснете бутон **СТАРТ**. Функцията за автоматично размразяване ще спре, след като зададеното времетраене изтече. Нивата на мощност за предварително зададените Любими рецепти не могат да бъдат променяни. Могат да бъдат приготвени 1-4 кейка в чаша.

ВНИМАНИЕ! Шоколадът може да се нагорещи много! В случай че шоколадът се нуждае от по-продължително време за приготвяне, добавете 10 секунди. Бъдете внимателни при приготвянето на шоколада, тъй като може да прегори.

Замяна на Любими рецепти с Ваши собствени.

1. Натиснете бутона за задаване **НИВО НА МОЩНОСТ.**
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да въведете желаното времетраене.
3. Натиснете и задръжте бутонът **ЛЮБИМИ**, който желаете да настроите, докато чуете еднократен звуков сигнал и съответната сърце светне.

Връщане на Любими към фабрично зададените настройки.

1. Натиснете бутон **СТОП**.
2. Натиснете и задръжте **НИВО НА МОЩОНСТ** 400 W за 3 секунди. Фурната ще възстанови фабричните настройки на Любими.

5.11 Автоматично размразяване

С помощта на тази функция фурната автоматично избира правилните режим и времетраене за готвене в зависимост от теглото на храната.

Можете да избирате между 2 менюта за автоматично размразяване.

1. Автоматично размразяване: Месо/риба/ птици
2. Автоматично размразяване: Хляб

Пример: Размразяване на пържола с тегло от 0,2 кг.

1. Изберете менюто за автоматично размразяване с еднократно натискане на бутон А**ВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
2. Натиснете бутони **НАГОРЕ/НАДОЛУ**, за да изберете теглото.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

Ако върху сегментите на дисплея се показва въртяща се фигура, това означава, че храната трябва да бъде разбъркана или преобърната. За да продължите готвенето, натиснете бутон **СТАРТ**. Функцията за автоматично размразяване ще спре, след като зададеното времетраене изтече. Регулирането на времетраене/ мощност при автоматично размразяване не е достъпно.

www.elektromarkabolt.hu

6. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

6.1 Любими

Любими	Тегло	Бутон	Процедура
Меко масло	0.05-0.25 kg	1	• Поставете маслото в съд от огнеупорно стъкло. Разбъркайте добре след готвене.
Разтопен шоколад	0.1-0.2 kg	2	• Разчупете шоколада на малки парченца. Поставете ги в съд от огнеупорно стъкло. След прозвучаване на звуковия сигнал разбъркайте добре. Разбъркайте добре след готвене.
		3	⚠ **ВНИМАНИЕ!** Шоколадът може да се нагорещи много! В случай че шоколадът се нуждае от по-продължително време за приготвяне, добавете 10 секунди. Бъдете внимателни при приготвянето на шоколада, тъй като може да прегори.
Кекс в чаша	1-4 чаши		• Пригответе кекса според описанието в рецептата. Поставете чашата близо до ръба на въртящата чиния. След приготвяне изчакайте 30 секунди.

6.2 Рецепти за кекс в чаша

Шоколадов кекс в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2 супени лъжици (12 г)	какао на прах
2½ супени лъжици (30 г)	пудра захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супена лъжица (15 г)	растително масло
¼ чаена лъжичка	екстракт от ванилия
1	средно голямо яйце

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло, екстракта от ванилия и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте 3. Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.
Декорирайте с маслен шоколадов крем.
Пояснение: Ако желаете да приготвите портокалов кекс със шоколад в чаша, заменете екстракта от ванилия с ½ чаена лъжичка портокалов екстракт.

Кекс в чаша, поръсен с лимон	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2½ супени лъжици (30 г)	фина захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
1 чаена лъжичка	лимонови кори
1	средно голямо яйце
Топинг:	1 супена лъжица лимонов сок, смесен с 2 супени лъжици фина захар

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло, лимоновите кори и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте 3. Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.
5. Пригответе топинг за поръсване, смесвайки лимоновия сок с фина захар.
6. След изпичане отлепете кекса, пробийте цялата повърхност на кората с шиш, след което поръсете с топинг целия кекс и изчакайте 30 секунди.

www.elektromarkabolt.hu

Кекс с морков в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2 супени лъжици (20 г)	обикновено брашно
2½ супени лъжици (30 г)	мека кафява захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
¼ чаена лъжичка	канела
¼ чаена лъжичка	смляно индийско орехче
1 супена лъжица	смлени бадеми
1½ супени лъжици (15 г)	слънчогледово масло
	кора от ½ портокал
30 г	настъргани моркови
1	средно голямо яйце
Топинг крем:	15 г масло, омекнало 40 г захарна глазура, 40 г пълномаслено крема сирене, ½ чаена лъжичка портокалов сок

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете слънчогледовото масло, портокаловите кори, настъргания морков и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте 3♡. Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.
5. Пригответе топинга, като смесите масло, захарна глазура, крема сирене и портокалов сок.

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.
Оставете кекса да изстине. след което добавете топинга.

Ябълков кекс в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2 супени лъжици (30 г)	мека кафява захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
¼ чаена лъжичка	канела
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
1	средно голямо яйце
1½ супени лъжици (30 г)	ябълково пюре
половин (7 г)	бисквита дайджестив, натрошена

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки (с изключение на бисквитата) в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Внимателно превъртете ябълковото пюре с лъжичка, така че в сместа да се получат ивици.
4. Посипете с натрошената бисквита дайджестив.
5. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
6. За готвенето използвайте 3♡. Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.
Поставете топинг от лъжица ванилов сладолед.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Ябълковото пюре ще бъде нагорещено.

www.elektromarkabolt.hu

Малинов кекс в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2½ супени лъжици (30 г)	фина захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
½ чаена лъжичка	екстракт от ванилия
1	средно голямо яйце
1½ супена лъжица	малинов конфитюр без семки

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Превъртете конфитюра с лъжичка, така че в сместа да се получат ивици.
4. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
5. За готвенето използвайте 3♡. Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Декорирайте с маслен ванилов крем.

Кекс от фъстъчено масло в чаша	
Съставки за 1 чаша:	
2½ супени лъжици (25 г)	обикновено брашно
2 супени лъжици (30 г)	мека кафява захар
¼ чаена лъжичка	бакпулвер
1½ супени лъжици (15 г)	растително масло
¼ чаена лъжичка	екстракт от ванилия
2 супени лъжици (30 г)	леко фъстъчено масло
1	средно голямо яйце

Начин:

1. Поставете всички сухи съставки в чаша, разбъркайте добре с вилица.
2. Добавете растителното масло, екстракта от ванилия, фъстъченото масло и яйцето, след което разбъркайте добре.
3. Поставете чашата далеч от центъра на въртящата чиния.
4. За готвенето използвайте 3♡. Докато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Намажете с течен шоколад.

Пояснение: Използвайте хрупкаво фъстъчено масло, в зависимост от предпочитанията Ви.

6.3 Автоматично размразяване

Автоматично размразяване	Тегло	Бутон	Процедура
Месо/риба/птици (Цели риби, рибен стек, рибено филе, пилешки крака, пилешки гърди, кайма, стек, пържоли, бургери, наденички)	0,2-0,8 кг	AUTO x1	• Поставете храната в тава в центъра на въртящата чиния. • Когато прозвучи звуковия сигнал, обърнете храната, пренаредете я и отделете. Защитете тънките части и горещите места с алуминиево фолио. • След размразяване увийте в алуминиево фолио за 15-45 мин, докато се размрази добре. • Кайма: Когато прозвучи звуковият сигнал, обърнете храната. Извадете размразените части, ако е възможно. ⓘ Не е подходящо за цели птици.
Хляб	0,1-1,0 кг	AUTO x2	• Разпределете в тавата в средата на въртящата се чиния. При 1,0 кг разпределете директно върху въртящата чиния. • Когато прозвучи звуковият сигнал, обърнете, пренаредете и извадете размразените късове. • След размразяване покрийте с алуминиево фолио и оставете да престои 5-15 минути, докато се размрази добре.

ⓘ Въведете само теглото на храната. Не включвайте теглото на съда. За храните, които тежат повече или по-малко от теглата/количествата, упоменати в таблицата, използвайте ръчен режим на работа. Крайната температура ще варира в зависимост от началната температура. Стековете и хапките трябва да бъдат замразени в един слой. След обръщане защитете размразените части с малки, равни парчета алуминиево фолио.

www.elektromarkabolt.hu

6.4 Подгряване на храна и напитки

Храна/напитки		Количество - г/мл -	Степен на мощност	Време - мин -	Метод
Мляко,	1 чаша	150	800 W	1	не покривай
Вода,	1 чаша	150	800 W	1-2	не покривай
	6 чаши	900	800 W	10-12	не покривай
	1 блюдо	1000	800 W	11-13	не покривай
Плато		400	800 W	3-6	наръсете малко вода върху соса, покрийте, разбъркайте по средата на времето за подгряване
Супа/Задушено		200	800 W	1-2	покрийте, разбъркайте след затоплянето
Зеленчуци		500	800 W	4-5	ако е необходимо, долейте малко вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за подгряване
Месо, 1 резен [1)]		200	800 W	3-4	залейте отгоре тънко със соса, покрийте
Рибено филе [1)]		200	800 W	2-3	покрийте
Сладкиш, 1 парче		150	400 W	½	поставете в съд за сладкиш
Бебешка храна, 1 бурканче		190	400 W	1	прехвърлете в подходящ съд за микровълнова, след подгряването разбъркайте добре и опитайте температурата
опене на маргарин или масло [1)]		50	800 W	½	покрийте
Топене на шоколад		100	400 W	2-3	разбърквайте периодично

[1)] от хладилника

6.5 Размразяване

Храна	Количество -г-	Степен на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Гулаш	500	240 W	8-12	разбъркайте по средата на времето за размразяване	10-30
Сладкиш, 1 парче	150	80 W	2-5	поставете в съд за сладкиш	5
Сладкиш,	250	240 W	4-5	разстелете равномерно, обърнете по средата на времето за размразяване	5

6.6 Готвене на замразени храни

Храна	Количество -г-	Степен на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Рибено филе	300	800 W	10-12	покрийте	2
Плато	400	800 W	9-11	покрийте, разбъркайте след 6 минути	2

www.elektromarkabolt.hu

6.7 Готвене

Храна	Количество -г-	Степен-на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Броколи/Грах	500	800 W	9-11	добавете 4-5 с.л. вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за готвене	-
Моркови	500	800 W	10-12	нарежете на кръгчета, добавете 4-5 с.л. вода, покрийте, разб ъркайте по средата на времето за готвене	-
Песа	1000	800 W	19-21	подправете на вкус, поставете в съд за, обърнете по средата на времето за готварски	10
Рибено филе	200	800 W	3-4	подправете на вкус, поставете в съд за сладкиш, покрийте	2

В случай че фурната работи в произволен режим за 3 или повече минути, вентилаторът ще остане включен 2 минути, след като готвенето завърши. При отваряне на вратата той ще спре, а когато я затворите - ще се включи отново, докато двете минути не изтекат (включително времето, през което вратата е била отворена). Ако фурната работи за по-малко от 3 минути, вентилаторът няма да се включи.

7. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

7.1 готварско оборудване, безопасно за микровълнова обработка

Готварско оборудване	Безопасно за микровълнова обработка	Коментари
Алуминиево фолио/ съдове от фолио	✓ / ✗	Малки парчета алуминиево фолио могат да бъдат използвани за защита на храната от прегряване. Дръжте фолиото най-малко на 2 см от стените на фурната, понеже може да се образува електрическа дъга. Не се препоръчват съдове от фолио, освен ако не са посочени от производителя, внимателно следвайте инструкциите.
Порцелан и керамика	✓ / ✗	По принцип порцелан, керамика, керамични съдове с глазура и костен порцелан са подходящи, с изключение на тези с метални декорации.
Стъклени съдове като напр. Pyrex ®	✓	Трябва да се внимава при употребата на фини стъклени съдове, понеже могат да се счупят или да се спукат, ако бъдат внезапно нагрети.
Метал	✗	Не се препоръчва употребата на метални съдове в микровълновата, понеже се образува електрическа дъга, която може да предизвика пожар.
Пластмаса/ полистирен напр. опаковки на храни за бързо хранене	✓	Трябва да се внимава, понеже някои съдове се деформират, топят се или се обезцветяват при високи температури.
Торби за замразяване/ печене	✓	Трябва да бъдат надупчени, за да може парата да излиза. Уверете се, че торбите са подходящи за микровълново приложение. Не използвайте пластмасови или метални връзки, понеже могат да се стопят или да се запалят при образуване на електрическа дъга.
Хартиени чинии, купички и кухненска хартия	✓	Използвайте само при подгряване за абсорбиране на влагата. Трябва да се внимава, понеже прегряването може да предизвика пожар.

www.elektromarkabolt.hu

Сламени и дървени съдове	✓	Винаги наблюдавайте фурната при използване на тези съдове, понеже прегряването може да предизвика пожар.
Рециклирана хартия и вестници	✗	Могат да съдържат метални екстракти, които биха образували електрическа дъга и могат да предизвикат пожар.

7.2 съвети за готвене с микровълновата фурна

съвети за готвене с микровълновата фурна	
Състав	Храна, богата на мазнини или захар (напр. коледен пудинг, пай от кайма) има нужда от по-малко време за подгряване. Трябва да се внимава, понеже прегряването може да предизвика пожар.
Размер	За постигане на равномерна топлинна обработка пригответе всички парчета с еднакъв размер.
Температура на храната	Първоначалната температура на храната оказва влияние на нужното време за приготвяне. Направете разрези в храни с пълнежи, (например понички със сладко), за да изпуснете топлината и парата.
Подредба	Поставете най-дебелите части от храната откъм външната страна на съда - (напр. пилешките бутчета).
Покриване	Използвайте вентилирано фолио за микровълнова или подходящ капак.
Пробиване	Храни с черупка, кожа или мембрана трябва да бъдат надупчени на няколко места преди готвене или подгряване, понеже се образува пара, която би могла да предизвика експлозия - (напр. картофи, риба, пиле, наденички). ⚠ **ВАЖНО!** Яйцата не бива да бъдат загрявани с микровълни, понеже могат да експлодират, дори след приключване на готвенето, (напр. на очи, твърдо сварени).
Бъркане, обръщане и пренареждане	От основна важност за равномерно сготвяне е храната да се бърка, обръща и пренарежда по време на приготвяне. Винаги бъркайте и пренареждайте от външната страна в посока към центъра.
Престой	Необходимо е храната да се остави да престои след приключване на готвенето, за да се даде възможност на топлината да се разпредели равномерно из нея.
Защита	Нагретите части могат да се предпазят с малки парчета фолио, които отразяват микровълните, (напр. крилца и крака на цяло пиле).

ⓘ Използвайте топлоизолиращи кухненски ръкавици, когато вадите храната от фурната, за да предотвратите изгаряния. Винаги отваряйте съдовете, пакетите за пуканки, торбички за готвене в микровълнова и др. далече от лицето и ръцете, за да предотвратите изгаряне от пара. Винаги стойте настрани от вратичката на фурната, когато я отваряте, за да предотвратите изгаряне от излизащата пара и топлина. Нарязвайте пълнени ястия след подгряването им, за да изпуснете парата и да предотвратите изгаряне.

8. КАКВО ДА ПРАВЯ, АКО

Проблем	Проверете дали . . .
Микровълновата не работи нормално?	• Предпазителите в кутията за предпазители са изправни. • Електрическият ток не е спрял. • Ако предпазителите продължат да горят, моля, свържете се с квалифициран електротехник.
Микровълновият режим не работи?	• Вратичката е добре затворена. • Уплътненията на вратичката и повърхностите им са чисти. • Бутон **СТАРТ** е бил натиснат.
Въртящата чиния не се върти?	• Опората на въртящата чиния е правилно свързана към задвижването. • Съдът във фурната не стърчи извън въртящата чиния. • Храната не стърчи извън ръба на въртящата чиния, пречейки й да се върти. • Няма нещо във вдлъбнатината под въртящата чиния.

www.elektromarkabolt.hu

Микровълновата не се изключва?	• Изключете уреда от кутията с предпазителите. • Свържете се с упълномощен сервизен представител на ELECTROLUX.
Вътрешната лампа не работи?	• Свържете се с Вашия упълномощен сервизен представител на ELECTROLUX. Вътрешното осветление може да бъде заменено единствено от обучен сервизен техник на ELECTROLUX.
На храната й трябва повече време да се подгрее и да се сготви отколкото преди?	• Задайте по-дълго време за готвене (двойно количество = прибл. двойно време) или, • Ако храната е по-студена от обикновено, обръщайте или завъртете отвреме навреме или, • Задайте по-висока степен на мощност.
Вратата не се отваря поради прекъсване на захранването?	• Отворете вратата внимателно, като я издърпате навън при долния десен ъгъл на стъклото.

