

BG	Микровълнова фурна	Наръчник на потребителя	2
CS	Mikrovlnná Trouba	Uživatelská Příručka	31
HU	Mikrohullámű sütő	Felhasználói útmutató	56
LT	Mikrobangų Krosnelė	Naudotojo Vadovas	82
SK	Mikrovlnná Rúra	Návod Na Obsluhu	108

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	3
2. ИНСТАЛАЦИЯ	8
3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА	12
4. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ	13
5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ	15
6. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ	19
7. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ	26
8. КАКВО ДА ПРАВЯ, АКО	28
9. СПЕЦИФИКАЦИИ	29
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ	29
11. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА	30

НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за вас. Така че когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време. Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашата уебстраница на:



Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:
www.electrolux.com



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.electrolux.com/productregistration



Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация. Информацията можете да намерите на табелката с данни. Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер



Предупреждение/Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения без предизвестие.

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.



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 подгръвани 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 подгръваната 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 подгръване на напитки може да предизвика забавено изкипяване, по тази причина трябва да се внимава при манипулация на съда.

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 количества 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. Подгрявайте редовно фурната с помощта на грила. Остатъците от храна или напръсканото могат да образуват дим или лоша миризма.

Почистете направляващия капак за микровълните, вътрешността на фурната, въртящата се чиния и 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.

Стойка:

телажът да бъдат измивани в мек миеш разтвор и подсушавани. Стелажът могат да се мият безопасно в съдомиялни машини.

**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. Избягвайте да докосвате нагорещени елементи.

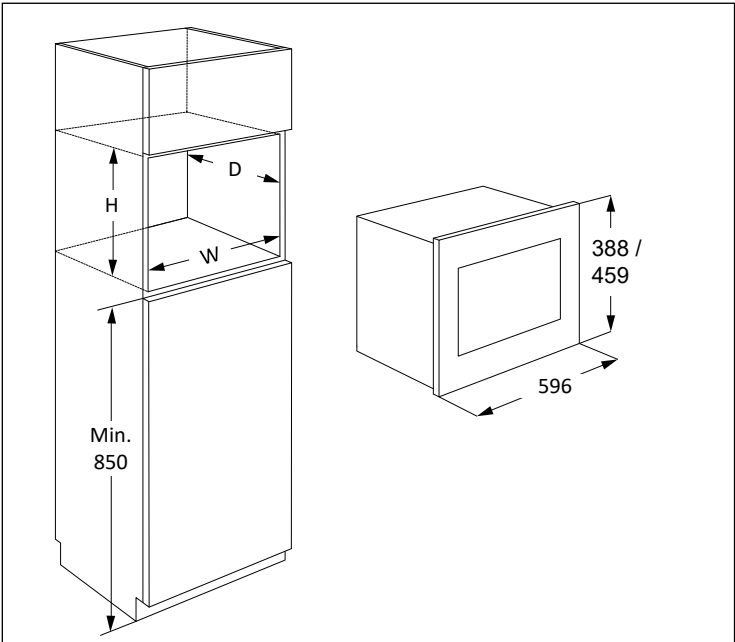
**ВНИМАНИЕ!**

Дръжте децата далече от вратичката и откритите части, които могат да се нагорещят, когато грилът се използва. Децата трябва да стоят далече, за да се предотвратят изгаряния.

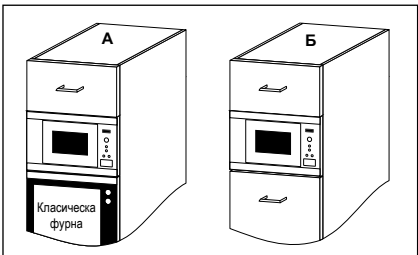
**ВАЖНО!**

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



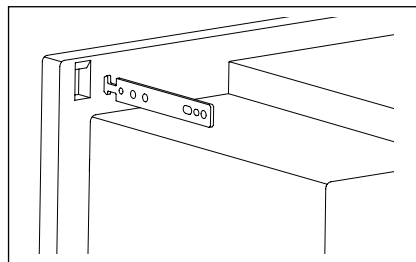
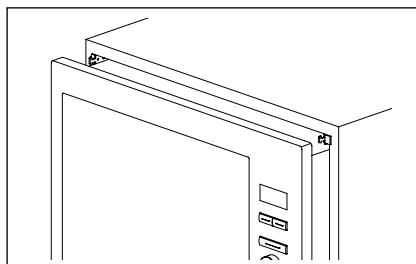
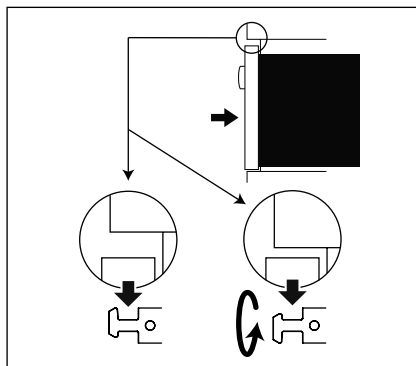
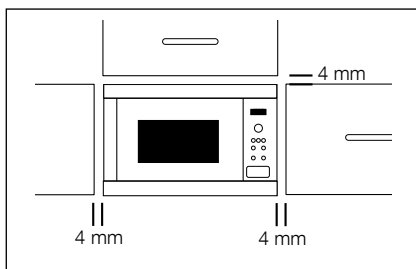
Микровълновата може да бъде
монтирана в позиции А или Б:



Позиция	Размер на нишата		
	Ш	Д	В
А	562	550	380
Б	562	500	380

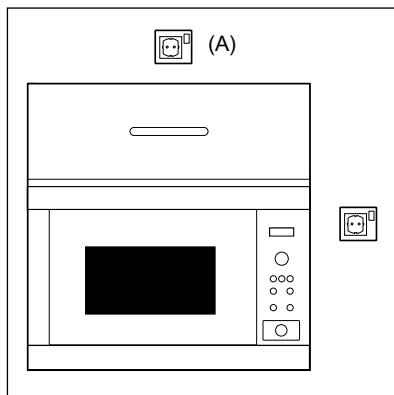
Размери в (мм)

2.1 Инсталация на уреда



1. Отстранете всички части от опаковката и проверете внимателно за следи от увреждане.
2. Поставете закрепващите кукички към кухненския шкаф като използвате приложеното указание и шаблон.
3. 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. В случай на пречка по време на закрепването, кукичката може да се отвърти обратно. Предната рамка на фурната трябва да прилепне плътно към предния отвор на шкафа.
4. Проверете дали уредът е стабилен и не се клати. Проверете дали има пролука 4 mm между горната врата на шкафа и горната страна на панела (вижте диаграмата).

2.2 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 сменен само от електротехник.
- В случай че захранващият кабел бъде повреден, същият трябва да бъде заменен от производителя, негов сервис 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 16 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 кабел във вода или друга течност.
- Не допускате преминаването на захранващия кабел по гореща или по остра повърхност, като например зоната на вентилация на горещ въздух в задната горна част на фурната.

2.3 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 допускате 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.

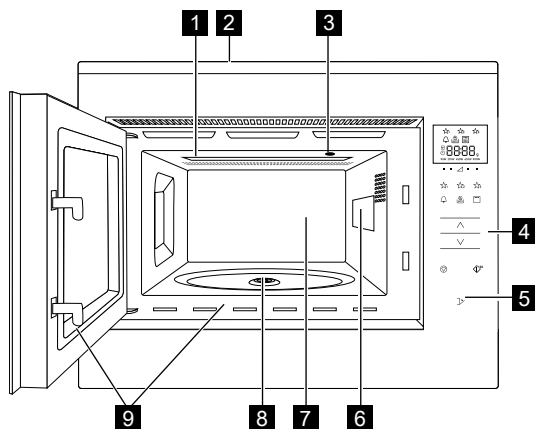
При микровълново затопляне не използвайте пластмасови опаковки, ако фурната е все още гореща след използването на режими ГРИЛ и ГРИЛ С МИКРОВЪЛНОВА, тъй като е възможно да се разтопят. Пластмасовите съдове не бива да бъдат използвани при гореизброените режими, освен ако производителят им не декларира, че те са подходящи.

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 сигнализируют 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.

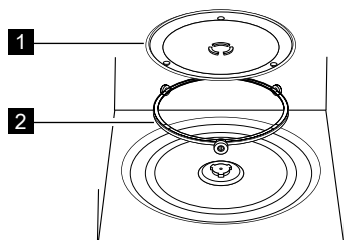
3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА

3.1 Микровълнова фурна



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

3.2 Аксесоари



Проверете дали са доставени следните принадлежности:

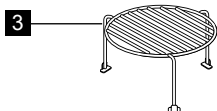
- 1** Въртяща чиния
- 2** Опора на въртящата чиния
- Разположете опората на въртящата чиния върху дъното на вътрешността на фурната.
- После поставете въртящата чиния на опората ѝ.
- За да предотвратите повреди на въртящата чиния, повдигайте достатъчно съдовете и контейнерите над повърхността ѝ, когато ги изваждате от фурната.



При употреба на микровълновата фурна, компонентите на въртящата чиния трябва винаги да бъдат поставени.



Тези компоненти следва да бъдат използвани единствено при готвене на грил готвене.



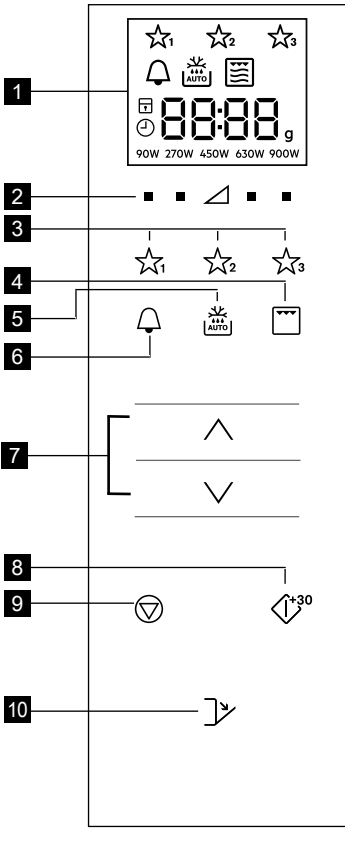
3

Скара



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

3.3 Панел за управление



1 Индикатори на цифровия дисплей:

☆☆☆ Любими

🔔 Кухненски таймер

🧊 Автоматично размразяване

🔥 Грил

🔥 Грил с микровълнова

🔥 Микровълнова

⏏ Стоп/отмяна

🔒 Заклучване за детска безопасност

🕒 Задаване на точен час

8888 Сегменти на дисплея

g Тегло

90W 270W 450W 630W 900W Нива на мощност

2 Бутони ниво на мощност

3 Бутони за любими

4 Бутон Грил

5 Бутон за автоматично размразяване

6 Бутон кухненски таймер

7 Бутони за увеличаване/намаляване

8 Бутон старт/потвърждение/бърз старт

9 Бутон стоп

10 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 **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, докато върху дисплея бъде изписано "on" или "oFF".
- 2a. За изключване на часовника натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, докато върху

дисплея бъде изписано "oFF", след което натиснете бутон **СТАРТ**. Фурната е готова за експлоатация.

i 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 **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, докато върху дисплея бъде изписано "on", след което натиснете бутон **СТАРТ**.

