

TB6SM261FB

MK	Упатство За Употреба Микробранова печка	2
RO	Manual De Utilizare Cuptorul Cu Microunde	21
RU	Микроволновая печь Инструкция по эксплуатации	39
SL	Uporabniški priročnik Mikrovalovna pečica	58
SQ	Udhëzues për përdorim Mikrovalë	74



Добре дојдовте во AEG! Ви благодариме што го одбравте нашиот апарат.



Добијте совети за употребата, брошури, информации за дијагностицирање на дефекти, сервисирање и поправка на aeg.com/support



За повеќе рецепти, совети, дијагностицирање на дефекти, преземете ја апликацијата **My AEG Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	2
2. ПОСТАВУВАЊЕ	6
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ	8
4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	9
5. РАБОТЕЊЕ	11
6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ	13
7. НАСОКИ И СОВЕТИ.....	18
8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО	19
9. СПЕЦИФИКАЦИИ.....	20
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ	20
11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА	20

1. ⚠️ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Овој апарат може да го користат деца со наполнети 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние на кои им недостасува искуство ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите што може да се појават. Децата треба да се под надзор за да се обезбеди да не си играат со апаратот. Децата не смее да го чистат и одржуваат апаратот освен ако не се со наполнети 8 години или постари и под надзор.
- Овој уред не е наменет да се користи на надморска висина над 2000 м.
- **ВАЖНО! ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА: ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ГИ ЗА ИДНИ ОСВРТИ.**
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Не го користете апаратот без вртливата основа и вртливата потпора. Не го користете апаратот кога е празен.

2 МАКЕДОНСКИ

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ако вратата или дихтувачите за вратата се оштетени, не смее да се ракува со печката додека не ја поправи компетентно лице.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасно е секој кој не е компетентно лице да врши каква било услуга или поправка што вклучува отстранување на капак кој дава заштита од изложување на микробанова енергија.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Течностите и другата храна не смеат да се загреваат во запечатени садови бидејќи може да експлодираат.
- Овој уред е наменет за употреба во домаќинствата и за слични намени како на пример: кујнски простории за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини; куќи на фарма; клиенти во хотели, мотели и други станбени средини; средини од типот ноќевање со појадок.
- Користете само прибор и садови наменети за микробранова печка.
- Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени за време на готвење во микробранова печка.
- Не оставајте го апаратот сам кога користите пластика, хартија или други запаливи садови за храна за една употреба.
- Микробрановата печка е наменета за затоплување храна и пијалаци. Сушењето храна или алишта и загревањето пернициња со грејачи, влечки, сунѓери, влажни крпи и сл. може да доведе до ризик од повреда, запалување или пожар.
- Ако храната што се загрева почне да испушта чад, НЕ ОТВОРАЈТЕ ЈА ВРАТАТА. Исклучете ја и извлекете го приклучокот од штекер и почекајте храната да престане да испушта чад. Отворањето на вратата додека храната испушта чад може да предизвика оган.
- Загревањето пијалаци во микробрановата печка може да резултира со одложено еруптивно вриење. Затоа, со садот треба да се ракува со внимание.

- Содржината на шишињата за хранење и теглите за бебешка храна треба да се промеша или протресе, а температурата да се провери пред употреба, за да се избегнат изгореници.
- Не гответе јајца во лушпа, а целите тврдо варени јајца не смеат да се загреваат во микробрановата печка бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе истече времето за готвење.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.

1.1 Грижа и чистење

Врата:

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

Внатрешност на печката:

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

Надворешност на печката:

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

Контролен панел:

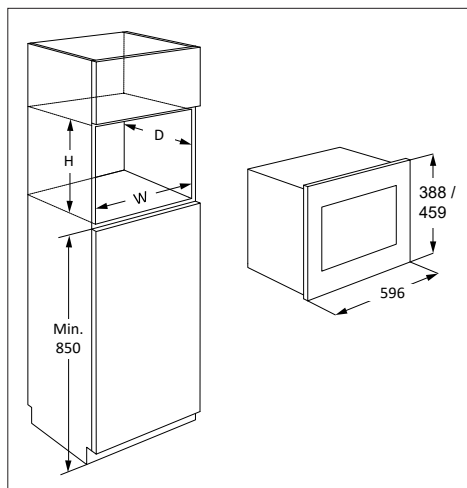
- Отворете ја врата пред чистење за да го дезактивирате контролниот панел. Исчистете го контролниот панел внимателно. Со помош на крпа натопена само со вода, нежно бришете го панелот додека не се исчисти. Избегнувајте големи количини вода. Не користете никакви видови хемиски или абразивни средства за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

Вртлива основа и вртлива потпора:

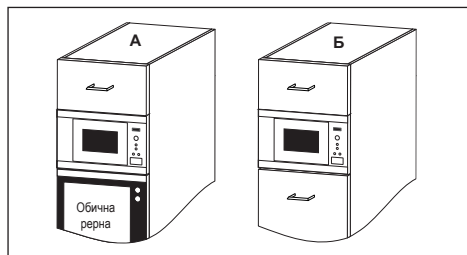
- Извадете ги вртливата основа и вртливата потпора од печката. Измијте ги вртливите основа и потпора со благ сапун и вода. Исушете со сува крпа. И вртливата основа и вртливата потпора може да се перат во машина за садови.
- **ВАЖНО!** Чистете ја печката редовно и отстранувајте ги остатоците од храна. Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да доведе до оштетување на површината што пак неповолно ќе повлијае врз долготрајноста на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.
- Треба да се внимава да не се преместува подвижната плоча при отстранување на садови од апаратот.
- **ВАЖНО!** не смее да се користи чистач на пареа.
- Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.
- Апаратот не смее да се става во витрина.
- Апаратот и деловите што може да се дофатат стануваат врели за време на употребата.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** децата треба да се држат настрана за да се спречи да се изгорат.

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

2. ПОСТАВУВАЊЕ



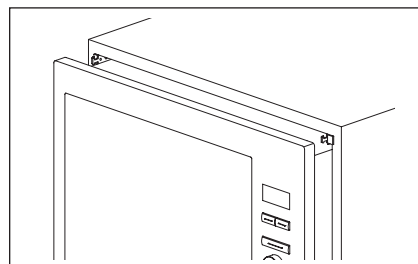
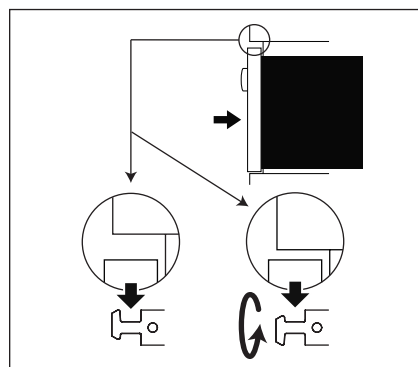
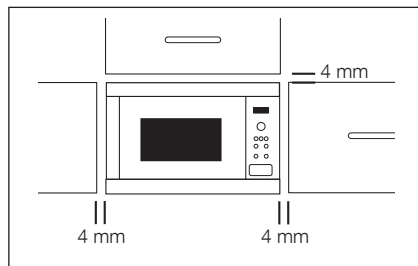
Микробрановата печка може да се постави во позиција А или Б:

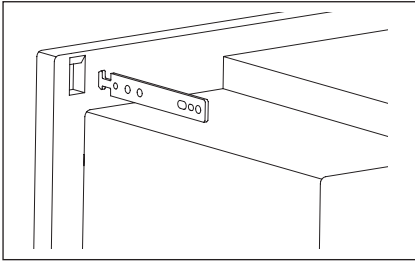


Позиција	Димензии на отворот Ш Д В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

Мерки во (мм.)

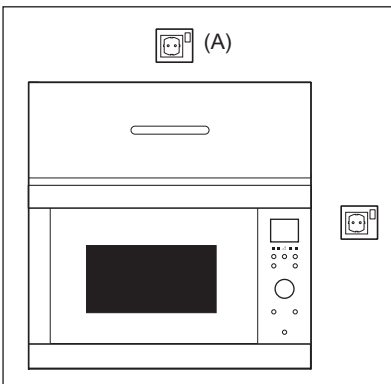
2.1 Поставување на апаратот





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

2.2 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



- Приклучокот за ел. напојување мора да биде лесно достапен за да може да се исклучи апаратот лесно во случај на итност. Или треба да биде можно да се изолира печката од напојување со

поставување прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување.

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

2.3 Дополнителни совети

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

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

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

Никога не менувајте ја печката на ниту еден начин.

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

За да спречите кршење на вртливата основа:

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

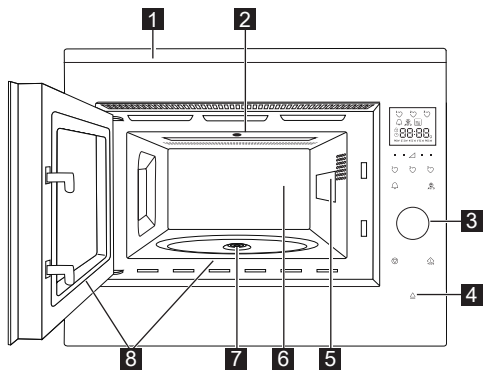
Ниту производителот, ниту застапникот нема да прифатат одговорност за оштетување на печката или лична повреда заради наследење на правилната

процедура за електрично поврзување. Од време навреме може да се формираат пареа од вода или капки на сидовите на печката или околу гумата на вратата и површините за спојување. Ова е нормално и не е индикација за протекнување или дефект на микробрановата печка.

Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

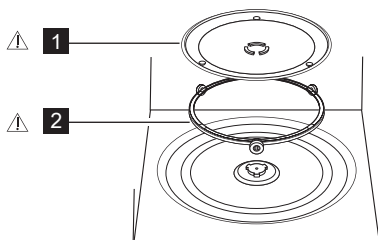
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

3.1 Микробранова печка



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

3.2 дополнителна опрема



Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

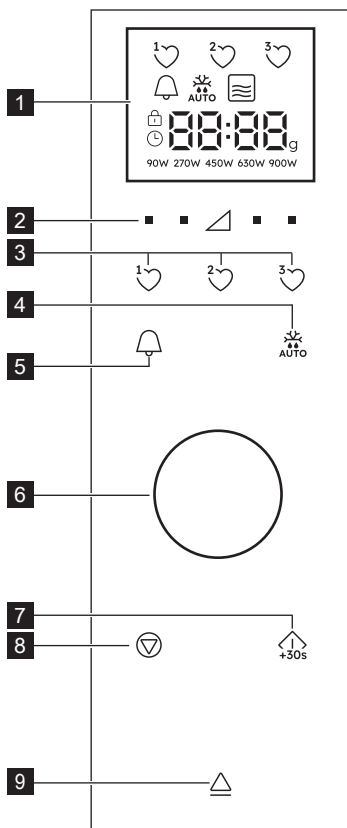
- 1 Вртлива основа
 - 2 Вртлива потпора
- Поставете ја вртливата потпора на дното од вдлабнатината.
 - Потоа, ставете ја вртливата основа врз вртливата потпора.
 - Проверете дали садовите и чиниите се чисти без остаток од тркалезна рамка кога ги вадите од печката за да избегнете оштетување на вртливата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

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ракувајте со микробрановата печка без да се монтирани овие делови.

3.3 Контролен панел



1 Индикатори за дигитален приказ:

 Омилени рецепти

 Кујнски тајмер

 автоматско одмрзнување

 Микро бранови

 Стопирај/Откажи

 Заштита за безбедност на децата

 Постави часовник

 Сегменти на екранот

 Тежина

 Нивоа на моќност

2 Копчиња за нивоа на моќност

3 Копчиња за омилени рецепти

4 Копче за автоматско одмрзнување

5 Копче за кујнски тајмер

6 Регулатор за Тајмерот/Тежината

7 Копче за старт/потврди/брз старт

8 Копче за стопирање

9 Копче за отворена врата


4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

4.1 Приклучување

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

1. Печката ќе испушти звучен сигнал и сите икони на екранот ќе се вклучат во траење од половина секунда. Користете го регулаторот за да изберете дали часовникот да е „вклучен“ (on) или „исклучен“ (off).


- 2a. За да го исклучите часовникот, вртете го регулаторот сè додека екранот не покаже „исклучено“ (off), а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**. Печката е подготвена за употреба.

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

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

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

1. Завртете го регулаторот за да го прилагодите часот.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.
3. Завртете го регулаторот за да ги прилагодите минутите.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

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

4.2 Мирување (Економичен режим)

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

Пример: Ако часовникот не бил поставен: Екранот ќе се исклучи. За да излезете од режимот на мирување отворете ја вратата, притиснете на кое било копче или завртете го регулаторот.

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

4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

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

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
3. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „19“.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
5. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „50“.
6. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

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


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

4.5 Заштита за безбедност на децата

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

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

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

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

4.6 Почетно чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Погледнете го делот „Грижа и чистење“

- Отстранете ги сите додатоци од микробрановата.
- Внимателно исчистете ја внатрешноста на печката со влажна мека крпа.

5. РАБОТЕЊЕ

5.1 Готвење во микробранова печка

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

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

i Во режим на готвење во микробранова печка, можете да го прилагодите нивото на моќност на печката со притискање на копчето директно под саканата поставка. Можете да го поставите нивото на моќност дури работи печката со притискање и задржување на саканото копче за **НИВО НА МОЌНОСТ** сè додека новата поставка за моќност не се обележи на екранот. Премногу високи нивоа за моќност или премногу долги времиња за готвење може да ја прегреат храната што ќе резултира со оган.

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

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

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

5.2 Нивоа на моќност

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

W = ВАТИ

5.3 Намалено ниво на моќност

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

5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

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

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

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

5.5 Користење на копчето Стоп


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

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

5.6 Кујнски тајмер


За да го поставите кујнскиот тајмер.

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

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

5.7 Брз почеток

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

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

5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

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

За да го вклучите звукот.

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

3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

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

5.10 Омилени рецепти

Печката има 3 Омилени рецепти.


¹♡ Омекнување путер


²♡ Топење чоколадо

³♡ Торта во чаша

Пример: За да омекнете путер.

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

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

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

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

За да ги ресетирате Омилените рецепти на фабрички поставки.

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

5.11 Автоматско одмрзнување

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

Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

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




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

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

i Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско одмрзнување, програмата ќе запре автоматски. Прилагодувањето на време/моќност не е достапно во автоматско одмрзнување.

6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ

6.1 Омилени рецепти

Омилени рецепти	Тежина	Копче	Процедура
Омекнување путер	0.05-0.25 kg	1 	• Ставете го путерот во сад од пирекс. Добро промешајте по готвењето.
Топење чоколадо	0.1-0.2 kg	2 	• Искршете го чоколадото на мали парчиња. Ставете го чоколадото во сад од пирекс. Промешајте кога ќе се огласи звончето. Добро промешајте по готвењето.
Торта во чаша	1-4 Чаша	3 	• Направете ја тортата според рецептот. Ставете ја чашата кон работ на вртливата основа. Почекајте 30 секунди по готвењето.




Предупредување! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.

6.2 Рецепти за торта во чаша


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

Метод:

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

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

Метод:

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


По готвењето, почекајте 30 секунди. Декорирајте во вид на спирала со крем од маргарин и ванила.

Торта во чаша со рендани јаболка

Состојки за 1 чаша:

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди. Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.




ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сосот од јаболка ќе биде жежок.

Торта во чаша со моркови

Состојки за 1 чаша:

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


Метод:

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

Торта во чаша со путер од кикирики

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.


Одозгора ставете чоколаден прелив.

Совет: Користете крцкав путер од кикирики ако повеќе сакате.

Торта во чаша со збогатено чоколадо

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

Метод:




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


По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

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

6.3 Автоматско одмрзнување

Автоматско одмрзнување	Тежина	Копче	Процедура
Месо/риба/пилешко (Цела риба, стекови од риба, филети риба, пилешки батаци, пилешки гради, мелено месо, стек, котлети, плескавици, колбаси)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none">• Ставете ја храната во тава во центарот на вртливата основа.• Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната, прераспоредете и раздвојте ја. Покријте ги тенките парчиња и врелите места со алуминиумска фолија.• По одмрзнување, завиткајте во алуминиумска фолија 15-45 минути додека не се одмрзне целосно.• Мелено месо: кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната. тргнете ги замрзнатите делови ако е можно.
 не е соодветно за цело пиле.			
Леб	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none">• Распоредете во тавата во центарот на вртливата основа. Распоредете 1,0 кг директно на вртливата основа.• Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете, прераспоредете и извадете ги замрзнатите делови.• По одмрзнување, покријте со алуминиумска фолија и почекајте 5-15 минути додека не се одмрзне целосно.

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

6.4 Згревање храна и пијалаци

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

¹⁾ладно

6.5 Одмрзнување

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

6.6 Готвење замрзната храна

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

6.7 Готвење и печење на грил

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



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


7. НАСОКИ И СОВЕТИ


7.1 Безбедни садови за микроречка

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

7.2 Совети за готвење во микроречка

Совети за готвење во микроречка	
Состав	Храна богата со шеќери или маснотии (на пр. божиќен пудинг, пита со месо) бара помалку време за готвење. Треба да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да доведе до оган.
Големина	Направете ги сите парчиња со иста големина за еднакво готвење.
Температура на храната	Првичната температура на храната влијае врз вкупното потребно време за готвење. Расечете ја храната со полнење, (на пр. крофни со џем), за да се испушти топлината или пареата.
Разместување	Ставете ги најдебелите делови на храната свртени кон надвор во чинијата, (на пр. пилешките батаци.)
Покривање	Користете фолија за прилепување со вентилирање за микробранови печки или соодветен капак.

Боцкање	Храната во лушпа, кора или мембрана мора да се избрка на неколку места пред готвењето или загревањето бидејќи се собира пареа што може да предизвика експлозија на храната, (на пр. компири, риба, пиле, колбаси).
	 ВАЖНО! Јајцата не смеа да се загреваат со микробранова моќност бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши готвењето, (на пр. тврдо варени јајца или јајца на пареа).
Мешање, превртување и разместување	Неопходно е храната да се меша, превртува и разместува во текот на готвењето за равномерно готвење. Секогаш мешајте и разместувајте од надвор кон центарот.
Дополнително време	Неопходно е дополнително време по готвењето за да се овозможи топлината да се распредели еднакво низ храната.
Покривање	Топлите делови треба да се покријат со мали парчиња фолија што ќе ги одбива микро брановите, (на пр. батаци или крилца од кокошка).