9. СПЕЦИФИКАЦИИ

Захранващо напрежение AC		220-240 V, 50 Hz, монофазно
Предпазител Разпределение линия/прекъсвач		Минимална 10 A
Необходима мощност AC:	Микровълнова	1.25 kW
Изходна мощност:	Микровълнова	800 W (IEC 60705)
Микровълнова честота		2450 MHz [1] (Група 2 / Клас Б)
Външни размери:	NMB6S171SB	595 mm (Ш) x 371 mm (В) x 312 mm (Д)
Размери на вътр. пространство		285 mm (Ш) x 202 mm (В) x 298 mm (Д) [2]
Обем на фурната		17 литра [2]
Въртяща чиния		ø 272 mm, стъкло
Тегло		прибл. 16 kg

[1] Този продукт изпълнява изискванията на Европейския стандарт EN55011. В съответствие със стандарта този продукт е класифициран като уред от група 2 клас Б. Група 2 означава, че уредът целево генерира радиочестотна енергия под формата на електромагнитно излъчване за топлинна обработка на храна. Клас Б оборудване означава, че уредът е подходящ за използване в домакински сгради.

[2] Вътрешната вместимост е изчислена чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина. Действителната вместимост на храна е по-малка.

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

Продуктова информация относно консумацията на енергия и максималното време за достигане на приложимия режим на работа при ниска мощност

Консумация на енергия в режим на готовност с включен дисплей	0.8 W
Консумация на енергия в режим на готовност с изключен дисплей	0.5 W
Максимално необходимо време за автоматично достигане на приложимия режим на работа при ниска мощност е	5 минути

www.elektromarkabolt.hu

11. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Този продукт разполага с вътрешно осветление с клас на енергийна ефективност F.

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им.

Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди.



Не изхвърляйте уредите, означени със символа, заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.elektromarkabolt.hu

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**

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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 22
2. INSTALACE 25
3. POPIS SPOTŘEBIČE 28
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 29
5. PROVOZ 30
6. GRAFY VAŘENÍ 32
7. RADY A TIPY 36
8. CO DĚLAT KDYŽ 37
9. TECHNICKÉ ÚDAJE 38
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST 38
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ 39

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.

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

- 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:

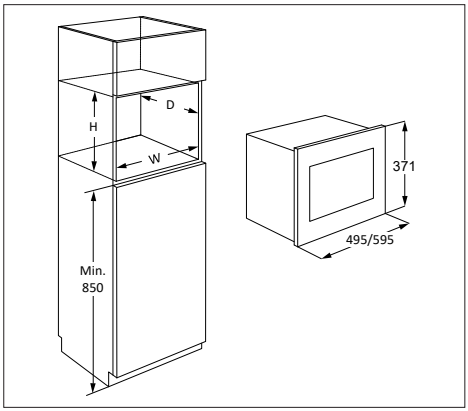
- Deaktivujte ovládací panel otevřením dvířek trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem.

www.elektromarkabolt.hu

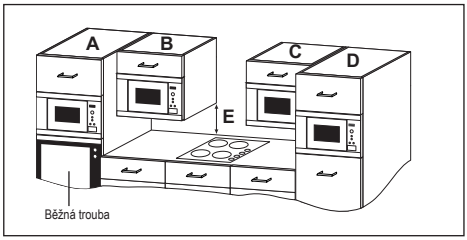
Otočný talíř a unášecí podnos:

- 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 umisťovat 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:



www.elektromarkabolt.hu

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

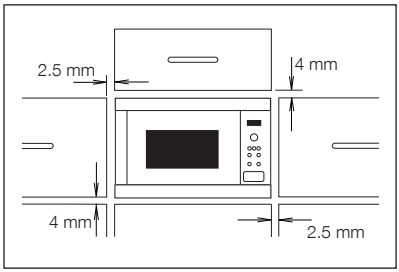
Měření v (mm)

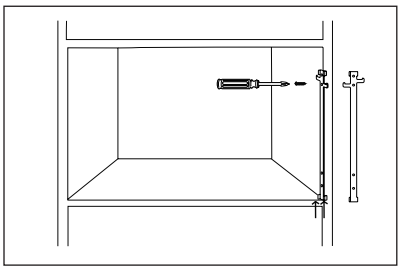
2.1 Bezpečné používání spotřebiče

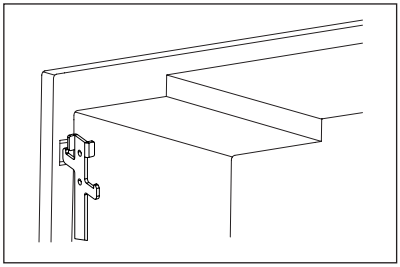
Při upevnění trouby v pozici B nebo C :

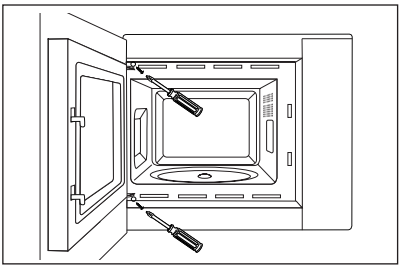
- Skříňka musí být minimálně 500 mm (E) pracovní plochou a nesmí být nainstalována přímo nad varnou deskou.
- Spotřebič byl otestován a schválen pouze pro použití v blízkosti domácího plynu, elektrických a indukčních varných desek.
- Mezi varnou deskou a mikrovlnnou troubou by měl být dostatečný prostor, 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





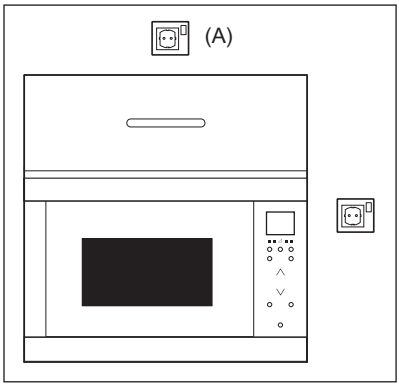




1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Tato trouba je určena pro montáž do kuchyňské skříňky s výškou 350 mm.
   Při montáži do skříňky o výšce 360 mm: Odšroubujte a odstraňte 4 patky ze spodní části trouby. Otočte nožičky o 90 stupňů a znovu je nasaďte dlouhou stranou směrem k přední straně trouby.
3. Upevňovací hák nasaďte do pravé strany kuchyňské linky, postupujte dle dodaných pokynů.
4. Připevněte zařízení ke kuchyňské skříně 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).

www.elektromarkabolt.hu

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 jištěn 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 skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
- Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

2.4 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 nádobí 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 rozlití, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

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

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

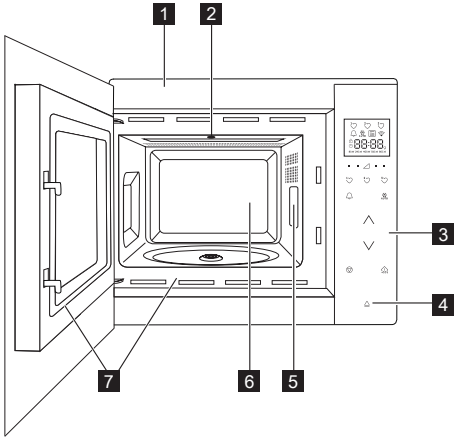
Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnicích povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy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

www.elektromarkabolt.hu

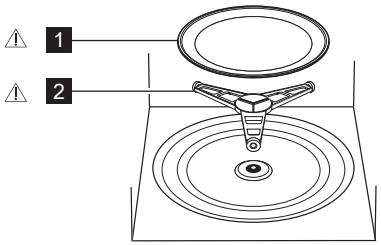
3. POPIS SPOTŘEBIČE

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 těsnicích ploch

3.2 Příslušenství



Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

1 Otočný talíř
2 Unášecí podnos

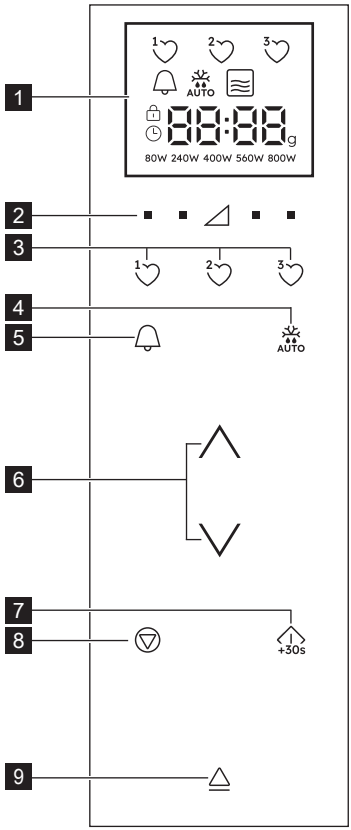
- Unášecí podnos umístěte do otvoru ve spodní části vnitřního prostoru trouby.
- Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
- Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

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

www.elektromarkabolt.hu

 Mikrovlny

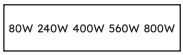
 Zastavit/Zrušit

 Dětský bezpečnostní zámek

 Nastavit hodiny

 Prvky displeje

 Hmotnost



Stupeň výkonu

2 Tlačítka nastavení výkonového stupně

3 Oblíbená tlačítka

4 Tlačítko Automatické rozmrazení

5 Tlačítko Časovač

6 Tlačítka Nahoru/Dolů

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. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „on“ nebo „oFF“.

2a. Chcete-li hodiny vypnout, stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „oFF.“ a 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 vypnout, stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „on“ a potom stiskněte tlačítko **START**.

Příklad: Hodiny chcete nastavit na 18:45.

1. Pro nastavení hodiny stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.
3. Pro nastavení minut stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
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. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „19“.
4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „50“.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

4.4 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (Úsporného režimu)

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se 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

www.elektromarkabolt.hu

nerozsvítí symbol „dětský zámek”.

Příklad: Vypnutí zámku.
Stiskněte a podržte tlačítko **STOP**, dokud symbol „dětský zámek“ nezhasne.

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. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

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 otáče, 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 pípne. 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 porcovaného masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích.
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

www.elektromarkabolt.hu

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. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** 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. Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun”.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se nezobrazí „oFF“.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

1. Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun”.
2. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** dokud se 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.

1. Změklé máslo
2. Rozpuštěná čokoláda
3. Hrnkový koláč

Příklad: Změkčení másla.

1. Jednou stiskněte tlačítko **OBLÍBENÝ 1**.
2. Hmotnost vyberte stisknutím tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
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. Stiskněte tlačítka **NAHORU/DOLŮ** a zadejte čas.
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**.

www.elektromarkabolt.hu

2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka **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 vyberte stisknutím tlačítka **NAHORU/DOLŮ**.
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. 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	• Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.
Rozpuštěná čokoláda	0.1-0.2 kg	2	• Čokoládu nalámejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte. **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.
Hrnkový koláč	1-4 hrnky	3	• Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

www.elektromarkabolt.hu

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
Krémová poleva:	15 g másla, změklého 40 g moučkového cukru 40 g smetanového sýra ½ lžíce pomerančové šťávy

Způsob:

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

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

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, rozdrcené

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 rozdrcenou sušenkou.
5. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
6. Vaření pomocí 3♡. Koláč během vaření nakyne.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

Hrnkový koláč s arašídovým máslem	
Přísady Na 1 hrneček:	
2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
2 lžíce (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 3♡. 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 lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (12 g)	kakaa
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce

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 3♡. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.
Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.
Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové buchty z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ½ lžičky pomerančového extraktu.

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

Způsob:

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

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

Způsob:

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 3♡. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.
Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

www.elektromarkabolt.hu

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	AUTO x1	• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmražení. • Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte. ⓘ Není vhodné pro celou drůbež.
Chléb	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmražení.

ⓘ 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 zmraženy v jedné vrstvě. Mleté maso by mělo být zmraženo 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 [1)]		200	800 W	3-4	rozetřete tenkou vrstvu omáčky na horní část, přikryjte
Rybí filety [1)]		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 [1)]		50	800 W	½	přikryjte
Rozpuštěná čokoláda		100	400 W	2-3	občas zamíchejte

1) z chlazeného

www.elektromarkabolt.hu

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	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	800 W	9-11	přikryjte, 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, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	800 W	10-12	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, 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, přikryjte	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 nádobí, např. Pyrex ®	✓	Pokud používáte tenké skleněné nádobí, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí.

www.elektromarkabolt.hu

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

7.2 Rady pro mikrovlnné vaření

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

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

8. CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky . . .
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	• Nefungují pojistky v pojistkové skříni. • Došlo k přerušení napájení. • Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	• Dvířka nejsou řádně zavřená. • Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. • Bylo stisknuto tlačítko **START**.

www.elektromarkabolt.hu

Otočný talíř se neotáčí?	• Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. • Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. • Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. • V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	• Izolujte spotřebič od pojistkové skříně. • Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	• Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. Vnitřní žárovku smí vyměnit pouze vyškolený zástupce servisu ELECTROLUX.
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	• Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo • Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně • Nastavte vyšší nastavení výkonu.
Dveře se neotevřou z důvodu přerušení napájení?	• Dveře opatrně otevřete zatažením za pravý roh skleněných dveří směrem k sobě.

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 1) (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	NMB6S171SB	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) 2)
Objem trouby		17 litrů 2)
Otočný talíř		ø 272 mm, skleněný
Hmotnost		cca. 16 kg

1) Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011. V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B. Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla. Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti.

2) Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky.Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

10. 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

www.elektromarkabolt.hu

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.

www.elektromarkabolt.hu

Üdvözli az AEG! Köszönjük, hogy készülékünket választotta.

Használati tanácsok, brosúrák, hibaelhárítók, szerviz- és javítási információk elérhetők az **aeg.com/support** webhelyen.

További receptekért, tippekért, és hibaelhárítási információkért töltse le a **My AEG Kitchen** alkalmazást.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 40
2. TELEPÍTÉS 44
3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE 46
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 47
5. HASZNÁLAT 48
6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT 51
7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK 54
8. MIT TEGYÜNK HA 55
9. ELŐÍRÁSOK 56
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG 56
11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ 57

1. ⚠ FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- 8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.
- Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy 2000 m feletti magasságokban használják.
- FONTOS! Fontos biztonsági utasítások: Figyelmesen olvassa el, és őrizze meg.
- FIGYELMEZTETÉS! Ne használja a készüléket a forgótányér és a forgótányértartó nélkül! Ne használja a készüléket üres állapotban!

www.elektromarkabolt.hu

- FIGYELMEZTETÉS! Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne használja a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végezte ezek javítását!
- FIGYELMEZTETÉS! Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a mikrohullámú sugárzás ellen védő borítás eltávolításával járó szervizelést vagy javítást!
- FIGYELMEZTETÉS! A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.
- Ajánlott a készülék háztartási és olyan hasonló területeken való használata, mint például: konyhaszemélyzet részére üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben; parasztházakban; ügyfelek részére hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetekben; éjszakai szállást és reggelit biztosító környezetekben.
- Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon.
- Fém tárolóedényeket ne használjon a mikrohullámmal történő főzéskor.
- Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatakor kísérje figyelemmel a sütés folyamatát.
- A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszárítására, esetleg villanypárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonlók felmelegítésére használják, fennáll a sérülés, a meggyulladás vagy a tűzokozás veszélye.
- Ha a melegített étel füstölni kezd, NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTAJÁT. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat.
- Italok mikrohullámú melegítése után utólag is kifuthat a folyadék, ezért az edény kézbevételekor legyen körültekintő.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket.

www.elektromarkabolt.hu

- A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojáso-kat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie.