Пример: За да настроите часовника на 18:45.

1. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, за да настроите часа.
2. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.
3. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, 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 или натиснете някой от бутоните.

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**.
2. Натиснете бутон **СТАРТ**.
3. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, докато върху дисплея бъде изписано 19.
4. Натиснете бутон **СТАРТ**.
5. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, докато върху дисплея бъде изписано 50.
6. Натиснете бутон **СТАРТ**.

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

1. Натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, докато върху дисплея бъде изписано "oFF".
3. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

4.5 Заклучване 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 Заклучване за детска безопасност може да бъде изпълнено единствено, когато фурната не функционира.

Пример: Заклучване
Натиснете и задръжте бутон **СТОП**, докато символ 'Заклучване за детска безопасност' бъде изобразен върху дисплея.

Пример: Отключване
Натиснете и задръжте бутон **СТОП**, докато символът 'Заклучване за детска безопасност' се изключи.

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

5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ

5.1 Нива на мощност на микровълновата фурна

Пример: За подгриване на супа за 2 минути и 30 секунди на 630 W микровълнова мощност.

1. Натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ** от дясната страна на триъгълника, докато бъде показано '630 W'.
2. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, 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 900 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 въртящата се чиния ще продължи хода си, докато съдът за готвене достигне първоначалното си положение. Вътрешното осветление ще остане включено до завършване хода на въртящата се чиния, или в продължение на 5 секунди (по-дълго 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
900 W/ ВИСОКО	Използва се за готвене или предварително подгриване - (напр. супа, печено, храна от консерва, топли напитки, зеленчуци, риба и др.).
630 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.
450 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.
270 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.
90 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 900 W	15 минути	Микровълнова 630 W
Грил	10 минути	Грил 500 W
Грил с микровълнова	10 минути	Грил 500 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 **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, за да въведете желаното времетраене.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**. Таймерът ще стартира автоматично.

 По време на работа на таймера времетраенето може да бъде удължено чрез 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 900 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 'Sound'.
2. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, докато върху дисплея бъде изписано "off".
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

Включване на звука.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** 3 пъти, докато върху дисплея се изпише 'Sound'.
2. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, 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 Грил и Грил с микро вълнова

Тази микровълнова фурна има два режима на готвене грил:

Само Грил

Грил с микровълнова



ВАЖНО! За печене на грил се препоръчва използването стойка. При пускането на грила за първи път можете да доловите дим или миризма на изгоряло, това е нормално и не показва повреда на фурната. За да избегнете този проблем, при първото пускане на

фурната го включете без храна за 20 минути.

1. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, за да въведете желаното времетраене.
2. Натиснете бутон **ГРИЛ** веднъж за влизане в режим Грил с Микровълнова (грил + микровълново готвене), след което натиснете бутон **СТАРТ**.
Натиснете отново бутон **ГРИЛ**, за да изберете самостоятелно действие на режим Грил.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

 При работа в режим Грил с Микровълнова, нивата на микровълнова мощност 90 W и 900 W не са достъпни.
За изход от режими Грил с Микровълнова или Грил натиснете бутон **ГРИЛ**, докато върху дисплея не остане единствено символът за микровълново готвене.

5.11 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 **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, 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 бутон за задаване **НИВО НА МОЩНОСТ**.
2. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, за да въведете желаното времетраене.
3. Натиснете и задръжте бутонът **ЛЮБИМИ**, който желаете да настроите, докато чуете еднократен звуков сигнал и съответната звезда светне.

Връщане на Любими към фабрично зададените настройки.

1. Натиснете бутон **СТОП**.
2. Натиснете и задръжте **НИВО НА МОЩНОСТ 450 W** за 3 секунди.
Фурната ще възстанови фабричните настройки на Любими.

5.12 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 **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
2. Натиснете бутони **УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ**, 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.

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.  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	☆ ₃	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 пригответе портокалов кекс със шоколад в чаша, заменете екстракта от ванилия с ½ чаена лъжичка портокалов екстракт.

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 вилка.
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.

Докаато се приготвя, кексът ще излезе извън чашата.

Извакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Декорирайте с маслен ванилов крем.

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 вилка.
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.

Извакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Поставете топинг от лъжица ванилов сладолед.



ВНИМАНИЕ! Ябълковото пюре ще бъде нагорещено.

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.

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.

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 вилка.
 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.
- Измакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Оставете кекса да изстине. след което добавете топинга.

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)	0,2-1,0 кг	 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	 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.

6.4 Подгръване на храна и напитки

Храна/напитки	Количес- тво - г/мл -	Настр ойка	Степен- на мощност	Време - мин -	Метод
Мляко, 1 чаша	150	Микро	900 W	1	не покривай
Вода, 1 чаша	150	Микро	900 W	2	не покривай
6 чаши	900	Микро	900 W	8-10	не покривай
1 блюдо	1000	Микро	900 W	9-11	не покривай
Плато	400	Микро	900 W	4-6	наръсете малко вода върху соса, покрийте, разбъркайте по средата на времето за подгръване
Супа/Задушено	200	Микро	900 W	1-2	покрийте, разбъркайте след затоплянето
Зеленчуци	500	Микро	900 W	3-5	ако е необходимо, долейте малко вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за подгръване
Месо, 1 резен ¹⁾	200	Микро	900 W	3	залейте отгоре тънко със соса, покрийте
Рибено филе ¹⁾	200	Микро	900 W	3-5	покрийте
Сладкиш, 1 парче	150	Микро	450 W	½-1	поставете в съд за сладкиш
Бебешка храна, 1 бурканче	190	Микро	450 W	½-1	прехвърлете в подходящ съд за микровълнова, след подгръването разбъркайте добре и опитайте температурата
опене на маргарин или масло ¹⁾	50	Микро	900 W	½	покрийте
Топене на шоколад	100	Микро	450 W	3-4	разбърквайте периодично

¹⁾ от хладилника

6.5 Размразяване

Храна	Количес- тво -г-	Настр ойка	Степен- на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Гулаш	500	Микро	270 W	8-9	разбъркайте по средата на времето за размразяване	10-30
Сладкиш, 150 1 парче		Микро	90 W	1-3	поставете в съд за сладкиш	5
Сладкиш, 250		Микро	270 W	3-5	разстелете равномерно, обърнете по средата на времето за размразяване	5

6.6 Готвене на замразени храни

Храна	Количество -г-	Настройка	Степен на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Рибено филе	300	Микро	900 W	9-11	покрийте	2
Плато	400	Микро	900 W	8-10	покрийте, разбъркайте след 6 минути	2

6.7 Готвене и печене на грил

Храна	Количество -г-	Настройка	Степен на мощност	Време - мин -	Метод	Време за престой - мин -
Броколи/ Грах	500	Микро	900 W	6-8	добавете 4-5 с.л. вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за готвене	-
Моркови	500	Микро	900 W	9-11	нарежете на кръгчета, - добавете 4-5 с.л. вода, покрийте, разбъркайте по средата на времето за готвене	
Песа	1000	Микро Грил с микровълнова Микро Грил	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	подправете на вкус, поставете върху въртящата се чиния, обърнете след това ¹⁾	10
Рамтек 2 броя	400	Грил Грил		10-11 ¹⁾ 10-11	поставете на стойка, обърнете след ¹⁾ , подправете след печенето	
Запичане до покафеняване на огретена		Грил		12-15	Сложете съда на стойка	
Тост със сирене	1 брой	Грил Грил	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	поставете 2 филийки хляб върху стойка, след което покрийте едната от тях със сирене и гответе ¹⁾ , поставете препечената филийка върху сиренето, обърнете и гответе ²⁾	
Замразена пица	400	Микро Грил с микровълнова	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	поставете върху грамофона ¹⁾ поставете върху стелаж 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	✓ / X	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	✓ / X	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 нагreti.
Метал	X	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.
Хартени чинии, купички и кухненска хартия	✓	Използвайте само при подгръване за абсорбиране на влагата. Трябва да се внимава, понеже прегряването може да предизвика пожар.
Сламени и дървени съдове	✓	Винаги наблюдавайте фурната при използване на тези съдове, понеже прегряването може да предизвика пожар.
Рециклирана хартия и вестници	X	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 подгриване. 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 подгриване, 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 настрана от вратичката на фурната, когато я отваряте, за да предотвратите изгаряне от излизащата пара и топлина. Нарязвайте пълнени ястия след подгриването 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 предпазителите 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 ѝ да се върти. • Няма нещо във вдлъбнатината под въртящата чиния.
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 ѝ трябва повече време да се подгрее и да се сготви отколкото преди?	• Задайте по-дълго време за готвене (двойно количество = пригл. 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 16 A
Необходима мощност AC: Микровълнова Грил Микровълнова wave/Грил	1.4 kW 0.85 kW 2.20 kW
Изходна мощност: Микровълнова Грил	900 W (IEC 60705) 800 W
Микровълнова честота	2450 MHz ¹⁾ (Група 2 / Клас Б)
Външни размери: LMF4263TET	596 mm (Ш) x 388 mm (В) x 404 mm (Д)
Размери на вътр. пространство	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) ²⁾
Обем на фурната	26 литра ²⁾
Въртяща чиния	Ø 325 mm, стъкло
Тегло	прибл. 19,5 кг

- 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

11. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

Рециклирайте материалите със символа . Поставете 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.

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	32
2. INSTALACE	36
3. POPIS SPOTŘEBIČE	40
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	41
5. PROVOZ.....	42
6. GRAFY VAŘENÍ	46
7. RADY A TIPY.....	52
8. CO DĚLAT KDYŽ.....	54
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	55
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST	55
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ.....	55

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



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



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



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

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje. Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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.



VAROVÁNÍ!

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



VAROVÁNÍ!

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

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

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

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

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

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů.

Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.

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

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

Aby se předešlo popálení, musí se obsah dětských 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.

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. Troubu pravidelně zahřívejte použitím grilu. Zbytky jídla nebo mastnoty mohou způsobit tvoření kouře nebo nepříjemného zápachu. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Vnější části trouby:

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

Ovládací panel:

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

Otočný talíř a unášecí podnos:

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

Rošt:

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



DŮLEŽITÉ!

Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

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



DŮLEŽITÉ!

Neměli byste používat parní čistič.

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

Spotřebič se nesmí umísťovat do skříňky.

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



VAROVÁNÍ!