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

8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО

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

9. СПЕЦИФИКАЦИИ

АС мрежен напон		220-240 V, 50 Hz, монофазно
Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот		Минимум 10 А
Потребно АС-напојување:	Микро бранови	1.4 kW
Излезна моќност:	Микро бранови	900 W (IEC 60705)
Микробранова фреквенција		2450 MHz ¹⁾ (Група 2/Класа В)
Излезна моќност:	TB6SM261FB	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Д)
Димензии на внатрешноста		342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) ²⁾
Капацитет на печката		26 литри ²⁾
Вртлива основа		∅ 325 mm, стакло
Тежина		приближно. 19 kg

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


10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за да се достигне применливиот режим на мала моќност

Потрошувачка на енергија во мирување со вклучен екран	0.8 W
Потрошувачка на енергија во мирување со исклучен екран	0.5 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим на мала моќност од 5 мин	5 min

11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Овој производ содржи извор на светлина со енергетска ефикасност од класа F.

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

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



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

Bun venit la AEG! Vă mulțumim că ați ales aparatul nostru.



Obțineți sfaturi de utilizare, broșuri, instrucțiuni de depanare, informații despre service și reparații pe aeg.com/support



Pentru mai multe rețete, sugestii și instrucțiuni de depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen**.



Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

CONȚINUT

1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ.....	21
2. INSTALARE.....	25
3. PREZENTAREA APARATULUI	27
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	28
5. OPERARE.....	29
6. GRAFICE DE GĂTIRE	32
7. SECRETE ȘI PONTURI.....	36
8. CE SĂ FACEȚI DACĂ.....	37
9. SPECIFICAȚII	37
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ	38
11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	38

1. ⚠️ INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.
- Acest dispozitiv nu a fost proiectat pentru a fi utilizat la înălțimi mai mari de 2000 m.
- **IMPORTANT! INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ: CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.**
- **AVERTIZARE!** Nu utilizați aparatul fără platoul rotativ și fără suportul acestuia. Nu utilizați aparatul când este gol.

- AVERTIZARE! În cazul avarierii ușii sau a garniturilor ușii, cuptorul nu poate fi utilizat până când nu este reparat de către o persoană specializată.
- AVERTIZARE! Este periculos ca altcineva în afară de persoanele competente să realizeze reparații, care necesită îndepărtarea carcasei care protejează împotriva expunerii la energia microundelor.
- AVERTIZARE! Lichidele și alimentele nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece recipientele pot exploda.
- Acest aparat este destinat uzului în aplicații casnice și similare acestora ca de exemplu: bucătării pentru angajați în magazine, birouri și alte medii de lucru; case tip fermă; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale; medii de tip bed & breakfast.
- Folosiți doar recipiente și ustensile care prezintă siguranță la utilizarea cu cuptorul cu microunde.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul preparării la microunde.
- Nu folosiți cuptorul nesupravegheat când folosiți recipiente din plastic reciclabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea pernelor electrice, papucilor de casă, bureților, pânze umede și alte articole similare pot duce la riscul de vătămare, aprindere și incendiu.
- Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, NU DESCHIDEȚI UȘA. Opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză, apoi așteptați până ce mâncarea nu mai fumează. Pericol de incendiu, dacă deschideți ușa în timp ce mâncarea fumează.
- La încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea loc fierbere vulcanică întârziată, din acest motiv procedați cu grijă când manipulați recipientul.

- Conținutul sticlelor pentru hrănirea sugarilor sau a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecate sau agitate, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare pentru a preveni arsurile.
- Nu preparați ouăle în coajă și evitați încălzirea acestora în cuptoarele cu microunde, deoarece ele pot exploda chiar după ce perioada de gătire s-a terminat.
- În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a evita apariția pericolelor.

1.1 Întreținere & curățare

Ușa:

- Pentru a îndepărta toate urmele de murdărie, curățați cu regularitate ambele părți ale ușii, iar garniturile de etanșare ale ușii și suprafețele de etanșare curățați-le cu o cârpă umezită. Nu folosiți soluții de curățat abrazive, sau curățătoare din sârmă pentru curățirea geamului cuptorului deoarece acesta se poate zgâria sticla ceea ce poate duce la spargerea ei.

Interiorul cuptorului:

- La curățare ștergeți petele și urmele cu o cârpă moale sau burete după fiecare utilizare, cât timp încă cuptorul este cald. Pentru pete persistente folosiți săpun slab și ștergeți de mai multe ori cu o cârpă umezită, până când toate reziduurile sunt îndepărtate. Nu scoateți plăcuța de protecție a ghidului de unde. Asigurați-vă că săpunul slab sau apa nu penetrează orificiile mici de ventilare din perete, ceea ce ar putea duce la defectarea cuptorului.
- Nu utilizați soluții de curățat de tip pulverizator pe interiorul cuptorului. Încălziți în mod regulat cuptorul folosind modul grill. Rămășițele de alimente sau stropi de grăsimi pot provoca fum sau miros urât. După folosire curățați plăcuța de protecție a ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Ele trebuie să fie uscate și degresate. Grăsimea acumulată se poate încălzi, poate fumea și se poate aprinde.

Exteriorul cuptorului:

- Exteriorul cuptorului poate fi curățat ușor cu apă săpunită. Asigurați-vă că săpunul este șters cu o cârpă umezită și apoi ștergeți exteriorul cu un ștergar moale.

Panou de control:

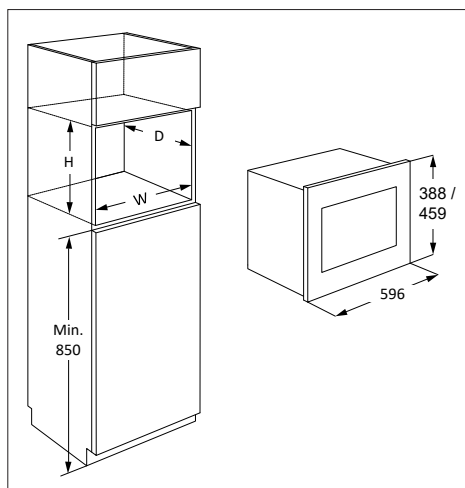
- Înaintea curățării deschideți ușa, pentru a dezactiva panoul de control. Atenție când curățați panoul de control. Folosind o cârpă umezită doar cu apă, ștergeți ușor panoul de comandă până când devine curat. Evitați folosirea de cantități excesive de apă. Nu folosiți agenți de curățat chimici sau abrazivi.

Platou rotativ & suport platou rotativ:

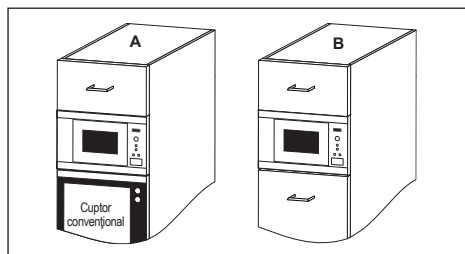
- Scoateți platoul rotativ și suportul platoului rotativ din cuptor. Spălați platoul rotativ și suportul platoului rotativ cu apă săpunită care nu are efecte corosive. Ștergeți cu o cârpă moale. Atât platoul rotativ, cât și suportul platoului rotativ pot fi spălați cu detergent de vase.
- **IMPORTANT!** Curățați cuptorul la intervale regulate și înlăturați orice depuneri de alimente. Dacă nu mențineți cuptorul într-o stare curată, suprafața se poate deteriora și astfel durata de viață a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.
- Trebuie să fiți atenți pentru a nu deplasa discul rotativ atunci când scoateți recipientele din aparat.
- **IMPORTANT!** Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.
- Cuptorul cu microunde este conceput pentru a fi utilizat încorporat.
- Aparatul nu trebuie așezat într-un dulap.
- Aparatul și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinți.
- **AVERTIZARE!** Țineți copiii la distanță de ușa sau de părțile accesibile care pot deveni fierbinți în timpul folosirii grill-ului. Copii ar trebui ținuți la distanță de cuptor pentru ai feri de ardere.

- **IMPORTANT!** Pentru curățarea oricărei părți a cuptorului cu microunde nu folosiți detergenți comerciali de curățat cuptorul, curățător cu aburi, produse abrazive dure respectiv nicio substanță cu conținut de hidroxid de sodiu sau spălătoare de sârmă.

2. INSTALARE



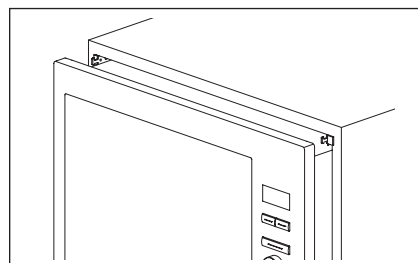
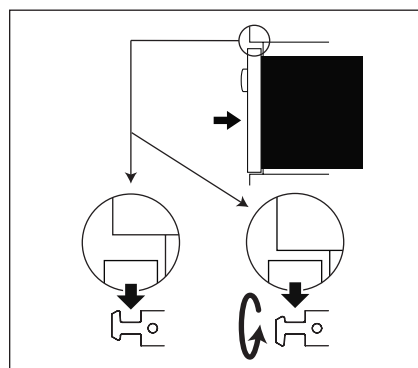
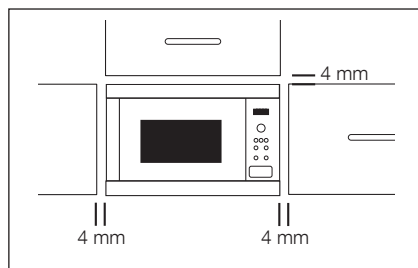
Cuptorul poate fi instalat în poziția A, sau B:

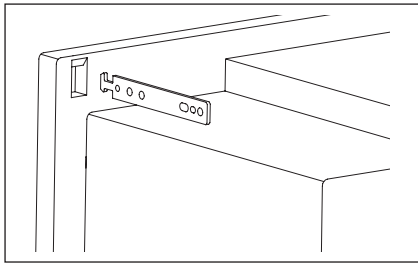


Poziție	Dimensiunea nișei		
	L	A	Î
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Unități de măsură în (mm)

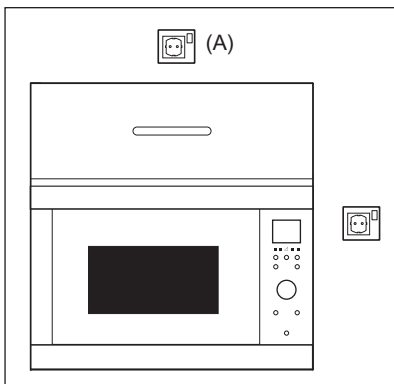
2.1 Instalarea aparatului





1. Scoateți ambalajul și verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Fixați cârligele de fixare pe dulapul din bucătărie conform instrucțiunilor și modelului.
3. Fixați dispozitivul încet și fără a-l forța în dulapul din bucătărie. Dispozitivul trebuie ridicat pe cârligele de fixare și apoi coborât în poziția dorită. În caz de nepotrivire pe durata fixării, cârligul se poate întoarce. Cadrul frontal al cuptorului ar trebui să fie fixat pe deschizătura frontală a dulapului.
4. Asigurați-vă că aparatul este stabil și nu este înclinat. Asigurați un spațiu liber de 4 mm între ușa de sus a bufetului și partea de sus a cadrului de cuptor (vezi diagrama).

2.2 Racordarea aparatului la rețeaua electrică



- Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatul să poată fi scos ușor. Sau se poate izola cuptorul de la rețeaua electrică prin montarea unui întrerupător în cablul fix, conform normelor de cablare.
- Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.
- În situația în care cablul de alimentare este

defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a evita apariția pericolelor.

- Priza nu trebuie pusă în spatele bufetului.
- Cea mai bună poziție este deasupra bufetului, vezi (A).
- Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 220-240 V/50 Hz, printr-o priză montată corect și legată la pământ. Priza trebuie să fie legată la un circuit cu o siguranță de 10 A.
- Înaintea instalării, legați un șnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceți aparatul în bufet, NU striviți cablul de alimentare.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu permiteți trecerea cablului de alimentare peste suprafețe tăioase, cum ar fi de exemplu zona de evacuare a aerului cald aflată pe partea de sus spate a cuptorului.

2.3 Sfat suplimentar

Nu folosiți cuptorul cu microunde la încălzirea uleiului pentru prăjire. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde. Pentru floricele (popcorn) folosiți aparate speciale cu microunde pentru producerea floricelelor.

Persoanele cu PACEMAKER trebuie să se consulte cu medicul lor sau cu producătorul pacemaker-ului privind măsurile de precauție la utilizarea cuptorului.

Niciodată nu turnați lichide și nu introduceți obiecte în orificiile închizătorilor de ușă sau în orificiile de ventilare. În cazul unei vărsări accidentale, opriți și scoateți din priză imediat cuptorul și chemați un agent de service autorizat ELECTROLUX.

Niciodată nu modificați cuptorul.

Folosiți doar platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Nu puneți în funcționare cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

- Înaintea curățării platoului rotativ cu apă, lăsați-l să se răcească.
- Nu așezați alimente sau ustensile fierbinți pe platoul rotativ rece.
- Nu așezați alimente sau ustensile reci pe platoul rotativ fierbinte.

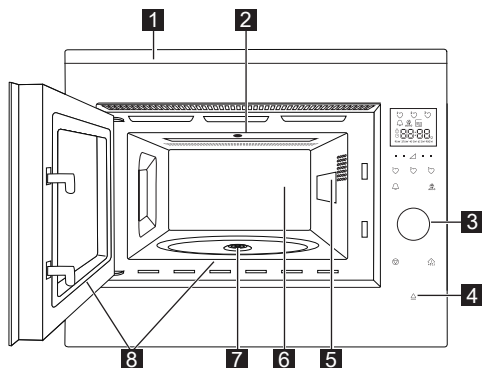
Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului

sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare electrică. Ocazional pot apărea vapori de apă și picături pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare a ușii și pe suprafețele de etanșare. Acesta este un proces normal și nu este un semn de scurgere sau defecțiune la cuptorul cu microunde.

Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

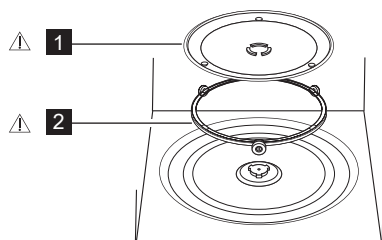
3. PREZENTAREA APARATULUI

3.1 Cuptorul cu microunde



- 1 Margine frontală
- 2 Becul cuptorului
- 3 Panou de control
- 4 Tasta deschidere ușă
- 5 Plăcuță de protecție a ghidului de unde
(a nu se demonta)
- 6 Cavitățe cuptor
- 7 Garnitură
- 8 Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare

3.2 Accesorii



Verificați să fie livrate toate accesoriile:

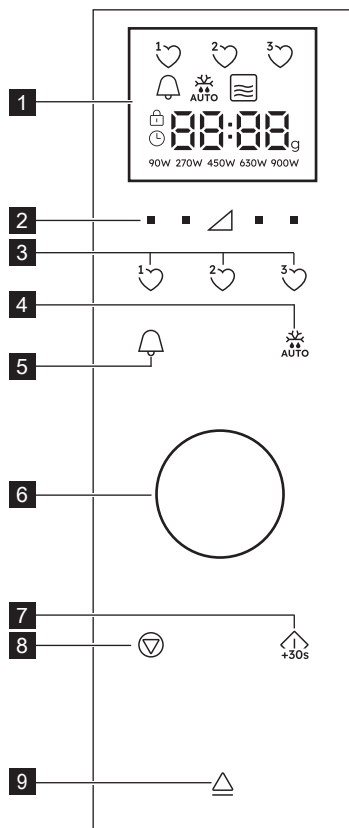
- 1 Platou rotativ
- 2 Suport platou rotativ
 - Așezați platoul rotativ la baza cavității.
 - Apoi așezați platoul rotativ pe suport.
 - Pentru a evita crăparea platoului rotativ, asigurați-vă că vasele sau recipientele sunt ridicate destul peste marginea platoului atunci când le scoateți din cuptor.

i Când comandați accesorii, vă rugăm menționați două aspecte: comunicați furnizorului local sau Centrului Service local denumirea componentei și a modelului.

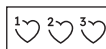
⚠️ AVERTIZARE!

Nu utilizați cuptorul cu microunde fără aceste componente montate.

3.3 Panou de control



1 Indicatorii afișajului digital:



Favorite



Temporizator de bucătărie



Auto-decongelare



Cuptor cu microunde



Oprire/Anulare



Protecție copii



Fixare ceas



Segmente de afișaj



Greutate



Niveluri de putere

2 Butoane niveluri de putere

3 Butoane favorite

4 Buton auto-decongelare

5 Buton temporizator de bucătărie

6 Buton Temporizator/Greutate

7 Buton /Pornire/Confirmare/pornire rapidă

8 Buton oprire

9 Tasta deschidere ușă

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Conectare

Când cuptorul este conectat pentru prima dată, aveți opțiunea de a seta ceasul. Cuptorul are un ceas cu 24 de ore.

1. Cuptorul va scoate un sunet și toate simbolurile de pe afișaj se vor aprinde timp de jumătate de secundă. Folosiți butonul pentru a selecta ceasul „in” sau „oFF”.
- 2a. Pentru a opri ceasul, rotiți butonul până când afișajul arată „oFF”, apoi apăsați tasta **START**. Cuptorul este gata de utilizare.




Dacă ați dezactivat ceasul și doriți să îl activați din nou, apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** și urmați pasul 2b.

- 2b. Pentru a porni ceasul, rotiți butonul până când afișajul arată „on”, apoi apăsați tasta **START**.

Exemplu: Pentru a seta ceasul la ora 18:45.

1. Rotiți butonul pentru a regla ora.
2. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.
3. Rotiți butonul pentru a regla minutele.
4. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.

 Când ceasul este setat, ora din zi va fi afișată pe ecran.

4.2 Regimul econ (Mod economic)

Cuptorul va intra automat în modul Econ dacă nu este folosit într-un interval de 5 minute.

Exemplu: Dacă ceasul nu a fost setat: Ecranul se va stinge. Deschideți ușa și apăsați orice tastă pentru a ieși din modul standby.

Exemplu: Dacă ceasul a fost setat: După intervalul de 5 minute, timpul va fi afișat timp.

4.3 Reglarea ceasului când este deja fixată o oră

Puteți regla ceasul după ce ați fixat o oră.

Exemplu: Pentru a schimba de la 18.45 la 19.50.

1. Apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Apăsați butonul **START**.
3. Rotiți butonul până când se afișează „19”
4. Apăsați butonul **START**.
5. Rotiți butonul până când se afișează „50”
6. Apăsați butonul **START**.