1.1 Ápolás és tisztítás

Ajtó:

- A szennymaradványokat az ajtó mindkét oldalának, tömítéseinek és tömítőfelületeinek nedves puha ronggyal történő rendszeres tisztításával távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat, mert megkarcolhatják a felületét, amitől az üveg összetörhet.

Sütőtér:

- Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben. Használat után tisztítsa le a hullámterelő lemezt, a sütő belsejét, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.

Sütő külseje:

- A sütő külseje enyhe mosószeres vízzel könnyen tisztítható. Gondoskodjon arról, hogy a mosószer puha ronggyal le legyen törölve.

Vezérlőpanel:

- Tisztítás előtt nyissa ki az ajtaját a vezérlőpanel inaktiválásához. A vezérlőpanel tisztításakor oda kell figyelni. Egy vizes ronggyal gyengéden törölgesse a panelt, amíg

www.elektromarkabolt.hu

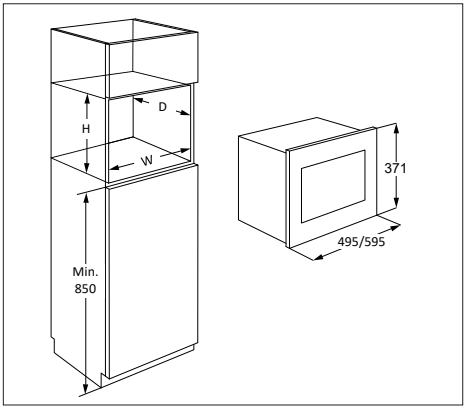
tiszta nem lesz. Ne használjon túl sok vizet. Ne használjon semmilyen vegyszert vagy súrolószert.

Forgótányér és forgótányértartó:

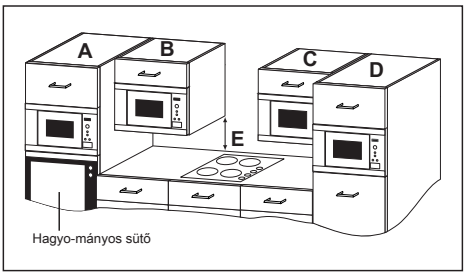
- Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből. Mosogassa el a forgótányért és a tartóját enyhe mosószeres vízben. Puha ruhával törölgesse le. A forgótányér és forgótányértartó is tisztítható mosogatógépben.
- FONTOS! Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítson el minden ételleragadást. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat.
- Ügyeljen rá, hogy az edények készülékből történő kivételekor ne mozdítsa el a forgótányért.
- FONTOS! Gőztisztítót nem szabad használni.
- A mikrohullámú sütőt beépített használatra tervezték.
- A készüléket ne helyezze szekrénybe.
- A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak.
- FIGYELMEZTETÉS! A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.
- FONTOS! Figyelmeztetés: ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószereket, gőztisztító berendezést, súroló, durva tisztítószereket, semmiféle nátrium-hidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részén sem.

www.elektromarkabolt.hu

2. TELEPÍTÉS



A mikrohullámú sütő A, B, C vagy D helyzetben rögzíthető:



Helyzet	Méretigény Sz Mé Ma
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

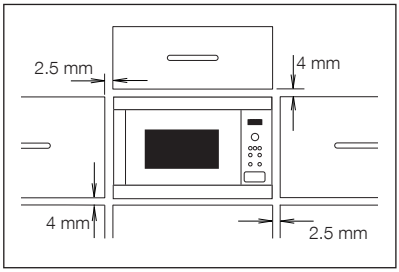
Méretek (mm)

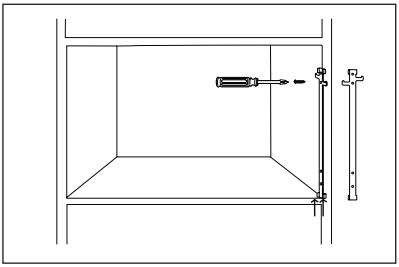
2.1 A készülék biztonságos használata

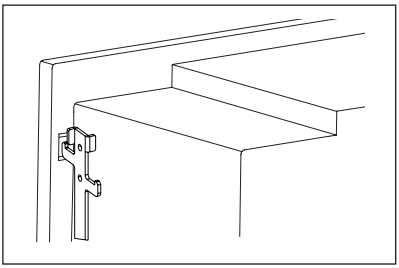
Ha a mikrót a B vagy C helyzetbe rögzíti:

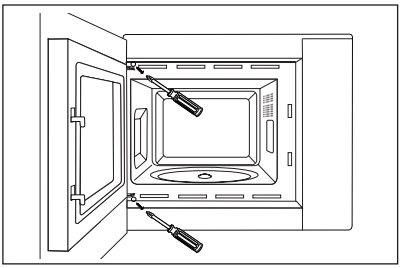
- A konyhaszekrénynek legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül főzőlap fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva észcsak a gáz-, villamos és indukciós tűzhely közelében történő használata engedélyezett.
- Biztosítani kell a megfelelő távolságot a főzőlap és a mikró között a mikrohullámú sütő, a körülötte lévő szekrény és a kiegészítők túlmelegedésének elkerülése érdekében.
- A mikrohullámú sütő működése közben ne használja a főzőlapot serpenyő nélkül.
- Körültekintőnek kell lenni, ha működő főzőlap mellett felügyel a mikrohullámú sütőre.

2.2 A berendezés üzembe helyezese





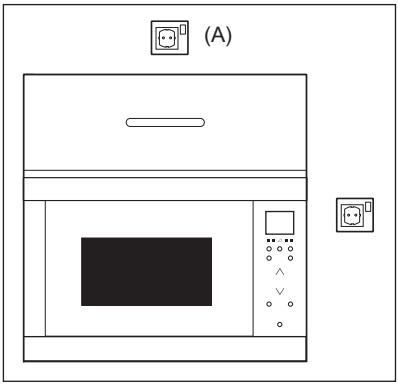




www.elektromarkabolt.hu

1. Távolítson el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A sütő úgy lett megtervezve, hogy szabvány szerint beférjen egy 350 mm -es konyhaszekrénybe. Ha 360 mm-es konyhaszekrénybe szerelik:- Le kell csavarozni és le kell venni a 4 lábat a sütő alján. Fordítsa el a lábat 90 fokkal, és helyezze vissza a hosszú oldalával a sütő elejére.
3. Szerelje fel a rögzítő kampót a konyhaszekrény jobb oldalára a mellékelt használati utasítás szerint.
4. A készüléket óvatosan és erőkifejtés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. A mellékelt két csavarral rögzítse a sütőt a bal oldalon.
5. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 2.5 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).

2.3 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



- A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.
- A tápkábelt csak villanyszerelő cserélheti ki.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie.
- A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.
- A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).
- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 220-240 V/50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 10 A-es biztosíték.
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozhassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- A tápkábelt forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

2.4 További tanácsok

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon.

SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármi kifolyik, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a sütőt, és hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.

Semmilyen módon ne alakítsa át a sütőt.

Csak a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

A forgótányér összetörését megelőzendő:

- Mielőtt vízzel megtisztítaná a forgótányért, hagyja azt kihűlni.
- Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányérra.
- Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányérra.

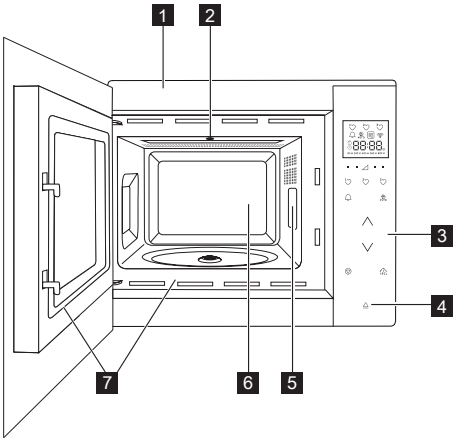
www.elektromarkabolt.hu

A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog, és nem jelenti azt, hogy ereszt a mikrohullámú sütő vagy hibásan működik.

A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

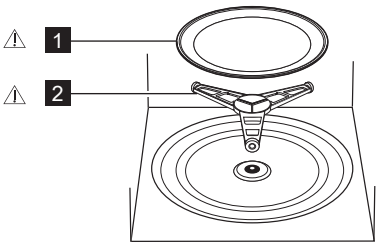
3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

3.1 Mikrohullámü sütő



1 Előlap
2 Sütőtér világítás
3 Vezérlőpanel
4 Ajtónyitó gomb
5 Hullámterelő fedele (ne távolítsa el)
6 Sütőtér
7 Ajtószigetelés és szigetelőfelületek

3.2 Kiegészítő



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

1 Forgótányér
2 Forgótányértartó

- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér alján található nyílásba.
- Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
- A forgótányér épsége érdekében a tálakat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kiveszi azokat a sütőből.

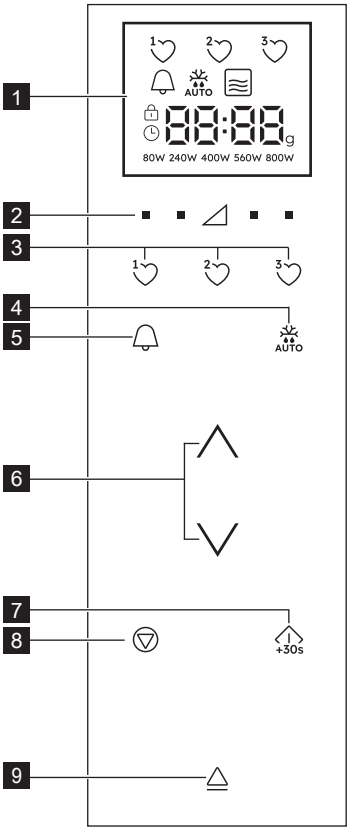
Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie a forgalmazónak vagy ELECTROLUX márkaszerviznek: az alkatrész nevét és a modell nevét.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ne működtesse a mikrohullámú sütőt ezen alkatrészek felszerelése nélkül!

www.elektromarkabolt.hu

3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:

- Kedvencek
- Konyhai óra
- Automatikus kiolvasztás
- Mikrohullám
- Stop/Törlés
- Gyermekzár
- Óra beállítása
- Szakaszok kijelzése
- Súly
- 80W 240W 400W 560W 800W Teljesítményszintek

2 Teljesítményszint gombok
3 Kedvencek gombok
4 Automatikus kiolvasztás gomb
5 Konyhai időzítő gomb
6 Fel/Le gombok
7 Start/Megerősítés/Quick Start gomb
8 Stop gomb
9 Ajtónyitó gomb

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

4.1 Csatlakoztatás

A sütő első bedugásakor lehetősége van beállítani az órát. A sütő 24 órás kijelzéssel rendelkezik.

1. A sütő hangjelzést ad és az összes kijelző fél másodpercre felvillan. Tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombot, amíg az 'on' vagy 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.

2a. Az óra kikapcsolásához tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombokat, amíg az 'oFF' szót nem látja a kijelzőn, majd nyomja meg a **START** gombot. A sütő készen áll a használatra.

Ha kikapcsolta az órát és szeretné visszakapcsolni, nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot és kövesse a 2b. lépés utasítását.

2b. Az óra bekapcsolásához tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombokat, amíg az 'on' szót nem látja a kijelzőn, majd nyomja meg a **START** gombot.

Például: Az óra beállítása 18:45-re.

1. Nyomja meg a **FEL/LE** gombokat az óra érték beállításához.
2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

www.elektromarkabolt.hu

3. Nyomja meg a **FEL/LE** gombokat a perc érték beállításához.
4. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

Ha az óra be van állítva, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

4.2 Készenléti (Energiatakarékos) mód

A sütő automatikusan készenléti módba lép 5 perc tétlenség után.

Például: Ha az órát nem állították be:
A kijelző kikapcsol. A készenléti módból való kilépéshez nyissa ki az ajtót, nyomja meg valamelyik gombot vagy forgassa el a szabályozó gombot.

Például: Ha az órát beállították:
Az 5 perces időtartam után az idő megjelenik.

4.3 Az óra átállítása

Átállíthatja az óra idejét, ha korábban már beállította az órát.

Például: 18.45-ről 19.50-re váltás.
1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg az **START** gombot.
3. Tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombokat, amíg a 19 érték meg nem jelenik a kijelzőn.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombokat, amíg a 50 érték meg nem jelenik a kijelzőn.
6. Nyomja meg az **START** gombot.

4.4 Az óra törlése és a készenléti (Energiatakarékos) mód bekapcsolása

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombot, amíg az ‘oFF’ feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

4.5 Gyermekzár

A sütő biztonsági funkciója megakadályozza, hogy egy gyerek véletlenül bekapcsolja a sütőt. Ha a zár be van kapcsolva, a mikrohullámú sütő egyik része sem működik, mindaddig, amíg a zárat ki nem kapcsolják. A zár ki vagy bekapcsolása csak a sütő leállított módjában lehetséges.

Például: A gyermekzár bekapcsolása.
Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a “gyermekzár” jelzés be nem kapcsol.

Például: A gyermekzár kikapcsolása.
Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a “gyermekzár” jelzés ki nem kapcsol.

Ha a gyermekzár funkciót bekapcsolják, a **STOP** gomb kivételével egyik gomb sem működik.

4.6 Kezdeti tisztítás

FIGYELEM!
Tekintse át a „Karbantartás és tisztítás” szakaszt
- Távolítsa el az összes tartozékot a mikrohullámú sütőből.
- Gondosan tisztítsa meg a sütő belsejét egy nedves, puha ruhával.

5. HASZNÁLAT

5.1 Mikrohullámú főzés

Például: Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.
1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a “560 W” érték meg nem jelenik.
2. Nyomja meg a **FEL/LE** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

Mikrohullámú sütési módban a kívánt beállítás alatti gomb megnyomásával állíthatja be a teljesítményszintet.

A sütő működése közben a teljesítményszintet a kívánt **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb megnyomásával és a gomb kívánt új érték kijelzőn történő megjelenéséig történő nyomva tartásával állíthatja be. A túl magas teljesítményszint vagy a túl

www.elektromarkabolt.hu

hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

A 800 W-os teljesítmény szinthez maximálisan csak 15 perc mikrohullám időtartam állítható be.

Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Ha kinyitják az ajtót a sütő leáll, ha becsukják az ajtót, újból elindul, amíg 2 perc le nem járt (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

A főzés után a forgótányér továbbra forog, amíg a főzőedény vissza nem

5.2 Teljesítményszintek

Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
800 W/MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében).
560 W	Hosszabb ideig tartó főzésére használható, pecsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszószok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szószok nem forrnak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnek át, hogy a széleken megégnének.
400 W	A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, (pl. a marhából készülő ételekhez) tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.
240 W/ KILVASZTÁS	Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojáspuding főzéshez.
80 W	Enyhe kiolvasztáshoz, (pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez).
0 W	Pihentetéshez/sütőórának.

W = WATT

5.3 Csökkentett teljesítményszint

Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 800 W	15 perc	560 W mikrohullám

5.4 A sütési időtartam beállítása sütés közben

Sütés közben átállíthatja a sütés idejét.
Például: 2 perc (120 másodperc) hozzáadása a **START** gombot használva.

1. Nyomja meg négyszer a **START** gombot. A sütési idő 120 másodperccel meghosszabbodik.

5.5 A stop gomb használata

A **STOP** gomb egyszeri megnyomásával Szünet módba lép.
A **STOP** gomb újbóli megnyomásával törli a sütési időtartamot.

5.6 Konyhai óra

A konyhai időzítő beállítása.

1. Nyomja meg az **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg a **FEL/LE** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.

Az időzítő számlálása közben az időtartam megnövelhető a gomb elforgatásával vagy a **START** gomb megnyomásával. Az időzítő funkciót csak akkor használható, ha a sütő nem működik.

5.7 Gyors indítás

Közvetlenül elindíthatja a készüléket 800 W/MAGAS teljesítménnyel 30 másodperces időtartamban, ha megnyomja a **START** gombot.

