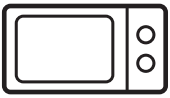
KMFD264TE



LV	Mikroviļņu Krāsns	Lietotāja Rokasgrāmata	2
PL	Kuchenka MIkrofalowa	Instrukcja ObsługI	27
RU	Микроволновая печь	Руководство Пользователя	53
RO	Cuptor cu microunde	Manual de utilizare	80
SK	Mikrovlnná Rúra	Návod Na Obsluhu	107

Electrolux

SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI 3
2. UZSTĀDĪŠANA 7
3. IERĪCES PĀRSKATS 11
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES 12
5. DARBĪBA 13
6. ĒDIENKARTE 17
7. IETEIKUMI UN PADOMI 23
8. KO DARĪT, JA 25
9. TEHNISKIE DATI 26
10. VIDES INFORMĀCIJA 26

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:

Atradīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com

Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.electrolux.com/productregistration

Legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.
Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.
Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

Vispārēja informācija un padomi

Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.

Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai vietās, kas ir augstākas par 2000 m.

⚠ **SVARĪGI!** SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI: RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojusi kompetenta persona.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.

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

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.

Gatavojot mikroviļņu krāsnī, aizliegts izmantot metāliskus pārtikas un dzērienu traukus.

Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAĻĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.

Zīdaiņu pudelīšu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies.

1.1 Kopšana un tīrīšana

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

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

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

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

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

Restītes:
Tās ir jāmazgā ar vieglu mazgāšanas līdzekli un jānosusina. Restītes drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

SVARĪGI!

Regulâri tīriet krâsni, lai tajâ neuzkrâtos pârtikas produktu pârpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

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

SVARĪGI!

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā.

Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Rīkojieties ar ierīci uzmanīgi, lai nepieskartos sakarsušajām daļām.

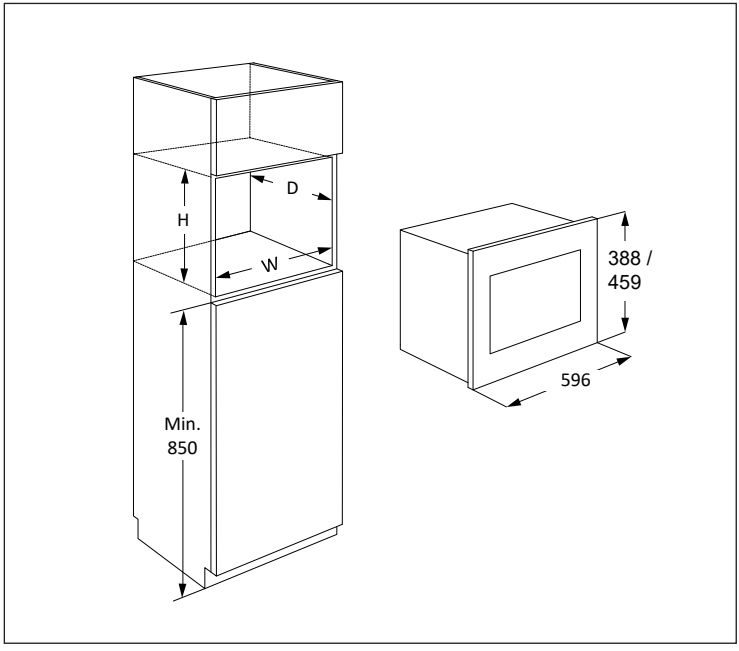
BRĪDINĀJUMS!

Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm un pieejamām daļām, kas grila lietošanas laikā var sakarst. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.

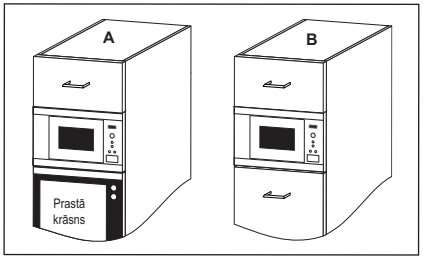
SVARĪGI!

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

2. UZSTĀDĪŠANA



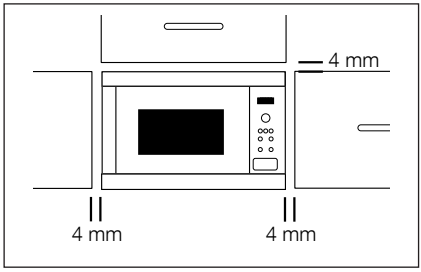
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:

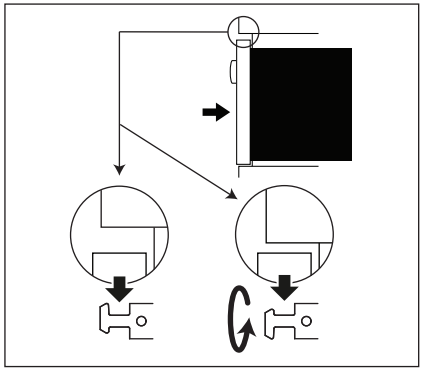


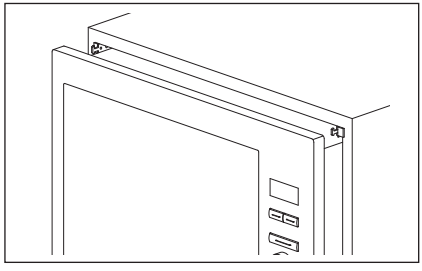
Pozīcija	Nišas izmēri P Dz A
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

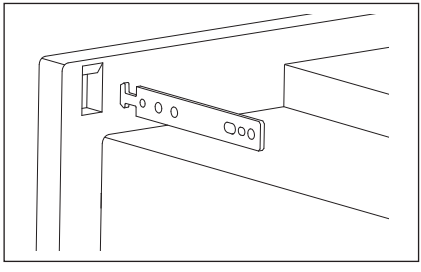
Izmēri (mm)

2.1 Ierīces uzstādīšana



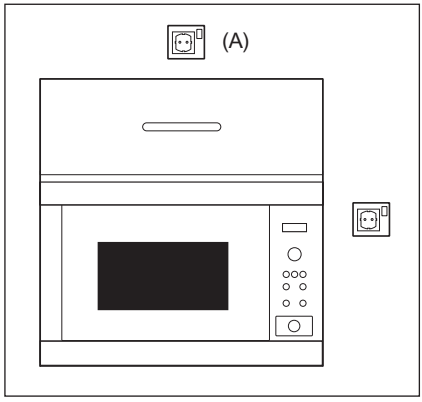






1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Uzstādiet fiksācijas āķus virtuves skapim, izmantojot pievienoto instrukciju un veidni.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce jāuzceļ uz fiksācijas āķiem un tad jānolaiž tai paredzētajā vietā. Ja ierīces ievietošanas laikā rodas sarežģījumi, fiksācijas āķus iespējams apgriezt otrādi. Cepeškrāsns priekšējam rāmim jānoslēdzas līdz ar virtuves skapja priekšējām durvīm.
4. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav sasvērusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

2.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāaprīko ar 16 A drošinātāju.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

2.3 Papildu padoms

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

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

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

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

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

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

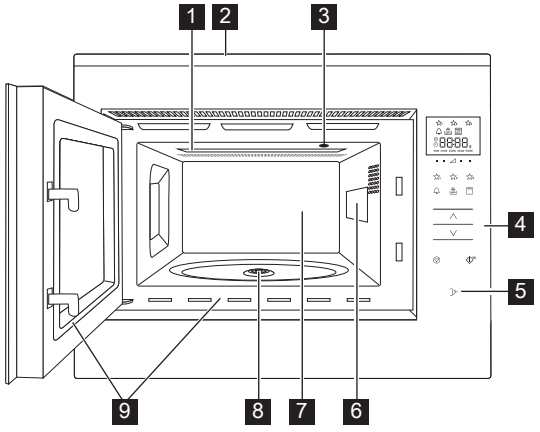
- Pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

Ja pēc GRILĒŠANAS un DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīma izmantošanas mikroviļņu krāsns joprojām ir karsta, sildīšanai mikroviļņos neizmantojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus, ja vien to ražotājs nav norādījis, ka tie ir piemēroti.