4.4 Pentru a anula ceasul și a intra în modul econ (Modul economic)

1. Apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.


2. Rotiți butonul până când se afișează „oFF”.
3. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.

4.5 Protecție copii


Cuptorul are o funcție de siguranță care împiedică punerea în funcțiune accidentală a cuptorului de către un copil. Când protecția este activată, nicio componentă a cuptorului cu microunde nu va funcționa până când funcția de protecție nu este dezactivată. Activarea și dezactivarea protecției este posibilă numai când cuptorul nu este în funcțiune.

Exemplu: Pentru activarea protecției. Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** până când se aprinde simbolul “protecție copii”.

Exemplu: Pentru dezactivarea protecției. Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** până când simbolul “protecție copii” se stinge.

 Când protecția pentru copii este activată, toate butoanele sunt dezactivate, cu excepția butonului **STOP**.

4.6 Curățarea inițială


-  **AVERTISMENT!** Consultați secțiunea „Întreținere și curățare”
- Îndepărtați toate accesoriile din cuptorul cu microunde.
 - Curățați cu grijă cavitatea cuptorului, cu o cârpă moale și umedă.

5. OPERARE

5.1 Gătirea folosind cuptorul cu microunde

Exemplu: Pentru încălzirea supelor pentru 2 minute și 30 de secunde la o putere a microundelor de 630 W.

1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** din dreapta triunghiului până când se afișează “630 W”.
2. Rotiți butonul pentru a introduce ora.
3. Apăsați butonul **START**.

 În modul de gătire la microunde puteți regla nivelul de putere al cuptorului apăsând butonul aflat imediat sub reglajul dorit.

Puteți regla nivelul de putere când cuptorul este în funcțiune apăsând și ținând apăsat butonul **NIVEL PUTERE** dorit până când noua putere reglată este

evidențiată pe afișaj. Dacă valorile de tensiune sunt prea mari sau perioadele de gătire sunt prea lungi, mâncarea se poate supraîncălzi și se poate aprinde. Dacă ați ales 900 W, atunci timpul maxim de microunde ce poate fi fixat este 15 de minute.

Dacă cuptorul funcționează în oricare dintre moduri timp de 3 minute sau mai mult, ventilatorul va rămâne pornit încă 2 minute după încheierea gătirii. Dacă deschideți ușa, acesta se va opri; dacă închideți ușa, acesta va porni din nou până la expirarea celor 2 minute (inclusiv timpul petrecut cu ușa deschisă). Dacă cuptorul funcționează mai puțin de 3 minute, ventilatorul nu va mai porni.

După ce ați terminat de gătit, platoul va continua să se rotească până când vasul de gătit revine la poziția inițială. Lumina din interior va rămâne aprinsă până la finalizarea rotației sau pentru 5 secunde

(oricare durează mai mult). Cuptorul va produce un sunet atunci când timpul setat s-a scurs. Dacă ușa este deschisă în timpul acestui proces, rotația se va opri.

5.2 Niveluri de putere

Setări putere	Mod de utilizare sugerat
900 W/ PUTERE MARE	Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire (ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, peste, etc).
630 W	Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne și alimente pe platou, dar și pentru alimente mai sensibile cum ar fi sosurile de brânză și pandișpan. La această setare cu valori reduse sosul nu va clocoți și alimentele vor fi găsite uniform fără să se prăjească în părțile laterale.
450 W	În cazul mâncărilor dense, care necesită o perioadă de gătire mai lungă, (de exemplu carne de vită), se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frăgezimea cărnii.
270 W/ DECONGELARE	Pentru decongelare selectați acest nivel de putere, care asigură o decongelare uniformă a alimentelor. Această setare este ideală și pentru fierberea ușoară a orezului, a pastelor, a găluștelor și gătirea creimei de ouă.
90 W	Pentru decongelarea ușoară (de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor).
0 W	Pentru regim de așteptare/temporizator bucătărie.

W = WATT

5.3 Nivel de putere redus

Regim de gătire	Perioadă standard	Nivel de putere redus
Microunde 900 W	15 minute	Microunde 630 W

5.4 Reglarea timpului de gătire în timpul gătirii

Puteți regla timpul de gătire în timpul gătirii.

Exemplu: Pentru a adăuga 2 minute (120 de secunde) cu ajutorul butonului **START**.

1. Apăsați butonul **START** de patru ori. Timpul de gătire va crește cu 120 de secunde.

5.5 Folosirea butonului stop

Apăsați butonul **STOP** o singură dată pentru a intra în modul Pauză.

Apăsați butonul **STOP** din nou pentru a anula timpul de gătire.

5.6 Temporizator de bucătărie

Pentru a fixa temporizatorul de bucătărie.

1. Apăsați butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Rotiți butonul pentru a introduce ora.
3. Apăsați butonul **START**. Temporizatorul va porni automat.

i Timpul poate fi prelungit în timpul funcționării temporizatorului prin apăsarea tastei **START**. Funcția temporizator poate fi folosită numai când cuptorul nu este în funcțiune.

5.7 Pornire rapidă

Puteți să începeți direct să gătiți la 900 W/PUTERE MARE timp de 30 de secunde prin apăsarea butonului **START**.

i Pentru a adăuga mai mult timp, apăsați butonul **START**.

5.8 Mut

Pentru oprirea sunetului.

1. Apăsați butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** de 3 ori până când se afișează "Soun".
2. Rotiți butonul până când se afișează „OFF”.
3. Apăsați butonul **START**.

Pentru pomirea sunetului.

1. Apăsăți butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** de 3 ori până când se afișează "Soun".
2. Rotiți butonul până când se afișează „on”.
3. Apăsăți butonul **START**.

5.9 Pauză

Pentru a pune pe pauză funcționarea microundelor.

1. Apăsăți butonul **STOP** sau deschideți ușa.
2. Cuptorul va face o pauză de până la 5 minute.
3. Apăsăți **START** pentru a continua gătitrea.

5.10 Favorite

Cuptorul are 3 rețete favorite.


¹♥ Înmuiera untului


²♥ Topire ciocolată

³♥ Prăjitură la cană

Exemplu: Pentru a înmuia untul.

1. Apăsăți butonul **FAVORIT 1** o singură dată.
2. Rotiți butonul pentru a introduce greutatea.
3. Apăsăți butonul **START**.

 Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers. Pentru a continua gătitrea, apăsați butonul **START**. La sfârșitul timpului de auto-decongelare, programul se va opri automat. Nivelurile de putere pentru rețetele Favorite pre-setate nu pot fi reglate. Pot fi gătite 1-4 prăjituri la cană.

 **AVERTIZARE!** Ciocolata ar putea să devină foarte fierbinte! Dacă ciocolata are nevoie de un timp de gătit mai lung, atunci adăugați 10 secunde. Aveți grijă când încălziți ciocolata deoarece se poate supraîncălzi și vă poate arde.

Pentru a suprascrie Favoritele cu propriile dvs. rețete.

1. Apăsăți butonul **NIVEL PUTERE** pentru a alege puterea.
2. Rotiți butonul pentru a introduce timpul de gătit necesar.
3. Apăsăți și mențineți apăsat butonul **FAVORIT** pe care doriți să-l suprascrieți până când auziți un singur sunet și apare inima pentru favorite.

Pentru a restabili Favoritele la setările din fabrică.

1. Apăsăți butonul **STOP**.
2. Apăsăți și mențineți apăsat butonul **NIVEL PUTERE 450 W** timp de 3 secunde. Cuptorul va restabili Favoritele la setările din fabrică.

5.11 Auto-decongelare


Auto-decongelarea stabilește automat modul de gătit corect și timpul de gătit în funcție de greutatea alimentului.

Puteți alege din 2 meniuri de auto-decongelare.

1. Auto-decongelare: Carne/Pește/Pasăre
2. Auto-decongelare: Pâine





Exemplu: Pentru a decongela 0,2 kg de friptură.

1. Selectați meniul de auto-decongelare apăsați butonul **DECONGELARE AUTOMATĂ** o singură dată.
2. Rotiți butonul pentru a selecta greutatea.
3. Apăsăți butonul **START**.

 Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers. Pentru a continua gătitrea, apăsați butonul **START**. La sfârșitul timpului de auto-decongelare, programul se va opri automat. Ajustările Timp/Putere nu sunt disponibile în modul de decongelare automată.

6. GRAFICE DE GĂTIRE


6.1 Favorite

Favorite	Greutate	Buton	Procedură
Înmuierea untului	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none">Așezați untul într-un vas de sticlă pirex. Amestecați bine după înmuiere.
Topire ciocolată	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none">Rupeți ciocolata în bucățele. Așezați ciocolata într-un vas de sticlă pirex. Amestecați când auziți soneria. Amestecați bine după topire. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"><p> AVERTIZARE: Ciocolata ar putea să devină foarte fierbinte! Dacă ciocolata are nevoie de un timp de gătire mai lung, atunci adăugați 10 secunde. Aveți grijă când încălziți ciocolata deoarece se poate supraîncălzi și vă poate arde.</p></div>
Prăjitură la cană	1-4 mugs	3 	<ul style="list-style-type: none">Pregătiți prăjitura ca în rețetă. Așezați cana spre marginea platoului rotativ. Așteptați 30 de secunde de la finalizarea gătirii.

6.2 Rețete de prăjituri la cană


Prăjitură la cană cu glazură de lămâie	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ linguriță	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
1 linguriță	coajă de lămâie rasă
1	ou mediu
Glazură:	1 lingură suc de lămâie amestecat cu 2 linguri zahăr farin

Metodă:

- Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
- Adăugați uleiul vegetal, coaja de lămâie rasă și oul și amestecați bine.
- Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
- Gătiți apăsând pe . Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
- Faceți glazura amestecând sucul de lămâie cu zahărul farin.
- După ce ați gătit-o, detașați prăjitura, străpungeți-o în mai multe locuri pe deasupra cu un bețișor de frigărui, apoi glazurați prăjitura și așteptați 30 de secunde.

Prăjitură la cană cu multă ciocolată	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (12 g)	pudding cacao
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ linguriță	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ linguriță	esență de vanilie
1	ou mediu

Metodă:


- Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
- Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie și oul și amestecați bine.
- Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
- Gătiți apăsând pe . Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii. După gătire, așteptați 30 de secunde. Decorați prăjitura cu cremă de unt și ciocolată. Secret: Pentru a face o Prăjitură la cană cu ciocolată și portocale, înlocuiți esența de vanilie cu ½ lingură de esență de portocale.

Prăjitură la cană cu bucățele de mere

Ingrediente pentru 1 cană:

2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
¼ lingurita	scorțișoară măcinată
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
1	ou mediu
1½ lingură (30 g)	gem de mere
jumătate (7 g)	de biscuit digestiv, sfărâmat

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate (cu excepția biscuitului) într-o cană și amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal și oul și amestecați bine.
3. Introduceți ușor gemul de mere cu o lingură astfel încât să decorați amestecul.
4. Așezați în vârf biscuitul digestiv sfărâmat.
5. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
6. Gătiți apăsând pe . Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.

Așezați în vârf o cupă de înghețată de vanilie.




AVERTIZARE! Gemul de mere va fi fierbinte.

Prăjitură la cană cu morcovi

Ingrediente pentru 1 cană:

2 linguri (20 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
¼ lingurita	scorțișoară măcinată
¼ lingurita	nucșoară măcinată
1 lingură	migdale măcinate
1½ lingură (15 g)	ulei de floarea soarelui
	coaja rasă de la ½ portocală
30 g	morcov ras
1	ou mediu
Topping cremă:	15 g unt, înmuiat, 40 g zahăr pudră, 40 g cremă de brânză nedegresată ½ lingură suc de portocale

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, coaja de lămâie rasă, morcovul ras și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe . Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
5. Pregătiți topping-ul amestecând împreună untul, zahărul pudră, crema de brânză și sucul de portocale.


După gătire, așteptați 30 de secunde.

Lăsați să se răcească, apoi adăugați topping-ul.

Prăjitură la cană cu zmeură

Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr fin
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
1	ou mediu
1½ lingură	gem de zmeură fără semințe


Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
 2. Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie și oul și amestecați bine.
 3. Introduceți gemul cu o lingură astfel încât să decorați amestecul.
 4. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
 5. Gătiți apăsând pe . Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
- După gătire, așteptați 30 de secunde.
Decorați cu cremă de unt cu vanilie.



Prăjitură la cană cu unt de arahide

Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
2 linguri (30 g)	unt de arahide fin
1	ou mediu

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
 2. Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie, unul de arahide și oul și amestecați bine.
 3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
 4. Gătiți apăsând pe . Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
- După gătire, așteptați 30 de secunde.
Puneți deasupra ciocolată tartinabilă.
Secret: Folosiți unt de arahide crocant dacă îl preferați.

6.3 Auto-decongelare

Auto-decongelare	Greutate	Buton	Procedură
Carne/pește/pasăre Pește întreg, pește prăjit, file de pește, pulpe de pui, piept de pui, carne tocată, cotelete, burgeri, cârnați)	0.2-1.0 kg	 AUTO x1	<ul style="list-style-type: none">• Puneți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ.• Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați sau separați ingredientele. Protejați părțile mai subțiri și locurile care se pot supraîncălzi cu folie de aluminiu.• După decongelare, pentru 15-45 min. înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă.• Carne tocată: Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul. Dacă este posibil, îndepărtați părțile decongelate.
Pâine	0.1-1.0 kg	 AUTO x2	<ul style="list-style-type: none">• Distribuți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg așezați alimentul direct pe platoul rotativ.• Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați și îndepărtați feliile decongelate.• După decongelare înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, și pentru 5-15 min. lăsați-l până când are loc decongelarea completă.



Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.



Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului. Pentru alimente ce cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutate/cantitățile precizate în grafic, folosiți funcția manuală. Temperatura finală variază conform temperaturii inițiale. Steak-urile și coteletele pot fi congelate unitar. Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subțire.

6.4 Încălzirea alimentelor & băuturilor

Alimente/Băuturi	Cantitate -g/ml-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare
Lapte, 1 ceașcă	150	900 W	1	nu acoperiți
Apă, 1 ceașcă	150	900 W	2	nu acoperiți
6 căni	900	900 W	8-10	nu acoperiți
1 vas	1000	900 W	9-11	nu acoperiți
Platou	400	900 W	4-6	se stropește cu puțină apă pe sos, se pune capacul, se întorc alimentele când sunt pe jumătate gata preparate
Supă/tocană	200	900 W	1-2	acoperiți și agitați după încălzire
Legume	500	900 W	3-5	dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire
Carne, 1 felie ¹⁾	200	900 W	3	stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți
Fileu de pește ¹⁾	200	900 W	3-5	acoperiți
Prăjitură, 1 felie	150	450 W	½-1	așezați într-o farfurioară
Alimente pentru copii, 1 borcan	190	450 W	½-1	puneți într-un recipient destinat folosirii în cuptorul cu microunde, iar după încălzire agitați și testați temperatura
Topire de margarină sau unt ¹⁾	50	900 W	½	acoperiți
Topire ciocolată	100	450 W	3-4	agitați ocazional

¹⁾dacă au fost congelate

6.5 Decongelare

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Gulaș	500	270 W	8-9	agitați la jumătatea perioadei de decongelare	10-30
Prăjitură, 1 felie	150	90 W	1-3	așezați într-o farfurioară	5
Fructe	250	270 W	3-5	întindeți uniform și întoarceți la jumătatea perioadei de decongelare	5

6.6 Gătirea din starea congelată

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Fileu de pește	300	900 W	9-11	acoperiți	2
Un platou de mâncare	400	900 W	8-10	se acoperă, se amestecă după 6 min	2

6.7 Gătire

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Broccoli/Mazăre	500	900 W	6-8	se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării	-

Morcovi	500	900 W	9-11	se taie sub formă de inele, se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării	-
Fripturi	1000	630 W	34-38	se condimentează după gust, se așează pe grătarul scund, se întoarce după	10
Fileu de pește	200	900 W	4-6	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară și acoperiți-o	2



Dacă cuptorul funcționează în oricare dintre moduri timp de 3 minute sau mai mult, ventilatorul va rămâne pornit încă 2 minute după încheierea gătirii. Dacă deschideți ușa, acesta se va opri; dacă închideți ușa, acesta va porni din nou până la expirarea celor 2 minute (inclusiv timpul petrecut cu ușa deschisă). Dacă cuptorul funcționează mai puțin de 3 minute, ventilatorul nu va mai porni.

7. SECRETE ȘI PONTURI


7.1 Vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microunde

Vase de gătit	Siguranță sub acțiunea microundelor	Comentarii
Folie de aluminiu/ recipiente din folie	✓ / ✗	Pentru a preveni supraîncălzirea alimentului, pot fi folosite bucăți mici de folie de aluminiu. Țineți folia la o distanță de cel puțin 2 cm față de pereții cuptorului, deoarece se poate forma un arc electric. Nu sunt recomandate recipientele din folie, dacă folosirea în cuptoare cu microunde nu este specificată de producători precum. Respectați întocmai instrucțiunile.
Porțelan și ceramice	✓ / ✗	Porțelanul, olăria, ceramicele emailate și porțelanul fosfatic sunt potrivite de obicei, exceptând cele cu decorații metalice.
Produse din sticlă, de exemplu Pyrex®	✓	Aveți grijă, deoarece produsele din sticlă se pot crăpa și sparge, dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✗	Nu se recomandă folosirea vaselor de gătit din metal, deoarece microundele pot produce arc electric și astfel incendiu.
Plastic/polistiren, de exemplu recipientele fast food	✓	Aveți grijă deoarece unele recipiente se deformează, se topesc sau se decolorează la temperaturi înalte.
Pungi de congelare/ prăjire	✓	Trebuie tăiate pentru a se permite evacuarea aburului. Asigurați-vă că pungile sunt potrivite pentru folosirea în cuptorul cu microunde. Nu folosiți elemente de legare din plastic sau metal, deoarece ele se pot aprinde sub acțiunea arcului.
Tăvi de hârtie, pahare și hârtie de bucătărie	✓	Se folosesc doar pentru încălzire sau absorbirea umezelii. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Recipiente din paie și lemn	✓	Întotdeauna supravegheați cuptorul când folosiți aceste materiale, deoarece prin supraîncălzire se pot produce incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✗	Pot conține elemente de metal care în urma arcului electric pot produce incendii.