Az időtartam megnöveléséhez nyomja meg a **START** gombot.

www.elektromarkabolt.hu

5.8 Némítás

A hangjelzések kikapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a “Soun” jelzés meg nem jelenik.
2. Tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombot, amíg az ‘oFF’ feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

A hangjelzések bekapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a “Soun” jelzés meg nem jelenik.
2. Tartsa lenyomva a **FEL/LE** gombot, amíg az ‘on’ feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

5.9 Szünet

A készülék leállítása a mikrohullámú üzemmód működése közben.

1. Nyomja meg a **STOP** gombot vagy nyissa ki az ajtót.
2. A sütő leáll 5 percre.
3. Nyomja meg a **START** gombot a sütés folytatásához.

5.10 Kedvencek

A sütő 3 kedvenc recepttel rendelkezik.

1♡ Vaj lágyítás

2♡ Forró csokoládé

3♡ Bögrés sütemény

Például: Vaj lágyítása.

1. Nyomja meg egyszer a **KEDVENCEK 1** gombot.
2. Nyomja meg a **FEL/LE** gombokat a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az előre beállított Kedvencek receptek teljesítményszintje nem módosítható. 1-4 bögrés sütemény készíthető el.

FIGYELMEZTETÉS! A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.

A Kedvencek program felülírása saját receptekkel.

1. **A TELJESÍTMÉNYSZINT** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt.
2. Nyomja meg a **FEL/LE** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva azt a **KEDVENCEK** gombot, amelyiket be szeretné állítani, addig, amíg egy hangjelzést nem ad a készülék és a kedvencek szív nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNYSZINT** 400 W gombokat. A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

5.11 Automatikus kiolvasztás

Az automatikus kiolvasztás funkció automatikusan meghatározza a helyes melegítési módot és szükséges időtartamot az étel súlya alapján.

Két automatikus kiolvasztás menü közül választhat.

1. Automatikus kiolvasztás: Hús/hal/szárnyas
2. Automatikus kiolvasztás: Kenyér

Például: 0,2 kg steak kiolvasztása.

1. Válassza ki az automatikus kiolvasztás programot az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** gomb megnyomásával.
2. Nyomja meg a **FEL/LE** gombokat a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az idő/teljesítmény beállítás nem elérhető az automatikus leolvasztás üzemmódban.

www.elektromarkabolt.hu

6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT

6.1 Kedvencek

Kedvencek	Súly	Gomb	Eljárás
Vaj lágyítás	0.05-0.25 kg	1	• Tegye a vajat egy hőálló üvegedénybe. Melegítés után keverje meg.
Forró csokoládé	0.1-0.2 kg	2	• Törje szét a csokoládét kis darabokra. Tegye a csokoládét egy hőálló üvegedénybe. Keverje meg, ha hangjelzést hall. Melegítés után keverje meg. ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.
Bögrés sütemény	1-4 bögréhez	3	• Kövesse a receptet a sütemény elkészítéséhez. Helyezze a bögrét a forgótányér szélére. Melegítés után hagyja 30 másodpercig állni.

6.2 Bögrés süti receptek

Répás bögrés süteményű	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2 evőkanál (20 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	barnacukor
¼ kiskanál	sütőpor
¼ kiskanál	őrölt fahéjjal
¼ kiskanál	őrölt szerecsendió
1 evőkanál	őrölt mandula
1½ evőkanál (15 g)	napraforgó olaj
	½ narancs héja
30 g	reszelt sárgarépa
1	közepes tojás
Krém:	15 g vaj, lágy, 40 g porcukor, 40 g zsíros krémsajt, ½ kiskanál narancslé

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával
2. Adja hozzá a napraforgó olajat, citromhéjat, reszelt sárgarépát és a tojást. Jól keverje el.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a 3 használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. Készítse el a sütemény tetejének krémjét: keverje össze a vajat, porcukrot, krémsajtot és narancslevet.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.
Hagyja kihűlni a süteményt, majd kenje a tetejére az elkészített krémet.

Almás bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (30 g)	finomított barnacukorral
¼ kiskanál	sütőpor
¼ kiskanál	őrölt fahéjjal
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
1	közepes tojás
1½ evőkanál (30 g)	almaszósszal
fél (7 g)	teljes kiőrlésű keksz, törve

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót (a keksz kivételével) a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, a vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Óvatosan keverje hozzá az almaszószt egy kanállal, hogy színt adjon a keverékhez.
4. A tetejét díszítse keksz darabkákkal.
5. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
6. Süsse meg a 3 használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.
Díszítse a tetejét egy gombóc vanília fagylalttal.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Az almaszósz felforrósodik.

www.elektromarkabolt.hu

Csokis bögrés süti gazdagon	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2 evőkanál (12 g)	finomliszt
2 tbsp (12 g)	kakaópor
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
¼ kiskanál	vanília kivonat
1	közepes tojás

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a 3 használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.
Díszítse egy kis csokoládé krémmel.
Tipp: Narancsos csokis bögrés süti készítéséhez a vanília kivonat helyett használjon ½ kiskanál narancs kivonatot.`

Mogyoróvajas bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (30 g)	finomított barnacukorral
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
¼ kiskanál	vanília kivonat
2 evőkanál (30 g)	lágy mogyoróvaj
1	közepes tojás

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot, mogyoróvajat és a tojást. Keverje jól össze a hozzávalókat.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a 3 használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.Kenje meg a tetejét csokoládéval.
Tipp: Ízlése szerint használhat ropogós mogyoróvajat is.

Fodros málnás bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
½ kiskanál	vanília kivonat
1	közepes tojás
1½ evőkanál	magnélküli málna lekvár

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Forgassa bele a lekvárt egy kanállal, hogy színt adjon a keverékhez.
4. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
5. Süsse meg a 3 használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.
Díszítse egy kis vanília krémmel.

Citromos bögrés sütemény	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2½ evőkanál (30 g)	porcukor
¼ kiskanál	sütőpor
1½ evőkanál (15 g)	növényi olaj
1 kiskanál	citromhéj
1	közepes tojás
Sütemény tetejéhez:	1 evőkanál citromlé 2 evőkanál porcukorral elkeverve

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, citromhéjat és a tojást. Keverje őket jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a 3 használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. A tetejét szórja meg porcukorral összekevert citromlével.
6. A sütés után lazítsa meg a süteményt, szurkálja meg a tetejét több helyen egy nyárssal, majd szórja a citromlével összekevert porcukrot a sütemény tetejére, és hagyja állni 30 másodpercig.

www.elektromarkabolt.hu

6.3 Automatikus kiolvasztás

Automatikus kiolvasztás	Súly	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0.2-0.8 kg	AUTO x1	• Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére. • Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával. • Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad. • Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki. ⓘ Egész baromfihoz nem alkalmas.
Kenyér	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron. • Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket. • Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.

ⓘ Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát. A táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű ételekhez manuális programokat használjon. A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függően változhat. A steakek és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva. A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.

6.4 Étel és ital melegítése

Étel/ital	Mennyiség -g/ml-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej, 1 pohár	150	800 W	1	ne fedje le
Víz , 1 pohár	150	800 W	1-2	ne fedje le
6 pohár	900	800 W	10-12	ne fedje le
1 tál	1000	800 W	11-13	ne fedje le
Egytálétel	400	800 W	3-6	hintsen egy kis vizet a szószra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu	200	800 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek	500	800 W	4-5	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg
Hús, 1 szelet [1)]	200	800 W	3-4	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé [1)]	200	800 W	2-3	fedje
Sütemény, 1 szelet	150	400 W	½	tegye sütőtálba
Babaétel, 1 üveg	190	400 W	1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása [1)]	50	800 W	½	fedje
Csokoládé olvasztása	100	400 W	2-3	időnként keverje

[1)]fagyasztásból

www.elektromarkabolt.hu

6.5 Kiolvasztás

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Gulyás	500	240 W	8-12	kiolvasztás közben keverje meg	10-30
Sütemény, 1 szelet	150	80 W	2-5	tegye sütőtálba	5
Gyümölcs	250	240 W	4-5	egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg	5

6.6 Sütés fagyott ételből

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Halfilé	300	800 W	10-12	fedje	2
Egytálétel	400	800 W	9-11	fedje, 6 perc után keverje	2

6.7 Sütés

Étel	Mennyiség -g-	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Brokkoli/ Borsó	500	800 W	9-11	adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Répa	500	800 W	10-12	vágja karikákra, adjon hozzá 4–5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Sültek	1000	800 W	19-21	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, egyenletesen terítse szét, főzési felénél fordítsa meg	10
Halfilé	200	800 W	3-4	fűszerezze ízlés szerint, tegye egy sütő tálba, fedje le	2

Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Nyissa ki az ajtót és a készülék leáll. Csukja be az ajtót és újra elindul, amíg a két percet el nem éri (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK

7.1 Mikrohullámú sütőedénykészlet

Edénykészlet	Mikrosütő álló	Megjegyzések
Alufólia/fóliaedények	✓ / ✗	Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat.
Porcelán és kerámia	✓ / ✗	A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van.

www.elektromarkabolt.hu

Üvegtálak pl. Pyrex ®	✓	Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek.
Fém	✗	Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat.
Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák	✓	Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek.
Fagyasztó/sütőzacskók	✓	A gőz kiengedéséhez át kell szúrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtasak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt.
Papírtányér, pohár és papírtörlő	✓	Csak megmelegítéshez vagy pára felitatásához használja. Oda kell rá figyelni, mert a túlhevülése tüzet okozhat.
Nád- és faedények	✓	Csak felügyelet mellett használja ezeket az anyagokat a sütőben, mert a túlhevülésük tüzet okozhat.
Újrahasznosított papír és újságpapír	✗	Fémtartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat.

7.2 Mikrohullámú sütési tanacsok

Mikrohullámú sütési tanacsok	
Összetétel	A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat.
Méret	Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek.
Ételhőmérséklet	Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. Bevágással biztosítsa a töltelékes ételeken, (pl. lekvárosfánkon), a hő vagy gőz távozását.
Elrendezés	Az étel vastagabb darabjait, (például a csirkecombokat), az edény szélére helyezze.
Fedés	Használjon légáteresztő mikrohullámú celofánt vagy egy alkalmas fedőt.
Átszúrás	A héjas, bőrös vagy hártyás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szúrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrobbanhat, (pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében). ⚠ **FONTOS!** Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojást, kemény tojást).
Keverés, átfordítás és átrendezés	Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni.
Pihentetés	Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni.
Letakarás	A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, (pl. csirkelábak és szárnyak esetében).

ⓘ Amikor ételt vesz ki a sütőből, az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényalátétet és sütőkesztyűt. A gőz okozta égések elkerülése érdekében mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb. A sütő ajtó nyitásakor mindig álljon kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forróság égési sérüléseket okozzon. A töltött sülteket melegítés után szeletelje fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.

8. MIT TEGYÜNK HA

Probléma	Ellenőrizze, hogy . . .
A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?	• A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e. • Nem volt-e áramszünet. • Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.

www.elektromarkabolt.hu

A mikrohullámú üzemmód nem működik?	• Az ajtó megfelelően záródik-e. • Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e. • A **START** gombot megnyomták.
A forgótányér nem forog?	• A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz. • A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról. • Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását. • Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.
A mikró nem akar kikapcsolni?	• Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból. • Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.
A belső világítás nem működik?	• Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. A belső világítást csak egy képzett hivatalos ELECTROLUX szerelő cserélheti ki.
Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban?	• Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy, • ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy, • állítson be magasabb teljesítményt.
Áramszünet miatt nem nyílik ki az ajtó?	• Az ajtóüveget a jobb alsó sarkánál kifelé húzva óvatosan nyissa ki az ajtót.

9. ELŐÍRÁSOK

Váltakozó hálózati feszültség		220-240 V, 50 Hz, egy fázisú
Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító		Minimális 10 A
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám	1.25 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám	800 W (IEC 60705)
Mikrohullám frekvenciája		2450 MHz[1)] (B kategória 2-es csoport)
Külső méretek:	NMB6S171SB	595 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 312 mm (Mé)
Sütőtér mérete		285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) [2)]
Sütő térfogata		17 litre [2)]
Forgótányér		ø 272 mm, üveg
Súly		kb. 16 kg

1) A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit. A szabványnak való megfelelőség vizsgálata során a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be. A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetésszerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában. A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.

2) A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt. Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

Áramfogyasztásra vonatkozó termékinformációk és maximális idő a vonatkozó alacsony energiafogyasztású mód eléréséig

Áramfogyasztás készenléti állapotban bekapcsolt kijelzővel	0.8 W
Áramfogyasztás készenléti állapotban kikapcsolt kijelzővel	0.5 W
A vonatkozó alacsony energiafogyasztású mód automatikus eléréséhez szükséges maximális idő	5 perc

www.elektromarkabolt.hu

11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

Ez a termék ‘F’ energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot.



A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.elektromarkabolt.hu

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**

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS 58
2. ĮRENGIMAS 61
3. PRIETAISO APŽVALGA 64
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI 65
5. NAUDOJIMAS 66
6. GAMINIMO LENTELĖS 68
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI 72
8. KĄ DARYTI, JEI 73
9. SPECIFIKACIJOS 74
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS 74
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI 74

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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 vienkartines plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas.
- Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.
- Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras.
- Mikrobangų krosnelėje šildomi gėrimai gali pavėluotai staiga užvirti, todėl reikia būti atsargiems imant talpyklą.
- Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.
- Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 neprasiskverbtų 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 nusausinkite išorę sausu rankšluosčiu.

Valdymo skydelis:

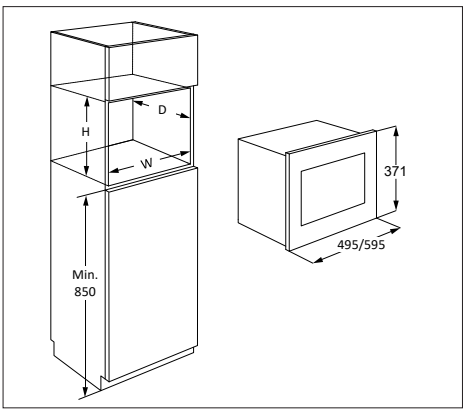
- Prieš valydami atidarykite dureles, kad išjungtumėte valdymo skydelį. Valdymo skydelį reikia valyti labai atsargiai. Švelniai valykite skydelį skudurėliu, sudrėkintu tik vandeniu, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamųjų valiklių.

www.elektromarkabolt.hu

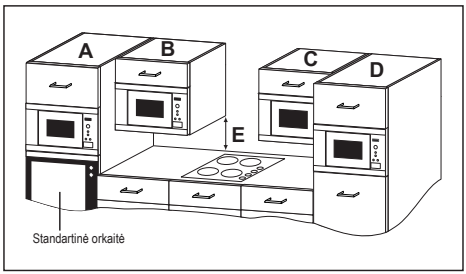
Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:

- 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 krosnelć reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.
- Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.
- SVARBU! Negalima naudoti garinio valiklio.
- Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.
- Prietaiso negalima statyti spintelėje.
- Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.
- ĮSPĖJIMAS! Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.
- SVARBU! Valydami bet kurią mikrobangų krosnelės dalį nenaudokite komercinių krosnelių valiklių, garinių valiklių, šlifuojamųjų, šiurkščių valiklių, bet kokių valiklių, kuriuose yra natrio hidroksido ar šveitiklių.