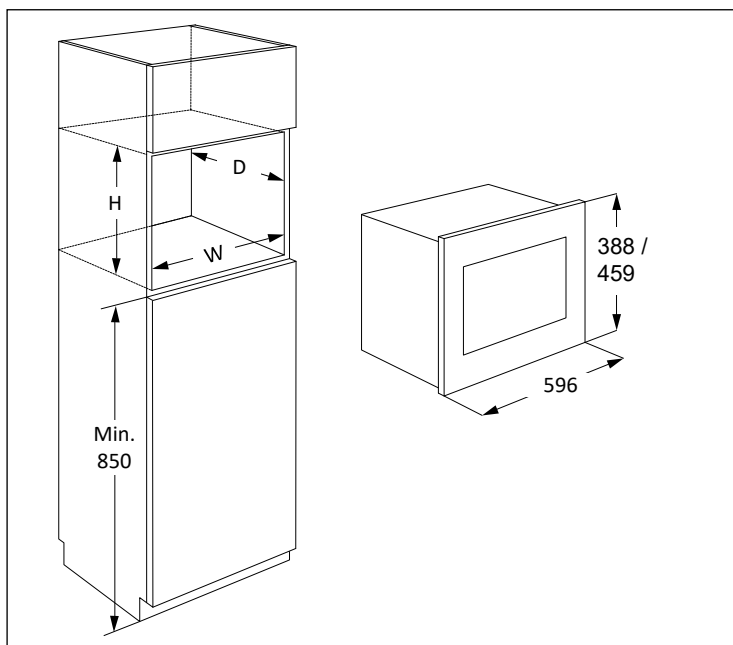
Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od dvířek a přístupných částí, které mohou být při používání grilu horké. Děti by měly být udržovány v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.



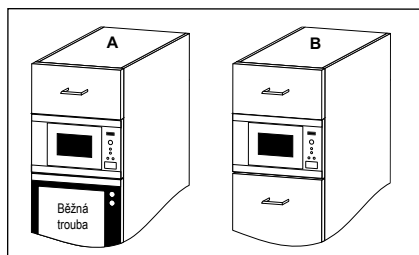
DŮLEŽITÉ!

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

2. INSTALACE



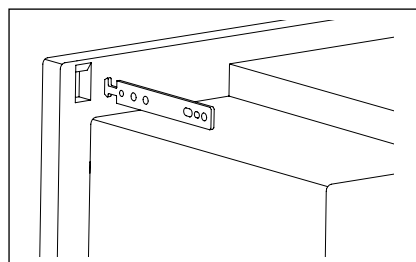
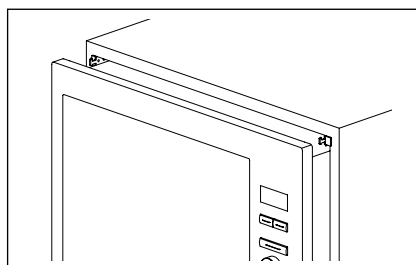
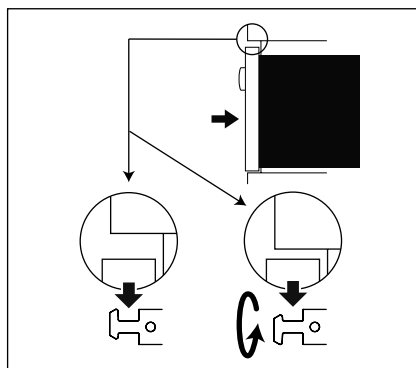
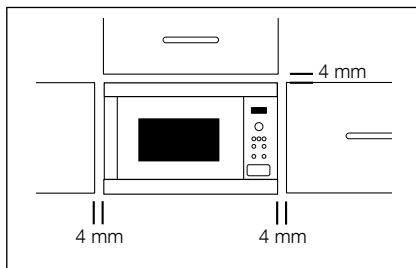
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

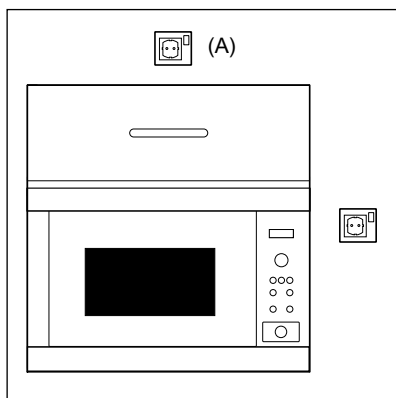
Měření v (mm)

2.1 Instalace spotřebiče



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

2.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



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

2.3 Další doporučení

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

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

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

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

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

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

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

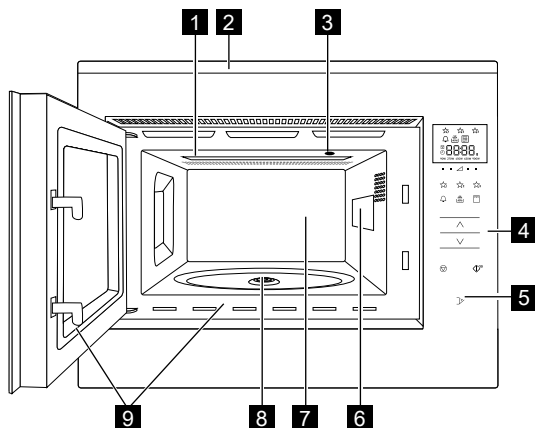
K vaření v mikrovlnné troubě nepoužívejte plastové nádoby je-li trouba stále horká z použití režimu GRILU nebo DUÁLNÍ GRILOVÁNÍ, protože se mohou rozpustit. Nepoužívejte umělohmotné nádoby, jejichž výrobce výslovně nepovoluje jejich užívání pro výše uvedené režimy ohřevu.

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

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

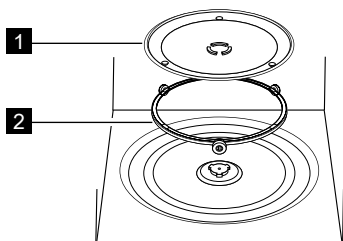
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Mikrovlnná trouba



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

3.2 Příslušenství



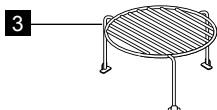
Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

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

i Při přípravě jídel v mikrovlnné troubě používejte vždy otočný talíř.



Tyto díly používejte pouze při grilování.

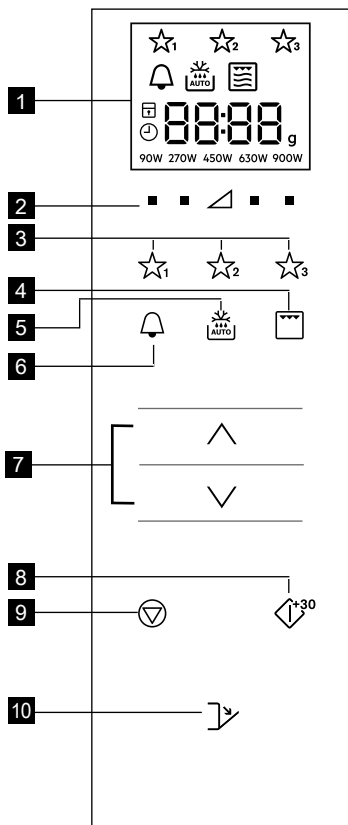


3 Rošt

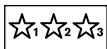


Při objednávce příslušenství sdělte prodejci nebo zástupci autorizovaného servisu ELECTROLUX dvě věci: název části a název modelu.

3.3 Ovládací Panel



1 Indikátory digitálního displeje:



Oblíbené



Časovač



Automatické rozmrazování



Grilování



Duální grilování



Mikrovlny



Zastavit/Zrušit



Dětský bezpečnostní zámek



Nastavit hodiny



Prvky displeje



Hmotnost

90W 270W 450W 630W 900W

Stupeň výkonu

- 2 Tlačítka nastavení výkonového stupně
- 3 Oblíbená tlačítka
- 4 Tlačítka Gril
- 5 Tlačítka Automatické rozmrazení
- 6 Tlačítka Časovač
- 7 Tlačítka Více/Méně
- 8 Start/Potvrdit/ Tlačítka Rychlý start
- 9 Tlačítka Stop
- 10 Tlačítka 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 zapírá a všechny ikony na displeji se na půl sekundy rozsvítí.
Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „on“ nebo „OFF“.
- 2a. Chcete-li hodiny vypnout, stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „OFF.“ a potom stiskněte tlačítka **START**. Trouba je připravená k použití.

i Pokud jste hodiny vypnuli a chcete je znovu zapnout, dvakrát stiskněte

tlačítka **ČASOVAČ** a postupujte dle pokynů v bodu 2b

- 2b. Chcete-li hodiny vypnout, stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „on“ a potom stiskněte tlačítka **START**.

Příklad: Hodiny chcete nastavit na 18:45.

1. Pro nastavení hodiny stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítka **START**.
3. Pro nastavení minut stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
4. Pro potvrzení stiskněte tlačítka **START**.

i 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.

Otevřete dveře nebo stiskněte libovolné tlačítko a ukončete pohotovostní režim.

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 **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „19“.
4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** 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 **VÍCE/MÉNĚ** 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 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**.

5. PROVOZ

5.1 Mikrovlnné vaření

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

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí „630 W“.
2. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** 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 900 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 otočit 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
900 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).
630 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a 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.
450 W	Používá se pro husté pokrmy vyžadující delší dobu vaření (při běžné přípravě v troubě), (např. hovězí). Doporučujeme použít tento výkon, abyste zajistili, že bude maso dostatečně měkké.
270 W/ ROZM- RAZOVÁNÍ	Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.
90 W	Používá se pro pomalé rozmrazování, (např. šlehačkového dortu nebo pečiva).
0 W	Pro odstání/časovač.

W = WATT

5.3 Snížený stupeň výkonu

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 900 W	15 minut	Mikrovlnné vaření 630 W
Grilování	10 minut	Grilování 500 W
Duální grilování	10 minut	Grilování 500 W

5.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

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

- 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.

- Stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
- Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** a zadejte čas.
- Stiskněte tlačítko **START**. Časovač se spustí automaticky.



Když čas dochází, lze ho zvýšit stisknutím tlačítka **START**. Funkci časovače lze použít i v případě, že trouba není spuštěná.

5.7 Rychlé spuštění

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



Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

5.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

- Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
- Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „OFF“.
- Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

1. Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
2. Stiskněte tlačítko **VÍCE/MÉNĚ** 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 Gril a duální grilování

Tato mikrovlnná trouba má dva režimy grilování:

Pouze gril

Duální gril (gril s mikrovlnami)



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

1. Stiskněte tlačítko **VÍCE/MÉNĚ** a zadejte čas.
2. Jednou stiskněte tlačítko **GRIL** a spusťte režim duální grilování (Gril + Mikrovlnná trouba) a stiskněte tlačítko **START**.
Znovu stiskněte tlačítko **GRIL** a vyberte pouze režim Gril.
3. Stiskněte tlačítko **START**.



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

5.11 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.

☆₁ Změklé maslo

☆₂ Rozpuštěná čokoláda

☆₃ Hrnkový koláč

Příklad: Změkčení másla.

1. Jednou stiskněte tlačítko **OBLÍBENÝ 1**.
2. Hmotnost vyberte stisknutím tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
3. Stiskněte tlačítko **START**.



Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit.

Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. 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 tlačítko **VÍCE/MÉNĚ** a zadejte čas.
3. Stiskněte a přidržte tlačítko **OBLÍBENÝ**, které chcete nastavit, dokud neuslyšíte jedno pípnutí a nezobrazí se hvězdička.

Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stiskněte tlačítko **STOP**.
2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** 450 W.
Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

5.12 Automatické rozmrazování

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

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.