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

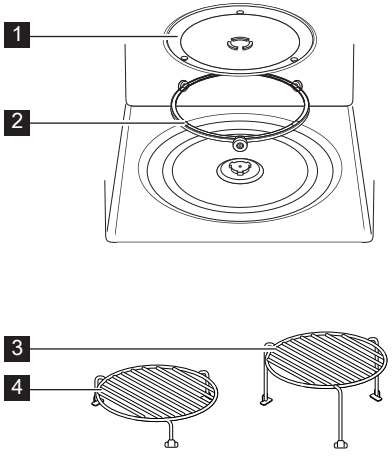
3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



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

3.2 Piederumi



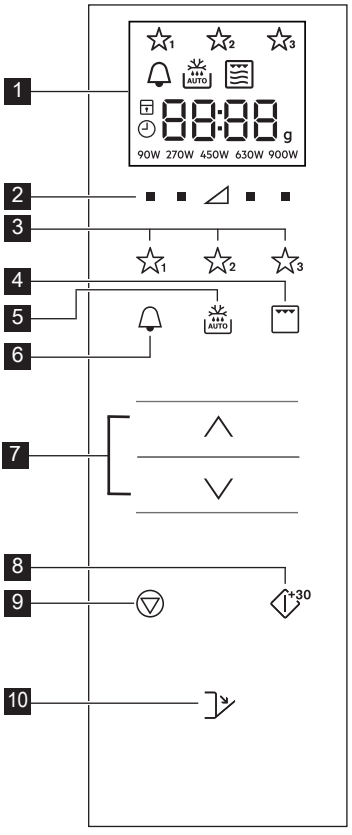
Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

1 Rotējošā pamatne
2 Rotējošās pamatnes balsts
3 Augšējās restītes
4 Apakšējās restītes

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

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

3.3 Vadības panelis



1 Digitā displeja indikatori:

- Izlase
- Virtuves taimeris
- Automātiskā atkausēšana
- Grilēšana
- Dubultais grils
- Mikroviļņi
- Apturēt/atcelt
- Bērnu bloķēšanas slēdzene
- Iestatīt pulksteni
- Displeja segmenti
- g Svars
- 90W 270W 450W 630W 900W Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa pogas
3 Izlases pogas
4 Grila poga
5 Automātiskās atsaldēšanas poga
6 Virtuves taimera poga
7 Vairāk/Mazāk pogas
8 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga
9 Apturēšanas poga
10 Durvju arvēršanas poga

4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

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

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas.
   Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK,** kamēr ir redzams “on” vai “oFF”.

2a. Lai izslēgtu pulksteni, spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams “oFF”, pēc tam nospiediet pogu **START**. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.

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

2b. Lai ieslēgtu pulksteni, spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK,** kamēr ir redzams “on”, pēc tam nospiediet pogu **START**.

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

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

Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

Mikroviļņu krāsns automātiski tiek pārslēgta gaidstāves režīmā, ja 5 min laikā netiek veiktas neviena darbība.
Piemērs: Ja pulkstenis nav iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.
Displejs tiek izslēgts.
Atveriet durtiņas un nospiediet jebkuru no pogām, lai izietu no gaidstāves režīma.
Piemērs: Ja pulkstenis ir iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.
Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.
Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.
1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Nospiediet pogu **START**.
3. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams “19”.
4. Nospiediet pogu **START**.
5. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams “50”.
6. Nospiediet pogu **START**.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams “oFF”.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene

Mikroviļņu krāsnij ir funkcija, kas novērš to, ka bērni var neparedzēti ieslēgt mikroviļņu krāsni. Kad ir iestatīta bloķēšana, nedarbojas neviena mikroviļņu krāsns poga, līdz tiek izslēgta bloķēšanas funkcija. Bloķētāja ieslēgšana un izslēgšana ir iespējama, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.
Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.
Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz tiek ieslēgts “bērnu bloķēšanas slēdzenes” simbols.
Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.
Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz “bērnu bloķēšanas slēdzenes” simbols izslēdzas.

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

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Piemērs: Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 630 W lielu mikroviļņu jaudu.
1. Spiediet pogu **JAUDAS LĪMEŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts “630 W”.
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**.

Mikroviļņu gatavošanas režīmā, nospiežot pogu tieši zem nepieciešamā iestatījuma, varat pielāgot mikroviļņu krāsns jaudas līmeni.

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestatīt, spiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarsēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

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

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

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

5.2 Jaudas līmeņi

Jaudas iestatījums	Ieteicamā izmantošana
900 W/ AUGSTA	Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.
630 W	Izmanto ilgākai blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī jutīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārīsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.
450 W	Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.
270 W/ ATKAUSĒŠ-ANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkušanu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces pagatavošanai.
90 W	Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai.
0 W	Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai.

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 900 W	15 minūtes	Mikroviļņi 630 W
Grilēšana	10 minūtes	Grilēšana 500 W
Dubultais grils	10 minūtes	Grilēšana 500 W

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.
Piemērs: 2 minūšu pievienošana (120 sekunžu), izmantojot pogu **START**.

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

5.5 Pogas STOP izmantošana

Vienreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atvērtu režīmu Pause.
Vēlreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atceltu gatavošanas laiku.

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

1. Nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**. Taimeris automātiski sāk darboties.

Laiku var pagarināt, kad taimeris darbojas, nospiežot pogu **START**. Taimera funkciju var izmantot tikai tad, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

5.7 Ātrā sākšana

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

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

5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.
1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts “Soun”.
2. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams “oFF”.
3. Nospiediet pogu **START**.

Skaņas ieslēgšana.
1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts “Soun”.
2. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams “on”.
3. Nospiediet pogu **START**.

5.9 Pauze

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

5.10 Grils un dubultais grils

Šī mikroviļņu krāsns ietver divus grilēšanas gatavošanas režīmus:

Tikai grilēšana
Dubultā grilēšāna (grilēšana, izmantojot mikroviļņus)

SVARĪGI! Grilēšanai ir ieteicams izmantot augšējās vai apakšējās restītes. Pirmo reizi lietojot grilu, iespējams, radīsies dūmi vai deguma smaka. Tas ir normāli un nenorāda uz krāsns darbības traucējumiem. Lai izvairītos no šīs problēmas, pirmo reizi lietojot krāsni, aptuveni 20 minūtes darbiniet grilu bez pārtikas produktiem.

1. Grieziet pogu, lai ievadītu gatavošanas laiku.
2. Vienreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atvērtu dubultā grila režīmu (grils + mikroviļņi), un nospiediet pogu **START.**
   Vēlreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atlasītu tikai grila režīmu.
3. Nospiediet pogu **START**.

Dubultā grila režīmā nav pieejams mikroviļņu jaudas līmenis 90 W un 900 W.
Lai izslēgtu dubultā grila režīmu vai grila režīmu, spiediet **GRILĒŠANAS** pogu, līdz displejā tiek rādīts tikai mikroviļņu simbols.

5.11 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

☆1 Sviesta kausēšana

☆2 Šokolādes kausēšana

☆3 Kūka kafijas krūzē

Piemērs: Sviesta kausēšana.
1. Vienreiz nospiediet pogu **IZLASES 1**.
2. Lai atlasītu svaru, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**.

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

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

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

1. Nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu jaudu.
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Turiet nospiestu pogu **IZLASES**, līdz dzirdat vienu signālu un tiek rādīta izlases zvaigznīte.

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

1. Nospiediet pogu **STOP**.
2. 3 sekundes turiet nospiestu pogu **JAUDAS LĪMEŅA** 450 W.
   Mikroviļņu krāsnī izlases programmas tiek atiestatītas uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

5.12 Automātiskā atkausēšana

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

Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

1. Automātiskā atkausēšana: Gaļa/zivs/putna gaļa
2. Automātiskā atkausēšana: Maize

Piemērs: 0,2 kg steika atsaldēšana.

1. Vienreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** pogu, atlasiet automātiskās atsaldēšanas izvēlni.
2. Lai atlasītu svaru, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**.