2. ĮRENGIMAS



Mikrobangų krosnelę galima įrengti A, B, C arba D padėtimis:



www.elektromarkabolt.hu

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

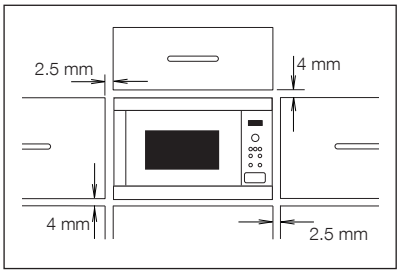
Matmenys (mm)

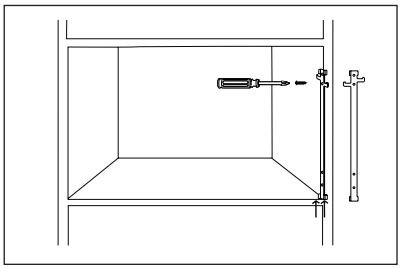
2.1 Saugus prietaiso naudojimas

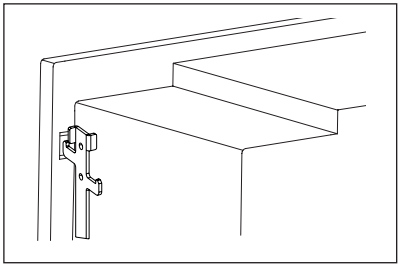
Jei montuojate mikrobangų krosnelę B arba C padėtyje:

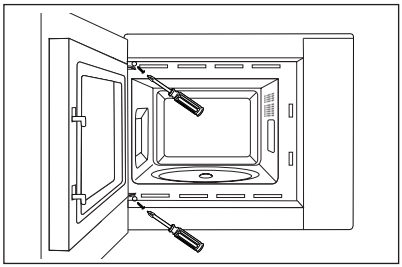
- Spintelė turi būti mažiausiai 500 mm (E) virš valgio gaminimo paviršiaus ir negali būti įmontuota tiesiai virš kaitlentės.
- Šis prietaisas patikrintas ir tinkamas naudoti tik šalia dujinių, elektrinių ir indukcinių kaitlenčių.
- Tarp mikrobangų krosnelės ir kaitlentės turi būti pakankamas tarpas,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

2.2 Prietaiso įrengimas





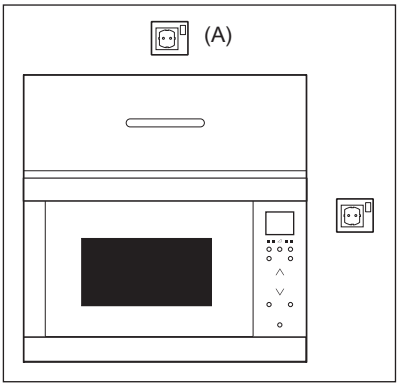




1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Ši krosnelė sukurta taip, kad tilptų į 350 mm aukščio spintelę. Jei montuojate į 360 mm aukščio spintelę: atsukite ir nuimkite 4 krosnelės apačioje esančias kojeles. Pasukite kojelę 90 laipsnių ir įstatykite 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. Įsitikinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitikinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 2.5 mm tarpas (žr. pav.).

www.elektromarkabolt.hu

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 kepant 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 stimuliatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosneles.

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

Niekaip nemodifikuokite krosnelės.

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas 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.

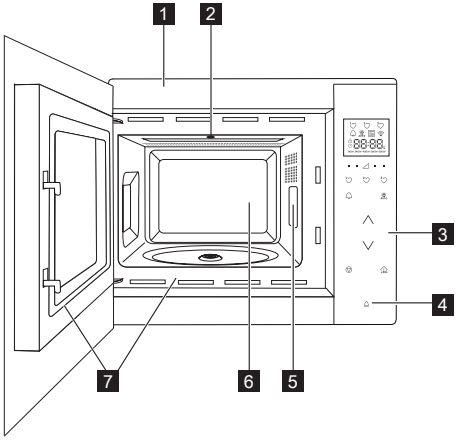
Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių.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

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.

www.elektromarkabolt.hu

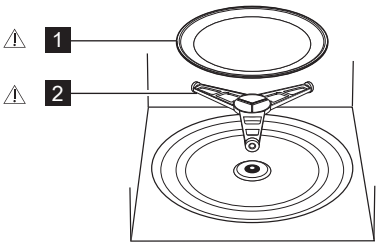
3. PRIETAISO APŽVALGA

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

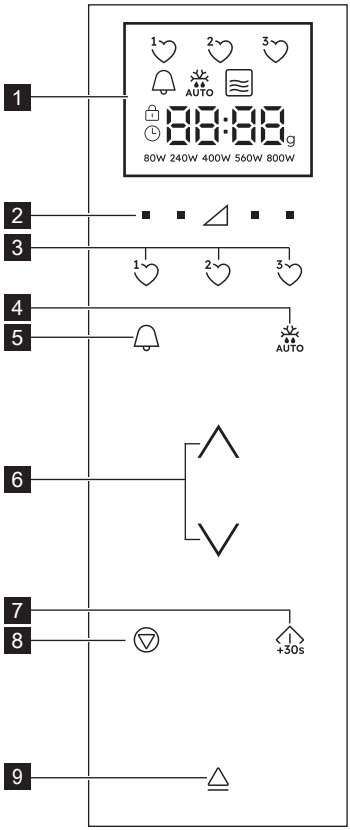
- Įdėkite sukamojo padėklo atramą į vidaus angą.
- Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
- Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

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

www.elektromarkabolt.hu



Automatinis atšildymas


Mikrobangų krosnelė


Sustabdyti / atšaukti


Vaiko saugos užraktas


Nustatyti laikrodį



Ekrano segmentai



Svoris



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. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „on“ (Įjungta) arba „oFF“ (Išjungta).

2a. Norėdami išjungti laikrodį, spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START** (PALEISTI). 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, spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „on“ (Įjungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START** (PALEISTI).

Pavyzdys: Nustatytinas laikas yra 18:45.

1. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** valandai nustatyti.
2. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.
3. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** 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. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „19“.
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, 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**.

www.elektromarkabolt.hu

2. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta).
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

ĮSPĖJIMAS!
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 trikampio pusę, kol bus rodoma „560 W“.
2. Nuspauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** laikui įvesti.
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 ventiliatorius 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, ventiliatorius 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 nustos 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 parametrą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose.

www.elektromarkabolt.hu

400 W	Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, (pvz., jautienos patiekalams), patariama naudoti šį galios parametrą, kad mėsa išliktų minkšta.
240 W / ATŠILDYMAS	Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametrą, 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. Nuspauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**. Laikmatis automatiškai pasileis.

Laikmačiui veikiant laiką galima pailginti pasukus rankenėlę arba paspaudus mygtuką **START**. Laikmačio funkcija galima naudotis tik krosnelei 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. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Garso įjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)
2. Spauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ**, kol bus rodoma „on“ (Įjungta)
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.

1♡ Sviesto minkštinimas
2♡ Šokolado tirpdymas
3♡ Pyragėlis puodelyje

Pavyzdys: Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite 1 **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** svoriui pasirinkti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia

www.elektromarkabolt.hu

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. Nuspauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** laikui įvesti.
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. Nuspauskite mygtuką **Į VIRŠŲ / Į APAČIĄ** svoriui pasirinkti.
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	• Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex “ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo. **ĮSPĖJIMAS** : Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.
Pyragėlis	1-4 puodelyje	3	• Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

www.elektromarkabolt.hu

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 3. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.
Ant viršaus užbarstykite šokolado.
Patarimas: Jeigu jums labiau patinka, galite naudoti traškų žemės riešutų sviestą.

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

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.
Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.
Patarimas: Jeigu norite gaminti šokolado ir apelsinų pyragėlį, vanilės ekstraktą pakeiskite ½ šaukštelio apelsinų ekstrakto.

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

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.
Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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 3. 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.

www.elektromarkabolt.hu

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

Būdas:

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.
Ant viršaus uždėkite kaušelį vanilinių ledų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Obuolių tyrė bus karšta.

Morkų pyragėlis puodelyje	
Ingredientai 1-am puodeliui:	
2 šaukšto (20 g)	miltų
2½ šaukšto (30 g)	švelnaus rudojo cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
¼ šaukštelio	malto cinamono
¼ šaukštelio	žemės riešutų
1 šaukšto	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 3♡. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pagaminsite sumaišę sviestą, cukraus pudrą, kreminį sūrį ir apelsinų sultis.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.
Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

6.3 Automatinis atšildymas

Automatinis atšildymas	Svoris	Mygtukas	Eiga
Mėsa / žuvis / paukštiena (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės)	0.2-0.8 kg	AUTO x1	• Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. • Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. • Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. • Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis. ⓘ Netinka neišdorotai paukštienai.
Duona	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. • Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. • Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.

www.elektromarkabolt.hu

Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio. Jeigu reikia pasverti maistą, kuris sveria daugiau ar mažiau nei pateikti svoriai / kiekiai, naudokitės rankinė funkcija. Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu. Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

Maistas/gėrimai	Kiekis -g/ml-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas
Pienas, 1 puodelis	150	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 / troškinys	200	800 W	1-2	uždenkite, pašildę pamaišykite
Daržovės	500	800 W	4-5	jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite
Mėsa, 1 gabalėlis [1)]	200	800 W	3-4	plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite
Žuvies filė [1)]	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 [1)]	50	800 W	½	uždenkite
Šokolado lydymas	100	400 W	2-3	retkarčiais pamaišykite

[1)] 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	tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5

6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Žuvies filė	300	800 W	10-12	uždenkite	2
Vienos lėkštės patiekalas	400	800 W	9-11	uždenkite, pamaišykite po 6 minučių	2

www.elektromarkabolt.hu

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

www.elektromarkabolt.hu

7.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Įtiūrėkite, 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?	• Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. • Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. • Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia mikrobangų režimas?	• Durelės uždarytos tinkamai. • Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. • Mygtukas **START** buvo nuspaustas.
Sukamasis padėklas nesisuka?	• Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. • Indai telpa ant sukamojo padėklo. • Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam suktis. • Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra.
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	• Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. • Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.
Neveikia vidaus apšvietimas?	• Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lemputę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	• Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). • Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. • Nustatykite didesnį galios parametrą.
Durelės neatsidaro dėl nutrūkusio elektros tiekimo?	• Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kampą.

www.elektromarkabolt.hu

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[1)] (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	NMB6S171SB	595 mm (P) x 371 mm (A) x 312 mm (G)
Vidaus matmenys		285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (G)[2)]
Krosnelės talpa		17 litrų[2)]
Sukamasis padėklas		ø 272 mm, stiklas
Svoris		maždaug. 16 kg

1 Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai. 2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiu. B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

2 Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį. Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

10. 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 vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.elektromarkabolt.hu

Laipni lūdzam AEG! Pateicamies par mūsu ierīces izvēli.

Lietošanas ieteikumus, brošūras, problēmu novēršanas ieteikumus, informāciju par pakalpojumiem un remontu skatiet vietnē: **aeg.com/support**

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI 75
2. UZSTĀDĪŠANA 78
3. IERĪCES PĀRSKATS 81
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES 82
5. DARBĪBA 83
6. ĒDIENKARTE 85
7. IETEIKUMI UN PADOMI 89
8. KO DARĪT, JA 90
9. TEHNISKIE DATI 90
10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE 91
11. VIDES INFORMĀCIJA 91

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 salabojusi kompetenta persona.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 pudelīšu 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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 silta, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu. Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Krāsns ārējās virsmas:

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

Vadības panelis:

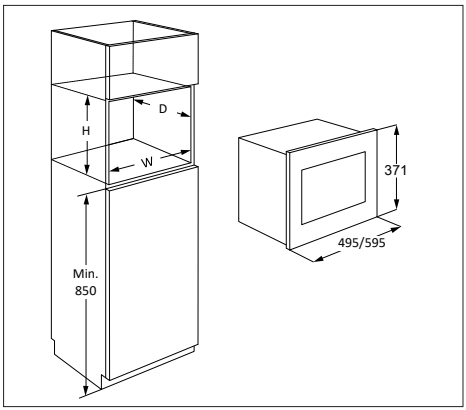
- Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli. Tīrot vadības paneli, ir jārīkojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdenī samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

www.elektromarkabolt.hu

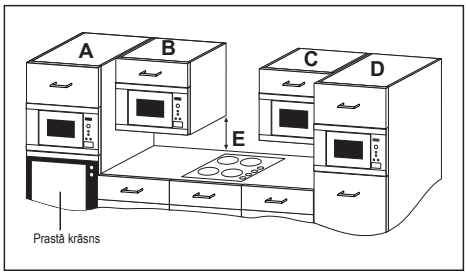
Rotējošā pamatne un tās balsts:

- 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! Regulâri tīriet krâsni, lai tajâ neuzkrâtos pârtikas produktu pârpalikumi. 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 krāns tīrītājiem, tvaika tīrītâjiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nâtrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

2. UZSTĀDĪŠANA



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



www.elektromarkabolt.hu

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

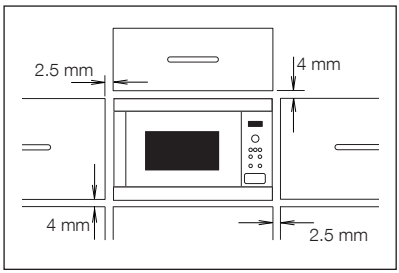
Izmēri (mm)

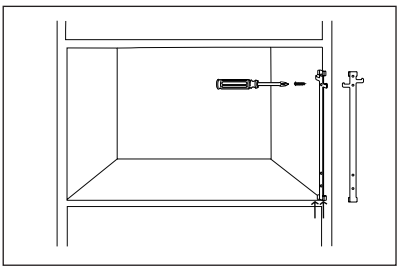
2.1 Droša ierīces lietošana

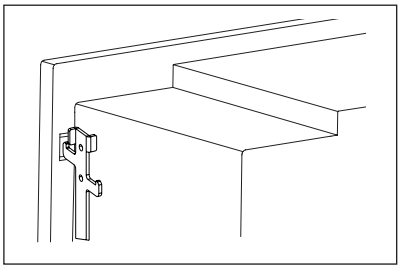
Ja mikroviļņu krāsns ir uzstādīta B vai C pozīcijā, ievērojiet tālāk sniegtos norādījumus:

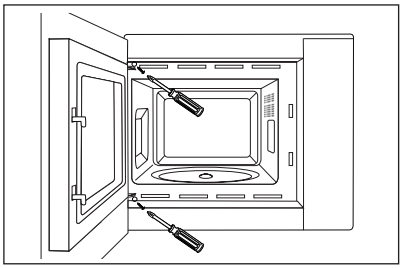
- Skapim ir jāatrodas vismaz 500 mm (E) virs darba virsmas, un to nedrīkst uzstādīt tieši virs plīts virsmas.
- Šī ierīce ir pārbaudīta un apstiprināta lietošanai tikai mājsaimniecības gāzes, elektrisko un indukcijas plīts virsmu tuvumā.
- Lai nepieļautu mikroviļņu krāsns, tās skapja un piederumu pārkaršanu, starp plīts virsmu un mikroviļņu krāsni 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





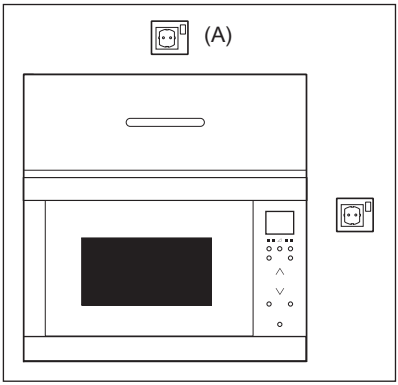




1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Šī krāsns ir paredzēta ievietošanai 350 mm augstā virtuves skapī. Ja ievietojat krāsni 360 mm augstā virtuves skapī: noskrūvējiet un noņemiet 4 krāsns apakšā esošās kājiņas. Grieziet balstus par 90 grādiem un vēlreiz uzstādiet ar garo pusi krāsns priekšpusē.
3. Izmantojot komplektā ietverto 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 krāsni kreisajā pusē.
5. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav sasvērusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 2.5 mm spraugai (skatiet attēlu).

www.elektromarkabolt.hu

2.3 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- 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 ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāaprīko ar 10 A drošinātāju.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

2.4 Papildu padoms

Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzkarsētu 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 slēdzeņu 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.