7.2 Sfaturi privind gătitul folosind cuptorul cu microunde

Sfaturi privind gătitul folosind cuptorul cu microunde

Compoziție	Alimentele cu conținut mare de grăsimi sau zahăr (de ex. budinca de Crăciun, plăcinte cu fructe) necesită un timp mai scurt de încălzire. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Mărime	Pentru o coacere uniformă, toate bucățile trebuie să aibă aceeași mărime.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a alimentelor afectează timpul de gătit necesar. Tăiați alimentele cu umplutură-de exemplu gogoășele-pentru a elimina căldura sau aburii.

Aranjare	Așezați partea mai grosă a alimentului către exteriorul farfuriei, (de exemplu pulpa de pasăre).
Capac	Folosiți folie adezivă cu aerisire pentru cuptoare cu microunde sau capac potrivit.
Despicare	Alimentele cu coajă, pieleță sau membrană trebuie tăiate în mai multe locuri înaintea gătirii sau încălzirii, deoarece poate acumula abur și alimentul poate exploda. (Astfel de alimente sunt: cartofi, pește, pui, cârnați.)
	 IMPORTANT! Ouăle nu trebuie încălzite sau fierte folosind microundele, deoarece pot exploda și după ce procesul de gătire a luat sfârșit.
Agitare, întoarcere și rearanjare	Pentru o gătire uniformă este esențială agitarea, întoarcerea și rearanjarea alimentului în timpul gătirii. Întotdeauna agitați și rearanjați alimentele din exterior către centru.
Perioada de repaus	După gătire este important să lăsați alimentul câtva timp, astfel căldura se va dispersa în mod egal.
Protejare	Zonele predispuse supraîncălzirii (-de exemplu picioarele și aripile puilor-) pot fi acoperite cu bucăți mici de folie ce reflectă microundele.



Pentru a evita arsurile, când scoateți alimentele din cuptor folosiți mijloace de prindere a vaselor sau mănuși de bucătărie. Pentru evitarea arsurilor provocate de vaporii fierbinți, întotdeauna deschideți la distanță mare de față și mâini recipientele, pungile de popcorn, pungile de gătit, etc. La deschiderea ușii întotdeauna îndepărtați-vă de cuptor, pentru a evita producerea de arsuri de la aburul și căldura excesivă eliberată. După încălzire tăiați în felii alimentele umplute prăjite, pentru a permite eliberarea aburilor și a evita arsurile.

8. CE SĂ FACEȚI DACĂ

Problemă	Verificați dacă . . .
Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător?	<ul style="list-style-type: none"> • Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.
Regimul de microunde nu funcționează?	<ul style="list-style-type: none"> • Ușa este închisă corespunzător. • Garniturile de etanșare de la ușă și suprafețele lor sunt curate. • Butonul START a fost apăsat.
Platoul rotativ nu se rotește?	<ul style="list-style-type: none"> • Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare. • Vasul de pe platou rotativ nu trece dincolo de marginea platoului. • Mâncarea nu trece dincolo de marginea platoului rotativ, împiedicând astfel rotirea acestuia. • Nu există nimic sub platoul rotativ.
Cuptorul cu microunde nu decuplează?	<ul style="list-style-type: none"> • Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Chemați un agent de service autorizat ELECTROLUX.
Becul din interior nu se aprinde?	<ul style="list-style-type: none"> • Chemați agentul dumneavoastră de service autorizat ELECTROLUX. Becul interior poate fi schimbat numai de un agent de service calificat autorizat ELECTROLUX.
Mâncarea este încălzită și gătită într-un timp mai lung ca înainte?	<ul style="list-style-type: none"> • Setați o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau, • Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o și întoarceți-o din când în când, sau, • Setați un nivel de putere mai mare.
Ușa nu se deschide din cauza unei pene de curent?	<ul style="list-style-type: none"> • Deschideți ușa cu atenție trăgând spre exterior colțul din dreapta jos al geamului ușii.

9. SPECIFICAȚII

Tensiune AC	220-240 V, 50 Hz, monofazică
Linie de siguranță Distribuție/întreruptor	Minim 10 A

Putere AC consumată:	Microunde	1.4 kW
Putere de ieșire:	Microunde	900 W (IEC 60705)
Frecvență microunde		2450 MHz ¹⁾ (grupul 2/clasa B)
Dimensiuni exterioare:	TB6SM261FB	596 mm (L) x 459 mm (l) x 404 mm (A)
Dimensiuni cavitate		342 mm (L) x 207 mm (l) x 368 mm (A) ²⁾
Capacitate cuptor		26 litri ²⁾
Platou rotativ		ø 325 mm, sticlă
Greutate		aprox. 19 kg


10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Informații despre produs privind consumul de energie și timpul maxim pentru a ajunge la modul de consum redus aplicabil

Consum de energie în standby cu afișajul pornit	0.8 W
Consum de energie în standby cu afișajul oprit	0.5 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere redusă aplicabil	5 min


11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Acest produs conține o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică F.

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice.



Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de  reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Добро пожаловать в AEG! Спасибо, что выбрали наше устройство.



Рекомендации по использованию, брошюры, указания по устранению неисправностей, сервисному обслуживанию и ремонту приведены на сайте aeg.com/support



Для получения расширенного доступа к рецептам, рекомендациям и указаниям по устранению неисправностей скачайте приложение **My AEG Kitchen**.



Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	39
2. УСТАНОВКА.....	43
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА	45
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	46
5. РАБОТА.....	47
6. РЕЦЕПТЫ.....	50
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ.....	54
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ.....	56
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	56
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	57
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	57

1. ⚠️ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Уход и очистка прибора может осуществляться детьми старше 8 лет, однако только под присмотром взрослых, способных обеспечить безопасность.
- Этот прибор не предназначен для использования на высоте выше 2000 м.
- **ВНИМАНИЕ! ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

- **ВНИМАНИЕ!** Не использовать устройство без поворотного столика и подставки. Не использовать устройство без продуктов внутри.
- **ВНИМАНИЕ!** В случае повреждения дверцы или уплотнителей печь можно эксплуатировать только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Работы по сервисному обслуживанию и ремонту, требующие демонтажа корпуса, который обеспечивает защиту от опасного излучения микроволновой энергии, должен выполнять только квалифицированный специалист.
- **ВНИМАНИЕ!** Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.
- Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.
- Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи.
- Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.
- Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.
- Если нагреваемая пища начинает дымиться, **НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ**. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

- Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.
- Во избежание ожогов перед употреблением содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать и проверить их температуру.
- Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.

1.1 Уход и очистка

Дверца:

- Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте сильнодействующие абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

Внутренние поверхности печи:

- Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удастся очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Внешние поверхности печи:

- Внешние поверхности печи можно легко очистить с помощью мягкого мыла и воды. Вытрите мыло влажной тканью, а затем высушите внешние поверхности мягким полотенцем.

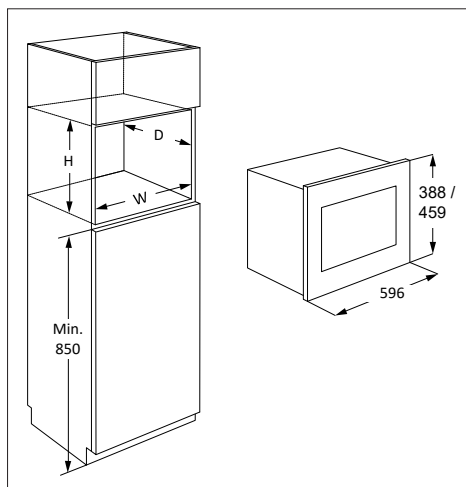
Панель управления:

- Перед очисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления. Панель управления необходимо очищать с осторожностью. Смочите тряпку водой и аккуратно протрите панель, чтобы очистить ее. Не используйте слишком много воды. Не используйте химическое или абразивное чистящее средство.

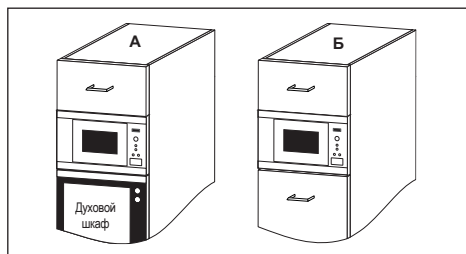
Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки:

- Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мягкой водой с мылом. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и её опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.
- **ВНИМАНИЕ!** Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.
- Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить вращающуюся подставку.
- **ВНИМАНИЕ!** Не применяйте пароочиститель.
- Микроволновая печь предназначена для встраивания.
- Устройство не подходит для установки в шкаф.
- Детали данного прибора нагреваются во время работы.
- **ВНИМАНИЕ!** Следите за детьми во избежание ожогов.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте промышленные очистители для печей, пароочистители, абразивные сильнодействующие чистящие средства, любые химикаты, содержащие гидроокись натрия или губки для посуды при очистке любой детали микроволновой печи.

2. УСТАНОВКА



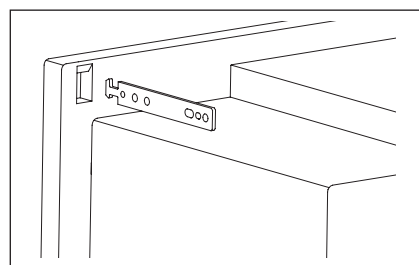
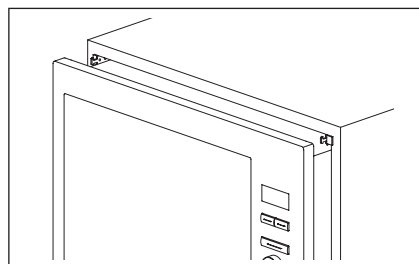
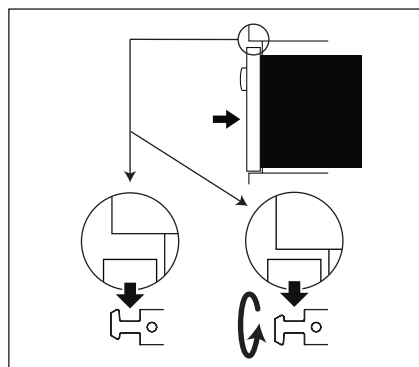
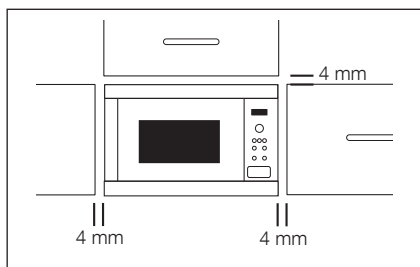
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



Положение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	562	550	450
Б	562	500	450

Все размеры указаны в миллиметрах

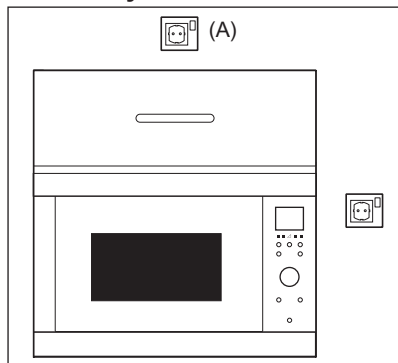
2.1 Установка прибора



1. Удалите всю упаковку и внимательно осмотрите её на предмет повреждений.
2. Установите в кухонном шкафу фиксирующие крючки, руководствуясь приведёнными схемами и рисунками.
3. Медленно установите печь внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Прибор следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех крючки можно повернуть. Передний край печи должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.

4. Убедитесь в том, что прибор стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. рисунок).

2.2 Подключение прибора к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы прибор можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.
- Розетку не следует размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (А).
- Подключите прибор к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки.
- Перед установкой печи привяжите верёвку к вилке шнура питания, чтобы без особых усилий достать его для последующего подключения к электрической розетке.
- Вставляя прибор в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как вентиляционные отверстия для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

2.3 Дополнительные советы

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Этот прибор не предназначен для приготовления попкорна. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

Лица, имеющие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны узнать у своих врачей или у производителя кардиостимулятора, какие меры предосторожности нужно принимать при обращении с СВЧ-печами.

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не допускается вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Electrolux.

Никогда не вносите изменения в конструкцию печи.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

- Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
- Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

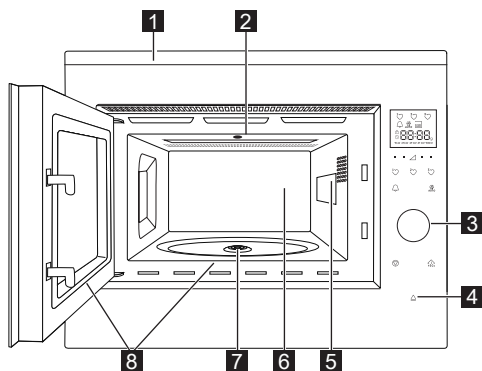
Изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортёр и продавец не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на

утечку СВЧ-излучения или неполадки. О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных,

вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

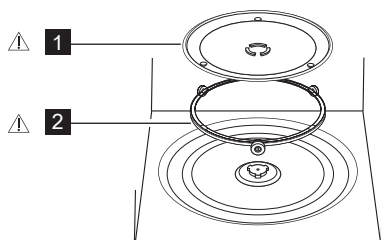
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-печь



- 1** Передняя накладка
- 2** Освещение печи
- 3** Панель управления
- 4** Кнопка открывания дверцы
- 5** Крышка волновода (не снимать)
- 6** Рабочая камера
- 7** Уплотнитель
- 8** Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

3.2 Аксессуары



Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1** Вращающаяся подставка
- 2** Опора вращающейся подставки

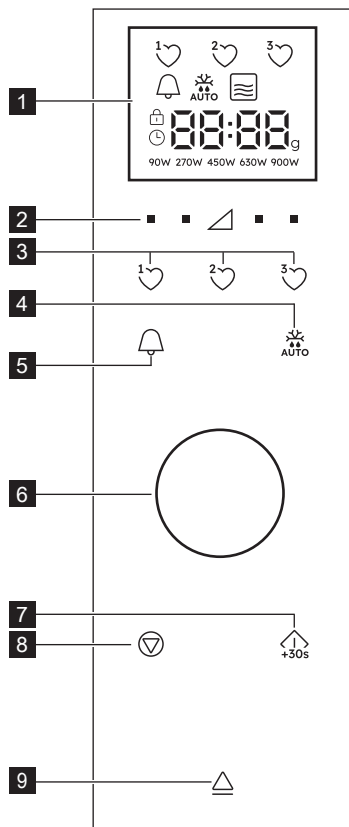
- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу духовки.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

i При заказе аксессуаров в магазине или авторизованном сервисном центре укажите наименование аксессуара, а также модель и/или продуктовый номер печи.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не использовать микроволновую печь без этих компонентов.

3.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:

Избранные

Кухонный таймер

Автоматическая разморозка

СВЧ-излучение

Стоп/Отмена

Защитная блокировка от детей

Установка часов

Сегменты дисплея

Вес

Уровни мощности

2 Кнопки «Уровни мощности»

3 Кнопки «Избранные»

4 Кнопка автоматической разморозки

5 Кнопка «Кухонный таймер»

6 Ручка таймер/Вес

7 Кнопка Старт/Подтверждение/Быстрый старт

8 Кнопка Стоп

9 Кнопка открывания дверцы

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Подключение питания

При первом включении прибора можно настроить часы. На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся все значки на дисплее. Используйте ручку, чтобы выбрать часы «on» (ВКЛ) или «off» (ВЫКЛ).

2a. Чтобы выключить часы, поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не

появится надпись «off» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Духовка готова к использованию.

i Если вы отключили часы и хотите снова включить их, дважды нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** и следуйте указаниям, приведенным в п. 2b.

2b. Чтобы включить часы, поверните ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Поверните ручку, чтобы настроить час.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.
3. Поверните ручку, чтобы отрегулировать минуты.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.



Если часы настроены, на дисплее отображается время суток.

4.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 минут.

Пример: Если часы не были настроены: Дисплей отключается. Откройте дверцу или нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.

Пример: Если часы были настроены: По истечении 5 минут время отображается течение.

4.3 Изменение времени после настройки часов

Вы можете изменить время после того, как часы были настроены.

Пример: Как изменить время с 18:45 на 19:50.

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Вращайте ручку до тех пор, пока не отобразится цифра «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Вращайте ручку до тех пор, пока не отобразится цифра «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

4.4 Для отмены часов и перехода в режим ожидания (экономичный режим)

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Поворачивайте ручку до тех пор, пока не отобразится «OFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

4.5 Защитная блокировка от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. При включенной блокировке, вплоть до ее выключения ни один узел СВЧ-печи не будет работать.

Включение и выключение блокировки возможно только при неработающей печи.

Пример: Для включения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не отобразится значок «child lock» (замок от детей).

Пример: Для выключения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не исчезнет значок «child lock» (замок от детей).



При включенном замке от детей, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.

4.6 Первоначальная очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Уход и очистка»

- Извлеките из микроволновой печи все принадлежности.
- Аккуратно протрите рабочую камеру печи влажной мягкой салфеткой.

5. РАБОТА

5.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

Пример: Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.

1. Нажмите кнопку уровня мощности (**УРОВНИ МОЩНОСТИ**) справа от треугольника до тех пор, пока не

отобразится «630 Вт».

2. Поверните ручку, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



В микроволновом режиме приготовления, вы можете регулировать уровень мощности печи нажатием кнопки прямо под необходимой настройкой.

Вы можете установить уровень мощности при работающей печи, нажимая и удерживая требуемую кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** до отображения на дисплее нового значения мощности. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

При выбранной мощности 900 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 15 минут.

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор

остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

По завершении приготовления вращающаяся подставка продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Свет в рабочей камере горит до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы печь издаёт звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе работы вращение прекращается.

5.2 Уровни мощности

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
900 Вт/ ВЫСОКАЯ	Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.
630 Вт	Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорев по краям.
450 Вт	В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюдо из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.
270 Вт/ РАЗМО- РОЗКА	Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.
90 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

Вт = Ватт

5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	15 минут	СВЧ-излучения 630 Вт

5.4 Корректировка времени приготовления при приготовлении пищи

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

Пример: Как добавить 2 минуты (120 секунд) при помощи кнопки **СТАРТ**.

1. Нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза. Время приготовления увеличится на 120 секунд.

5.5 Использование кнопки Стоп


Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.

Повторно нажмите кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

5.6 Кухонный таймер


Для установки кухонного таймера.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Автоматически запустится отсчет таймера.

 Время можно увеличить при работающем таймере поворачивая круглую ручку, или нажимая кнопку **СТАРТ**. Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

5.7 Быстрый запуск

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/**ВЫСОКИЙ** в течение 30 секунд.

 Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.8 Без звука

Как выключить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится «OFF» (выкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится «on» (вкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.9 Пауза

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

1. Нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу.
2. Печь перейдет в режим паузы на время до 5 минут.
3. Для продолжения приготовления пищи нажмите **СТАРТ**.


5.10 Избранные


Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

1. Размягченное масло
2. Расплавленный шоколад
3. Кекс в кружке

Пример: Как размягчить масло.

1. Однократно нажмите кнопку **ИЗБРАННЫЕ 1**.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите кнопку **СТАРТ**. Уровни мощности для предустановленных Избранных рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кекса в кружке.

 **ВНИМАНИЕ!** Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать желательное время приготовления.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения сердце избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ** 450 Вт в течение 3 секунд. Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

5.11 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка автоматически выбирает правильный режим и время приготовления на основе веса продуктов.

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

1. Автоматическая разморозка: Мясо/рыба/домашняя птица
2. Автоматическая разморозка: Хлеб

Пример: Как разморозить стейк весом 0,2 кг.




1. Выберите меню авторазморозки однократно нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.

2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

i Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения нажмите кнопку **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

6. РЕЦЕПТЫ

6.1 Избранные

Избранные	Вес	Кнопка	Процедура
Размягченное масло	0.05-0.25 кг	1 	<ul style="list-style-type: none">• Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0.1-0.2 кг	2 	<ul style="list-style-type: none">• Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. <div data-bbox="594 874 1029 995"><p>! ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.</p></div>
Кекс в кружке	1–4 кружки	3 	<ul style="list-style-type: none">• Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.


6.2 Рецепты кекса в кружке

Яблочный кекс с крошкой в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:

2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1	Среднее яйцо
1½ стол. ложки (30 г)	яблочное пюре
половина (7 г)	Овсяное печенье, раскрошенное

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты (кроме печенья) в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте яблочное пюре, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Посыпьте сверху раскрошенным печеньем.
5. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
6. Готовьте, используя . Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.




ВНИМАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

Морковный кекс в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:

2 стол. ложки (20 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Светло-коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
¼ чайн. ложки	Молотый мускатный орех
1 ст. ложка	Молотый миндаль
1½ стол. ложки (15 г)	Подсолнечное масло
	Цедра ½ апельсина
30 г	Натертая морковь
1	Среднее яйцо
Кремный топпинг: 15 г. сливочного масла, 40 г. разрыхленной сахарной пудры, 40 г. жирного сливочного сыра, ½ чайн. ложки апельс. сока	

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
4. Готовьте, используя . Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте топпинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.


Дать кексу остыть, затем добавить топпинг.

Кекс с арахисовым маслом в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:

2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
2 стол. ложки (30 г)	Мягкое арахисовое масло
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя  Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.


Совет: Используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

Насыщенный шоколадный кекс в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:

2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (12 г)	Какао-порошок
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя  Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком шоколадного крема.


Совет: Чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый кекс в кружке замените экстракт ванили чайной ложкой апельсинового экстракта.

Кекс “Лимонный дождь” в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:

2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1 ч. ложки	Цедра лимона
1	Среднее яйцо
Заливка:	1 стол. ложка лимонного сока, смешанного с 2 стол. ложками сахарной пудры.

Способ приготовления:


1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, цедру лимона и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя  Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте кекс, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх кекса, затем оставьте на 30 секунд.

Малиновый кекс в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:

2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
½ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо
1½ ст. ложки	Малиновое варенье без косточек




Способ приготовления:


1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте варенье, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
5. Готовьте, используя  Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

6.3 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка	Вес	Кнопка	Процедура
Мясо/рыба/ домашняя птица (Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)	0.2-1.0 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски.
			 Не подходит для целых тушек домашней птицы.
Хлеб	0.1-1.0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

 Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера. Если вес или количество пищи превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную. Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем. Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

6.4 Разогревание пищи и напитков

пищи/напитков	Количество-г/мл-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	
Молоко, 1 чашка	150	900 Вт	1	не накрывать	
Вода	1 чашка	150	900 Вт	2	не накрывать
	6 чашек	900	900 Вт	8-10	не накрывать
	1 блюдо	1000	900 Вт	9-11	не накрывать
Одна тарелка пищи	400	900 Вт	4-6	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания	
Суп/тушеное блюдо	200	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания	
Овощи	500	900 Вт	3-5	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания	
Мясо, 1 кусок ¹⁾	200	900 Вт	3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой	
Рыбное филе ¹⁾	200	900 Вт	3-5	накройте крышкой	
Пирог, 1 кусок	150	450 Вт	½-1	поместите на открытое блюдо	
Продукты детского питания, 1 баночка	190	450 Вт	½-1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру	
Мягкий маргарин или масло ¹⁾	50	900 Вт	½	накройте крышкой	
Мягкий шоколад	100	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте	

¹⁾ охлажденный

6.5 Разморозка

пищи	Количество-г-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	Время настаивания-мин-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	90 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты	250	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

6.6 Приготовление из замороженного состояния

пищи	Количество-г-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	Время настаивания-мин-
Рыбное филе	300	900 Вт	9-11	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	900 Вт	8-10	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

6.7 Приготовление пищи

пищи	Количество-г-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	Время настаивания-мин-
Брокколи/Горох	500	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	630 Вт	34-38	добавьте специи по вкусу, поместите в неглубокую форму для выпечки, по истечении половины времени приготовления переверните	10
Рыбное филе	200	900 Вт	4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	2



При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут вентилятор не включается.

7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

7.1 Посуда для СВЧ-печей

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/контейнеры из фольги	✓ / X	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем; тщательно выполняйте инструкции.

Фарфор и керамика	✓ / ✗	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклопая тара (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	✗	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печях не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпустить пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	✗	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

7.2 Приготовление пищи в микроволновой печи

Приготовление пищи в микроволновой печи	
Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Размер	Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок).
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>ВНИМАНИЕ! Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).</p> </div>	
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.



Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Удостовериться, что: / Предпринять следующее действие:
Микроволновая печь не включается?	<ul style="list-style-type: none"> • Не отключено электроснабжение. • Не сработал защитный автоматический выключатель электроснабжения. • Если защитный автоматический выключатель электроснабжения при включении прибора продолжает срабатывать, обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> • Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка СТАРТ.
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> • Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пицца не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите электроснабжение прибора. • Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Не включается свет в печи?	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре).
Пицца дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пицца холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	<ul style="list-style-type: none"> • Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	220-240 В, 50 Гц, однофазное	
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А	
Потребляемая	мощность:	1.4 kW
Выходная	мощность:	900 W (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класс В)	
Внешние размеры:	TB6SM261FB	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Г)
Размеры рабочей камеры	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Г) ²⁾	
Вместимость печи	26 литров ²⁾	
Вращающаяся подставка	ø 325 mm, стекло	
Вес	около. 19 kg	

¹⁾ Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Оборудование класса В означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.

²⁾ Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.


10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Информация об энергопотреблении изделия и максимальном времени для перехода в подходящий режим низкого энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания с включенным дисплеем	0.8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания с выключенным дисплеем	0.5 Вт
Максимальное время перехода устройства в подходящий режим низкого энергопотребления	5 мин

11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности F.

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.



Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 93012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2019 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Соединённом Королевстве Великобритании и Северной Ирландии.

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



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



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



Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

VSEBINA

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	58
2. NAMESTITEV	61
3. PREGLED APARATA	63
4. PRED PRVO UPORABO	64
5. DELOVANJE	65
6. TABELA ZA KUHANJE	67
7. NAPOTKI IN NASVETI	71
8. KAJ STORITI, ČE	72
9. SPECIFIKACIJE	72
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST	73
11. OKOLJSKE INFORMACIJE	73

1. ⚠️ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

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

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

1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

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

Notranjost pečice:

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

Zunanost pečice:

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

Nadzorna plošča:

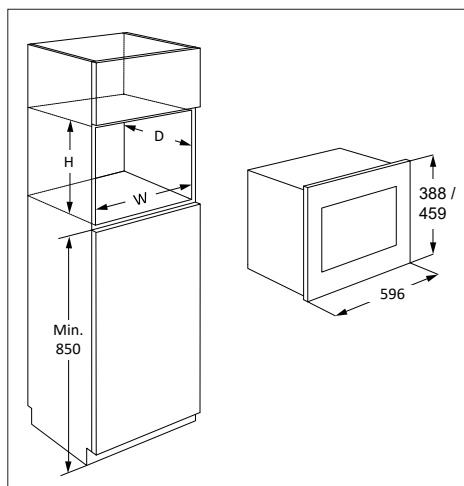
- Pred čiščenjem odprite vrata in tako dezaktivirajte nadzorno ploščo. Pri čiščenju nadzorne plošče bodite previdni. Ploščo s krpo, rahlo namočeno samo v vodo, obrišite do čistega. Pazite, da ne uporabite preveč vode. Ne uporabljajte kakršnih koli kemikalij ali jedkih čistil.

Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

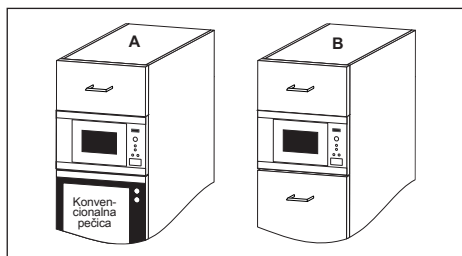
- Iz pečice odstranite vrtljivi podstavek in njegov nosilec. Vrtljivi podstavek in nosilec operite v blagi milnici. Obrišite s suho krpo. Tako vrtljivi podstavek kot nosilec lahko operete tudi v pomivalnem stroju.

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

2. NAMESTITEV



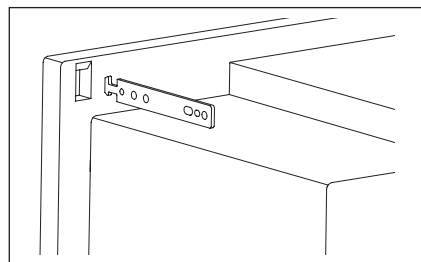
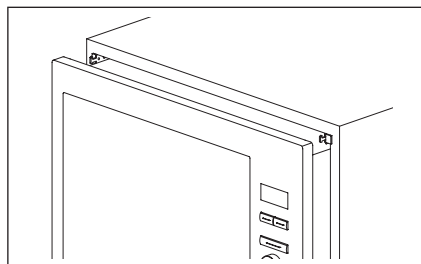
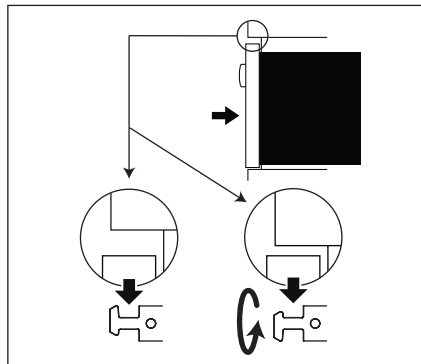
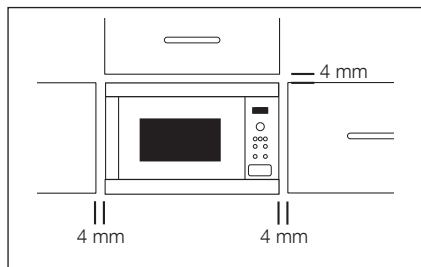
Mikrovalovna pečica se lahko nastavi na pozicije A ali B:



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

Mere v (mm)

2.1 Namestitev aparata

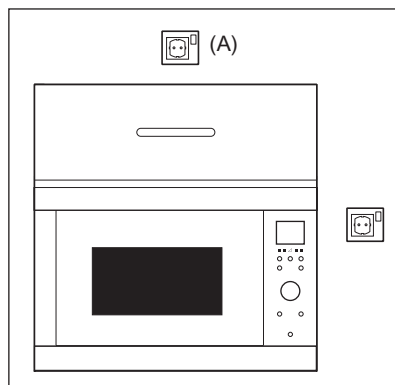


1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Namestite pritrdilne kavlje na kuhinjsko omarico s pomočjo navodil za uporabo in priložene predloge.
3. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti

na pritrdilne kavlje in nato spustiti na svoje mesto. V primeru težav med vgradnjo lahko kavlje še enkrat nastavite. Sprednji okvir pečice se mora prilegati sprednji odprtini na omarici.

4. Preverite, ali je naprava stabilna in vodoravna. Med zgornjimi vrati omare in vrhom ohišja pečice zagotovite 4 mm vrzel (glejte diagram).

2.2 Priključevanje aparata na napajanje



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

npr. Prepračevalna reža za vroč zrak na zgornjem delu pečice.

2.3 Dodatni napotek

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

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

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

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

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

Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

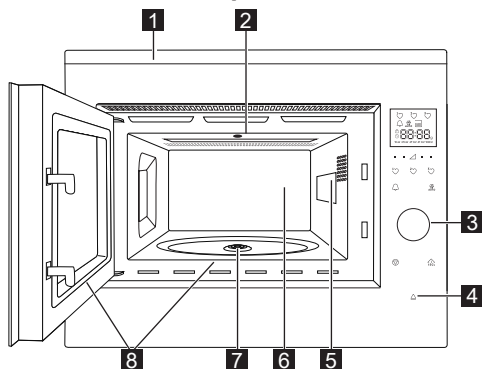
- Pred čiščenjem vrtljivega podstavka z vodo počakajte, da se le-ta ohladi.
- Na hladen podstavek ne postavljajte vročih živil ali vročih pripomočkov.
- Na vroč podstavek ne postavljajte hladnih živil ali hladnih pripomočkov.

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

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

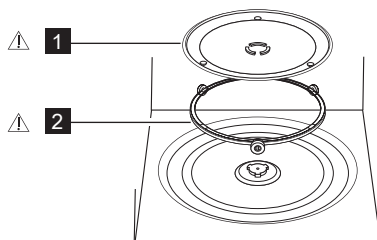
3. PREGLED APARATA

3.1 Mikrovalovna pečica



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

3.2 Dodatna oprema



Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

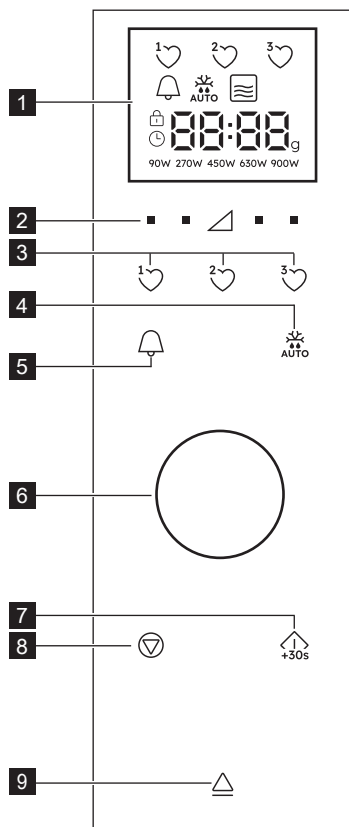
- 1 Vrtljivi podstavek
- 2 Nosilec vrtljivega podstavka
 - Nosilec vrtljivega podstavka postavite na dno notranjosti pečice.
 - Nato postavite vrtljivi podstavek na nosilec.
 - Če ne želite poškodovati vrtljivega podstavka, pazite, da posode pri jemanju iz pečice dvignete nad rob vrtljivega podstavka.

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

⚠ OPOZORILO!

Mikrovalovne pečice ne uporabljajte brez teh delov nameščenih.

3.3 Nadzorna plošča



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku:

Priljubljene

Kuhinjski časovnik

Samodejno odmrzovanje

Mikrovalovi

Zaustavitev/prekinitev

Varnostno zaklepanje

Nastavitev ure

Prikaz segmentov

Teža

Nivoji moči

2 Tipke nivojev moči

3 Tipke za priljubljene

4 Tipka za samodejno odmrzovanje

5 Tipka za kuhinjski časovnik

6 Vrtljivi gumb Časovnik/Teža

7 Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon

8 Tipka za zaustavitev

9 Tipka za odpiranje vrat

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Vkllop

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

1. Pečica se bo oglasila in vse zaslonske ikone bodo vključene za pol sekunde. Z gumbom izberite "vkllop" ali "izkllop" ure.

- 2a. Za izkllop ure obračajte gumb, dokler ni na zaslonu prikazano "oFF" (izkllop), nato pritisnite tipko **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.

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

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

Primer: Za nastavitev časa na 18:45.

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

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

4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

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

Primer: Če ura ni bila nastavljena:

Zaslon se bo izklopil. Odprite vrata ali pritisnite kateri koli gumb za izhod iz stanja pripravljenosti.

Primer: Če je bila ura nastavljena:

Po obdobju 5 minut bo čas prikazan.

4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

Primer: Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

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

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

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

4.5 Varnostno zaklepanje

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


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

Primer: Za vklop zaklepanja.

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

Primer: Za izklop zaklepanja.

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

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

4.6 Začetno čiščenje



POZOR!


Glejte poglavje »Nega in čiščenje«

- Iz mikrovalovne pečice odstranite ves pribor.
- Z vlažno mehko krpo skrbno očistite notranjost pečice.

5. DELOVANJE

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

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

 V načinu kuhanja z mikrovalovi lahko prilagodite nivo moči pečice s pritiskom tipke neposredno pod zeleno nastavitvijo. Nivo moči lahko nastavite, ko pečica deluje, tako da pritisnete in zadržite tipko **MOČ**, dokler ni prikazana nova nastavitvena nivoja moči. Previsoka moč mikrovalov

ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar.

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

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

Po kuhanju se bo vrtljivi krožnik še naprej vrtel, dokler se posoda za kuhanje ne vrne v začetni položaj. Lučka prostora za kuhanje bo ostala vključena do konca

vrtenja ali za 5 sekund (kar je več). Pečica bo zapiskala ob zaključku. Če med tem postopkom odprete vrata, se vrtenje zaustavi.

5.2 Nivoji moči

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

W = WATT

5.3 Zmanjšana moč

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

5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem. **Primer:** Za dodajanje 2 minut (120 sekund) s tipko **START**.

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

5.5 S tipko stop

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

5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

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

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

5.7 Hitri zagon

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

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

5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

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

Za vklop zvoka.

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

5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

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

5.10 Priljubljene

Pečica ima 3 priljubljene recepte.

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

Primer: Za mehčanje masla.

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

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

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

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

1. Pritisnite tipko **MOČ** za izbiro moči.
2. Obračajte gumb za vnos potrebnega časa kuhanja.
3. Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate srce za priljubljene.

Za ponovno nastavitve priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

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

5.11 Samodejno odmrzovanje

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

Izberete lahko med 2 menijema za samodejno odmrzovanje.