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

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0,05-0,25 kg	☆1	• Ievietojiet sviestu pireksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0,1-0,2 kg	☆2	• Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pireksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet. ⚠ **BRĪDINĀJUMS:** Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.
Kūka kafijas krūzēs	1-4 krūzēs	☆3	• Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

Bagātīga šokolādes kūka kafijas	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2 galda karotes (12 g)	kakao pulvera
2½ galda karotes (30 g)	smalkā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
¼ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
1	vidēja lieluma ola

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar šokolādes krēmu.
Padoms: Lai pagatavotu šokolādes apelsīnu kūku kafijas krūzē, ievietojiet vaniļas ekstraktu ar ½ tējkaroti apelsīnu ekstrakta.

Aveņu kūka kafijas krūzē	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2½ galda karotes (30 g)	smalkā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
½ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes	bezsēklu aveņu ievārījuma

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
3. Pievienojiet ar karoti, lai ievilktos maisījumā.
4. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
5. Gatavojiet, izmantojot ☆3 . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

Āboli drupačkūka	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2 galda karotes (30 g)	brūnā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
¼ tējkarotes	maltā kanēļa
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes (30 g)	ābolu biezeņa
puse (7 g)	sasmalcināta biskvīta

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilktos maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot ☆3 . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.

BRĪDINĀJUMS! Ābolu biezenis var būt karsts.

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Pārklājiet ar šokolādi.
Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

Burkānu kūka	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2 galda karotes (20 g)	izsijātu miltu
2½ galda karotes (30 g)	brūnā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
¼ tējkarotes	maltā kanēļa
¼ tējkarotes	muskatriekstu masas
1 galda karotes	mandeļu masas
1½ galda karotes (15 g)	saulespuķu eļļas
	½ apelsīna miza
30 g	rīvētu burkānu
1	vidēja lieluma ola
Garnējuma krēms: 15 g izkausēta sviesta, 40 g pūdercukura, 40 g pilntauku kausētā siera, ½ tējkarote apelsīnu sulas	

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet saulespuķu eļļas, apelsīnu mizu, sarīvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Izveidojiet garnējumu, sajaucot sviestu, pūdercukuru, kausēto sieru un apelsīnu sulu.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.

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

Metode:

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

6.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0,2-1,0 kg	AUTO x1	• Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai. • Maltā gaļa: atskanot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas. ⓘ Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.
Maize	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas apklājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai.

ⓘ Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru.
Pārtikas produktiem ar lielāku vai mazāku svaru/daudzumu, nekā norādīts receptē, lietojiet manuālas darbības.
Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras.
Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā.
Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/Dzēriens		Daudzums -g/ml-	Iestat-ījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids
Piens,	1 glāze	150	Micro	900 W	1	nepārklāt
Ūdens,	1 glāze	150	Micro	900 W	2	nepārklāt
	6 glāzes	900	Micro	900 W	8-10	nepārklāt
	1 bļoda	1000	Micro	900 W	9-11	nepārklāt
Viena maltīte		400	Micro	900 W	4-6	Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet.
Zupa/sautējums		200	Micro	900 W	1-2	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi		500	Micro	900 W	3-5	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
Gaļa, 1 šķēle [1)]		200	Micro	900 W	3	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja [1)]		200	Micro	900 W	3-5	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle		150	Micro	450 W	½-1	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa		190	Micro	450 W	½-1	pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšana labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana [1)]		50	Micro	900 W	½	pārklājiet
Šokolādes kausēšana		100	Micro	450 W	3-4	laiku pa laikam apmaisiet

[1)] no atdzesēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

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

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

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

6.7 Gatavošana un grilēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Iestat- ījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/ Ziņņi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	Micro	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši	1000	Micro Dubultais grils Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 [1] 9-10 9-10	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz apakšējām restītēm un apgrieziet pēc [1]	10
Gaļas gabals 2 gabali	400	Grill Grill		10-11 [1] 10-11	Novietojiet uz augšējām restītēm, apgrieziet pēc [1], pēc grilēšanas pievienojiet garšvielas	
Sacepumu brūninašana		Grill		11-15	Novietojiet trauku uz apakšējām restītēm	
Siera tostermaizes	1 gabals	Grill Grill	450 W	4-5 [1] 3-4 [2]	2 gaļas gabalus uzlieciet uz augšējā plaukta, vienu gabalu pārklājiet ar sieru, gatavojiet [1], grauzdēto gabalu novietojiet virs siera, apgrieziet un gatavojiet [2]	
Saldēta pica	400	Micro Dubultais grils	450 W 450 W	4-5 5-6	Novietojiet uz apakšējām restītēm	

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

7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni	
Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku.
Izmērs	Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsnī vienāda izmēra gabalus.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.
Sakārtojiet	Novietojiet biezākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusei. Piemēram, vistas stilbiņus.
Pārsedziet	Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku.
Caurduriet	Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām. ⚠ **SVARĪGI!** olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas.
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgriezt un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu.
Atstājiet	Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.
Aizklājiet	Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārnus.

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

8. KO DARĪT, JA

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

9. TEHNISKIE DATI

Maiņstrāvas tīkla spriegums		220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem		Minimālais 16 A
Nepieciešamā maiņstrāvas jauda:	Mikroviļņi	1.4 kW
	Grilēšana	0.85 kW
	Mikroviļņi/grilēšana	2.20 kW
Izejas jauda:	Mikroviļņi	900 W (IEC 60705)
	Grilēšana	800 W
Mikroviļņu frekvence		2450 MHz [1] (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	KMFD264TE	596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri		342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) [2]
Krāns ietilpība		26 litri [2]
Rotējošā pamatne		ø 325 mm, stikla
Svars		apt. 19,5 kg

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

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

10. VIDES INFORMĀCIJA

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

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

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

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 28
2. MONTAŻ 33
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA....37
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA....38
5. OBSŁUGA....39
6. TABELE GOTOWANIA 43
7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI....49
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....51
9. DANE TECHNICZNE 52
10. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA 52

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.
Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa

ⓘ Ogólne informacje i wskazówki

Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

1. ⚠ WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.

⚠ **WAŻNE!** WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.

Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.

Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchence mikrofalowej jest zabronione.

Korzystajac z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.

Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.

Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.

1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:
Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwi oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwi nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

Wnętrze kuchenki:
W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Kuchenkę należy regularnie podgrzewać, używając grilla. Pozostawione resztki żywności i tłuste plamy mogą spowodować powstawanie dymu lub nieprzyjemnych zapachów. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Obudowa kuchenki:
Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania:
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwi w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściernych.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej:
Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.

Ruszty:
Należy je myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszty można myć w zmywarce do naczyń.

WAŻNE!

Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.

WAŻNE!

Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać.

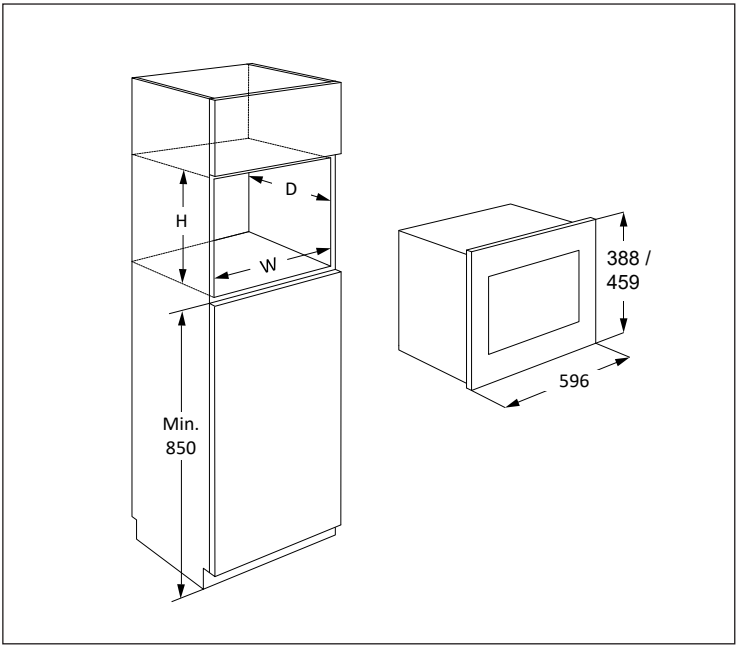
OSTRZEŻENIE!

Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej obudowy, panelu tylnego, ścianek komory, otworów wentylacyjnych, akcesoriów ani naczyń podczas pracy w trybie.