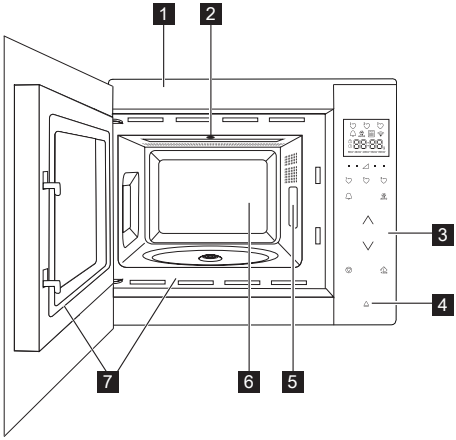
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi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

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

www.elektromarkabolt.hu

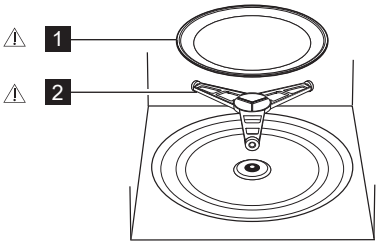
3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



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

3.2 Piederumi

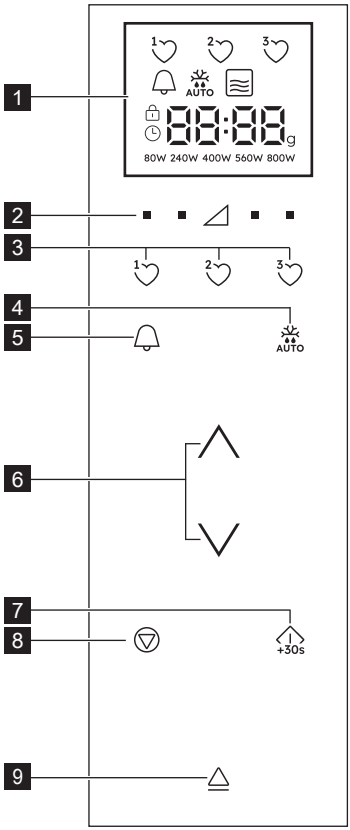


Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:
1 Rotējošā pamatne
2 Rotējošās pamatnes balsts
- Novietojiet rotējošās pamatnes balstu krāsns atvēruma apakšdaļas iedobē.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

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

www.elektromarkabolt.hu

 Mikroviļņi

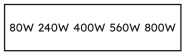
 Apturēt/atcelt

 Bērnu bloķēšanas slēdzene

 Iestatīt pulksteni

 Displeja segmenti

 Svars



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 reiz 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. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP,** kamēr ir redzams “on” vai “oFF”.

2a. Lai izslēgtu pulksteni, spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams “oFF”, pēc tam nospiediet pogu **START**. 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, spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP,** kamēr ir redzams “on”, pēc tam nospiediet pogu **START**.

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

1. Lai pielāgotu stundu, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.
3. Lai pielāgotu minūtes, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

Mikroviļņu krāsns automātiski tiek pārslēgta gaidstāves režīmā, ja 5 min laikā netiek 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. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams “19”.
4. Nospiediet pogu **START**.
5. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams “50”.
6. Nospiediet pogu **START**.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

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

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene

Mikroviļņu krāsnij ir funkcija, kas novērš to, ka

www.elektromarkabolt.hu

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

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.
Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz tiek ieslēgts "bērnu bloķēšanas slēdzenes" simbols.

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.
Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz "bērnu bloķēšanas slēdzenes" 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 LĪMEŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts "560 W".
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
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 LĪMEŅA** 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 blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārīsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.
400 W	Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.

www.elektromarkabolt.hu

240 W/ ATKAUSĒŠ-ANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkušanu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces 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. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
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. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams “oFF”.
3. Nospiediet pogu **START**.

Skaņas ieslēgšana.
1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts “Soun”.
2. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams “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. Lai atlasītu svaru, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
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 recepšu jaudas līmeni nevar pielāgot. Var pagatavot 1-4 kūkas kafijas krūzēs.

www.elektromarkabolt.hu

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. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
3. Turiet nospiestu pogu **IZLASES**, līdz dzirdat vienu signālu un tiek rādīta izlases zvaigznīte.

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

1. Nospiediet pogu **STOP**.
2. 3 sekundes turiet nospiestu pogu **JAUDAS LĪMEŅA** 400 W. Mikroviļņu krāsnī izlases programmas tiek atiestatītas uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

5.11 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšanas funkcija atbilstoši pārtikas produkta svaram automātiski iestata pareizu gatavošanas režīmu un gatavošanas laiku.
Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

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. Lai atlasītu svaru, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
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. Taimera/jaudas līmeņa pielāgošana nav pieejama automātiskās atkausēšanas režīmā.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0.05-0.25 kg	1	• Ievietojiet sviestu pireksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0.1-0.2 kg	2	• Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pireksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet. **BRĪDINĀJUMS**: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.
Kūka kafijas krūzēs	1-4 krūzēs	3	• Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

www.elektromarkabolt.hu

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 3. Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.
Dekorējiet ar šokolādes krēmu.
Padoms: Lai pagatavotu šokolādes apelsīnu kūku kafijas krūzē, ievietojiet vaniļas ekstraktu ar ½ tējkaroti apelsīnu ekstrakta.

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.
Pārklājiet ar šokolādi.
Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

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 ievilktos maisījumā.
4. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
5. Gatavojiet, izmantojot 3. Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.
Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

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

Metode:

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

www.elektromarkabolt.hu

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 3♡. Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Izveidojiet garnējumu, sajaucot sviestu, pūdercukuru, kausēto sieru un apelsīnu sulu.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.

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 ievilktos maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot 3♡. Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.

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

6.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0.2-0.8 kg	AUTO x1	• Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai. • Maltā gaļa: atskanot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas. ⓘ Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.
Maize	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas apklājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai.

www.elektromarkabolt.hu

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	nepārklāt
Ūdens,	1 glāze	150	800 W	1-2	nepārklāt
	6 glāzes	900	800 W	10-12	nepārklāt
	1 bļoda	1000	800 W	11-13	nepārklāt
Viena maltīte		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	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi		500	800 W	4-5	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
Gaļa, 1 šķēle [1)]		200	800 W	3-4	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja [1)]		200	800 W	2-3	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle		150	400 W	½	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa		190	400 W	1	pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšana labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana [1)]		50	800 W	½	pārklājiet
Šokolādes kausēšana		100	400 W	2-3	laiku pa laikam apmaisiet

[1)] 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	izkārtojiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet	5

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	800 W	10-12	pārklājiet	2
Viena maltīte	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	-

www.elektromarkabolt.hu

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 restītēm	2

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

7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni	
Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku.
Izmērs	Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsnī vienāda izmēra gabalus.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.
Sakārtojiet	Novietojiet biezākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusei. Piemēram, vistas stilbiņus.
Pārsedziet	Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku.

www.elektromarkabolt.hu

Caurduriet	Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām. ⚠ **SVARĪGI!** olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas.
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgriezt un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu.
Atstājiet	Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.
Aizklājiet	Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārnus.

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

8. KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība . . .
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	• Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. • Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. • Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	• Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. • Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. • Tika nospiesta poga **START**.
Negriežas rotējošā virsma?	• Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. • Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. • Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošas pamatnes malai, traucējot griešanos. • Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošas virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni?	• Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. • Sazinieties ar ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	• Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	• Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). • Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. • Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.
Vai durvis neatveras strāvas padeves pārrāvuma dēļ?	• Uzmanīgi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri.

9. TECHNICAL INFORMATION

Maiņstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem	Minimālais 10 A
Nepieciešamā maiņstrāvas jauda: Mikroviļņi	1.25 kW

www.elektromarkabolt.hu

Izejas jauda:	Mikroviļņi	800 W (IEC 60705)
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz[1] (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	NMB6S171SB	595 mm (P) x 371 mm (A) x 312 mm (Dz)
Iekšējie izmēri		285 mm (P) x 202 mm (A) x 298 mm (Dz)[2]
Krāns ietilpība		17 litri[2]
Rotējošā pamatne		ø 272 mm, stikla
Svars		apt. 16.kg

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

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

10. 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 mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

www.elektromarkabolt.hu

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**

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....92
2. MONTÁŽ....95
3. PREHĽAD ZARIADENIA....98
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM....99
5. PREVÁDZKA....100
6. TABUĽKY VARENIA....102
7. RADY A TIPY....106
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV....107
9. TECHNICKÉ PARAMETRE....108
10. ENERGEETICKÁ ÚČINNOSŤ....108
11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..109

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

www.elektromarkabolt.hu

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, moteloch 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.

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

Vnútorný priestor rúry:

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

Vonkajšie časti rúry:

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

Ovládací panel:

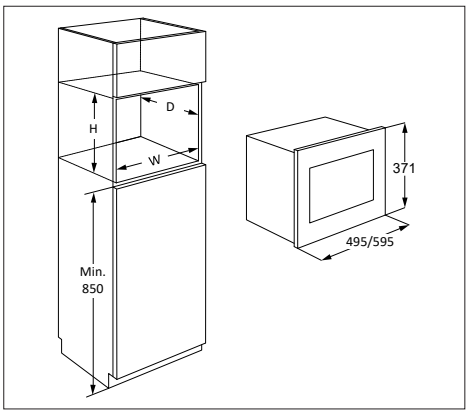
- Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

www.elektromarkabolt.hu

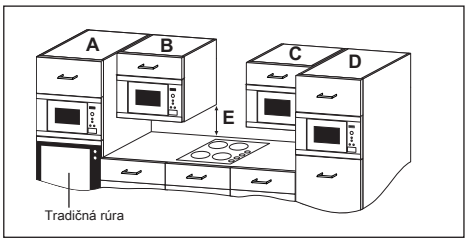
Otočný tanier a držiak otočného taniera:

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

2. MONTÁŽ



Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A, B, C alebo D:



www.elektromarkabolt.hu

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

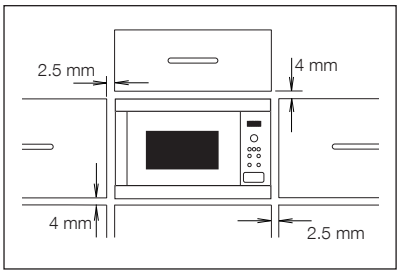
Rozmery v mm

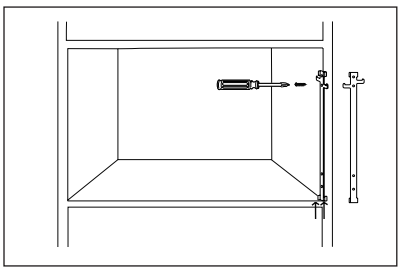
2.1 Bezepečné používanie zariadenia

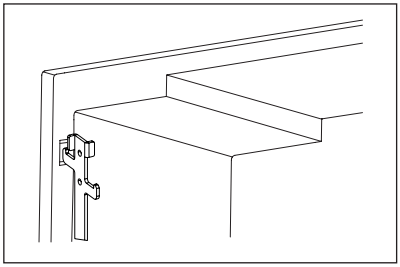
Ak montujete mikrovlnnú rúru do pozície B alebo C:

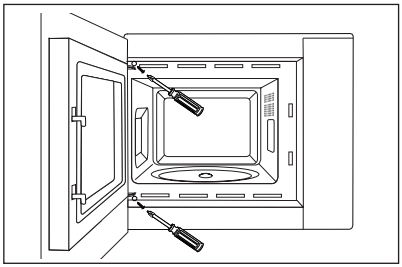
- Skrinka musí byť minimálne 500 mm (E) nad pracovnou doskou a nesmie sa inštalovať priamo nad varnú dosku.
- Toto zariadenie bolo testované a schválené len na používanie v blízkosti plynových, elektrických a indukčných varných dosiek určených pre domácnosti.
- Medzi varnou doskou a mikrovlnnou rúrou 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 pristupujete k mikrovlnnej rúre a zároveň sa používa aj varná doska.

2.2 Montáž zariadenia





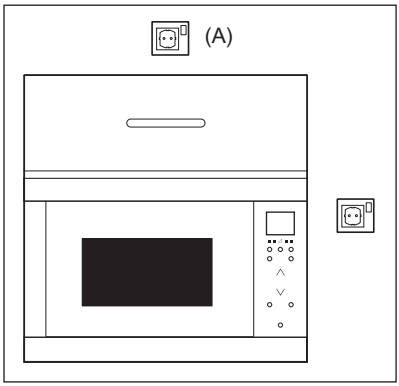




1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Táto rúra je štandardne určená na montáž do skrinky vysokej 350 mm. V prípade montáže do skrinky vysokej 360 mm: odskrutkujte a odstráňte 4 nožičky zo spodnej časti rúry. Otočte nožičky o 90 stupňov a znovu namontujte dlhú stranu na prednú časť rúry.
3. Uchyťte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého hárka 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 nerovností 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 dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 2.5 mm (pozri nákres).

www.elektromarkabolt.hu

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.
- Neveďte 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 nevkladajte žiadne predmety do otvorov zámky dverok 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 zabraňujúce rozbitiu otočného taniera:

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

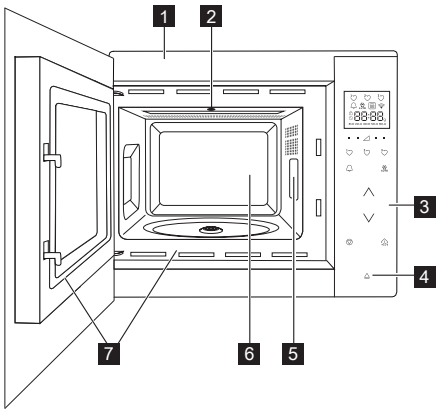
Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dverok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia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

www.elektromarkabolt.hu

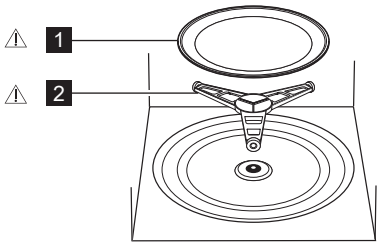
3. PREHĽAD ZARIADENIA

3.1 Mikrovlnná rúra



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

3.2 Príslušenstvo



Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

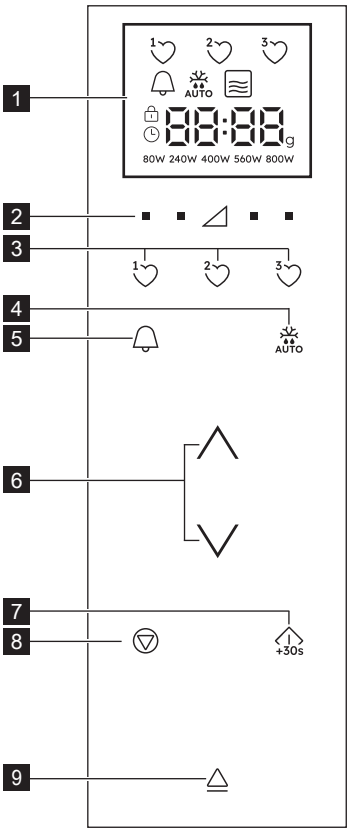
1 Otočný tanier
2 Držiak otočného taniera

- 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.

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

www.elektromarkabolt.hu

 Mikrovlny

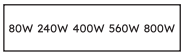
 Stop/zrušiť

 Detský zámok

 Nastavenie hodín

 Segmenty displeja

 Hmotnosť



Úrovne výkonu

2 Tlačidlá úrovní výkonu

3 Tlačidlá Obľúbené

4 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie

5 Tlačidlo Kuchynský časovač

6 Klávesy so šípkami Hore/Dolu

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. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.) alebo „oFF“ (vyp.).

2a. Ak chcete vypnúť hodiny, stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.), a 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, stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Príklad: Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

1. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** upravte hodinu.
2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** 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. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí číslo „19“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
5. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí číslo „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. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „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.

www.elektromarkabolt.hu

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 nevypne symbol detského zámku.

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 vyčistite mäkkou vlhkou handričkou.

5. PREVÁDZKA

5.1 Priprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „560 W“.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

V režime prípravy jedla pomocou mikrovĺn 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 mikrovĺn, ktorý môžete zadať, je 15 minút.

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

Po varení sa otočný tanier bude naďalej otáčať, až kým sa varná nádoba nevráti do svojej počiatočnej polohy. Svetlo vo vnútri rúry zostane zapnuté až do dokončenia otáčania, alebo po dobu 5 sekúnd (čo bude trvať dlhšie). Po dokončení rúra zapípa. Ak počas tohto procesu otvoríte dvere, otáčanie sa zastaví.