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

Primer: za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.

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

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

6. TABELA ZA KUHANJE

6.1 Priljubljene

Priljubljene	Teža	Gumb	Postopek
Mehčanje masla	0.05-0.25 kg	1♥	<ul style="list-style-type: none">• Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju.
Topljenje čokolade	0.1-0.2 kg	2♥	<ul style="list-style-type: none">• Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju.
Tortica v lončku	1-4 lončki	3♥	<ul style="list-style-type: none">• Napravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtiljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju.

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


6.2 Recepti za torte v lončku

Bogata čokoladna tortica v lončku

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (12 g)	kakava v prahu
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
¼ žličke	izvlečka vanilje
1	srednje veliko jajce

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.


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

Torta v lončku z arašidovim maslom

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2 žlici (30 g)	mehkega rjavega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
¼ žličke	izvlečka vanilje
2 žlici (30 g)	gladkega arašidovega masla
1	srednje veliko jajce

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.


Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

Limonina torta v lončku

Sestavine za 1 lonček:

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

Način:


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

Malinova tortica v lončku

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
½ žličke	izvlečka vanilje
1	srednje veliko jajce
1½ žlice	malinove marmelade brez semen

Način:


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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.


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

Način:

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

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

Način:




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

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



OPOZORILO! Čežana bo vroča.

6.3 Samodejno odmrzovanje

Samodejno odmrzovanje	Teža	Gumb	Postopek
Meso/ribe/perutnina (Cela riba, ribje palčke, ribji fileji, piščančja bedra, piščančje prsi, mleto meso, zrezki, karéji, burgerji, klobase)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijev folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne. • Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele.
			<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">  Ni primerno za celega piščanca. </div>
Kruh	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijev folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne.



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

6.4 Pogrevanje hrane in pijače

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

¹⁾ ohlajeno

6.5 Odmrzovanje

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

6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

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

6.7 Kuhanje

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



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


7. NAPOTKI IN NASVETI

7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

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

7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

Nasveti za kuhanje z mikrovalovi	
Sestava	Hrana, ki vsebuje veliko maščob ali sladkorja (npr. razni pudingi, potice), se hitro segreje. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar.
Velikost	Za čim bolj enakomerno kuhanje naj bodo kosi hrane čim bolj enake velikosti.
Temperatura hrana	Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Hrano, ki vsebuje nadev, (npr. krofe z marmelado), prebodite in tako omogočite sproščanje toplote ali pare.

Razporedite	Najdebelejše dele hrane, (kot so npr. piščančja bedra), postavite čim bolj na rob krožnika.
Pokrijte	Uporabljajte perforirano folijo za mikrovalovne pečice ali ustrezen pokrov.
Prebodite	Hrano z lupino, kožo ali membrano, (kot je npr. krompir, ribe, piščanec in klobase), morate pred kuhanjem ali segrevanjem prebosti na več mestih, sicer lahko nakopičena para povzroči eksplozijo hrane.
	 POMEMBNO! jajc, tudi že zakrknjenih ali trdo kuhanih, ne segrevajte z mikrovalovi, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem kuhanju.
Mešajte, obračajte in prerazporejajte	Če želite, da je hrana enakomerno kuhana, jo morate med kuhanjem mešati, obračati in prerazporejati. Mešajte in prerazporejajte jo vedno od zunanjega roba proti središču.
Počivanje	Po kuhanju je potrebno jed nekaj časa pustiti, da toploti omogočite enakomerno porazdelitev po hrani.
Zaščitite	Te dele hrane, (npr. noge in perutnice pri piščancu), lahko zaščitite z manjšimi koščki folije, ki odbija mikrovalove.



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

8. KAJ STORITI, ČE

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

9. SPECIFIKACIJE

Napetost (AC - izmenični tok)	220-240 V, 50 Hz, enofazna	
Spletno distribucijo varovalke/stikalo	Najmanj 10 A	
Poraba energije:	Mikrovalovi	1.4 kW
Izhodna moč:	Mikrovalovi	900 W (IEC 60705)

Frekvenca mikrovalov	2450 MHz ¹⁾ (skupina 2 / razred B)
Zunanje dimenzije:	TB6SM261FB 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (G)
Dimenzije odprtine	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (G) ²⁾
Kapaciteta pečice	26 litrov ²⁾
Vrtljivi podstavek	ø 325 mm, steklo
Teža	pribl. 19 kg

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


10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

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


11. OKOLJSKE INFORMACIJE

Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti F.

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

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



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

Mirë se vini në AEG! Faleminderit që zgjidhët pajisjen tonë.



Merrni këshilla përdorimi, broshura, zgjidhje të problemeve, informacione për servis dhe riparim në aeg.com/support



Për më shumë receta gatimi, sugjerime dhe zgjidhje të problemeve, shkarkoni aplikacionin **My AEG Kitchen**.



Subjekt për tu ndryshuar pa njoftim.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONE SIGURIE.....	74
2. INSTALIMI.....	78
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....	80
4. PARA PËRDORIMIT TË PARË.....	81
5. FUNKSIONIMI.....	82
6. TABELAT E GATIMIT.....	84
7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA.....	88
8. RIPARIMI I DEFEKTEVE.....	89
9. INFORMACIONE TEKNIKE.....	89
10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	90
11. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT.....	90

1. ⚠️ INFORMACIONE SIGURIE

- Kjo pajisje mund të përdoret vetëm nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, motorike apo mendore apo dhe me mungesë përvojë dhe njohurie vetëm nëse ata mbikëqyren apo u janë dhënë udhëzime përsa i përket përdorimit të pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe që ata të kenë kuptuar rreziqet e mundshme. Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata nuk luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja gjatë përdorimit nuk duhet të kryhet nga fëmijët përderisa ata janë nën 8 vjeç dhe nuk janë të mbikëqyrur.
- Kjo pajisje nuk mund të përdoret në lartësi mbi 2000m.
- **E RËNDËSISHME! UDHËZIME SIGURIE TË RËNDËSISHME: LEXONI ME KUJDES DHE RUAJENI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN.**
- **KUJDES!** Mos e përdorni pajisjen pa pjatën dhe mbajtësen e pjatës. Mos e përdorni pajisjen kur është bosh.

- KUJDES! Nëse dera ose dorezat e dyerve janë dëmtuar, furra nuk duhet të vihet në funksionim derisa të jetë riparuar nga një person i kualifikuar.
- KUJDES! Është e rrezikshme për cilindo person tjetër përveç personit të kualifikuar të kryejë çdo shërbim apo riparim që përfshin heqjen e një kapaku që jep mbrojtje nga ekspozimi i energjisë në mikrovalë.
- KUJDES! Lëngjet dhe ushqime të tjera nuk duhet të nxehen në enë hermetike pasi ato janë më të mundshme për shpërthim.
- Kjo pajisje është prodhuar për përdorim shtëpiak dhe aplikacione të ngjashme si : ambiente kuzhine për stafin në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune; shtëpi fermere; tek klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera rezidenciale; në hotelet e llojit që ofrojnë fjetje dhe mëngjes.
- Përdorni mikrovalën vetëm me kuti dhe enë kuzhine të sigurta.
- Enët metalike për ushqimin dhe pijet nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.
- Mos e lini sobën pa mbikëqyrje ndërkohë që përdorni enë plastike, letre apo të tjera me ushqim të djegshëm.
- Soba me mikrovalë është projektuar për të ngrohur ushqim dhe pije. Tharja e ushqimit apo e rrobave dhe nxehja e jastëkëve ngrohës, shapakave, sfungjerëve, leckave të lagura dhe të ngjashme mund të rrezikojë lëndimin dhe ndezjen e zjarrit.
- Nëse ushqimi që po ngrohet fillon të nxjerrë tym, MOS HAPNI DERËN. Fikeni dhe hiqeni nga priza sobën dhe prisni derisa ushqimi të mos nxjerrë më tym. Duke hapur derën ndërkohë që ushqimi nxjerr tym, ju mund të shkaktoni zjarr.
- Ngrohja në mikrovalë e pijeve mund të rezultojë me zierje eruptive të vonuar, prandaj kujdesuni kur të veproni me enën.
- Përmbajtja e shisheve me ushqim dhe kavanozave me ushqim për foshnja duhet të nxirren ose të tunden dhe temperatura duhet të kontrollohet para konsumimit, në mënyrë që të shmangët djegia.

- Mos zieni vezë me lëvozhgë dhe vezët e ziera më parë nuk mund të ngrohen në mikrovalë pasi ato mund të shpërthejnë pasi të ketë mbaruar gatimi në mikrovalë.
- Nëse kordoni i furnizimit është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose personat e kualifikuar në mënyrë të ngjashme në mënyrë që të shmanget rreziku.

1.1 Mirëmbajtja dhe pastrimi

Dera:

- Për të hequr gjithë papastërtitë, pastroni rregullisht të dyja anët e derës, dorezat e derës dhe sipërfaqet e guarnicioneve me një pecetë të butë, të njomë. Mos përdorni pastrues gjërryes të fortë apo gjërryes metalik të mprehtë për të pastruar derën prej xhami të sobës pasi kjo mund të gërvisht sipërfaqen, e cila mund të rezultojë me shkatërrimin e xhamit.

Pjesa e brendshme e sobës:

- Për pastrim, fshini çdo derdhje apo spërkatje me një pecetë të njomë të butë ose me një sfungjer pas çdo përdorimi ndërkohë që soba është e ngrohtë. Për ndotje të mëdha, përdorni pecetë të njomur me ujë me sapun disa herë derisa të keni hequr mbetjet. Mos zhvendosni kapakun e mikrovalës. Sigurohuni që uji me sapun apo thjesht uji të mos depërtojë në vrimat e vogla në mure, të cilat mund të shkaktojnë dëme të sobës.
- Mos përdorni pastrues me spërkatje për interiorin e sobës. Pastroni kapakun e mikrovalës, zgavrën e sobës, platformën rrotulluese dhe mbështetësen e saj pas përdorimit. Këto duhet të jenë të thata dhe pa yndyrë. Yndyra e grumbulluar mund të mbinxehet dhe të filloj të krijohet tym apo të krijohet zjarr.

Pjesa e jashtme e sobës:

- Pjesa e jashtme e sobës tuaj mund të pastrohet lehtësisht me ujë dhe sapun. Sigurohuni që keni një leckë të njomë me sapun, dhe më pas thani pjesën e jashtme me një pecetë të butë.

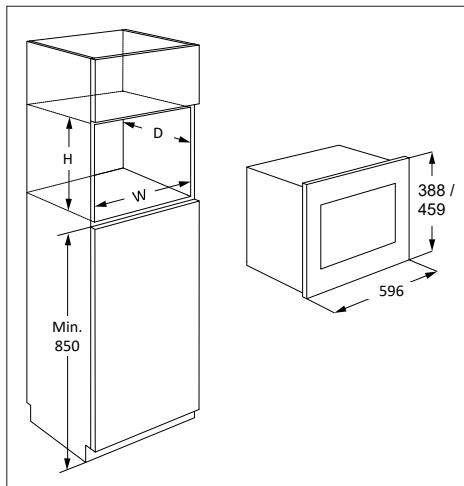
Paneli i kontrollit:

- Hapni derën para se ta pastroni dhe çaktivizoni panelin e kontrollit. Tregoni kujdes kur pastroni panelin e kontrollit. Kur përdorni leckë të njomur me ujë, me kujdes fërkoni panelin derisa të pastrohet. Shmangni përdorimin e sasive të mëdha të ujit. Mos përdorni ndonjë lloj pastruesi kimik apo gërryes.

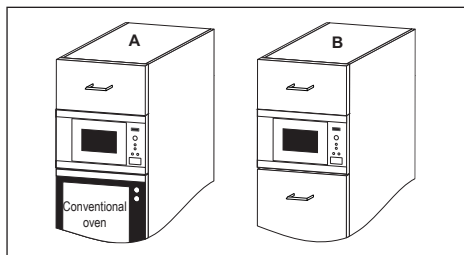
Platforma rrotulluese dhe mbështetësja e platformës:

- Hiqni platformën dhe mbështetësen e platformës nga soba. Lani platformën dhe mbështetësen e platformës me ujë dhe sapun. Thajini me një copë të butë. Të dyja si platforma edhe mbështetësja e platformës janë të sigurta për tu përdorur në lavastovilje.
- **E RËNDËSISHME!** Pastroni sobën në intervale kohe të caktuara dhe hiqni mbetjet e ushqimit. Gabimet në mirëmbajtjen e sobës në kushtet e pastrimit mund të shkaktojnë keqësimin e sipërfaqes e cila mund të ndikojë më pas në jetëgjatësinë e pajisjes dhe ndoshta mund të rezultojë në situata të rrezikshme.
- Duhet treguar kujdes, por jo duke zhvendosur platformën rrotulluese duke lëvizur enët nga pajisja.
- **E RËNDËSISHME!** Nuk duhet përdorur pastrues me avull.
- Furra me mikrovalë është projektuar për vendosje me integrim.
- Pajisja nuk duhet të futet brenda një dollapi.
- Kjo pajisje dhe pjesët e saj të aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- **KUJDES!** Mbani fëmijët larg nga dera për të parandaluar rrezikun që ata të digjen.
- **E RËNDËSISHME!** Mos përdorni pastrues komercial për sobën, pastrues me avull, gërryes, pastrues të ashpër, apo të tillë që përmbajnë hidroksid natriumi apo pade pastrimi në ndonjë pjesë të sobës suaj me mikrovalë.

2. INSTALIMI



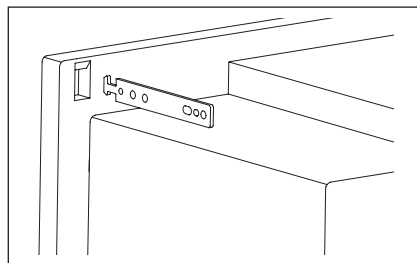
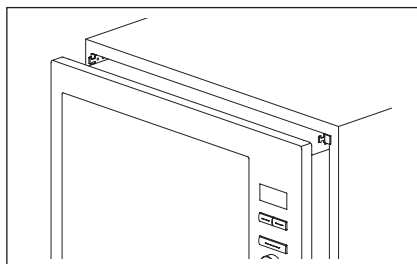
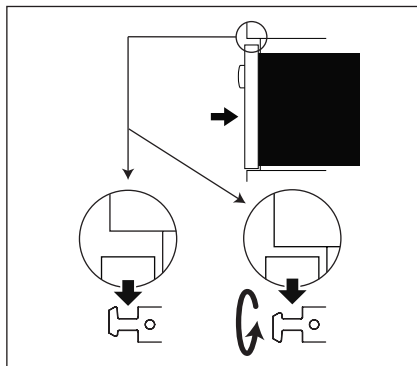
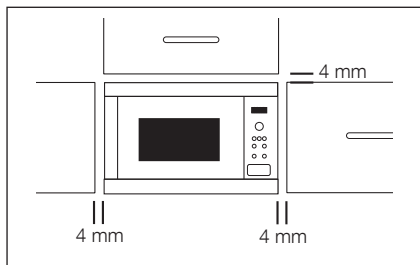
Mikrovala mund të vendoset në pozicionin A ose B:



Pozicioni	Numri Niche		
	Gj	Gj	L
A	562	550	450
B	562	500	450

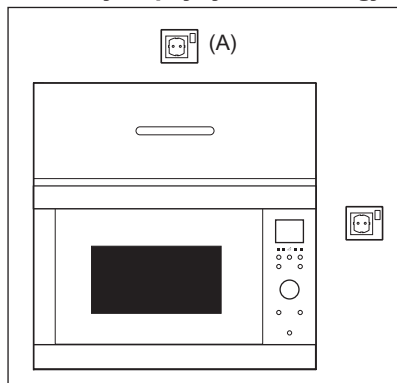
Përmasat në (mm)

2.1 Instalimi i pajisjes



1. Hiqi paketimin dhe kontrolloni me kujdes për ndonjë shenjë dëmtimi.
2. Vendosni çengelët fiksues në bufenë e kuzhinës duke përdorur tabelën e udhëzimeve dhe modelin e furnizuar.
3. Vendosni pajisjen me ngadalë në kutinë e kuzhinës, dhe pa forcë. Pajisja duhet të vendoset në çengelat fiksues dhe më pas të ulet në vendin e vet. Në rast interference gjatë montimit, kjo vendosje është e kthyeshme. Korniza ballore e sobës duhet të vendoset në hapjen ballore të bufesë.
4. Sigurohuni që pajisja është e qëndrueshme dhe nuk lëkundet. Sigurohuni që të ruhet distanca 4 mm midis derës së bufesë dhe pjesës ballore të kornizës (shih diagramin).

2.2 Lidhja e pajisjes me energjinë



- Kutia elektrike duhet të jetë lehtësisht e arritshme në mënyrë që të hiqet lehtësisht nga priza në rast emergjence. Ose mundësisht duhet të jetë e mundur për tu izoluar nga soba nga furnizuesi duke inkorporuar çelësin në telat e fiksuar në përputhje me rregullat e kabllave.
- Kordoni i furnizimit me energji mund të zëvendësohet vetëm nga një electricist.
- Nëse kordoni i furnizimit është dëmtuar, agjenti i tij i shërbimit ose personat e kualifikuar në mënyrë të ngjashme në mënyrë që të shmanget rreziku.
- Kutia nuk duhet të lihet pas bufesë.
- Pozicioni më i mirë për afër bufesë, shih (A).
- Lidhni pajisjen me një fazë 220-240 V/50 Hz me rrymë të alternuar me anë të një kutie të instaluar me tokëzim. Kutia duhet të lidhet me rrymë 10 A.
- Para instalimit, shtrëngoni një copë nga kordoni i furnizimit me energji për të lehtësuar lidhjen me pikën (A) kur pajisja të jetë instaluar.
- Kur fusni pajisjen në bufenë me pozicionuar lart anash, MOS përthyeri kordonin e furnizimit me energji.
- Mos zhysni kordonin e furnizimit me energji ose ta vendosni në ujë apo lëngje të tjera.
- Mos lejo që kablo furnizues të bie mbi sipërfaqe të nxehta apo të ashpra, siç mund të jetë zona e ajrit të nxehtë në pjesën e përparme të sobës.

2.3 Këshilla shtesë

Mos përdorni sobën me mikrovalë për të nxehur vajin për skuqje të thellë. Temperatura nuk mund të kontrollohet dhe vaji mund të shkaktojë zjarr. Për të përgatitur kokoshka, përdorni vetëm përgatitës kokoshkash speciale për mikrovalë.