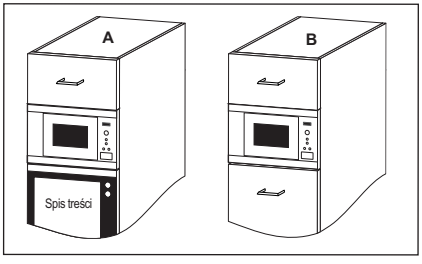
WAŻNE!

Do czyszczenia jakiejkolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

2. MONTAŻ



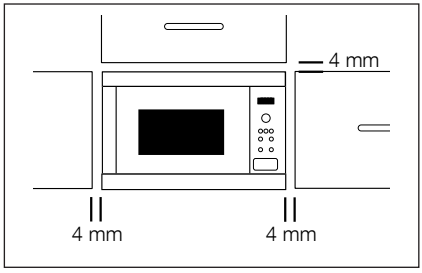
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:

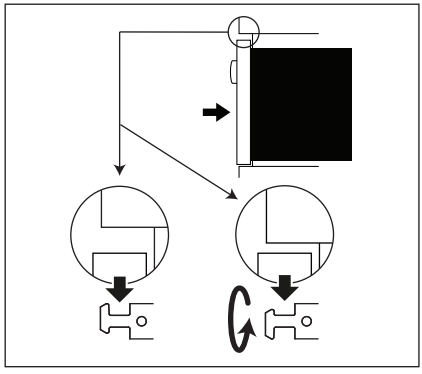


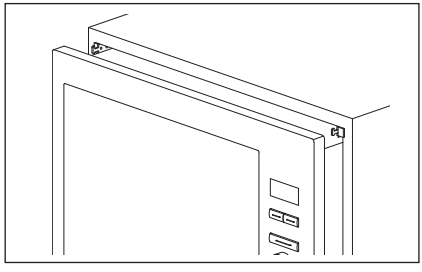
Pozycja	Wymiary wnęki szer. głęb. wys.
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

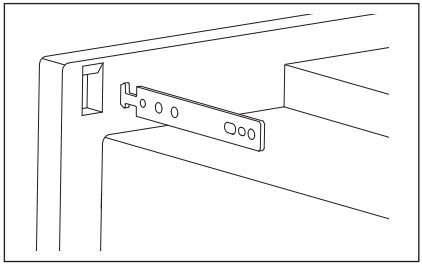
Wymiary w mm

2.1 Montaż urządzenia



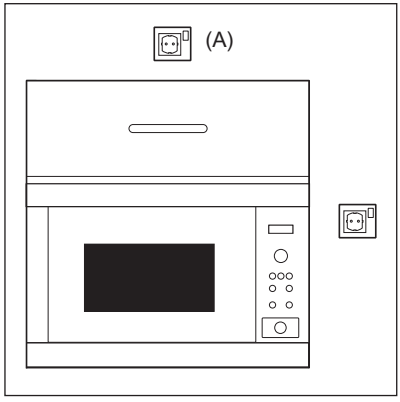






1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. W przypadku problemów w trakcie montażu haczyk można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

2.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 16 A.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

2.3 Dodatkowe wskazówki

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

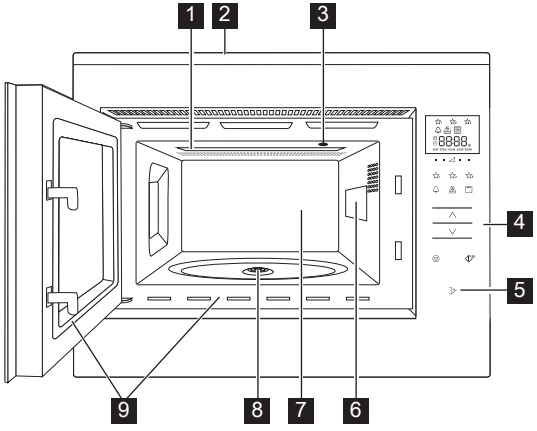
- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

Do pracy z mikrofalami nie należy używać plastikowych naczyń, jeśli kuchenka jest nadal gorąca po pracy w trybie GRILLOWANIA lub PODWÓJNYM, ponieważ mogłoby to spowodować ich stopienie. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

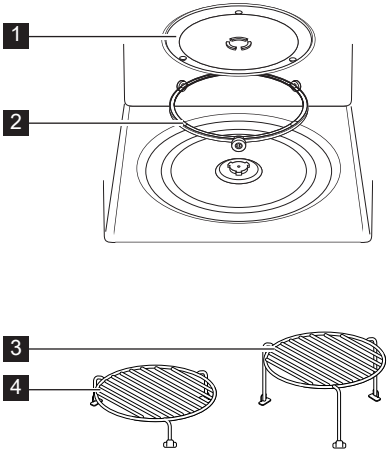
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

3.1 Kuchenka mikrofalowa



1. Grzałka grilla
2. Płyta czołowa
3. Oświetlenie kuchenki
4. Panel sterowania
5. Przycisk otwierania drzwi
6. Osłona generatora mikrofal
7. Wnętrze kuchenki
8. Uszczelka
9. Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające

3.2 Akcesoria



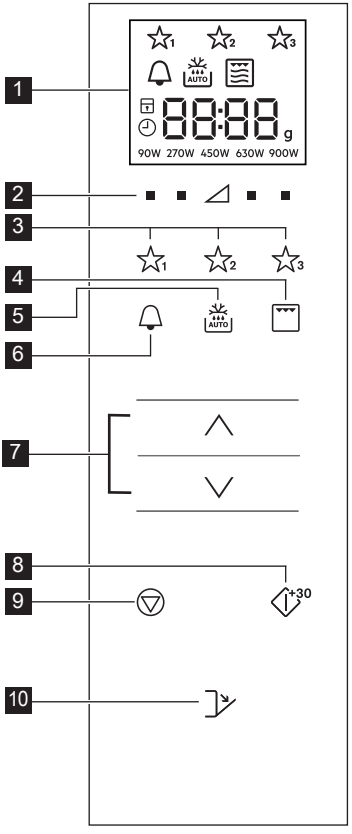
Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

1. Podstawa obrotowa
2. Podpórka podstawy obrotowej
3. Wysoki ruszt
4. Niski ruszt

- Ułóż podpórkę podstawy obrotowej na dnie komory kuchenki.
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
- Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.

3.3 Panel sterowania



1 Wskaźniki na wyświetlaczu:

- Ulubione
- Timer kuchenny
- Automatyczne rozmrażanie
- Grill
- Podwójny
- Mikrofale
- Zatrzymaj/anuluj
- Zabezpieczenie przed dziećmi
- Ustaw zegar
- Elementy wyświetlacza
- g Masa
- 90W 270W 450W 630W 900W Poziomy mocy

2 Przyciski poziomów mocy

3 Przyciski ulubionych dań

4 Przycisk grillowania

5 Przycisk automatycznego rozmrażania

6 Przycisk Timer

7 Przyciski Więcej/ Mniej

8 Przycisk Start/ Zatwierdź/ Przycisk Szybki start

9 Przycisk Stop

10 Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Podłączenie

Przy pierwszym włączeniu kuchenki istnieje możliwość ustawienia zegara. Kuchenka wyposażona jest w 24-godzinny zegar.

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się “on” lub “oFF”.

2a. Żeby wyłączyć zegar, naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ** dopóki nie pojawi się “oFF”, a następnie naciśnij przycisk **START**. Kuchenka jest gotowa do pracy.

Jeśli zegar został wyłączony i chcesz go ponownie włączyć, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY** i przejdź do punktu 2b.

2b. Żeby włączyć zegar, naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ** dopóki nie pojawi się “on”, a następnie naciśnij przycisk **START**.

Przykład: Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

3. Naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, ustaw wskazanie minut.
4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

Jeśli zegar jest ustawiony, jego bieżące wskazanie będzie widoczne na wyświetlaczu.

4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

Kuchenka przełączy się automatycznie do trybu czuwania, jeśli nie będzie używana przez ponad 5 minut.
Przykład: Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:
Wyświetlacz się wyłączy.
Otwórz drzwiczki i naciśnij dowolny przycisk, żeby przejść do trybu czuwania.
Przykład: Jeśli zegar został już ustawiony:
Po upływie 5 minut wskazanie zegara będzie widoczne.