5.2 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/ ROZMRAZ-OVANIE	Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.
80 W	Na jemné rozmrazovanie (napr. šľahačková torta alebo pečivo).
0 W	Na odstátie/kuchynské minútky.

W = WATT

www.elektromarkabolt.hu

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

Slúži na nastavenie kuchynského časovača.

1. Stlačte tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** 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/VYSOKÝ po dobu 30 sekúnd.

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

5.8 Stíšenie zvuku

Slúži na vypnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Slúži na zapnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Stláčajte tlačidlá **HORE/DOLU**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

5.9 Pauza

Slúži na pozastavenie rúry počas prevádzky mikrovlnnej rúry.

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

5.10 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.

1. Zmäkčené maslo
2. Rozpustenie čokolády
3. Koláč v hrnčeku

Príklad: Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

1. Stlačte raz tlačidlo **OBĽÚBENÉ 1**.
2. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** vyberte 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. Úrovne 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. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** zadajte čas.
3. Stlačte a podržte tlačidlo **OBĽÚBENÉ**, ktoré chcete nastaviť, kým nezaznie jedno pípnutie a nezobrazí sa srdce obľúbeného režimu.

www.elektromarkabolt.hu

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. Stlačením tlačidiel **HORE/DOLU** vyberte 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. 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	• Dajte maslo do pyrexovej nádoby. Po uvarení dobre premiešajte.
Rozpustenie čokolády	0.1-0.2 kg	2	• Rozlámte čokoládu na malé kúsky. Dajte čokoládu do pyrexovej nádoby. Keď zaznie zvukový signál, premiešajte. Po uvarení dobre premiešajte. **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.
Koláč v hrnčeku	1-4 hrnčeky	3	• Urobte koláč podľa receptu. Dajte hrnček smerom k okraju otočného taniera. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

www.elektromarkabolt.hu

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	rozdrveného muškátového orecha
1 lyžice	rozdrvených mandlí
1½ lyžice (15 g)	slnečnicového oleja
	Kôra z ½ pomaranča
30 g	strúhanej mrkvy
1	stredne veľké vajce
Krémová poleva:	15 g masla, zmäkčeného 40 g múčkového cukru 40 g plnotučného krémového syra ½ čajovej lyžičky pomarančovej šťavy

Metóda:

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

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.
Nechajte koláč vychladnúť, potom pridajte polevu.

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

Metóda:

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

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.
Na vrch dajte kopček vanilkovej zmrzliny.

⚠ **VÝSTRAHA!** Jablková šťava bude horúca.

www.elektromarkabolt.hu

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 3♡. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.
Ozdobte čokoládovým krémom.
Tip: Ak chcete pripraviť čokoládovo-pomarančový koláč v hrnčeku, nahraďte vanilkový extrakt ½ 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 3♡. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.
Posypte čokoládou.
Tip: Ak to tak máte radšej, použite chrumkavé arašidové maslo.

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

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do 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 3♡. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.
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 práškového cukru

Metóda:

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

www.elektromarkabolt.hu

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	AUTO x1	• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddeľte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15–45 minút až do dôkladného rozmrazenia. • Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti. ⓘ Nie je vhodné na celú hydinu.
Chlieb	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5–15 minút až do dôkladného rozmrazenia.

ⓘ Zadávajte len hmotnosť samotného jedla. Nezadávajte 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 trocha vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Mäso, 1 plátok[1)]		200	800 W	3-4	polejte trochou omáčky a prikryte
Rybie filé[1)]		200	800 W	2-3	prikryte
Koláč, 1 kúsok		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[1)]		50	800 W	½	prikryte
Roztopenie čokolády		100	400 W	2-3	občas premiešajte

[1)] chladené

www.elektromarkabolt.hu

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 kúsok	150	80 W	2-5	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie	250	240 W	4-5	rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte	5

6.6 Varenie z mrazených potravín

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybie filé	300	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
Rybie 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 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.

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.

www.elektromarkabolt.hu

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 mohla unikať para. Dbajte na to, aby vrecká boli vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové ani kovové svorky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť pri iskrení.
Papierové taniere, poháre a kuchynský papier	✓	Používajte len na zohrievanie alebo na absorbovanie vlhkosti. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.
Nádoby zo slamy a drevené nádoby	✓	Pri používaní týchto materiálov nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, lebo prehriatie môže zapríčiniť požiar.
Recyklovaný papier a novinový papier	✗	Môže obsahovať čiastočky kovu, čo môže spôsobiť iskrenie a viesť ku vzniku požiaru.

7.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

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

Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo 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?	• Poistky v poistkovej skrinke fungujú. • Nedošlo k výpadku napájania. • Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

www.elektromarkabolt.hu

Režim mikrovĺn nefunguje?	• Dvierka sú správne zavreté. • Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté. • Stlačili ste tlačidlo **ŠTART**.
Otočný tanier sa neotáča?	• Držiak otočného taniera je správne položený na manžete. • Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier. • Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu. • V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.
Mikrovlnná rúra sa nevypne?	• Zariadenie odpojte prostredníctvom poistkovej skrinky. • Zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX.
Vnútorné svetlo nefunguje?	• Zavolajte do svojho autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX. Interné svetlo môže vymeniť iba vyškolený autorizovaný servis spoločnosti ELECTROLUX.
Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?	• Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo, • Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, • Nastavte vyšší výkon.
Neotvoria sa dvere kvôli výpadku elektrického prúdu?	• Opatrne otvorte dvere potiahnutím smerom von v pravom dolnom rohu skla dverí.

9. TECHNICKÉ PARAMETRE

Sieťové napätie		220-240 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka/istič		Minimálne 10 A
Príkon:	Mikrovlny	1.25 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny	800 W (IEC 60705)
Frekvencia mikrovĺn		2450 MHz [1] (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery:	NMB6S171SB	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) [2]
Objem vnútorného priestoru		17 litrov [2]
Otočný tanier		Ø 272 mm, sklený
Hmotnosť		pribl. 16 kg

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

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

10. ENERGEETICKÁ 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

www.elektromarkabolt.hu

11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti F.

Materiály označené symbolom ♺ odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte 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.

www.elektromarkabolt.hu

Dobrodošli pri AEG! Hvala, da ste izbrali naš aparat.

Na naslovu **aeg.com/support** so na voljo nasveti za uporabo, brošure, nasveti za reševanje težav in informacije za servis in popravila.

Za več receptov, namigov in nasvetov za reševanje težav prenesite aplikacijo **My AEG Kitchen.**

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

VSEBINA

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA 110
2. NAMESTITEV 113
3. PREGLED APARATA 116
4. PRED PRVO UPORABO 117
5. DELOVANJE 118
6. TABELA ZA KUHANJE 120
7. NAPOTKI IN NASVETI 124
8. KAJ STORITI, ČE 125
9. SPECIFIKACIJE 126
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST 126
11. OKOLJSKE INFORMACIJE 126

1. ⚠ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

- Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi, ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.
- Izdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.
- POMEMBNO! Pomembna varnostna navodila: pozorno preberite in shranite za v prihodnje.
- OPOZORILO! Aparata ne uporabljajte brez vrtljivega krožnika in podstavka krožnika. Ne uporabljajte praznega aparata.
- OPOZORILO! Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.

www.elektromarkabolt.hu

- OPOZORILO! Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser, saj je to nevarno.
- OPOZORILO! Tekočin in ostalih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmetijah; s strani gostov v hotelih, motelih in podobnih nastanitvenih objektih; ponudbe nočitev z zajtrkom.
- Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Kovinske posode za hrano in pijačo med kuhanjem z mikrovalovi niso dovoljene.
- Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora.
- Mikrovalovna pečica je namenjena za pogrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, pomivalnih gobic, vlažnih oblačil in podobnega lahko privede do morebitnih poškodb, samovžiga ali požara.
- Če se začne iz hrane, ki jo segrevate, močno kaditi, NE ODPIRAJTE VRAT. Izklopite in odklopite pečico ter počakajte, da se iz hrane neha kaditi. Odpiranje vrat, medtem ko se iz hrane močno kadi, lahko povzroči požar.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zakasnjeno in nenadno vretje tekočine, zato bodite pri rokovanju s posodo previdni.
- Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.
- V mikrovalovni pečici ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte že trdo kuhanih jajc, saj lahko tudi po segrevanju jajca eksplodirajo.
- Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.

www.elektromarkabolt.hu

1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

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

Notranjost pečice:

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

Zunanjost pečice:

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

Nadzorna plošča:

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

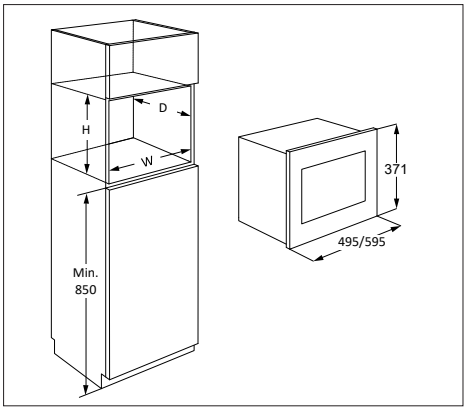
Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

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

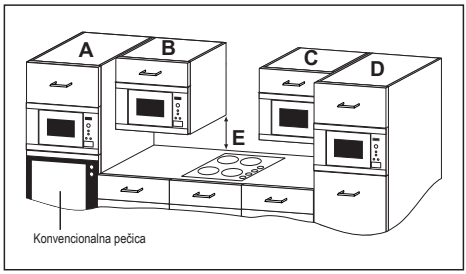
www.elektromarkabolt.hu

- POMEMBNO! Pečico čistite redno in odstranite morebitno nakopičeno hrano. Malomarno vzdrževanje in čiščenje pečice lahko povzroči razkrajanje površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.
- Pazite, da ne založite vrtljive plošče pri odstranjevanju posod iz naprave.
- POMEMBNO! Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.
- Aparata ne nameščajte v ohišje.
- Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči.
- OPOZORILO! Pazite na otroke in jih držite stran od vratic, da se ne bi opekli.
- POMEMBNO! Za čiščenje mikrovalovne pečice ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jedkih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.

2. NAMESTITEV



Mikrovalovna pečica se lahko nastavi na pozicije A, B, C ali D:



Položaj	Velikost niše Š G 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

Mere v (mm)

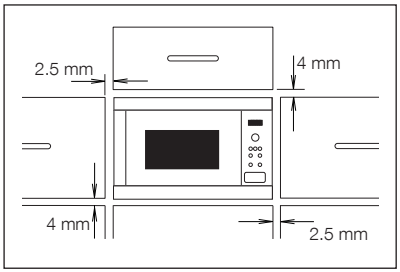
www.elektromarkabolt.hu

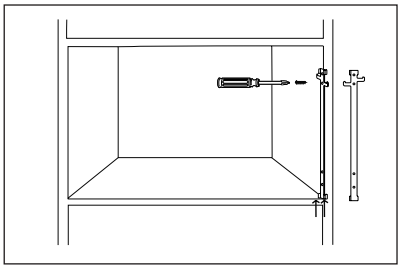
2.1 Varna uporaba aparata

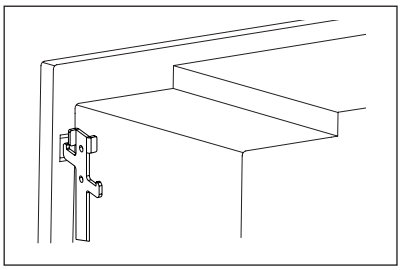
Če nameščate mikrovalovno pečico v položaj B ali C:

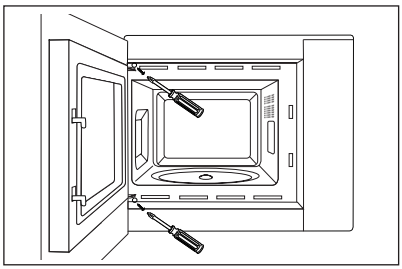
- Omara mora biti minimalno 500 mm (E) nad delovnim pultom in ne sme biti nameščena neposredno nad kuhalno ploščo.
- Ta naprava je bila preverjena in odobrena le za uporabo v bližini plina, elektrike in indukcijskih plošč.
- Med kuhalno ploščo in mikrovalovno pečico mora biti zagotovljen zadosten prostor, da se ne bi pregrela mikrovalovna pečica, bližnje omare in dodatki.
- Ne prižigajte kuhalne plošče brez da bi bile na njej posode ko je v uporabi mikrovalovna pečica.
- Ravnajte pazljivo ko uporabljate mikrovalovno pečico medtem ko je prižgana kuhalna plošča.

2.2 Namestitev aparata



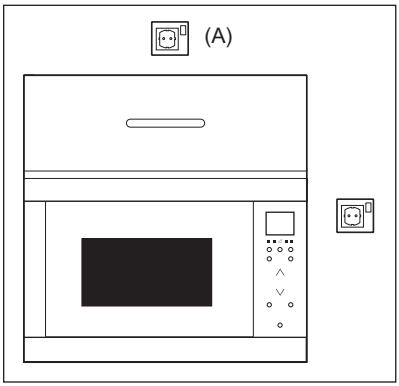






1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Ta pečica je izdelana tako, da se lahko namesti v 350 mm visoko omaro. Namestitev v 360 mm visoko omaro:- Odvijte in odstranite 4 nogice z dna pečice. Obrnite nogice za 90 stopinj in ponovno namestite z daljšo stranjo v smer sprednje strani pečice.
3. Namestite pritrditveni kavelj na desno stran kuhinjske omare in sledite priloženim navodilom.
4. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti na pritrdilne kavlje in nato spustiti na svoje mesto. Pritrdite pečico na levo stran s priloženima vijakoma.
5. Preverite, ali je naprava stabilna in vodoravna. Med zgornjimi vrati omare in vrhom ohišja pečice zagotovite 2.5 mm vrzel (glejte diagram).

2.3 Priključevanje aparata na napajanje



- Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopite. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo

www.elektromarkabolt.hu

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

2.4 Dodatni napotek

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

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

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

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

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

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

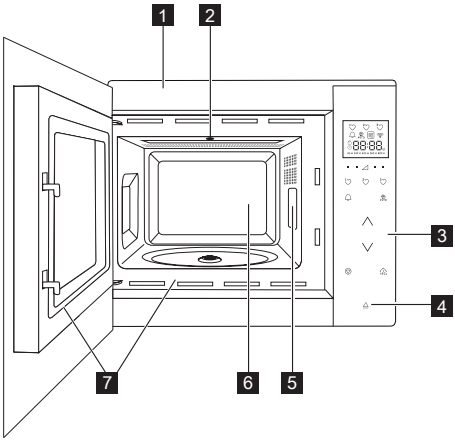
Niti proizvajalec niti trgovec ne moreta prevzeti kakršne koli odgovornosti za škodo na pečici ali za osebne poškodbe,
ki so posledica nepravilne priključitve aparata.
Na stenah pečice ali okoli tesnil ter na tesnilnih površinah se lahko občasno pojavi vodna para ali vodne kapljice. To je običajen pojav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

O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

www.elektromarkabolt.hu

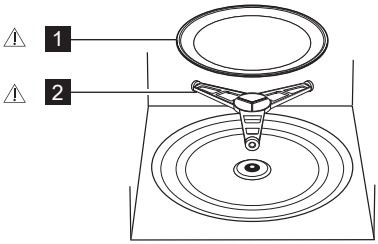
3. PREGLED APARATA

3.1 Mikrovalovna pečica



1 Sprednja plošča
2 Lučka pečice
3 Nadzorna plošča
4 Tipka za odpiranje vrat
5 Pokrov vodila mikrovalov (ne odstranjujte)
6 Notranjost pečice
7 Vratna tesnila in tesnilne površine

3.2 Dodatna oprema



Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

1 Vrtljivi podstavek
2 Nosilec vrtljivega podstavka

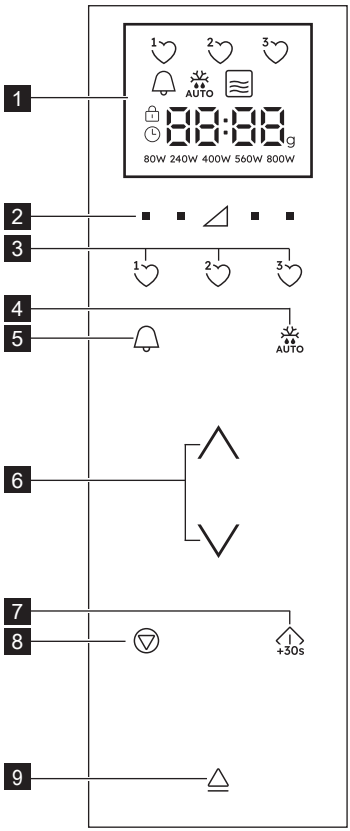
- Nosilec vrtljivega podstavka postavite v zaprto embalažo na dno notranjosti pečice.
- Nato postavite vrtljivi podstavek na nosilec.
- Če ne želite poškodovati vrtljivega podstavka, pazite, da posode pri jemanju iz pečice dvignete nad rob vrtljivega podstavka.