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

Příklad: Rozmrazení steaku o hmotnosti 0,2 kg.

1. Jedním stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.
2. Hmotnost vyberte stisknutím tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
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
Změkklé 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	Koláč připravte podle receptu. Hrneček dejte na okraj otočného talíře. Po uvaření nechte odpočívat 30 sekund.

6.2 Hrnkový koláč

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:

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

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

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

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.

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, rozdrobené

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 rozdrobenou 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.

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.

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, změkklého 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 kůru, 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 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 lžicemi moučkového cukru

Způsob:

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

6.3 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0,2-1,0 kg	 x1	• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení. • Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.  Není vhodné pro celou drůbež.
Chléb	0,1-1,0 kg	 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 rozmrazení.



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

6.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

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

¹⁾ z chlazeného

6.5 Rozmrazování

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

6.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Rybí filet	300	Mikro	900 W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	Mikro	900 W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

6.7 Vaření a grilování

Pokrm	Množství -g-	Nastavení	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Brokolice/ Hrášek	500	Mikro	900 W	6-8	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	Mikro	900 W	9-11	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečené maso	1000	Mikro Duální grilování Mikro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	ochuťte podle potřeby, položte na otočný talíř, otočte po ¹⁾	10
Rump steaky 2 kusy	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	položte na rošt, otočte po ¹⁾ , po ogrilování dochuťte	
Pečení v gratinova cích nádobách		Gril		12-15	nádobu postavte na rošt	
Sýrové toasty	1 kus	Gril Gril	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	2 plátky chleba dejte na rošt, jeden plátek zakryjte sýrem a pečte ¹⁾ , opečený plátek dejte na toast se sýrem, otočte a pečte ²⁾	
Mražená pizza	400	Mikro Duální grilování	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	položte na otočný talíř ¹⁾ umístěte misku na stojan ²⁾	



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

7. RADY A TIPY

7.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

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

7.2 Rady pro mikrovlnné vaření

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

-  Při vytahování jídla z trouby vždy použijte 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 zavřena. - Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. - Bylo stisknuto tlačítko START.
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 neotevrou 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 16 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny	1.4 kW
	Grilování	0.85 kW
	Mikrovlnné vaření/Grilování	2.20 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
	Grilování	800 W
Frekvence mikrovln		2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	LMF4263TET	596 mm (Š) x 388 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾
Objem trouby		26 litrů ²⁾
Otočný talíř		ø 325 mm, skleněný
Hmotnost		cca 19,5 kg

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

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

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

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

11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Tento produkt obsahuje světelný zdroj energetické třídy účinnosti F.

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte 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.

TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	57
2. TELEPÍTÉS	61
3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE	65
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	66
5. HASZNÁLAT	67
6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT	71
7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK	78
8. MIT TEGYÜNK HA	80
9. ELŐÍRÁSOK	81
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG	81
11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ	81

TÖRŐDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

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!



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 használatkor kísérelje figyelemmel a sütés folyamatát.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszárítására, esetleg villanypárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonlóak 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.

A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat 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. Melegítse fel a sütőt rendszeresen a grill funkcióval. A visszamaradó étel és a kifröccsent zsír füstöt és kellemetlen szagot okozhat. 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 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.

Tartó:

Ezeket mossa meg enyhe mosószeres folyadékban, majd szárítsa meg. A tartó mosogatógépben is mosható.



FONTOS!

Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítson el minden étellerakódást. 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. Ügyeljen, hogy a fűtőtesteket ne érintse meg.



FIGYELMEZTETÉS!

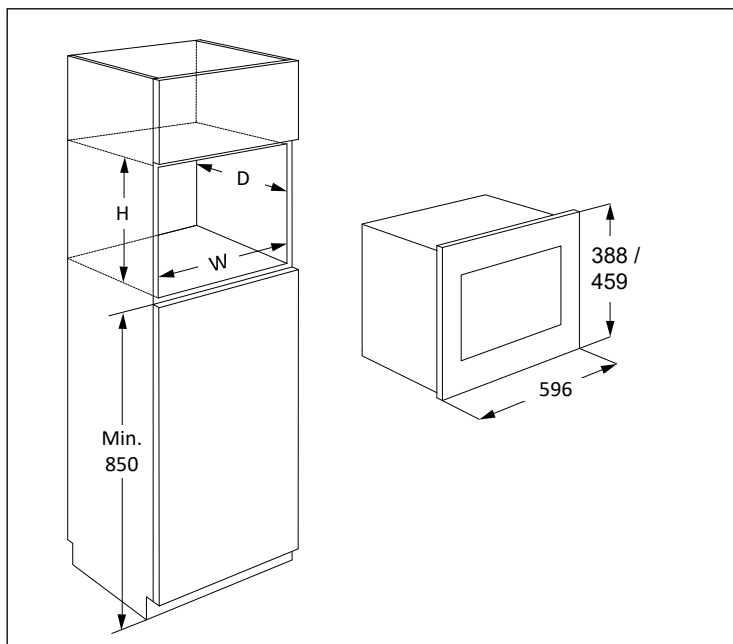
A gyermekeket tartsa távol az ajtótól és azoktól az elérhető alkatrészekről, amelyek a grill használata közben átforrósodhatnak. A gyermekeket távol kell tartani, nehogy megégessék magukat.



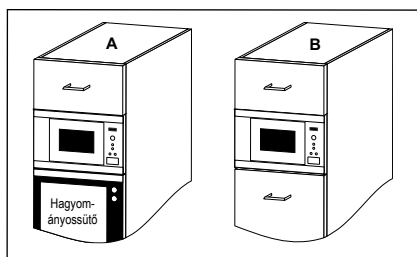
FONTOS!

Figyelmeztetés: ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószeret, gőztisztító berendezést, súroló, durva tisztítószeret, semmiféle nátrium-hidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részén sem.

2. TELEPÍTÉS



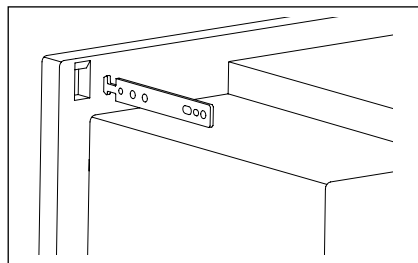
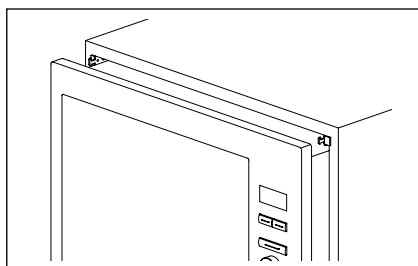
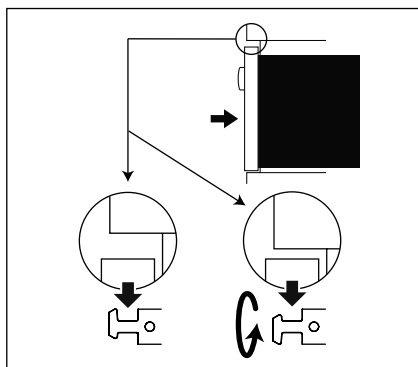
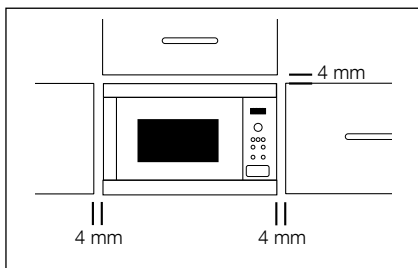
A mikrohullámú sütő A vagy B helyzetben rögzíthető:



Helyzet	Méretigény		
	Sz	Mé	Ma
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

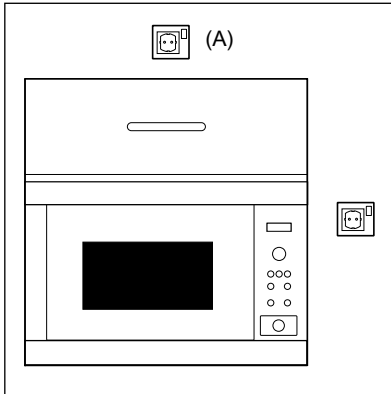
Méretetek (mm)

2.1 A berendezés üzembe helyezése



1. Távolítsa el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A mellékelt használati utasítások és a modell alapján szerelje a rögzítő kampókat a konyhaszekrényre.
3. A készüléket óvatosan és erő kifejtés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. Ha a felszerelésnél interferencia történik, a kampó elfordítható. A sütő előlő kerete kell illeszkedjen a konyhaszekrény elülső nyílásához.
4. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 4 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).

2.2 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



- A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatra 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 márkaszervízének 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 16 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.

2.3 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.

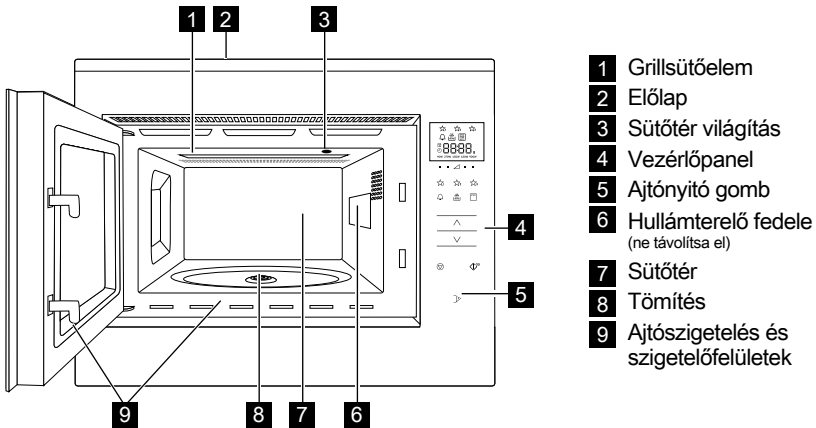
Ne használjon műanyag edényt mikrohullámmal történő melegítéshez, ha a sütő a GRILL vagy a DUAL GRILL üzemmód használata után még meleg, mivel az edények megolvadhatnak. Műanyag dobozokat nem szabad használni a fent említett üzemmódoknál csak akkor, ha a gyártó nyilatkozata szerint alkalmasak rá.

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.

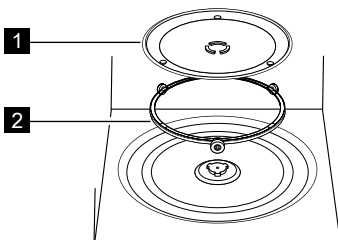
A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a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

3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

3.1 Mikrohullámú sütő



3.2 Kiegészítő



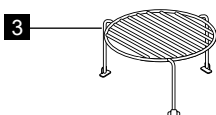
Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- 1 Forgótányér
- 2 Forgótányértartó
- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér aljára.
- 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.

i A mikrohullámú sütő üzemeltetésekor mindig a forgóasztal részeit használja.