4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.
Przykład: Zmiana ustawienia z 18:45 na 19:50.
1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się “19”.
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się “50”.
6. Naciśnij przycisk **START**.

4.4 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się “oFF”.
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w funkcję zabezpieczającą, która chroni przed jej przypadkowym uruchomieniem przez dzieci. Jeśli zabezpieczenie zostanie włączone, nie będzie można uruchomić żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia zabezpieczenia.
Włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia jest możliwe tylko wtedy, gdy kuchenka nie znajduje się w trakcie pracy.
Przykład: Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie pojawi się wskaźnik “zabezpieczenie przed dziećmi”.
Przykład: Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie wyłączy się wskaźnik “zabezpieczenie przed dziećmi”.

Gdy zabezpieczenie jest włączone, wszystkie przyciski oprócz przycisku **STOP** są wyłączone.

5. OBSŁUGA

5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

Przykład: Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W.
1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie “630 W”.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

W trybie pracy z mikrofalami możesz wyregulować poziom mocy kuchenki, naciskając przycisk znajdujący się bezpośrednio poniżej żądanego ustawienia.

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki n owe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu.

Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 900 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 15 minut.

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w położeniu początkowym. Oświetlenie kuchenki będzie pozostawało włączone do póki obrót się nie zakończy lub przez 5 sekund (w zależności od tego, co będzie trwało dłużej). Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie tego procesu, obroty zostaną zatrzymane.

5.2 Poziomy mocy

Ustawienie mocy	Zalecane użycie
900 W/ WYSOKA	Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp).
630 W	Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach.
450 W	Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.
270 W/ ROZMRAŻ-ANIE	W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.
90 W	Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).
0 W	Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.

W = WATY

5.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofale 900 W	15 minut	Mikrofale 630 W
Grill	10 minut	Grill 500 W
Podwójne grillowanie	10 minut	Grill 500 W

5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.
Przykład: Wydłużenie procesu o 2 minuty (120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

1. Naciśnij przycisk **START** cztery razy. Czas gotowania wydłuży się o 120 sekund.

5.5 Korzystanie z przycisku STOP

Naciśnij jeden raz przycisk **STOP**, żeby włączyć pauzę.
Naciśnij ponownie przycisk **STOP**, żeby anulować ustawiony czas procesu.

5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.

Podczas pracy timera można wydłużyć czas, naciskając przycisk **START**.
Funkcja timera jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

5.7 Szybki start

Kuchenkę można uruchomić bezpośrednio z mocą 900 W/WYSOKA na 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START**.

Żeby dodatkowo wydłużyć czas, naciśnij przycisk **START**.

5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat “Soun”.
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się “oFF”.
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat “Soun”.
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się “on”.
3. Naciśnij przycisk **START**.

5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

1. Naciśnij przycisk **STOP** lub otwórz drzwiczki.
2. Kuchenka przełączy się w tryb pauzy trwający maksymalnie 5 minut.
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby kontynuować gotowanie.

5.10 Tryb Grillowania i Podwójny

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby grillowania:

Tylko grillowanie
Podwójne grillowanie (grillowanie z użyciem mikrofal)

WAŻNE! Do grillowania zalecane jest użycie wysokiego lub niskiego rusztu. Podczas pierwszego grillowania może być widoczny dym lub wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to normalny objaw i nie oznacza usterki kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia kuchenki należy włączyć grill na bez wkładania potraw na 20 minut.

1. Wprowadź czas, obracając pokrętło.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILLOWANIA**, żeby włączyć tryb **PODWÓJNY** (grill + mikrofale), a następnie naciśnij przycisk **START**. Naciśnij ponownie przycisk **GRILLOWANIA**, żeby wybrać tryb pracy z samym grillem.
3. Naciśnij przycisk **START**.

W trybie podwójny poziomy mocy mikrofal 90 W i 900 W są niedostępne. Żeby anulować tryb podwójny lub grillowania, naciskaj przycisk **GRILLOWANIA**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol pracy wyłącznie z mikrofalami.

5.11 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

☆1 Zmiękczanie masła

☆2 Topienie czekolady

☆3 Ciasto w kubku

Przykład: Zmiękczanie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Poziomów mocy w zaprogramowanych programach ulubionych nie można zmieniać. Można ugotować jednocześnie od 1 do 4 ciastek w kubku.

OSTRZEŻENIE! Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund.
Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żądaną moc.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

1. Naciśnij przycisk **STOP**.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **POZIOM MOCY** 450 W przez 3 sekundy.
Kuchenka przywróci fabryczne ustawienia ulubionych programów.

5.12 Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania automatycznie dobiera właściwy tryb i czas gotowania na podstawie masy potrawy.

Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

1. Automatyczne rozmrażanie: Mięso/Ryby/Drób
2. Automatyczne rozmrażanie: Pieczywo

Przykład: Rozmrażanie 0,2 kg steka.

1. Wybierz menu programów automatycznego rozmrażania, naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Ustawienia czasu/mocy są niedostępne w trybie automatycznego rozmrażania.

6. TABELE GOTOWANIA

6.1 Ulubione

Ulubione	Ciężar	Przycisk	Procedura
Zmiękczanie masła	0,05-0,25 kg	☆1	• Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.
Topienie czekolady	0,1-0,2 kg	☆2	• Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj. ⚠ **OSTRZEŻENIE:** Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.
Ciasto w kubku	1-4 kubki	☆3	• Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

6.2 Przepisy na ciasto w kubku

Czekoladowe ciasto w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (12 g)	kakao
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆3 . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem czekoladowym.
Wskazówka: Żeby przygotować czekoladowo-pomarańczowe ciasto w kubku, zastąp aromat waniliowy ½ łyżeczki aromatu pomarańczowego.

Ciasto z dżemem malinowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g	oleju roślinnego
½ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko
1½ łyżki	malinowego bez pestek

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj dżem tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
5. Gotuj, używając: ☆3 . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem waniliowym.

Angielska szarlotka (apple crumble) w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1	średnie jajko
1½ łyżki (30 g)	musu jabłkowego
pół (7 g)	herbatnika, rozkruszonego

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka (oprócz herbatnika) i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3 Ostrożnie dodaj mus jabłkowy tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Posyp okruchami z herbatnika.
5. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
6. Gotuj, używając: ☆3 . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Mus jabłkowy będzie gorący.

Ciasto z masłem orzechowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
2 łyżki (30 g	gładkiego masła orzechowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy, masło orzechowe i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆3 . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.
Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

Ciasto marchewkowe w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2 łyżki (20 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki (30 g)	cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
¼ łyżeczki	tartej gałki muszkatołowej
1 łyżka	startych migdałów
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
	Starta skórka z ½ pomarańczy
30 g	startej marchewki
1	średnie jajko
Masa kremowa do pokrycia: 15 g masła, miękkiego, 40 g cukru pudru, 40 g pełnotłustego kremowego twarogu, ½ łyżeczki soku z pomarańczy	

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej słonecznikowy, tartą skórkę pomarańczową, tartą marchewkę i jajko; dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆3 . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj pokrycie, mieszając masło, cukier puder, kremowy twaróg i sok pomarańczowy.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	startej skórki cytrynowej
1	średnie jajko
Poncz: 1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków	

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, startą skórkę cytrynową i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆3 . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj poncz, mieszając sok z cytryny z cukrem do wypieków.
6. Po zakończeniu pieczenia, wyjmij ciasto, ponakłuwaj je od góry patyczkiem do pieczenia, a następnie polej je ponczem i odstaw na 30 sekund.

6.3 Automatyczne rozmrażanie

Automatyczne rozmrażanie	Ciężar	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurze, piersi kurze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kiełbaski)	0,2-1,0 kg	AUTO x1	• Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. • Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. • Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części. Nieodpowiednie dla całego kurczaka.
Chleb	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. • Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.

Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia.
W przypadku potraw o masie/ilości innej niż podano w tabeli należy stosować ustawienia ręczne.
Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej.
Steki i kotlety należy rozmrażanie w jednej warstwie.
Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój		Ilość -g/ml-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda
Mleko	1 filiżanka	150	Mikrofale	900 W	1	nie przykrywać
Woda,	1 filiżanka	150	Mikrofale	900 W	2	nie przykrywać
	6 filiżanek	900	Mikrofale	900 W	8-10	nie przykrywać
	1 naczynie	1000	Mikrofale	900 W	9-11	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu		400	Mikrofale	900 W	4-6	polać sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa/gulasz		200	Mikrofale	900 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa		500	Mikrofale	900 W	3-5	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Mięso, 1 plaste [1)]		200	Mikrofale	900 W	3	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny [1)]		200	Mikrofale	900 W	3-5	przykryć
Ciasto, 1 kawałek		150	Mikrofale	450 W	½-1	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik		190	Mikrofale	450 W	½-1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła [1)]		50	Mikrofale	900 W	½	przykryć
Rozpuszczanie czekolady		100	Mikrofale	450 W	3-4	mieszać co pewien czas

[1)] zamrożone

6.5 Rozmrażanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Gulasz	500	Mikrofale	270 W	8-9	wymieszać w połowie rozmrażania	10-30
Ciasto, 1 kawałek	150	Mikrofale	90 W	1-3	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce	250	Mikrofale	270 W	3-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Filet rybny	300	Mikrofale	900 W	9-11	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	Mikrofale	900 W	8-10	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

6.7 Gotowanie i grillowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Brokuły/ Groszek	500	Mikrofale	900 W	6-8	dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	Mikrofale	900 W	9-11	pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń	1000	Mikrofale Podwójne-grillowanie Mikrofale Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 [1] 9-10 9-10	doprawić do smaku, umieścić na niskim ruszcie, odwrócić po [1]	10
Steki 2 kawałki	400	Grill Grill		10-11 [1] 10-11	umieścić na wysokim ruszcie, odwrócić po [1], doprawić po grillowaniu	
Przyrumienienie w naczyniu do zapiekania		Grill		11-15	umieścić naczynie na niskim ruszcie	
Tosty z serem	1 porcja	Grill Grill	450 W	4-5 [1] 3-4 [2]	umieść 2 kromki chleba na wysokim ruszcie, przykryj jedną kromkę serem i rozpocznij proces [1], ułóż stostowaną kromkę na plastrze sera i rozpocznij proces [2]	
Mrożona pizza	400	Mikrofale Podwójne-grillowanie	450 W 450 W	4-5 5-6	umieścić na niskim ruszcie	

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

Pojemnik	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Uwagi
Folia aluminiowa/ pojemniki z folii	✓ / ✗	Małych kawałków folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
Porcelana i ceramika	✓ / ✗	Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.
Szkło np. Pyrex®	✓	Należy zachować ostrożność podczas korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu.
Metal	✗	Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar.
Plastik/polistyren np. pojemniki na potrawy typu fastfood	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształcają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze.
Woreczki do zamrażania/ pieczenia	✓	Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego.
Papier - talerze, kubki i papier śniadaniowy	✓	Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Pojemniki ze słomy lub drewna	✓	Korzystając z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Papier makulaturowy i gazety	✗	Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru.

7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej	
Skład	Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Wielkość	W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Temperatura potraw	Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.
Rozmieszczenie	Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia.
Przykrycie	Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.
Przekłuwanie	Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kiełbaski). ⚠ **WAŻNE!** Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia	W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.
Pozostawienie	Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.
Osłona	Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofale, (np. udka i skrzydełka kurczaka).

ⓘ Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy . . .
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	• Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. • Nie występuje przerwa w dostawie energii. • Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	• Drzwi są prawidłowo zamknięte. • Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. • Naciśnięty został przycisk **START**.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	• Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. • Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. • Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. • We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	• Odłącz urządzenie od źródła zasilania. • Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	• Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX. Lampkę podświetlającą wnętrze kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	• Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub • Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub • Ustaw wyższą moc.
Drzwiczki nie otwierają się z powodu przerwy w dostawie prądu?	• Otwórz drzwiczki ostrożnie, ciągnąc je na zewnątrz za prawy dolny narożnik szklanej powłoki drzwi.

9. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne		220-240 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik		Minimalny 16 A
Pobór mocy:	Mikrofale	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Mikrofale/Grill	2.20 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz [1] (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	KMFD264TE	596 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza		342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) [2]
Pojemność kuchenki		26 litrów [2]
Podstawa obrotowa		ø 325 mm, szkło
Masa		ok. 19,5 kg

[1] To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011. Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw. Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.

[2] Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

10. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia ponownego przetworzenia.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....54
2. УСТАНОВКА....59
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА....63
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....64
5. РАБОТА....65
6. РЕЦЕПТЫ....69
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ....76
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ....78
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ....79
10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ....79

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными. Добро пожаловать в мир Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com

Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

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. Очистка и обслуживание могутосуществляться только детьми возрастом 8 лет и старше и только под присмотром взрослых.

Это оборудование не предназначено для использования на высоте свыше 2000 м.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

⚠ **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.

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, или 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 удается 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. Регулярно прогревайте печь с помощью гриля. Остатки пищи или пролитый жир могут вызывать появление дыма или неприятного

запаха. 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 ее опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Решетки:
Решетки необходимо мыть мягким жидким чистящим раствором, а затем высушивать. Они 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 поворотный столик.

ВНИМАНИЕ!

Не применяйте пароочиститель.

Микроволновая печь предназначена для встраивания.

Детали данного устройства нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов.

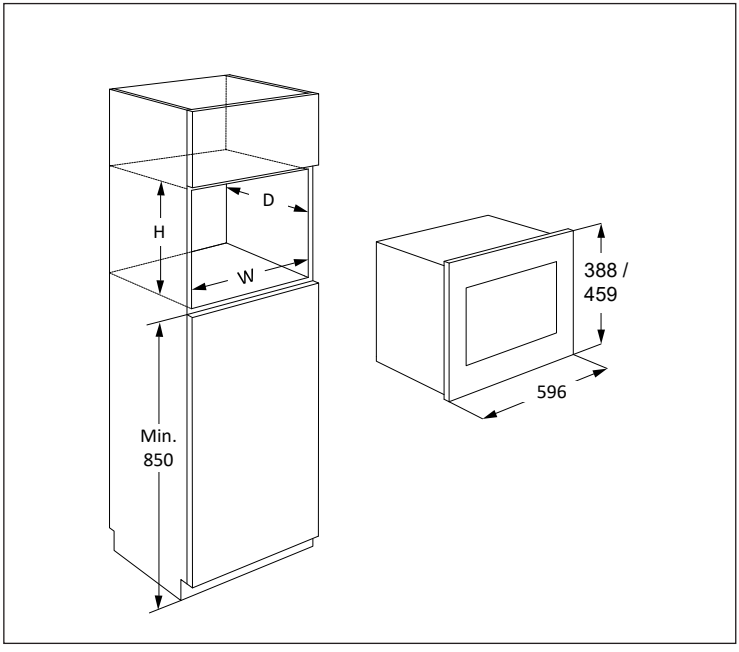
ВНИМАНИЕ!

Не допускайте детей к дверце СВЧ-печи и ее частей, которые могут нагреваться во время использования гриля. Следите за детьми во избежание ожогов.

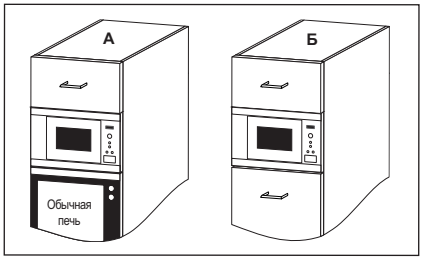
ВНИМАНИЕ!