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

OPOZORILO!

Mikrovalovne pečice ne uporabljajte brez teh delov nameščenih.

3.3 Nadzorna plošča



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku:

Priljubljene

Kuhinjski časovnik

Samodejno odmrzovanje

www.elektromarkabolt.hu

 Mikrovalovi

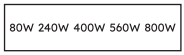
 Zaustavitev/prekinitev

 Varnostno zaklepanje

 Nastavitev ure

 Prikaz segmentov

 Teža



Nivoji moči

2 Tipke nivojev moči
3 Tipke za priljubljene
4 Tipka za samodejno odmrzovanje
5 Tipka za kuhinjski časovnik
6 Tipka gor/dol
7 Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon
8 Tipka za zaustavitev
9 Tipka za odpiranje vrat

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Vklop

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

1. Pečica se bo oglasila in vse zaslonske ikone bodo vključene za pol sekunde. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano “on” (vklop) ali “oFF” (izklop).

2a. Za izklop ure pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano “oFF” (izklop), nato pritisnite gumb **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.

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

2b. Za vklop ure pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano “on” (vklop), nato pritisnite gumb **START**.

Primer: Za nastavitev časa na 18:45.

1. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za prilagoditev ure.
2. Pritisnite tipko **START** za potrditev.
3. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za prilagoditev minut.
4. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

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

4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

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

Primer: Če ura ni bila nastavljena:
Zaslon se bo izklopil. Odprite vrata ali pritisnite kateri koli gumb za izhod iz stanja pripravljenosti.

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

4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

Primer: Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite tipko **START**.
3. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazan napis “19”.
4. Pritisnite tipko **START**.
5. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazan napis “50”.
6. Pritisnite tipko **START**.

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

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano “oFF” (izklop).
3. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

4.5 Varnostno zaklepanje

Pečica ima varnostno funkcijo, ki preprečuje neželeno upravljanje pečice s strani otrok. Ko je funkcija aktivirana, mikrovalovna pečica ne bo delovala, dokler funkcija zaklepanja ni izključena. Vklop in izklop zaklepanja je mogoč samo, če pečica ne deluje.

Primer: Za vklop zaklepanja.
Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se ne vklopi simbol “varnostnega zaklepanja”.

www.elektromarkabolt.hu

Primer: Za izklop zaklepanja.
Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se simbol “varnostnega zaklepanja” ne izklopi.

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

4.6 Začetno čiščenje

POZOR!
Glejte poglavje »Nega in čiščenje«
- Iz mikrovalovne pečice odstranite ves pribor.
- Z vlažno mehko krpo skrbno očistite notranjost pečice.

5. DELOVANJE

Primer: Pogrevanje juhe 2 minuti in 30 sekund pri 560 W moči.
1. Pritisnite tipko **MOČ** na desni strani trikotnika, dokler ni prikazano “560 W”.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**.

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

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

Če ste izbrali 800 W, je najdaljši čas mikrovalov, ki ga lahko izberete, 15 minut.

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

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

5.2 Nivoji moči

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

W = WATT

5.3 Zmanjšana moč

Način kuhanja	Standardni čas	Zmanjšana moč
Mikrovalovi 800 W	15 minut	Mikrovalovi 560 W

www.elektromarkabolt.hu

5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

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

1. Štirikrat pritisnite tipko **START**. Čas kuhanja se bo povečal za 120 sekund.

5.5 S tipko stop

Pritisnite tipko **STOP** za vstop v način prekinitve. Ponovno pritisnite tipko **STOP** za preklic časa kuhanja.

5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

1. Pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**. Časovnik se bo samodejno zagnal.

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

5.7 Hitri zagon

Kuhati lahko začnete neposredno z 800 W/ NAJVIŠJA za 30 sekund s pritiskom tipke **START**.

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

5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano “Soun”.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano “oFF” (izklop).
3. Pritisnite tipko **START**.

Za vklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano “Soun”.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano “on” (vklop).
3. Pritisnite tipko **START**.

5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

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

5.10 Priljubljene

Pečica ima 3 priljubljene recepte.

1. Mehčanje masla
2. Topljenje čokolade
3. Tortica v lončku

Primer: Za mehčanje masla.

1. Pritisnite tipko **PRILJUBLJENE 1**.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za izbiro teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

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

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

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

1. Pritisnite tipko **MOČ** za izbiro moči.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za vnos časa.
3. Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate srce za priljubljene.

Za ponovno nastavitev priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

1. Pritisnite tipko **STOP**.
2. Pritisnite in zadržite tipko **MOČ** 400 W za 3 sekunde. Pečica bo ponastavila priljubljene na tovarniške nastavitve.

5.11 Samodejno odmrzovanje

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

Izberete lahko med 2 menijema za samodejno odmrzovanje.

1. Samodejno odmrzovanje: meso/ribe/ perutnina
2. Samodejno odmrzovanje: kruh

Primer: za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.

1. Izberite meni za samodejno odmrzovanje tako, da pritisnete tipko **SAMODEJNO ODMRZOVANJE**.

www.elektromarkabolt.hu

2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za izbiro teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

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

6. TABELA ZA KUHANJE

6.1 Priljubljene

Priljubljene	Teža	Gumb	Postopek
Mehčanje masla	0.05-0.25 kg	1	• Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju.
Topljenje čokolade	0.1-0.2 kg	2	• Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju. **OPOZORILO!**: Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.
Tortica v lončku	1-4 lončki	3	• Napravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju.

6.2 Recepti za torte v lončku

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

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.
Okrasite s čokoladnim maslom.
Nasvet: Če želite, lahko izvleček vanilje nadomestite s ½ žličke izvlečka pomaranče.

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.
Posujte s čokolado.
Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljavo arašidovo maslo.

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.
Okrasite z vaniljinim maslom.

www.elektromarkabolt.hu

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.
Pustite, da se torta ohladi, nato dodajte zgornjo plast.

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.
Posujte z malce vaniljevega sladoleda.

⚠ **OPOZORILO!** Čežana bo vroča.

6.3 Samodejno odmrzovanje

Samodejno odmrzovanje	Teža	Gumb	Postopek
Meso/ribe/perutnina (Cela riba, ribje palčke, ribji fileji, piščančja bedra, piščančje prsi, mleto meso, zrezki, karéji, burgerji, klobase)	0.2-0.8 kg	AUTO x1	• Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne. • Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele. ⓘ Ni primerno za celega piščanca.
Kruh	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne.

www.elektromarkabolt.hu

Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode. Za hrano, ki je težja ali lažja od količin, navedenih na seznamu, uporabite ročno delovanje. Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature. Zrezki in karéji naj bodo zamrznjeni v enem sloju (ne eden na drugem). Mleto meso naj bo zamrznjeno v čim tanjši obliki.

6.4 Pogrevanje hrane in pijače

Hrana/pijača	Količina -g/ml-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda
Mleko, 1 sk	150	800 W	1	ne pokrivajte
Voda, 1 sk	150	800 W	1-2	ne pokrivajte
6 sk	900	800 W	10-12	ne pokrivajte
1 posoda	1000	800 W	11-13	ne pokrivajte
Jed na krožniku	400	800 W	3-6	na omako pokapajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Juha/obara	200	800 W	1-2	pokrijte, premešajte med pogrevanjem
Zelenjava	500	800 W	4-5	po potrebi dodajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Meso, 1 rezina [1)]	200	800 W	3-4	na tanko prelijte z omako, pokrijte
Ribji file [1)]	200	800 W	2-3	pokrijte
Torta, 1 rezina	150	400 W	½	postavite v nizko posodo
Hrana za dojenčke, 1 kozarec	190	400 W	1	preložite v primerno posodo za mikrovalovne pečice ter po segrevanju dobro premešajte in preverite temperaturo
Topljenje margarine ali masla [1)]	50	800 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	400 W	2-3	občasno premešajte

[1)] ohlajeno

6.5 Odmrzovanje

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Golaž	500	240 W	8-12	na polovici odmrzovanja premešajte	10-30
Torta,1 rezina	150	80 W	2-5	postavite v nizko posodo	5
Sadje	250	240 W	4-5	enakomerno razporedite, na polovici odmrzovanja obrnite	5

6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Ribji file	300	800 W	10-12	pokrijte	2
Jed na krožniku	400	800 W	9-11	pokrijte, premešajte po 6 minutah	2

www.elektromarkabolt.hu

6.7 Kuhanje

Hrana	Količina -g-	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Brokoli/Grah	500	800 W	9-11	dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Korenje	500	800 W	10-12	narežite na obročke, dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Peče	1000	800 W	19-21	začinite po okusu, vstavite v plitvo posodo in obrnite okrog na polovici kuhanja	10
Ribji file	200	800 W	3-4	začinite po okusu, položite v plitko posodo za narastke, pokrijte	2

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

7. NAPOTKI IN NASVETI

7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

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

www.elektromarkabolt.hu

7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

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

ⓘ Če želite preprečiti opekline, za odstranjevanje živil iz pečice uporabite temu namenjena držala ali pa rokavice. Posode, vrečke s pokovko, vrečke za kuhanje v mikrovalovnih pečicah ipd. Vedno odpirajte tako, da so obrnjene proč od obraza in rok, ter se tako izognite opeklinam. Pri odpiranju vrat pečice bodite vedno obrnjeni proč in se tako izognite možnosti opeklin zaradi pare in vročine. Nadevano pečeno hrano po segrevanju narežite, da sprostite paro in se izognete opeklinam.

8. KAJ STORITI, ČE

Težava	Preverite, ali . . .
Mikrovalovna pečica ne deluje pravilno?	• Varovalke v škatli z varovalkami delujejo. • Je morda prišlo do izpada toka. • Če varovalke še naprej pregorevajo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Način mikrovalov ne deluje?	• So vrata dobro zaprta. • So tesnila vrat in njihove naležne površine čiste. • Tipka **START** je bila pritisnjena.
Vrtljivi podstavek se ne vrti?	• Je nosilec vrtljivega podstavka pravilno postavljen na pogon. • Posoda v pečici ne sega preko roba vrtljivega podstavka. • Hrana ne sega preko roba vrtljivega podstavka in preprečuje njegovo vrtenje. • ni pod vrtljivim podstavkom morda kakšen tujek.
Mikrovalovna pečica se noče izklopiti?	• Prekinite stik aparata z varovalkami. • Pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX.
Notranja osvetlitev ne deluje?	• Pokličite vašega pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. Notranjo lučko lahko zamenja samo usposobljen pooblaščen serviser ELECTROLUX.
Hrana se segreva dlje časa, kot se je včasih?	• Nastavite daljši čas kuhanja (dvojna količina = skoraj dvojni potreben čas), oz. • če je hrana hladnejša kot običajno, med segrevanjem občasno obrnite hrano, oz. • Nastavite višjo moč.
Ali se vrata ne bodo odprla zaradi izpada energije?	• Pazljivo odprite vrata tako, da navzven potegnete spodnji desni rob stekla vrat.

www.elektromarkabolt.hu

9. SPECIFIKACIJE

Napetost (AC - izmenični tok)		220-240 V, 50 Hz, enofazna
Spletno distribucijo varovalke/stikalo		Najmanj 10 A
Poraba energije:	Mikrovalovi	1.25 kW
Izhodna moč:	Mikrovalovi	800 W (IEC 60705)
Frekvenca mikrovalov		2450 MHz[1)] (skupina 2 / razred B)
Zunanje dimenzije:	NMB6S171SB	595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (G)
Dimenzije odprtine		285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (G)[2)]
Kapaciteta pečice		17 litrov[2)]
Vrtljivi podstavek		ø 272 mm, steklo
Teža		pribl. 16 kg

1) Izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011. Skladno s tem standardom je izdelek razvrščen kot naprava skupine 2 razreda B. Skupina 2 pomeni, da naprava namenoma ustvarja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja, ki ga uporablja za toplotno obdelavo hrane. Razred B pomeni, da je naprava primerna za uporabo v domačih gospodinjstvih.

2) Notranjo kapaciteto je mogoče izračunati z merjenjem največje širine, globine in višine. Dejanska kapaciteta, namenjena hrani, je manjša.

10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

Informacije o porabi energije in najdaljšem času do vklopa uporabnega načina nizke porabe energije

Poraba energije v stanju pripravljenosti z vklopljenim zaslonom	0.8 W
Poraba energije v stanju pripravljenosti z izklopljenim zaslonom	0.5 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da naprava samodejno preklopi v način nizke porabe	5 min

11. OKOLJSKE INFORMACIJE

Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti F.

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

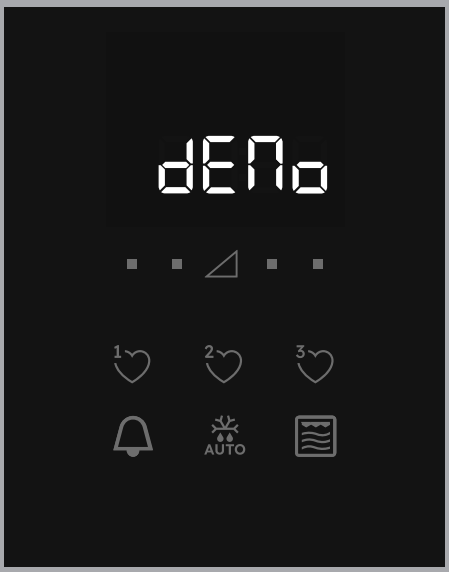
Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav.



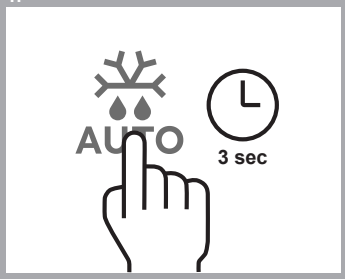
Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

www.elektromarkabolt.hu

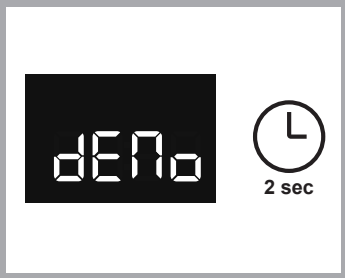
DemoMode ON/OFF



1.



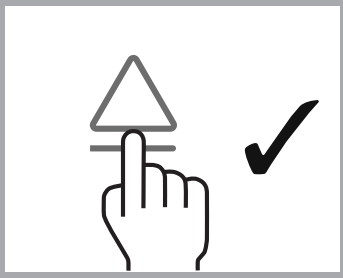
2.



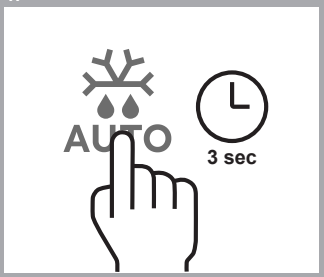
3.



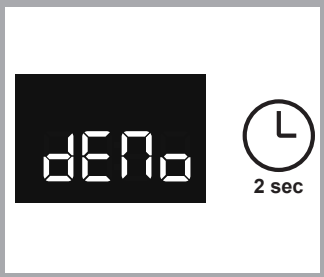
4.



1.



2.



3.



www.elektromarkabolt.hu

aeg.com

TINS-B622URR0