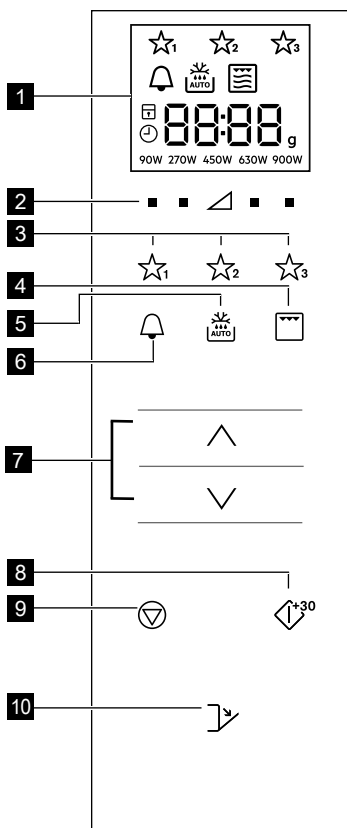


Ezeket a részeket csak grillezéshez.

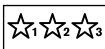


i Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie a forgalmazónak vagy ELECTROLUX márkaszerviznek: az alkatrész nevét és a modell nevét.

3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:



Kedvencek



Konyhai óra



Automatikus kiolvasztás



Grill



Duál grill



Mikrohullám



Stop/Törles



Gyermekezár



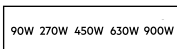
Óra beállítása



Szakaszok kijelzése



Súly



Teljesítményszintek

2 Teljesítményszint gombok

3 Kedvencek gombok

4 Grill gomb

5 Automatikus kiolvasztás gomb

6 Konyhai időzítő gomb

7 Növelés/Csökkentés gomb

8 Start/Megerősítés/Quick Start gomb

9 Stop gomb

10 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 felviláglik. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'on' vagy 'off' feliratot nem látja a kijelzőn.
- 2a. Az óra kikapcsolásához tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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 **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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 **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat az óra érték beállításához.
2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

3. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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.

Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg bármelyik gombot a készenléti módból való kilépéshez.

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 **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg a 19 érték meg nem jelenik a kijelzőn.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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 **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

4.5 Gyermezkár

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 gyermezkár bekapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermezkár" jelzés be nem kapcsol.

Például: A gyermezkár kikapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermezkár" jelzés ki nem kapcsol.

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

5. HASZNÁLAT

5.1 Mikrohullámú főzés

Például: Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 630 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a "630 W" érték meg nem jelenik.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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 hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

A 900 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

tér a kezdeti indítási pozícióba. A sütőtér lámpája a forgás befejezéséig vagy 5 másodpercig világít (amelyik tovább tart). A művelet befejezésekor a sütő hangjelzést ad. Ha a művelet közben kinyitják az ajtót, a forgás leáll.

5.2 Teljesítményszintek

Teljesítmény beállítás	Használati javaslat
900 W/ MAGAS	Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében).
630 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 formak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnék át, hogy a széleken megégnének.
450 W	A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, (pl. a marhából készülő ételekhez) tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.
270 W/ KIOLVASZTÁS	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.
90 W	Enyhe kiolvasztáshoz, (pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez).
0 W	Pihentetéshez/sütőórának.

W = WATT

5.3 Csökkentett teljesítményszint

Sütési mód	Szokásos idő	Csökkentett teljesítményszint
Mikrohullám 900 W	15 perc	630 W mikrohullám
Grill	10 perc	Grill 500 W
Duál grill	10 perc	Grill 500 W

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 **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.



A **START** gomb megnyomásával az időzítő működése közben meghosszabbítható az időtartam. Az időzítő funkciót csak akkor használható, ha a sütő nem működik.

5.7 Gyors indítás

Közvetlenül elindíthatja a készüléket 900 W/MAGAS teljesítménnyel 30 másodperces időtartamban, ha megnyomja a **START** gombot.

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

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 **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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 **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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 Grill és duál grill

A mikrohullámú sütőnek két grill sütési üzemmódja van:

Csak grill

Duál grill (grill mikrohullámmal)



FONTOS! Grillezéshez javasolt a tartó. Füstöt vagy égett szagot érezhet a grill első használatakor, ami normális dolog, és nem jelenti a sütő hibás működését. Ennek a problémának az elkerülésére a sütő első használatakor étel nélkül 20 percig működtesse a grillt.

1. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
2. Nyomja meg egyszer a **GRILL** gombot a Duál Grill üzemmód (Grill + Mikrohullám) kiválasztásához, majd nyomja meg a **START** gombot. Nyomja meg újból a **GRILL** gombot a csak Grill mód kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 Duál Grill módban a 90 W-os és a 900 W-os mikrohullámú teljesít ménszint nem elérhető. A Duál Grill vagy Grill módból való kilépéshez nyomja meg a **GRILL** gombot, amíg a "csak mikrohullám" jelzés nem kezd világítani a kijelzőn.

5.11 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 **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** 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 **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** 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 csillag nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNYSZINT** 450 W gombokat.

A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

5.12 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 **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** 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 kiolvasztás üzemmódban.

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 megégphet.
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

Csokis bögrés süti gazdagon	
Hozzávalók 1 bögréhez:	
2½ evőkanál (25 g)	finomliszt
2 evőkanál (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 ¼ kiskanál narancs kivonatot.

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.

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 almaszósz 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 fagyalattal.



FIGYELMEZTETÉS! Az almaszósz felforrósodik.

Mogyoróvajás 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)	lágymogyoróvaj
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, mogyoróvaját és a tojást. Keverje jól össze a hozzávalókat.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süssse 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 mogyoróvaját is.

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. Süssse 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.

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  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. Készítse el a sütemény tetejének krémjét: keverje össze a vaj, porcukrot, krémsajtot és narancslevet. Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Hagyja kihűlni a süteményt, majd kenje a tetejére az elkészített krémet.

6.3 Automatikus kiolvasztás

Automatikus kiolvasztás	Súly	Gomb	Eljárás
Hús/hal/baromfi (Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász)	0,2-1,0 kg	 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	 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 Étél és ital melegítése

Étel/ital	Mennyiség -g/ml-	Beállítás	Teljesít mény szint	Idő -perc-	Eljárás
Tej, 1 pohár	150	Mikro	900 W	1	ne fedje le
Víz , 1 pohár	150	Mikro	900 W	2	ne fedje le
6 pohár	900	Mikro	900 W	8-10	ne fedje le
1 tál	1000	Mikro	900 W	9-11	ne fedje le
Egytálétel	400	Mikro	900 W	4-6	hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg
Leves/ragu	200	Mikro	900 W	1-2	fedje, melegítés után keverje
Zöldségek	500	Mikro	900 W	3-5	ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg
Hús, 1 szelet ¹⁾	200	Mikro	900 W	3	vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le
Halfilé ¹⁾	200	Mikro	900 W	3-5	fedje
Sütemény, 1 szelet	150	Mikro	450 W	½-1	tegye sütőtálba
Babaétel, 1 üveg	190	Mikro	450 W	½-1	tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét
Margarin vagy vaj olvasztása ¹⁾	50	Mikro	900 W	½	fedje
Csokoládé olvasztása	100	Mikro	450 W	3-4	időnként keverje

¹⁾fagyasztásból

6.5 Kiolvasztás

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesít mény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Gulyás	500	Mikro	270 W	8-9	kiolvasztás közben keverje meg	10-30
Sütemény, 1 szelet	150	Mikro	90 W	1-3	tegye sütőtálba	5
Gyümölcs	250	Mikro	270 W	3-5	egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg	5

6.6 Sütés fagyott ételből

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesít mény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Halfilé	300	Mikro	900 W	9-11	fedje	2
Egytálétel	400	Mikro	900 W	8-10	fedje, 6 perc után keverje	2

6.7 Sütés sé grillezés

Étel	Mennyiség -g-	Beállítás	Teljesítmény szint	Idő -perc-	Eljárás	Pihentetési idő -perc-
Brokkoli/ Borsó	500	Mikro	900 W	6-8	adjon hozzá 4-5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Répa	500	Mikro	900 W	9-11	vágja karikákra, adjon hozzá 4-5 e.k. vizet, fedje le, főzés közben keverje meg	-
Sültek	1000	Mikro Duál grill Mikro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	fűszerezze ízlés szerint, tegye az forgótányér, később fordítsa meg ¹⁾	10
Hátszín 2 darab	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	tegye a tartó, később fordítsa meg ¹⁾ , grillezés után fűszerezze	
Gratin-tálak barnítása		Grill		12-15	tegye a tálat az tartó	
Sajtos pirítós	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	helyezzen 2 szelet kenyeret a tartó, az egyik szeletre tegyen sajtot, melegítse meg ¹⁾ , tegye a megpirított szeletet a sajtra, fordítsa meg és melegítse meg ²⁾	
Fagyasztott pizza	400	Mikro Duál grill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	helyezze a forgótányér ¹⁾ helyezze az edényt a tartó 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.
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 szűrni. 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 papírtörő	✓	Csak megmelegítéshez vagy pára felítatásához 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	✗	Fém tartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat.

7.2 Mikrohullámú sütési tanácsok

Mikrohullámú sütési tanácsok	
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 hártvás 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! Tojáshoz nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojáshoz, kemény tojáshoz).
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 süteket 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.
A mikrohullámú üzemmód nem működik?	• Az ajtó megfelelően záródik-e. • Az ajtó tömitései 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 16 A
Felvett teljesítmény:	Mikrohullám 1.4 kW Grill 0.85 kW Mikrohullám/Grill 2.20 kW
Leadott teljesítmény:	Mikrohullám 900 W (IEC 60705) Grill 800 W
Mikrohullám frekvenciája	2450 MHz ¹⁾ (B kategória 2-es csoport)
Külső méretek:	LMF4263TET 596 mm (Sz) x 388 mm (Ma) x 404 mm (Mé)
Sütőtér mérete	342 mm (Sz) x 207 mm (Ma) x 368 mm (Mé) ²⁾
Sütő térfogata	26 liter ²⁾
Forgótányér	ø 325 mm, üveg
Súly	kb. 19,5 kg

- ¹⁾ A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit. A szabványnak való megfelelés vizsgálatá 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 min

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.

TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS	83
2. ĮRENGIMAS.....	87
3. PRIETAISO APŽVALGA.....	91
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI	92
5. NAUDOJIMAS	93
6. GAMINIMO LENTELĖS.....	97
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI.....	103
8. KĄ DARYTI, JEI.....	105
9. SPECIFIKACIJOS	106
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	106
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI.....	107

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų. Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



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



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.electrolux.com/productregistration



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

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

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

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



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



ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite prietaiso, jei nėra sukamojo padėklo ir jo atraminio žiedo. Nenaudokite tuščio prietaiso.



ĮSPĖJIMAS!

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



ĮSPĖJIMAS!

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



ĮSPĖJIMAS!

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

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

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.

Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.

Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikinės, popierinės 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.

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. Reguliariai pakaitinkite krosnelę įjungdami kepsninę. Likęs maistas arba užtiškę riebalai gali pradėti skleisti dūmus arba blogą kvapą. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

Krosnelės išorė:

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

Valdymo skydelis:

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

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama: Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nausausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

Lentyna:

Turėtų būti nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nausausintos. Lentyna galima plauti indaplove.



SVARBU!

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

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



SVARBU!

Negalima naudoti garinio valiklio.

Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.

Prietaiso negalima statyti spintelėje.

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.

Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.



ĮSPĖJIMAS!

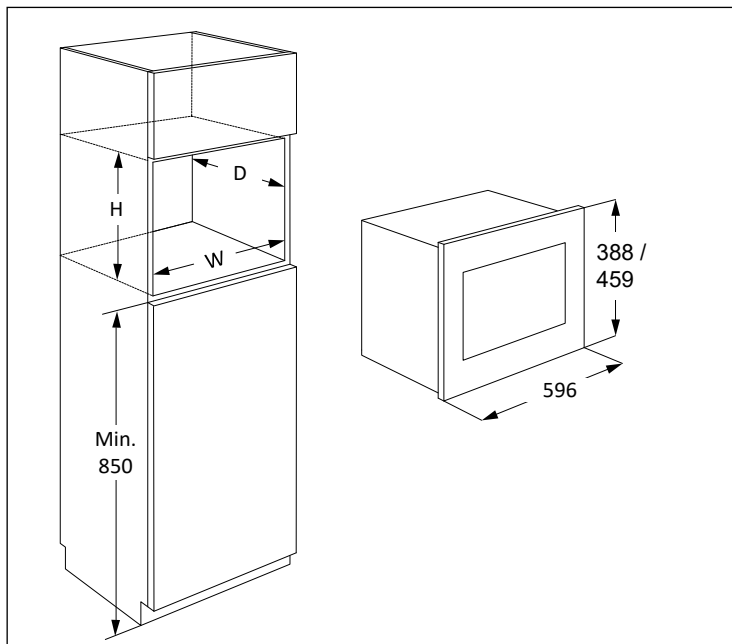
Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.



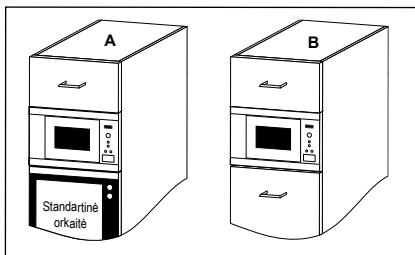
SVARBU!

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

2. ĮRENGIMAS



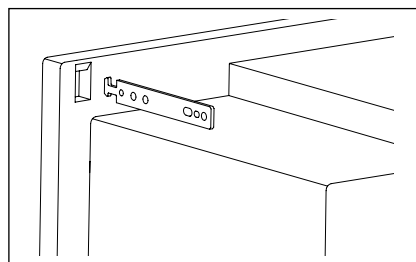
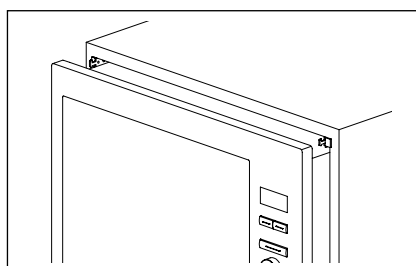
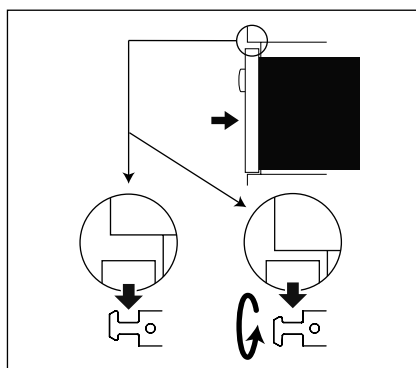
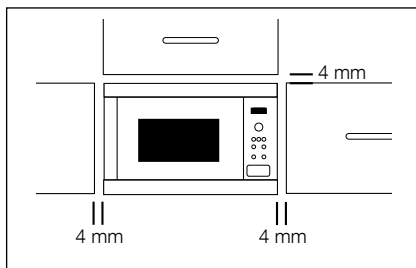
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

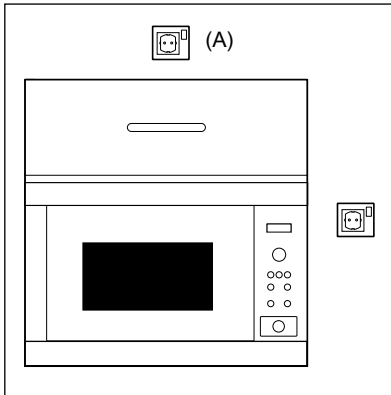
Matmenys (mm)

2.1 Prietaiso įrengimas



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

2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



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

2.3 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 stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosneles.

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

Niekaip nemodifikuokite krosnelės.

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįsiskiltų:

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

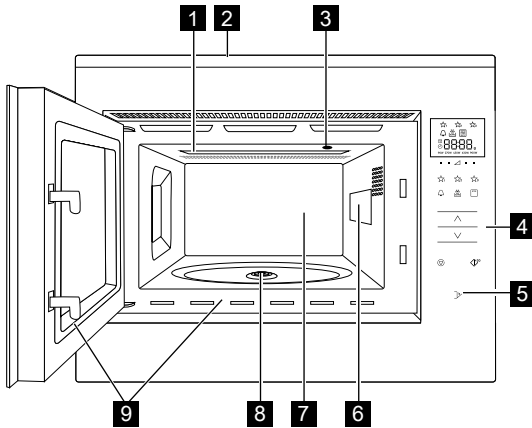
Nenaudokite plastikinių talpų apdoroti mikrobangomis, jei krosnelė vis dar karšta po KEPSNINĖS režimo ir DVGUBOS KEPSNINĖS režimo naudojimo, kitaip jie gali pradėti tirpti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

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

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

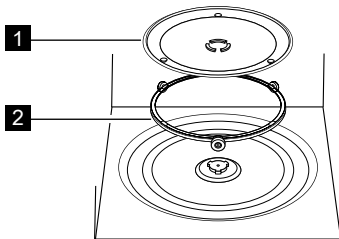
3. PRIETAISO APŽVALGA

3.1 Mikrobangų krosnelė



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

3.2 Priedai



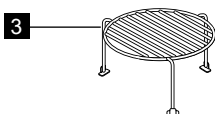
Patikrinkite, ar yra šie priedai:

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

i Naudodamiesi mikrobangų krosnele, visada naudokite lėkštės dalis.



Šias dalis naudokite tik kepimui ant grotelių.

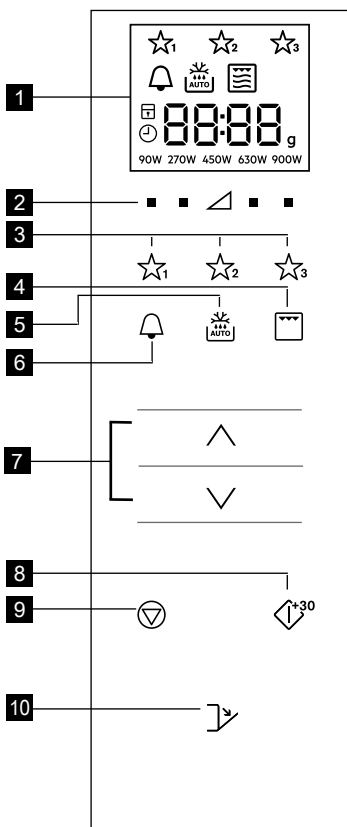


3 Lentyna



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

3.3 Valdymo skydelis



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:
☆☆☆☆ Dažniausiai naudojamieji

Virtuvės laikmatis

Automatinis atšildymas

Kepsninė

Dviguba kepsninė

Mikrobangų krosnelė

Sustabdyti / atšaukti

Vaiko saugos užraktas

Nustatyti laikrodį

Ekrano segmentai

Svoris

Galios lygis

2 Galios lygio reguliavimo mygtukai

3 Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

4 Kepsninės mygtukas

5 Automatinio atšildymo mygtukas

6 Virtuvės laikmačio mygtukas

7 Mygtukai Daugiau / Mažiau

8 Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

9 Sustabdymo mygtukas

10 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Prijungimas

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

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Ijungta) arba „oFF“ (Išjungta).
- 2a. Norėdami išjungti laikrodį, spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START (PALEISTI)**. Orkaitė paruošta naudoti.

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

- 2b. Norėdami įjungti laikrodį, spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Ijungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START (PALEISTI)**.

Pavyzdys: Nustatytinas laikas yra 18:45.

1. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** valandai nustatyti.
2. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.
3. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** 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.

Atidarykite duris arba nuspauskite bet kurią mygtuką parengties režimui išjungti.

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 **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „19.“
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „50.“
6. Paspauskite mygtuką **START**.

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

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.
2. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, 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 krosnei neįėjus.

Pavyzdys: Užrakto įjungimas.

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

Pavyzdys: Užrakto išjungimas.

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

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

5. NAUDOJIMAS

5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

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

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampio pusę, kol bus rodoma „630 W“.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

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

Galite nustatyti galios lygį krosnei veikiant laikydami paspaudę reikiama

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

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

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

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

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

5.2 Galios lygis

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

W = VATAS

5.3 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	15 min.	Mikrobangų krosnelė 630 W
Kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 W
Dviguba kepsninė	10 min.	Kepsninė 500 W

5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

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

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

Gaminimo laikas pailgės 120 sekundžių.

5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

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

5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

1. Paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**. Laikmatis automatiškai pasileis.



Laikmačiui veikiant laiką galima pratęsti nuspaudus mygtuką **START (PALEISTI)**. Laikmačio funkcija galima naudotis tik krosnei neveikiant.

5.7 Greitoji paleistis

Galite iš karto pradėti gaminti 900 W / DIDELIS nustatymu 30 sekundžių paspausdami 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 **DAUGIAU / MAŽIAU**, 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 **DAUGIAU / MAŽIAU**, 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 Kepsninės ir dvigubos kepsninės režimas

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai kepsninei:

Tik kepsninė

Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)



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

1. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
2. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką vieną kartą, jei norite galinti Dvigubos kepsninės režimu (kepsninė + mikrobangos), o tada paspauskite mygtuką **START**. Vėl paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką, kad gamintumėte tik Kepsninės režimu.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



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

5.11 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.



☆₁ Sviesto minkštinimas



☆₂ Šokolado tirpdymas



☆₃ Pyragėlis puodelyje

Pavyzdys: Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite **1 AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** svoriui pasirinkti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



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



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

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

1. Norėdami pasirinkti galią, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką, kol išgirsite pytelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų žvaigždutę.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

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

5.12 Automatinis atšildymas

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

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.

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

Pavyzdys: 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.

1. Vieną kartą paspaudę **AUTOMATINIO ATŠILDYMO** mygtuką, pasirinkite automatinio atšildymo meniu.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** 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.  ISPĖJIMAS: 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.

6.2 Pyragėlio puodelyje receptai

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 sukurėliu.

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

Avietinis pyragėlis puodelyje

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

Būdas:

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

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

Obuolių apkepo pyragėlis puodelyje

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

Būdas:

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

Ant viršaus uždėkite kaušelj vanilinių ledų.



ISPĖJIMAS! Obuolių tyrė bus karšta.

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.

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.