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



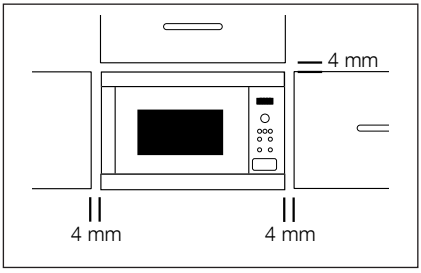
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:

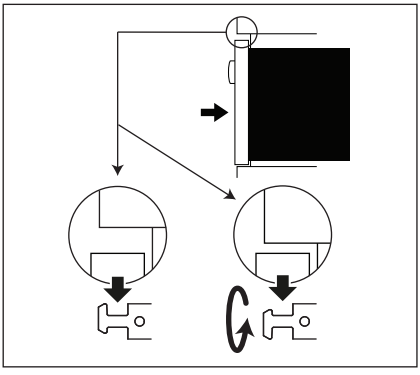


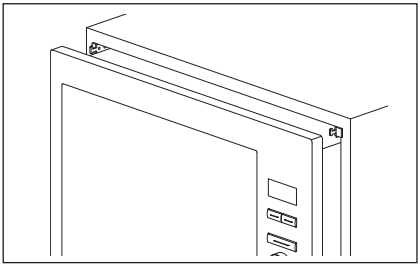
Положение	Размер ниши Ш Г В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

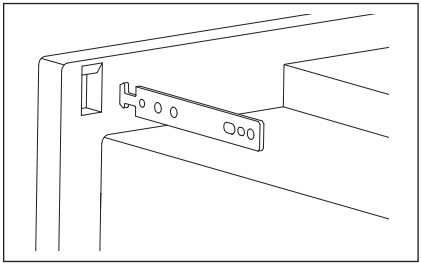
Измерения в (мм)

2.1 Установка оборудования



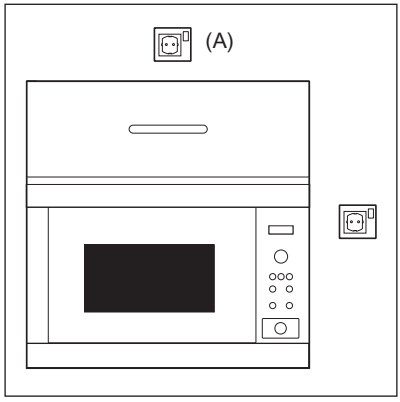






1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Установите фиксирующие крючки на кухонном шкафу, используя прилагаемую инструкцию и шаблон.
3. Медленно установите оборудование внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Оборудование следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех этот крюк можно развернуть. Передний край плиты должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.
4. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).

2.2 Подключение устройства к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство 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, необходимо заменить его у производителя, сервисного представителя или иных квалифицированных лиц во избежание опасности.
- Розетку не нужно размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 16 А плавкий предохранитель.
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (A) во время установки устройства.
- Вставляя устройство 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 отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

2.3 Дополнительный совет

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. 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 нужно также вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь к ближайшему сертифицированному ELECTROLUX сервисному представителю.

Никогда не вносите модификации в печь.

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:

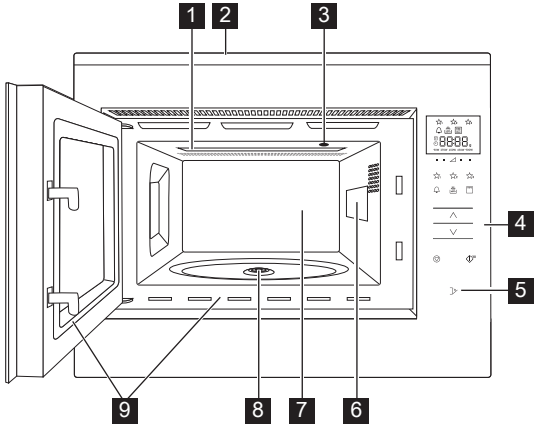
- Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
- Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

Не используйте в микроволновой печи пластиковые контейнеры, если печь не остыла после работы в режиме ГРИЛЯ или ДВОЙНОГО ГРИЛЯ, поскольку они могут расплавиться. В этих режимах не нужно использовать пластиковые контейнеры, если производитель контейнера не указывает, что они пригодны для этого.

Ни производитель, ни дилер 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.

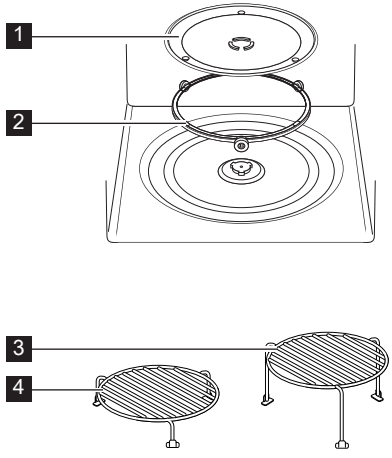
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-Печь



1. Нагревательный элемент гриля
2. Передняя накладка
3. Освещение печи
4. Панель управления
5. Кнопка открывания дверцы
6. Крышка волновода
7. Печь
8. Герметичная прокладка
9. Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

3.2 Аксессуары



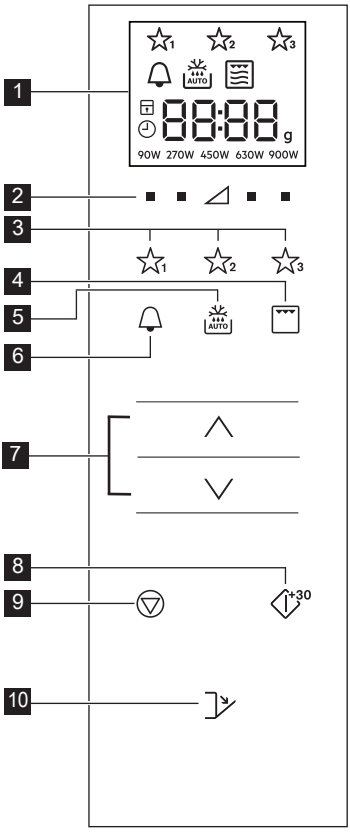
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

1. Вращающаяся подставка
2. Опора вращающейся подставки
3. Верхняя решетка
4. Нижняя решетка

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

Призаказе вспомогательного оборудования у вашего дилера или сертифицированного следует указывать название детали и наименование модели ELECTROLUX сервисного представителя.

3.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:

- Избранные
- Кухонный таймер
- Автоматическая разморозка
- Гриль
- Двойной гриль
- СВЧ-излучение
- Стоп/Отмена
- Защитная блокировка от детей
- Установка часов
- Сегменты дисплея
- Вес
- Уровни мощности (90W 270W 450W 630W 900W)

2 Кнопки уровня мощности

3 Избранные кнопки

4 Кнопка Гриль

5 Кнопка автоматической разморозки

6 Кнопка кухонного таймера

7 Кнопки Больше/Меньше

8 Кнопка Старт/ Подтверждение/ Быстрый старт

9 Кнопка Стоп

10 Кнопка открывания дверцы

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Подключение питания

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

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся и все значки на дисплее. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ) или «oFF» (ВЫКЛ).

2a. Чтобы выключить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Духовка готова к использованию.

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, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в часах.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ,** чтобы настроить время в минутах.
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 мин. периода.
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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «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**.

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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, 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 поворотный стол продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Свет в рабочей камере горит до з авершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы духовка выдает звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе 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, блюд 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
Гриль	10 минут	Grill 500 Вт
Двойной гриль	10 минут	Grill 500 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 Stop

Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.
Повторно нажать кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

5.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.
1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Автоматически запустится отсчет таймера.

Чтобы увеличить время в ходе работы таймера, нажмите 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 (900 W/HIGH) 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 «Soun» (звук).
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.
1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soun» (звук).
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «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 Гриль и Двойной гриль

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления гриля:
Только гриль
Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение)

ВНИМАНИЕ! Для поджаривания пищи рекомендуется использовать верхнюю или нижнюю решетку.
При первом использовании гриля может появиться дым или запах гари. Это нормальная ситуация, которая не указывает на поломку печи. Чтобы эта проблема не возникала, при первом использовании печи включите гриль без еды на 20 минут.

1. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать время приготовления.
2. Однократно нажмите кнопку **ГРИЛЬ** для перехода в режим «Двойной гриль» (гриль + микроволновая печь) и нажмите кнопку **СТАРТ**.
   Повторно нажмите кнопку **ГРИЛЬ**, чтобы выбрать только режим гриля.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

В режиме «Двойной гриль» уровни микроволновой мощности 90 Вт и 900 Вт недоступны.
Для выхода из режимов «Двойной гриль» или «Гриль» нажмите кнопку **ГРИЛЬ** до тех пор, пока на дисплее не будет отображаться только сим вол микроволнового излучения.