Individët me STIMULUES KARDIAK duhet të konsultohen me mjekun e tyre apo prodhuesin e stimuluesit kardiak për masa paraprake përsa i përket sobave me mikrovalë.

Asnjëherë mos vendosni apo futni ndonjë objekt në zgavrën e hapjes së derës apo zgavrën e ventilimit. Në rast të ndonjë derdhjeje, fikni dhe hiqni menjëherë nga priza sobën dhe kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.

Asnjëherë mos modifikoni sobën në ndonjë mënyrë.

Përdorni vetëm platformë rrotulluese dhe suport për platformë të dizajnuar për këtë sobë. Mos e vini në punë sobën pa platformë rrotulluese.

Për të parandaluar thyerjen e platformës rrotulluese:

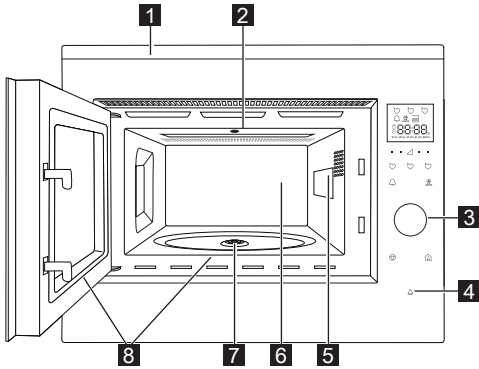
- Para se ta pastroni platformën me ujë, lëreni platformën të ftohet.
- Mos vendosni ushqime dhe enë të nxehta në platformë të ftohtë.
- Mos vendosni ushqime dhe enë të ftohta në platformë të nxehta.

As prodhuesi as shitësi nuk mund të pranojnë përgjegjësinë për dëme në sobë apo lëndime personale që kanë rezultuar nga gabimet gjatë procedurave jo korrekte të lidhjeve elektrike. Avujt dhe pikat e ujit mund të krijohen në muret e sobës ose përreth guarnicionit të derës dhe sipërfaqeve hermetike. Kjo është një dukuri normale dhe nuk është tregues për rrjedhje të mikrovalës apo mosfunksionim të saj.

Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

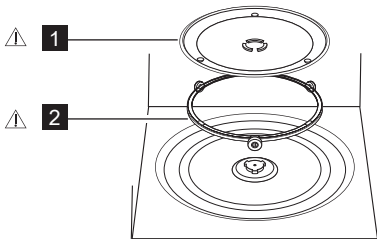
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Sobë me mikrovalë



- 1 Fletë ballore
- 2 Llamba e sobës
- 3 Paneli i kontrollit
- 4 Buton për hapjen e derës
- 5 Kapaku i valëve (mos e hiq)
- 6 Zgavra e sobës
- 7 Vulë
- 8 Guarnicion dore dhe sipërfaqe hermetike

3.2 Aksesorë



Kontrolloni për tu siguruar që aksesoret e mëposhtëm janë furnizuar:

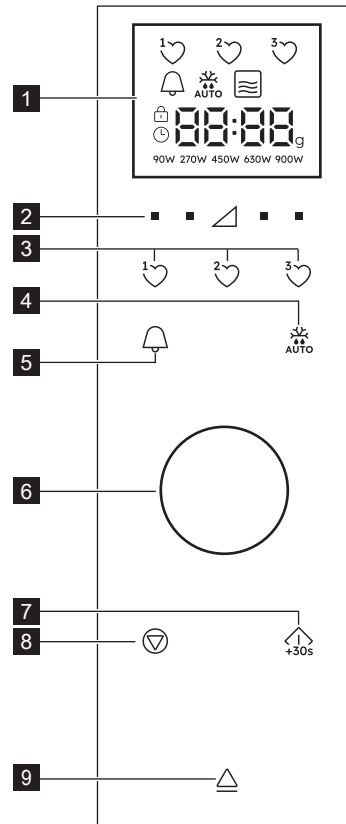
- 1 Platforma rrotulluese
 - 2 Suport i platformës rrotulluese
- Vendosni suportin e platformës rrotulluese në bazamentin e zgavrës.
 - Më pas vendosni platformën mbi suportin e saj.
 - Për të shmangur dëmtime të platformës rrotulluese, sigurohuni që enët dhe mbajtëset të jenë vendosur mirë në buzët e platformës kur ta lëvizni nga soba.

i Kur porosisni aksesore, ju lutemi të informoni për dy njësi: emri i pjesës dhe emri i modelit tek shitësi juaj apo tek një agjent i shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.

! KUJDES!

Mos e përdorni mikrovalën nëse nuk janë montuar këto pjesë.

3.3 Paneli i kontrollit



1 Tregues dixhital në ekran:





Shkrijra automatike



Mikrovala



Stop/Fshi



Siguresa për sigurinë ndaj fëmijëve



Regjistro orën



Segmente ekrani



Pesha

90W 270W 450W 630W 900W

Nivelet e fuqisë

- 2 Çelësat e nivelit të fuqisë
- 3 Çelësat e preferuar
- 4 Çelësi i shkrijës së akullit automatikisht
- 5 Çelësi i orës së kuzhinës
- 6 Butoni i orës/peshës
- 7 Start/Konfirmo/Çelësi i fillimit të shpejtë
- 8 Çelësi i ndalimit
- 9 Buton për hapjen e derës

4. PARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Vendos në prizë

Kur furra është e mbyllur për herë të parë ju keni mundësi të vendosni orën. Soba ka një orë 24h.

1. Soba do të lëshoj një sinjal në ikonat e ekranit dhe do të fiket për gjysëm sekondë. Përdorni Butonin për të zgjedhur orën 'ndeuzur' ose orën 'fikur'.
- 2a. Për ta çaktivizuar orën, fikni çelësin derisa të shfaqet 'fikur' në ekran dhe më pas shtypni butonin **START**. Furra është gati për t'u përdorur.



Nëse e keni fikur orën dhe dëshironi ta ktheni atë përsëri, shtypni dy herë **OREN E KUZHINES** dy herë dhe ndiqni 2b.

- 2b. Për ta nderur orën, rrotullojeni çelësin derisa ekrani të tregojë 'ndeuzur', më pas shtypni butonin **START**.

Shembull: Për të regjistruar orën 18:45.

1. Rrotulloni butonin për të rregulluar orën.
2. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.
3. Rrotulloni butonin për të rregulluar minutat.
4. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.



Kur regjistrohet ora, ora e ditës do të shfaqet në ekran.

4.2 Standby (Modaliteti ekonomik)

Soba do të kalojë automatikisht në modalitetin standby nëse nuk do të përdoret brenda një kohe prej 5 min.

Shembull: Nëse ora nuk është regjistruar: Ekranin do të fiket. Për të dalë nga modaliteti standby hapni derën, shtypni një çelës çfarëdo ose rrotulloni butonin.

Shembull: Nëse ora është regjistruar: Pas periudhës kohore 5 minutëshe, koha do të shfaqet.

4.3 Rregulloni orën kur është regjistruar

Ju mund të rregulloni orën me zile pasi të jetë regjistruar ora.

Shembull: Për të ndryshuar nga 18.45 tek 19.50.

1. Shtypni butonin **ORA E KUZHINES** dy herë.
2. Shtypni **START** si çelës.
3. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet '19'.
4. Shtypni **START** si çelës.
5. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet '50'.
6. Shtypni **START** si çelës.

4.4 Për të fshirë orën me zile dhe regjistroni standby (Modaliteti ekonomik)

1. Shtypni butonin **ORA E KUZHINES** dy herë.
2. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet 'off'.
3. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.


4.5 Siguresa për sigurinë e fëmijëve

Soba ka një karakteristikë sigurie e cila parandalon funksionimin aksidental të sobës nga një fëmijë. Pasi është regjistruar siguresa, asnjë pjesë e mikrovalës nuk do të funksionojë derisa siguresa të jetë fikur.


Aktivizimi dhe çaktivizimi i siguresës është i mundur vetëm kur soba nuk është në funksionim.

Shembull: Për të aktivizuar siguresën. Shtypni dhe mbani **STOP** si çelës derisa simboli 'siguresa e fëmijëve' të aktivizohet.

Shembull: Për të çaktivizuar siguresën. Shtypni dhe mbani **STOP** si çelës derisa simboli 'siguresa e fëmijëve' të çaktivizohet.

 Kur siguresa për fëmijët është aktivizuar, të gjithë çelësat janë çaktivizuar përveç **STOP** si çelës.

4.6 Pastrimi fillestar

 **PARALAJMËRIM!**
Referojuni pjesës "Kujdesi dhe pastrimi"


- Hiqni të gjithë aksesoret nga mikrovala.
- Pastroni me kujdes kavitetin e furrës me një leckë të butë pak të lagur.

5. FUNKSIONIMI

5.1 Gatimi në mikrovalë

Shembull: Për të nxehur supën 2 minuta dhe 30 sekonda në fuqi mikrovale 630 W.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** në trekëndëshin djathtas derisa '630 W' të shfaqet në ekran.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë te ora.
3. Shtyp **START** si çelës.

 Në modalitetin e gatimit në mikrovalë, ju mund të rregulloni nivelin e fuqisë së sobës duke shtypur çelësin direkt tek regjistrimet e kërkuara.

Ju mund të regjistroni nivelin e fuqisë kur soba punon, duke shtypur dhe mbajtur **NIVELIN TË FUQISË** e sobës që kërkohet derisa fuqia e re shfaqet e regjistruar në ekran. Nivelet e energjisë që janë tepër të larta apo kohët e gatimit që janë tepër të gjata mund të mbinxehin ushqimin duke rezultuar në zjarr.

Nëse keni selektuar 900 W dhe koha maksimale e mikrovalës mund të shtohet me 15 minuta.

Soba funksionon në çdo modalitet për 3 minuta ose më gjatë, ventilatori rri ndezur për 2 minuta pasi gatimi mbaron. Hapni derën dhe do ndalojë, mbyll derën dhe do vazhdojë prapë derisa 2 minuta të mbarojnë (përfshi kohën e hapjes së derës). Nëse soba punon për më shumë se 3 minuta atëherë do fillojë të punojë ventilatori.

Pas gatimit, tabakaja rrotulluese do të vazhdojë të rrotullohet derisa ena e gatimit të kthehet në pozicionin fillestar të startit. Drita e zgavrës do të mbetet e ndezur deri në përfundimin e rrotullimit, ose për 5 sekonda (cilado që është më e madhe). Furra do të lëshojë sinjal zanor kur të përfundojë. Nëse dera është hapur gjatë këtij procesi, rrotullimi do të ndalet.

5.2 Nivelet e fuqisë

Fuqia regjistrimi	Përdorimi i sugjeruar
900 W/LART	Përdoret për gatim të shpejtë ose ringrohje (p.sh. supë, tava, ushqim të konservuar, pije të nxehta, perime, peshk).
630 W	Përdoret për gatime të gjata të ushqimit të ngjeshur siç janë të skuqurat, piskavica dhe gatime tave, gjithashtu për gatime sensitive siç është krem djathi dhe ëmbëlsira brumi. Në këtë regjistrim të reduktuar, salca nuk do të ziejë dhe të derdhet dhe ushqimi do të gatuhet pa u derdhur në të dy anët.

450 W	Për ushqime të ngjeshura që kërkojnë kohë gatimi më të gjata kur gatuhet në mënyrë konvencionale (p.sh. biftekë) është e këshillueshme që të përdorni regjistrimin e fuqisë për të siguruar që mishi piqet.
270 W/ SHKRIRJA	Për të shkrirë, selekto regjistrimin e fuqisë, për të siguruar që gatimi do të shkrirë si duhet. Ky regjistrim është gjithashtu ideal për oriz të zier, makarona, njoki dhe vezë të gatuar fort.
90 W	Për shkrirje të butë (p.sh. krem kuzhine ose pastë).
0 W	Për orën e kuzhinës/me zile.

W = WATT

5.3 Niveli i reduktuar i fuqisë

Modaliteti i gatimit	Koha standarte	Niveli i reduktuar i fuqisë
Mikrovala 900 W	15 minuta	Mikrovala 630 W

5.4 Rregullimi i kohës së gatimit gjatë gatimit

Ju mund të rregulloni kohën e gatimit gjatë gatimit.

Shembull: Për të shtuar 2 minuta (120 sekonda) përdorni **START** si çelës.

1. Shtypni **START** si çelës katër herë. Koha e gatimit do të rritet me 120 sekonda.

5.5 Përdorim i çelësit stop

Shtypni **STOP** si çelës njëherë për të hyrë në modalitetin Paузë.

Shtypni **STOP** si çelës përsëri për të fshirë kohën e gatimit.

5.6 Ora e kuzhinës

Të regjistros orën e kuzhinës.

1. Shtypni **ORA E KUZHINES** si çelës.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë te ora.
3. Shtypni **START** si çelës. Ora do të startojë automatikisht.

i Ora mund të zgjatet kur koha është duke funksionuar duke rrotulluar butonin ose duke shtypur **START** si çelës. Funkcioni i orës mund të përdoret vetëm nëse soba nuk është në funksionim.

5.7 Fillimi i shpejtë

Ju mund të startoni direkt gatimin me 900 W/LART për 30 sekonda duke shtypur **START** si çelës.

i Për të shtuar më shumë kohë shtyp **START** si çelës.

5.8 Pa sinjal

Fikni sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.

2. Rrotulloni butonin derisa në ekran shfaqet 'oFF'.

3. Shtypni **START** si çelës.

Për të aktivizuar sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.

2. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet në ekran 'on'.

3. Shtypni **START** si çelës.

5.9 Pauzë

Për ta ndaluar ndërkohë që mikrovala është duke funksionuar.

1. Shtyp **STOP** si çelës për të hapur derën.
2. Soba do të ndalojë për mbi 5 minuta.
3. Shtyp **START** për të vazhduar me gatimin.

5.10 Favorite

Soba ka 3 receta favorite.

Gjalp i shkrirë

Çokollatë e shkrirë

Kek me formë

Shembull: Për të shkrirë gjalpin.

1. Shtypni **FAVORITE 1** si çelës njëherë.
2. Rrotulloni butonin për të vendosur peshën.
3. Shtypni **START** si çelës.

i Nëse segmentet në ekran kalojnë platformën rrotulluese, kjo tregon se ushqimi duhet të trazohet ose të hiqet. Për të vazhduar gatimin, shtypni **START** si çelës. Në fund të kohës së shkrirjes automatike, programi do të ndalojë automatikisht. Nivelet e fuqisë për të regjistruar më parë recetat favorite nuk mund të rregullohen. 1-4 Kek në forma mund të gatohen.

! **KUJDES!** Çokollata mund të nxeht shumë! Nëse çokollata ka nevojë për më shumë kohë gatimi, atëherë shtoni 10 sekonda. Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxeht dhe të digjet.

Për të shkruar mbi Favoritet për recetat tuaja.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** për të selektuar fuqinë.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë në kohën e gatimit të kërkuar.
3. Shtypni dhe mbani **FAVORITE** si çelës që doni të regjistroni derisa të dëgjoni sinjalin akustik dhe zemra favorit është i dukshëm.

Për të regjistruar sërish Favorite tek regjistrimet e fabrikës.

1. Shtypni **STOP** si çelës.
2. Shtypni dhe mbani **NIVELIT TË FUQISË** 450 W për 3 sekonda. Soba do të kalojë Favorite në regjistrimet e fabrikës.

5.11 Shkrirja automatike

Shkrirja automatike funksionon jashtë modalitetit të gatimit dhe kohës së gatimit bazuar në peshën e ushqimit.

Ju mund të zgjidhni 2 menu shkrirje automatike.

1. Shkrirja automatike: Mish/Peshk/Shpendë
2. Shkrirja automatike: Bukë




Shembull: Për të shkrirë 0.2 kg biftek.

1. Selektto menunë e shkrirjes automatike duke shtypur **SHKRIRJA AUTOMATIKE** si çelës një herë.
2. Rrotulloni butonin për të selektuar peshën.
3. Shtyp **START** si çelës.

i Nëse segmentet në ekran kalojnë platformën rrotulluese, kjo tregon se ushqimi duhet të trazohet ose të hiqet. Për të vazhduar gatimin, shtypni **START** si çelës. Në fund të kohës së shkrirjes automatike, programi do të ndalojë automatikisht. Rregullimi i kohës/energjisë nuk është i disponueshëm në shkrirjen automatike.

6. TABELAT E GATIMIT

6.1 Favorite

Favorite	Pesha	Çelësi	Procedura
Gjalp i shkrirë	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none"> Vendosni gjalpin në një tavë xhami. Trazoni mirë pas gatimit.
Çokollatë e shkrirë	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"> Ndani çokollatën në copa të vogla. Vendosni çokollatën në një tavë xhami. Trazoni kur të dëgjohet sinjali akustik. Trazoni mirë pas gatimit.
Kek me formë	1-4 forma	3 	<ul style="list-style-type: none"> Pregatitsni kekun si në recetë. Vendosni formën në këndin e platformës. Lëreni për 30 sekonda pas gatimit.

! **KUJDES:** Çokollata mund të nxeht shumë! Nëse çokollata do më shumë kohë, atëherë shtoni edhe 10 sekonda kohë gatimi. Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxeht dhe të digjet.

6.2 Receta kek me forma

Kek me forma me shumë çokolatë	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë çaji (25 g)	Miell
2 lugë gjelle (12 g)	Pluhur kakaoje
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
¼ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
1	Veze mesatare

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
3. Vendosni kupën në mes të platformës.
4. Përdorimi për gatim ³♥. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem çokollate të trazuar.

Këshillë: Për të pregatitur kek me çokolatë dhe portokall, zëvendësoni ekstraktin e vaniljes me ½ lugë çaji ekstrakt portokalli.

Kek me gjalp kikiriku	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2 lugë gjelle (30 g)	Sheqer kaf
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
¼ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
2 lugë gjelle (30 g)	Gjalp kikiriku i butë
1	Veze mesatare

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal, ekstrakt vanilje, gjalp kikiriku, dhe trazoni mirë vezët.
3. Vendosni kupën në mes të platformës.
4. Përdorimi për gatim ³♥. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Sipërfaqen mbulojeni me copa çokollate.

Këshillë: Përdorni gjalp kikiriku krokant nëse e preferoni.

Kek me fruta pylli	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
½ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
1	Veze mesatare
1½ lugë gjelle	Reçel fruta pylli pa fara

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
3. Zhyni lugën në përzierje dhe kështu mund të trazoni më mirë.
4. Vendosni kupën në mes të platformës.
5. Përdorimi për gatim ³♥. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem vanilje.