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	malėtų 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. Gaminant naudodami ★³. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pagaminsite sumaišę sviestą, cukraus pudrą, kreminį sūrį ir apelsinų sultis.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

6.3 Automatinis atšildymas

Automatinis atšildymas	Svoris	Mygtukas	Eiga
Mėsa / žuvis / paukštiena (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės)	0,2-1,0 kg	 x1	• 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	 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.



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.

Mal tą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

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

¹⁾ atvėsinto

6.5 Atšildymas

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

6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

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

6.7 Gaminimas ir apkepimas

Maistas	Kiekis -g-	Para- metras	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Brokoliai/ Žirneliai	500	Mikro-	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	Mikro-	900 W	9-11	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai	1000	Mikro- Dviguba kepsninė Mikro- Kepsninė	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	pagardinkite pagal skonį, pastatykite ant lentynos, apverskite po ¹⁾	10
Uodeginės kepsniai 2 gabalai	400	Kepsninė Kepsninė		10-11 ¹⁾ 10-11	pastatykite ant sukamasis padėklas, apverskite po ¹⁾ , iškepę pagardinkite	
Apkepų skrudinimas		Kepsninė		12-15	pastatykite indą ant lentynos	
Pakepintas sūris	1 gabalėlis	Kepsninė Kepsninė	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	ant viršutinio rėmo padėkite 2 riekes duonos, ant vienos riekes uždėkite sūrio, gaminkite ¹⁾ , uždėkite skrudintą riekę ant sūrio, apverskite ir gaminkite ²⁾	
Šaldyta pica	400	Mikro- Dviguba kepsninė	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	padėkite ant sukamasis padėklas ¹⁾ padėkite indą ant lentyna ²⁾	



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

7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

Indai	Saugūs naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija / folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. 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.

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 kulšes.)
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 šlaunies ir sparnelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, arbat. š. indinčios mikrobangos, skiautėmis.



Įdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tiurėkite, 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?	- Durės uždarytos tinkamai. - Durių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. - Mygtukas START buvo nuspauostas.
Sukamasis padėklas nesisuka?	- Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. - Indai telpa ant sukamojo padėklo. - Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukis. - Ertmėje po sukamuosiu 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 didesnę galios parametą.
Durės neatsidaro dėl nutrūkusių elektros tiekimo?	Atsargiai atidarykite duris traukdami į išorę durių apatinį dešinįjį kampą.

9. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mažiausia 16 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos	1.4 kW
Kepsninė	0.85 kW
Mikrobangos/Kepsninė	2.20 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos 900 W (IEC 60705)
	Kepsninė 800 W
Mikrobangų dažnis	2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	LMF4263TET 596 mm (P) x 388 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) ²⁾
Krosnelės talpa	26 litrų ²⁾
Sukamasis padėklas	Ø 325 mm, stiklas
Svoris	maždaug 19,5 kg

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

10. 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 POVEIKĄ APLINKAI

Šiame gaminyje yra F energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

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

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



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

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	109
2. MONTÁŽ.....	114
3. PREHĽAD ZARIADENIA.....	118
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	119
5. PREVÁDZKA.....	120
6. TABUĽKY VARENIA.....	124
7. RADY A TIPY.....	130
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	132
9. TECHNICKÉ PARAMETRE.....	133
10. ENERGEETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	133
11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	133

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – pri jeho návrhu sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



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



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



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

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.
Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.
Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku: model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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



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



VÝSTRAHA!

Zariadenie nepoužívajte bez otočného taniera a podstavca na otočný tanier. Nepoužívajte zariadenie, keď je prázdne.



VÝSTRAHA!

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



VÝSTRAHA!

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



VÝSTRAHA!

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

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo v podobných podmienkach, napr.: v zamestnaneckých kuchynkách v obchodných, kancelárskych a iných pracovných priestoroch; v hospodárskych budovách; klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch; v zariadeniach typu penziónu.

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Údržba a čistenie

Dvierka:

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

Vnútný priestor rúry:

Utrite flaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie flaky 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. Rúru pravidelne zohrievajte používaním grilu. Zvyšky jedla alebo rozstriedaného tuku môžu spôsobiť dym alebo zápach. Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera. Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť.

Vonkajšie časti rúry:

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

Ovládací panel:

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

Otočný tanier a držiak otočného taniera:

Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.

Rošt:

Rošt je potrebné umývať jemným tekutým prostriedkom na umývanie riadu a osušiť. Rošt 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. Deti vo veku do 8 rokov je treba udržiavať mimo dosah, pokiaľ nie sú pod trvalým dozorom.

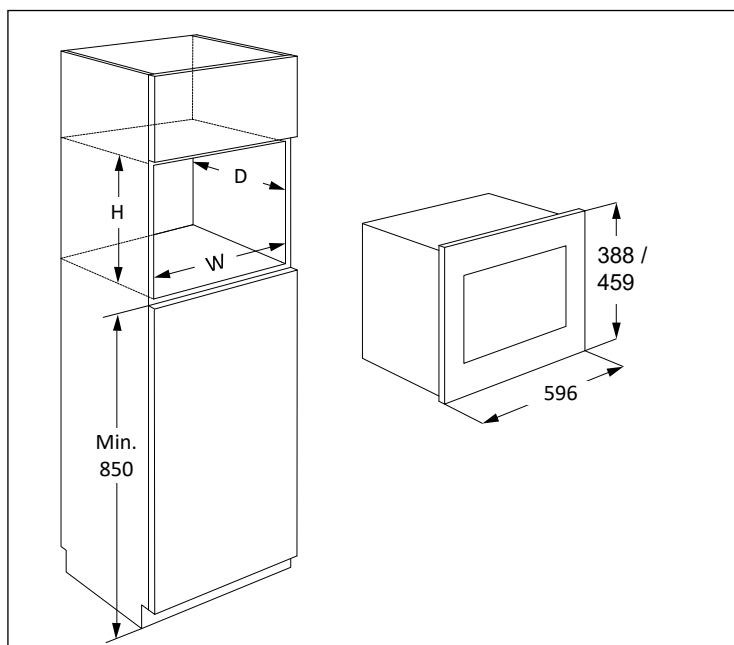
**VÝSTRAHA!**

Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok a príslušných častí rúry, ktoré sa počas používania grilu môžu zohriať na vysokú teplotu. Nepúšťajte deti ku zariadeniu, aby sa nepopálili.

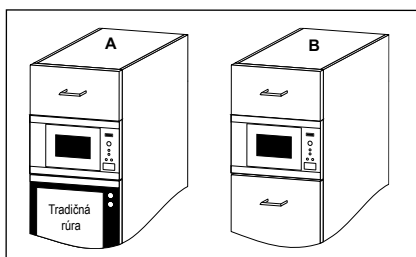
**DÔLEŽITÉ!**

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

2. MONTÁŽ



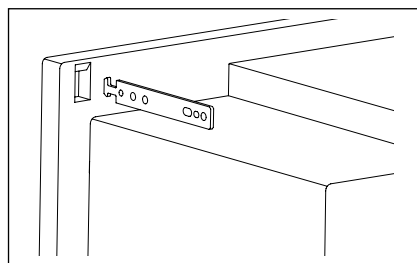
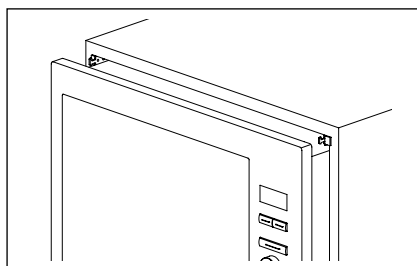
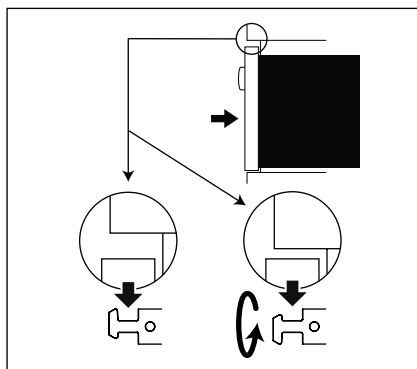
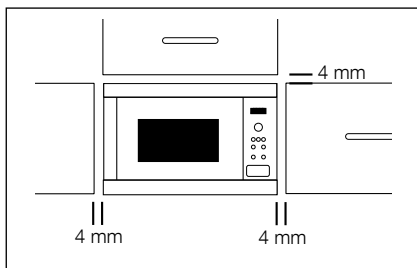
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách
A alebo B:



Pozícia	Veľkosť otvoru		
	Š	H	V
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

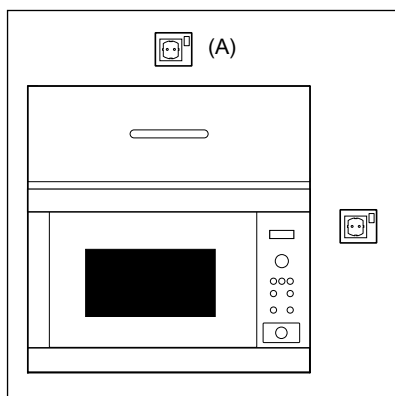
Rozmery v mm

2.1 Montáž zariadenia



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

2.2 Pripojenie zariadenia k napájacíemu 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 16 A poistkou.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájacímu 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.
- Neved'te napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

2.3 Ďalšie rady

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

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

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

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

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

Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

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

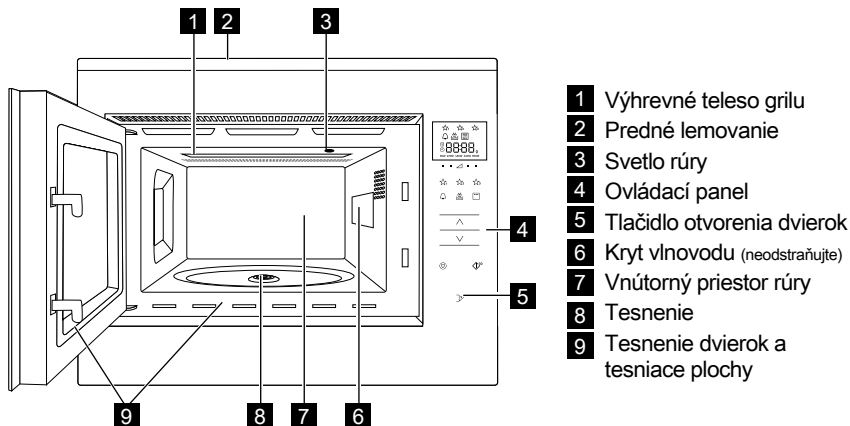
Nepoužívajte umelohmotné nádoby na použitie v mikrovlnných rúrach, ak je rúra ešte stále horúca z používania GRILU a KOMBINOVANEJ PREVÁDZKY, pretože by sa mohli roztaviť. Nádoby z umelej hmoty sa nesmú používať počas vyššie uvedených režimov, ak to neodporúča ich výrobca.

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

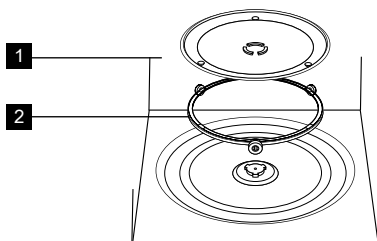
Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča.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

3. PREHĽAD ZARIADENIA

3.1 Mikrovlnná rúra



3.2 Príslušenstvo



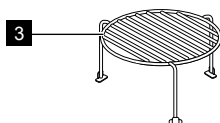
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

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

i Pri príprave jedál v mikrovlnnej rúre používajte vždy otočný tanier.

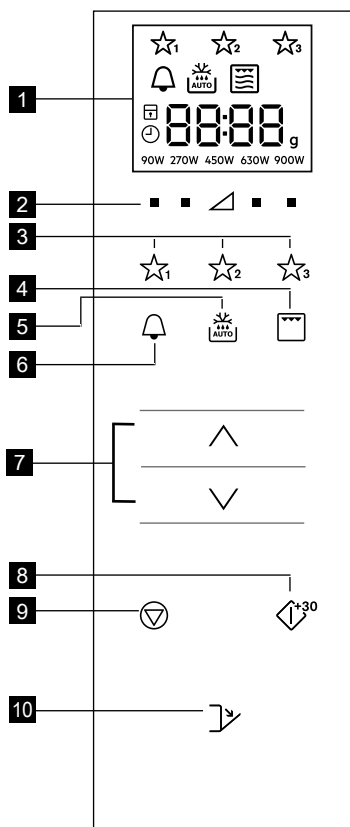


Tieto diely používajte iba pri grilovaní a konvekčnej príprave jedál.

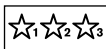


i Pri objednávaní príslušenstva musíte predajcovi, prípadne autorizovanému servisu ELECTROLUX vždy oznámiť názov dielu a názov modelu.

3.3 Ovládací panel



1 Digitálny displej s indikátormi:



Oblíbené



Kuchynský časovač



Automatické rozmrazovanie



Gril



Kombinovaná prevádzka



Mikrovlny



Stop/zrušiť



Detský zámok



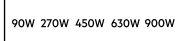
Nastavenie hodín



Segmenty displeja



Hmotnosť



Úrovně výkonu

2 Tlačidlá úrovni výkonu

3 Tlačidlá Oblíbené

4 Tlačidlo Gril

5 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie

6 Tlačidlo Kuchynský časovač

7 Tlačidla Viac/Menej

8 Tlačidlo Start/potvrdenie/ rýchly štart

9 Tlačidlo Stop

10 Tlačidlo otvorenia dverok

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Zapojenie

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

1. Rúra zapípa a na polovicu sekundy sa zapnú všetky ikony na displeji. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.) alebo „off“ (vyp.).
- 2a. Ak chcete vypnúť hodiny, stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, 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 **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Príklad: Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

1. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** upravte hodinu.
2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** upravte minúty.
4. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

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

Príklad: Ak neboli nastavené hodiny:

Displej sa vypne.

Na ukončenie pohotovostného režimu otvorte dverka alebo stlačte ľubovoľné tlačidlo.

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 **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí číslo „19“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
5. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, 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 **VIAC/MENEJ**, 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.

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.

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

5. PREVÁDZKA

5.1 Priprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „630 W“.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

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

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

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

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

Po varení sa otočný tanier bude naďalej otáčať, až kým sa varná

nádoba nevráti do svojej počiatočnej polohy. Svetlo vo vnútri rúry zostane zapnuté až do dokončenia otáčania, alebo po dobu 5 sekúnd (čo bude

trvať dlhšie). Po dokončení rúra zapípa. Ak počas tohto procesu otvoríte dvere, otáčanie sa zastaví.

5.2 Úrovně výkonu

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

W = WATT

5.3 Znížená úroveň výkonu

Režim prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny 900 W	15 minút	Mikrovlny 630 W
Gril	10 minút	Gril 500 W
Kombinovaná prevádzka	10 minút	Gril 500 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 režimu pozastavenia.

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

5.6 Kuchynský časovač

Služi na nastavenie kuchynského časovača.

1. Stlačte tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**. Časovač sa automaticky spustí.



Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete počas odpočítavania časovača predĺžiť čas. 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 900 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 **VIAC/MENEJ**, 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 **VIAC/MENEJ**, 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 dverka.
2. Rúra sa pozastaví po dobu maximálne 5 minút.
3. Stlačením tlačidla **ŠTART** pokračujte vo varení.

5.10 Gril a kombinovaná prevádzka

Táto mikrovlnná rúra má dva režimy prípravy grilovaním:

Iba grilovanie

Kombinovaná prevádzka (grilovanie s mikrovlnami)



DÔLEŽITÉ! Na grilovanie sa odporúča používať rošt. Pri prvom používaní grilu môžete cítiť dym alebo zápach spálenia. Je to normálne a neznamena to poruchu rúry. Pred prvým použitím rúry zapnite gril na 20 minút bez jedla. Vyhnite sa tomuto problému.

1. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.
2. Stlačte raz tlačidlo **GRIL** pre režim kombinovanej prevádzky (gril + mikrovlny) a stlačte tlačidlo **ŠTART**.
Opätovným stlačením tlačidla **GRIL** vyberte režim Iba gril.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.



V režime kombinovanej prevádzky nie sú dostupné úrovne mikrovlnného výkonu 90 W a 900 W.

Ak chcete ukončiť režim kombinovanej prevádzky alebo grilu, stláčajte tlačidlo **GRIL**, kým sa na displeji nerozsvieti symbol Iba mikrovlny.

5.11 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.



☆₁ Zmäččené maslo



☆₂ Rozpustenie čokolády



☆₃ Koláč v hrnčeku

Príklad: Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

1. Stlačte raz tlačidlo **OBLÚBENÉ 1**.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** 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. Úroveň výkonu prednastavených obľúbených receptov sa nedajú upraviť. Môžete pripraviť 1–4 koláče v hrnčeku.



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

Ak chcete prepísať obľúbené recepty na svoje vlastné recepty.

1. Stlačte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** na výber výkonu.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.

3. Stlačte a podržte tlačidlo **OBLÚBENÉ**, ktoré chcete nastaviť, kým nezaznie jedno pípnutie a nezobrazí sa hviezdička obľúbeného režimu.

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

1. Stlačte tlačidlo **STOP**.
2. Stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** 450 W.

Rúra resetuje obľúbené tlačidlá na nastavenia z výroby.

5.12 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 **VIAC/MENEJ** 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
Zmäččené 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.

6.2 Koláč v hrnčeku recepty

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

Metóda:

- Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
- Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
- Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
- 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.

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 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 škoric
1½ lyžice (15 g)	rastlinného oleja
1	stredne veľké vajce
1½ lyžice (30 g)	jablkovej šťavy
polovica (7 g)	celozrnnej sušienky, rozdrvenej

Metóda:

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

Na vrch dajte kopček vanilkovej zmrzliny.



VÝSTRAHA! Jablková šťava bude horúca.

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

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 škoric
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 krémoveho 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, krémoveho syra a pomarančovej šťavy.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Nechajte koláč vychladnúť, potom pridajte polevu.

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

Metóda:

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

6.3 Automatické rozmrazovanie

Automatická rozmrazovanie	Hmotnosť	Tlačidlo	Postup
Mäso/ryby/hydina (Celá ryba, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky)	0,2-1,0 kg	 x1	• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabalte 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	 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 zabalte 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	900 W	1	nezakrývajte
Voda, 1 šálka	150	900 W	2	neprikrývajte
6 šálok	900	900 W	8-10	neprikrývajte
1 tanier	1000	900 W	9-11	neprikrývajte
Tanier s jedlom	400	900 W	4-6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Polievka/vývar	200	900 W	1-2	prikryte, po zohriatí premiešajte
Zelenina	500	900 W	3-5	v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Mäso, 1 plátok ¹⁾	200	900 W	3	polejte trochu omáčky a prikryte
Rybie filé ¹⁾	200	900 W	3-5	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	450 W	½-1	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár	190	450 W	½-1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla ¹⁾	50	900 W	½	prikryte
Roztopenie čokolády	100	450 W	3-4	občas premiešajte

¹⁾ chladené

6.5 Rozmrazovanie

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

6.6 Varenie z mrazených potravín

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

6.7 Varenie, grilovanie a zapekanie

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica/ hrášok	500	Mikro	900 W	6-8	Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Mrkvy	500	Mikro	900 W	9-11	Nakrájajte na krúžky, pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Pečené mäso	1000	Mikro Kombinovaná prevádzka Mikro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	ochuťte podľa chuti, umiestnite na otočný tanier, po dokončení obráťte ¹⁾	10
Hovädzie steaky 2 kusy	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	umiestnite na rošt, po uplynutí ¹⁾ obráťte, po grilovaní dochuťte	
Zapekanie v zapekacích nádobách		Gril		12-15	umiestnite nádobu na rošt	
Syrový toast	1 piece	Gril Gril	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Dajte 2 plátky chleba na rošt, jeden prekryte plátkom syra, uvarite ¹⁾ , dajte plátok hrianky na vrch syra na hrianke, pretočte a varte ²⁾	
Mrazená pizza	400	Mikro Kombinovaná prevádzka	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	umiestniť na otočný tanier ¹⁾ položte misku na rošt ²⁾	

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

7. RADY A TIPY

7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

Riad	Bezpečnosť mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal/nádoby z alobalu	✓ / ✗	Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreniu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.
Sklený riad, napr. Pyrex®	✓	Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
Kov	✗	Neodporúča sa používať kovový riad v mikrovlnnej rúre, pretože bude iskríť, čo môže mať za následok požiar.
Umelá hmota/ polystyrén, napr. nádoby z prevádzok rýchleho občerstvenia	✓	Je potrebné postupovať opatrne, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách topia alebo strácajú farbu.
Vrecká do mrazničky, vrecká na pečenie	✓	Musia byť prepichneté, aby mohla unikáť 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 jedla z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para.
Usporiadanie	Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. (Např. kuracie stehná.)
Prikrytie	Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veko.
Prepichnutie	Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepichnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, párky.  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 (alobať). Príklad: kuracie nohy a krídla.



Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo teplovzdorné rukavice. Zabráňte tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabráňte tak popáleninám spôsobeným parou. Pri otváraní 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.
Režim mikrovln 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.
Vnútoré 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 studensie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, - Nastavte vyšší výkon.
Neotvorí sa dvie kvôli výpadku elektrického prúdu?	Opatrne otvorte dvie potiahnutím smerom von v pravom dolnom rohu skla dverí.

9. TECHNICKÉ PARAMETRE

Sieťové napätie	220-240 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka/istič	Minimálne 16 A
Príkon:	Mikrovlny 1,4 kW Gril 0,85 kW Mikrovlny/Gril 2,20 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny 900 W (IEC 60705) Gril 800 W
Frekvencia mikrovĺn	2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery:	LMF4263TET 596 mm (Š) x 388 mm (V) x 404 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾
Objem vnútorného priestoru	26 litrov ²⁾
Otočný tanier	Ø 325 mm, sklený
Hmotnosť	pribl. 19,5 kg

- ¹⁾ Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011.
V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B.
Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiovú frekvenciu 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

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.

electrolux.com/shop



TINS-B722URR0