Kek me lëkurë limoni	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
1 lugë çaji	lëkurë limoni
1	Veze mesatare
Pregatitja:	1lugë gjelle lëng limoni përziehet me 2 lugë gjelle sheqer kastori

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal, lëng limoni dhe vezë, përziejini mirë.
3. Vendosni kupën në mes të platformës
4. Përdorimi për gatim ³♥. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
5. Bëni lyerjen e sipërfaqes me përzierje lëng limoni me sheqer pluhur.
6. Pas gatimit, lëreni kekun, shponi sipërfaqen, dhe më pas spërkatni sipërfaqen e kekut, lëreni për 30 sekonda.

Kek me karrota	
Përbërësit për një kupë:	
2 lugë gjelle (20 g)	Miell
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer kafe i lehtë
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
¼ lugë çaji	Kanellë
¼ lugë çaji	Bazë arra muskat
1 lugë gjelle	Bazë bajame
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj luledielli
	lëkurë ½ portokalli
30 g	Karrotë e grirë
1	Veze mesatare
Pregatitja e kremit: 15 g gjalp, i shkrirë 40 g sheqer i ngrirë, 40 g krem djathi, ½ lugë çaji lëng portokalli	




Metoda:

1. Vendosni të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj luledielli, lëng portokalli, karrotë të grirë dhe vezë, përziejini mirë.
3. Vendosni kupën në mes të platformës.
4. Përdorimi për gatim . Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
5. Bëni sipërfaqen duke përzier gjalpin, sheqer kokërr, krem djathi dhe lëng portokalli të gjitha bashkë.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.


Lëreni kekun të ftohet, më pas shtoni mbushjen.

6.3 Shkrirja automatike

Shkrirja automatike	Pesha	Çelësi	Procedura
Mish/peshk/shpendë (1 gjithë peshku, qofte peshku, fileto peshku, kofshë pule, gjoks pule, mish i grirë, biftekë, bërçolla, hamburger, salsicë)	0.2-1.0 kg	 AUTO x1	<ul style="list-style-type: none"> • Vendosni ushqimin në tabaka torte në qendër të platformës. • Kur të dëgjohet sinjali akustik, nxirrni ushqimin, riorganizoni dhe veçoni. Pjesët e holla të tabelës dhe vendet e ngrohta me qese alumini. • Pas shkrirjes, mbajeni në qese alumini për 15-45 min, derisa të shkrijë e gjitha. • Mish i grirë: Kur dëgjohet sinjali akustik, nxirrni ushqimin. Hiqni pjesët e shkrira nëse është e mundur.
			 Jo e përshtatshme për të gjithë pulën.
Bukë	0.1-1.0 kg	 AUTO x2	<ul style="list-style-type: none"> • Shpërndani në një enë të sheshtë në qendër të platformës. Për 1.0 kg, shpërndani direkt në platformë. • Kur dëgjohet sinjali akustik, fikeni, riorganizoni dhe hiqni pjesët e shkrira. • Pas shkrirjes mbulojeni me qese alumini dhe lëreni 5-15 min derisa të shkrijë e gjitha.

Kek me copa molle	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2 lugë gjelle (30 g)	Sheqer kaf
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
¼ lugë çaji	Kanellë
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
1	Veze mesatare
1½ lugë gjelle (30 g)	Salcë molle
gjysëm (7 g)	Biskota digjesteve. të thërrmuara

Metoda:

1. Vendosni të gjithë përbërësit e thatë (përveç biskotave) në një kupë, përziejini mirë me pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal dhe vezë, përziejini mirë.
3. Me kujdes trazoni salcën e mollës duke përdorur një lugë që të rregullojë përzierjen.
4. Mbuloni sipërfaqen me biskota digjesteve të thërrmuara.
5. Vendosni kupën në mes të platformës.
6. Përdorimi për gatim . Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Mbuloni me një lugë të madhe krem vaniljeje.



KUJDES! Salca e mollës do të nxehet.



Regjistroni vetëm peshën e ushqimit. Mos përfshini edhe peshën e enës. Për ushqimet që peshojnë më pak ose më shumë se pesha/sasia e dhënë në tabelë, përdorni manualin e përdorimit. Temperatura finale do të variojë në përputhje me temperaturën fillestare. Biftekët dhe bërxollat duhet të ngrihen në një shtresë. Mishi i grirë duhet të ngrijë vetëm në feta të holla.

6.4 Ngrohja e ushqimit dhe pijeve

Ushqim/pije	Sasi -g/ml-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda
Qumësht, 1 filxhan	150	900 W	1	mos e mbuloni
Ujë, 1 filxhan	150	900 W	2	mos e mbuloni
6 filxhanë	900	900 W	8-10	mos e mbuloni
1 tas	1000	900 W	9-11	mos e mbuloni
Një pjatë miell	400	900 W	4-6	mbulo, trazo gjatë gatimit
Supë/turli	200	900 W	1-2	mbulo, trazo pas nxehtjes
Perime	500	900 W	3-5	mbulo, trazo gjatë gatimit
Mish, 1 copë ¹⁾	200	900 W	3	shpërndani salcë mbi mbushjen, mbulo
Fileto peshku ¹⁾	200	900 W	3-5	mbulo
Kek, 1 fetë	150	450 W	½-1	vend në enë të sheshtë
Ushqim bebe, 1 kavanoz	190	450 W	½-1	zhvendosni në një enë të përshtatshme për mikrovalë, pas nxehtjes trazoni mirë dhe testoni temperaturën
Margarinë ose gjalp i shkrirë ¹⁾	50	900 W	½	mbulo
Çokollatë e shkrirë	100	450 W	3-4	trazoni herë pas here

¹⁾nga e ftohur

6.5 Shkrirja

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjjes -Min-
Gulash	500	270 W	8-9	trazoni ndërkohë që shkrin	10-30
Kek, 1 sfetë	150	90 W	1-3	vend në enë të sheshtë	5
Fruta	250	270 W	3-5	nxirren jashtë sipas rastit, hiqeni nëse është gjysëm e shkrirë	5

6.6 Gatimi nga ushqimet e ngrira

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjjes -Min-
Fileto peshku	300	900 W	9-11	mbulo	2
Një pjatë miell	400	900 W	8-10	mbulo, trazo pas 6 minutash	2

6.7 Gatimi

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjjes -Min-
Brokoli/Bizele	500	900 W	6-8	shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit	-
Karrota	500	900 W	9-11	prit në rrahë, shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit	-

Pjekja	1000	630 W	34-38	sezoni për shije, vendosni në një tigan gatimi, kthejeni në anën tjetër gjatë gatimit	10
Fileto peshku	200	900 W	4-6	për shije, vendoseni në një pjatë qeramike, mbulojeni	2



Nëse soba funksionon për 3 minuta ose më gjatë, ventilatori do të ndizet për 2 minuta pasi mbaron gatimi. Hapni derën dhe do ndalojë, mbyllni derën dhe do të fillojë sërish derisa të kenë mbaruar 2 minuta (përfshi edhe kohën e derës hapur) Nëse soba punon më pak se 3 minuta, ventilatori nuk ndizet.

7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA

7.1 Enë gatimi të sigurta për mikrovalë

Enë gatimi	Mikrovala e sigurtë	Komente
Gese alumini/enë mbajtëse	✓ / ✗	Pjesë të vogla prej qese alumini mund të përdoren për të mbuluar ushqimin nga mbinxehja. Mbani qeset të paktën 2 cm larg mureve të sobës, pasi mund të krijohen shkëndija. Enët prej qese alumini nuk rekomandohen, vetëm nëse specifikohen nga fabrikuesi. Ndiqni me kujdes udhëzimet.
Kina dhe qeramika	✓ / ✗	Porcelani, qeramika, enë argjile xhami dhe kocke janë zakonisht të përshtatshme, përjashto ato me dekorime metalike.
Enë qelqi p.sh. tavë xhami ☺	✓	Tregoni kujdes kur përdorni enë xhami fin pasi mund të thyhet apo plasaritet nëse nxehet menjëherë.
Metal	✗	Nuk rekomandohet të përdorni enë gatimi metalike duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi mund të krijohen shkëndija, që mund të çojnë në zjarr.
Enë plastike/polistireni psh. për ushqim të shpejtë	✓	Duhet të tregoni kujdes pasi disa enë mund të prishen, shkrijnë apo çngjyrosen në temperatura të larta.
Çanta frigoriferike/pjekjeje	✓	Duhet shtypur për të lënë avullin të dalë. Sigurohuni që çantat janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë. Mos përdorni lidhëse plastike ose metalike, pasi ato mund të shkrijnë ose të shkaktojnë zjarr për shkak të shkëndijave metalike.
Pjata letra, kupa dhe letër kuzhine	✓	Përdoreni vetëm për ngrohje ose për të thithur lagështinë. Tregoni kujdes pasi nga mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Enë kashte dhe druri	✓	Gjithmonë mbikëqyreni sobën kur përdorni këto materiale pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Letër e riciklueshme dhe gazetë	✗	Mund të përmbaje ekstrakte metali që mund të shkaktojnë shkëndija dhe rrjedhimisht zjarr.

7.2 Këshilla për gatimi në mikrovalë

Këshilla për gatimi në mikrovalë

Përbërja	Ushqimet me përqindje të lartë yndyre ose sheqeri p.sh. puding krishtlindje, byrek me mish) kërkojnë më pak kohë ngrohjeje. Tregoni kujdes pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Madhësia	Për çdo gatim duhet të bëni të gjitha copat në madhësi të njëjta.
Temperatura e ushqimit	Temperatura fillestare e ushqimit ndikon në sasinë e kohës së nevojshme për gatim. Prisi ushqimet me mbushje (p.sh. me reçel dhe brumë) që të çlirojnë nxehtësinë apo avullin.
Organizimi	Vendosni pjesët më të trasha të ushqimit drejt me pjesën e jashtme të enës (p.sh. stika me mish pule).
Mbulo	Vendosni qese të ajrosur për mikrovalë ose kapak të përshtatshëm.
Shpimi	Ushqimet me lëvozhgë, lëkurë apo membranë duhet të shpohen në vende të ndryshme para se të gatohen ose të ringrohen pasi mund të formohet avull dhe të shkaktohet shpërthim i ushqimit (p.sh. patate, peshk, pulë, salsiçe).



E RËNDËSISHME! Vezët nuk duhet të nxehen duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi ato mund të shpërthejnë, edhe pasi gatimi të ketë përfunduar (p.sh. vezët poshe, të ziera fort)

Trazo, rrotullo dhe riorganizo	Për çdo gatim është esenciale të trazoni, rrotulloni dhe riorganizoni ushqimin gjatë gatimit. Gjithmonë shpini dhe riorganizoni nga ana e jashtme drejt qendrës.
Lënia në vend	Koha e lënies në vend është e domosdoshme pas gatimit për të siguruar që ngrohja të shpërndahet njësoj në gjithë ushqimin.
Mbulimi	Zonat e ngrohta mund të ruhen në copa të vogla qeseje, të cilat reflektojnë mikrovalët (p.sh. krahët dhe kofshët e pulës).



Përdor mbajtëse tenxhereje apo dorashka kuzhine kur lëvizni ushqimin nga soba për të parandaluar djegiet. Gjithmonë hapni enët, përgatitësit e kokoshkave, qeset e gatimit në sobë etj. larg fytyrës dhe duarve për të shmangur djegiet nga avulli. Gjithmonë qëndroni pak larg derës së sobës kur e hapni për të shmangur djegiet nga avulli dhe nxehtësia që del. Prisni në feta gatimet e pjekura të mbushura pas ngrohjes për të çliruar avullin dhe për të shmangur djegiet.

8. RIPARIMI I DEFEKTEVE

Problemi	Kontrollo nëse . . .
Pajisja Juaj me mikrovalë nuk po punon si duhet?	<ul style="list-style-type: none"> • Siguresa në kutinë e siguresës punon. • Nuk ka pasur ndërprerje të energjisë. • Nëse siguresa godet, kontakti një elektrikist të kualifikuar.
Modaliteti i mikrovalës nuk po funksionon?	<ul style="list-style-type: none"> • Dera nuk është mbyllur si duhet. • Guarnicionet e derës dhe sipërfaqet e tyre janë të pastra. • Atëherë START si çelës është shypur.
Platforma nuk rrotullohet?	<ul style="list-style-type: none"> • Mbështetësja e platformës është lidhur si duhet me mekanizmin. • Pjesët e sobës nuk kalojnë përtej platformës. • Ushqimi nuk ka kaluar përtej këndit të platformës për të penguar kështu rrotullimin. • Nuk kas asgjë që pengon afër platformës.
Mikrovala nuk fiket?	<ul style="list-style-type: none"> • Izoloni pajisjen nga kutia e siguresave. • Kontakti një agjent të shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.
Lamba e brendshme nuk funksionon?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakti agjentin e shërbimit të autorizuar ELECTROLUX. Lamba e interiorit mund të ndërrohet vetëm nga një agjent i shërbimit të autorizuar i trajnuar ELECTROLUX.
Ushqimi kërkon më shumë kohë për tu ngrohur apo për tu gatuar se më parë?	<ul style="list-style-type: none"> • Regjistro një kohë më të gjatë gatimit (sasia dyfish = koha afërsisht dyfish) ose • Nëse ushqimi është më i ftohtë se zakonisht rrotulloni herë pas here ose • Regjistro një gradë më të lartë energjie.
Dera nuk do të hapet për shkak të ndërprerjes së energjisë?	<ul style="list-style-type: none"> • Hapni derën me kujdes duke e tërhequr në këndin e poshtëm djathtas të xhamit të derës.

9. INFORMACIONE TEKNIKE

Voltazhi i linjës AC	220-240 V, 50 Hz, faza singël	
Kutia shpërndarëse/Qarku i shkurtër	Minimumi 10 A	
Fuqia e kërkuar AC:	Mikrovala	1.4 kW
Fuqia e jashtme:	Mikrovala	900 W (IEC 60705)
Frekuenca e mikrovalës	2450 MHz ¹⁾ (Grupi 2/Klasa B)	
Dimensionet e jashtme:	TB6SM261FB	596 mm (Gj) x 459 mm (L) x 404 mm (Gj)
Dimensionet e zgavrës	342 mm (Gj) x 207 mm (L) x 368 mm (Gj) ²⁾	
Kapaciteti i sobës	26 litra ²⁾	
Platforma rrotulluese	ø 325 mm, xham	

- ¹⁾ Ky produkt plotëson të gjitha kërkesat e standardit evropian EN55011. Në konformitet me këtë standard, ky produkt është klasifikuar si pajisje e grupit 2 klasa B. Grupi 2 do të thotë që pajisja me qëllim gjeneron energji radio-frekuence në një formë të rrezatimit elektromagnetik për të ngrohur ushqimin. Pajisja e Klasës B do të thotë që pajisja është e përshtatshme për tu përdorur në ambiente shtëpiake.
- ²⁾ Kapaciteti i brendshëm është llogaritur duke matur gjerësinë, thellësinë dhe lartësinë maksimale. Kapaciteti aktual për të ruajtur ushqim është më i lartë.


10. EFIKASITETI ENERGJETIK

Informacion për konsumin e energjisë së produktit dhe kohën maksimale për të arritur modalitetin e energjisë së ulët

Konsumi i energjisë në gjendje joaktive me ekranin të ndezur	0.8 W
Konsumi i energjisë në gjendje joaktive me ekranin të fikur	0.5 W
Koha maksimale që duhet që pajisja të arrijë automatikisht modalitetin e energjisë së ulët	5 min

11. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT

Ky produkt përmban një burim të lehtë të klasit F të efikasitetit të energjisë.

Materiale riciklimi me simbolin . Vendosni paketimin në kazanët e aplikuar për riciklim.

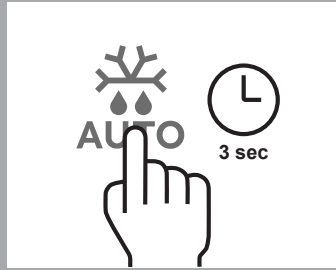
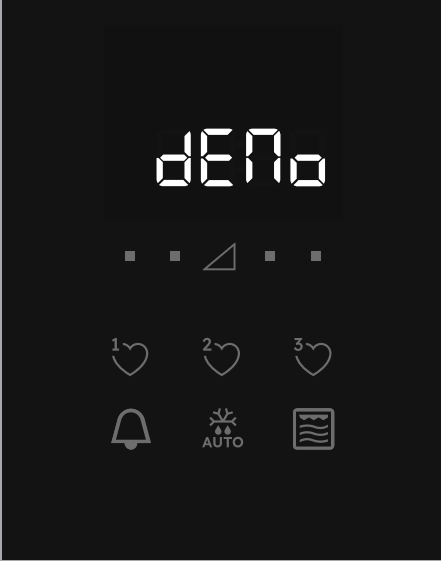
Ndihmoni për të mbrojtur mjedisin dhe shëndetin njerëzor dhe ricikloni pajisjet elektrike dhe elektronike.



Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin me mbeturinat shtëpiake. Riktheni produktin në qendrën lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën e komunës.

DemoMode ON/OFF

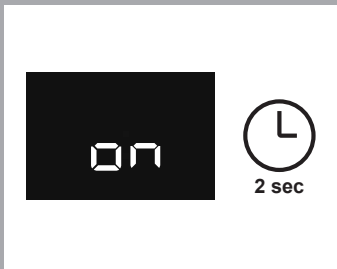
1.



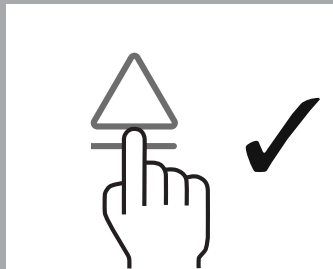
2.



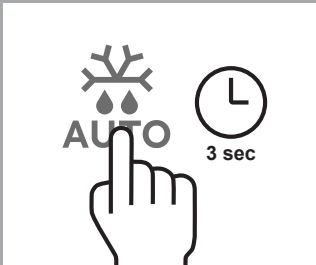
3.



4.



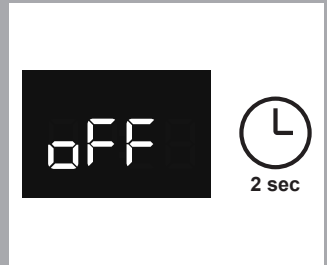
1.



2.



3.



aeg.com

TINS-B645URR0