5.11 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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать 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 Как сбросить Избранные к заводским настройкам Кнопка **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится.
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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения звездочки избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

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

5.12 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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать 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 Как сбросить Избранные к заводским настройкам Кнопка **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 kg	☆1	• Поместите масло в блюдо из пирексного (термостойкого) стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0,1–0,2 kg	☆2	• Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из пирексного стекла. Размешать после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.
Кекс в кружке	1–4 кружки	☆3	• Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.

6.2 Рецепты кекса в кружке

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	Эстракт 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 ☆3. Торт 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.

Малиновый пудинг 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	Эстракт 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 ☆3. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

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 бисквита) 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 ☆3. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженного.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Яблочное пбре будет горячим.

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	Эстракт 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 ☆3 . Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.
Совет: Ес ли угодно, используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

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 ☆3 . Торт поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте торт, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх торта, затем оставьте на 30 секунд.

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
Кремовый 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 ☆3. Торт поднимется в кружке припригтовлении.
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.

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	AUTO x1	• 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	AUTO x2	• 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-	Настройка	Уровень мощности	Время -мин-	Метод
Молоко,	1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	1	не накрывать
Вода	1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	2	не накрывать
	6 чашек	900	СВЧ-излучение	900 Вт	8-10	не накрывать
	1 блюдо	1000	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	не накрывать
Одна тарелка пищи		400	СВЧ-излучение	900 Вт	4-6	полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо		200	СВЧ-излучение	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи		500	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок [1]		200	СВЧ-излучение	900 Вт	3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе [1]		200	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок		150	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка		190	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло [1]		50	СВЧ-излучение	900 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад		100	СВЧ-излучение	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте

[1] охлажденный

6.5 Разморозка

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

6.6 Приготовление из замороженного состояния

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

6.7 Приготовление обычное и на гриле

пищи	Количество -г-	Настройка	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи/ Горох	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	СВЧ-излучение Двойной гриль СВЧ-излучение й гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-17 9-10 [1] 9-10 9-10	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через [1]	10
Стейки из вырезки 2 куска	400	й гриль й гриль		10-11 [1] 10-11	положите на верхнюю решетку, переверните через [1], добавьте приправы после поджаривания	
Подрумянивание блюд в форме для запекания		й гриль		11-15	поставьте блюдо на нижнюю решетку	
Жареный сыр	1 кусок	й гриль й гриль	450 Вт	4-5 [1] 3-4 [2]	Поместите 2 куска хлеба на высокую стойку, покройте один кусок сыром, готовьте [1], поместите поджаренный кусок поверх сыра на тост, переверните и готовьте [2]	
Замороженная пицца	400	СВЧ-излучение Двойной гриль	450 Вт 450 Вт	4-5 5-6	поставьте блюдо на нижнюю решетку	

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	✓ / ✗	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.
Стеклянная 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-печах 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 выпускать 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, кожицей 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). **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).
Помешивание и перево-рачив-ание	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 нарезайте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Проверки. . .
Микроволновое устройство неправильно работает?	• Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка **СТАРТ**.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Обратитесь в сертифицированный компанией ELECTROLUX сервисный центр.
Не включается свет в печи?	• Обратитесь в ваш сертифицированный компанией ELECTROLUX сервисный центр. Внутреннее освещение может быть заменено только представителем сертифицированного компанией ELECTROLUX сервисного центра.
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	• 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 16 А
Требуемая мощность:	СВЧ излучение	1.4 кВт
	Гриль	0.85 кВт
	Микроволновый/гриль	2.20 кВт
Выходная мощность:	СВЧ излучение	900 Вт (IEC 60705)
	Гриль	800 Вт
Частота СВЧ-излучения		2450 МГц [1] (группа 2, класса Ъ)
Outside Dimensions:	KMFD264TE	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Г)
Размеры духовки		342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Г) [2]
Вместимость печи		26 литров [2]
Вращающаяся подставка		Ø 325 мм, стекло
Вес		около 19,5 кг

[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. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

"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 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

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

Изготовлено в Соединённом Королевстве Великобритании и Северной Ирландии.

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,
Москва; тел.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru, www.aeg.ru

CONȚINUT

1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ 81
2. INSTALARE 86
3. PREZENTAREA APARATULUI 90
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE 91
5. OPERARE 92
6. GRAFICE DE GĂTIRE 96
7. SECRETE ȘI PONTURI 103
8. CE SĂ FACEȚI DACĂ 105
9. SPECIFICAȚII 106
10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL 106

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să veți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare. Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:
www.electrolux.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.electrolux.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs:
www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIENȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.
Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații. Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.

⚠ Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

ⓘ Informații generale și recomandări

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

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 întrun 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!**

În cazul avarierii uşii sau a garniturilor uşii, 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 reparaţii, 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 fumegă. Pericol de incendiu, dacă deschideți ușa în timp ce mâncarea fumegă.

La încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea loc fierbere vulcanică întârziată, din acest motiv procedați cu grijă când manipulați recipientul.

Conţinutul 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.

1.1 Întreţinere & curăţare

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 fumega 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.

Grătarele:
Acestea trebuie spălate în soluție ușoară de spălat apoi uscate. A nu se spăla grătarele cu mașina de spălat vase.

IMPORTANT!

Curațați cuptorul la intervale regulate si 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 și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinți.

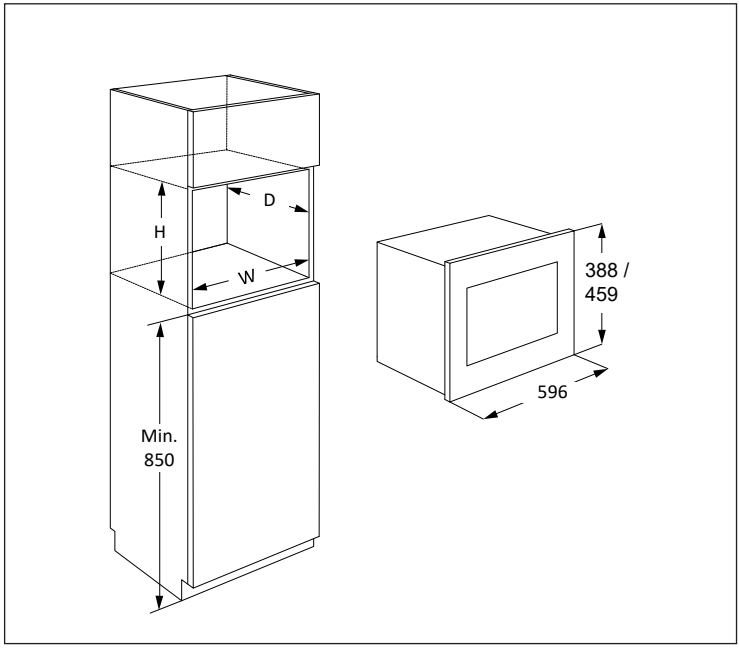
AVERTIZARE!

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.

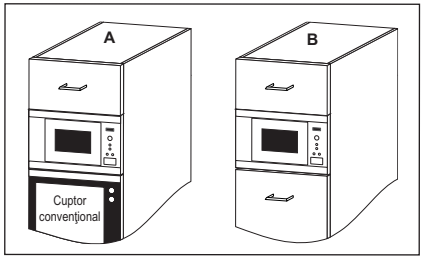
IMPORTANT!

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



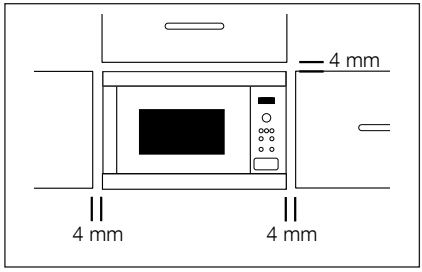
Cuptorul poate fi instalat în poziția A sau B:

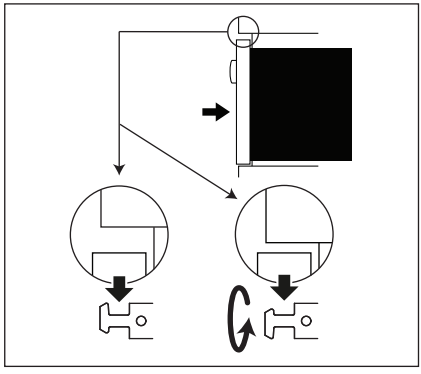


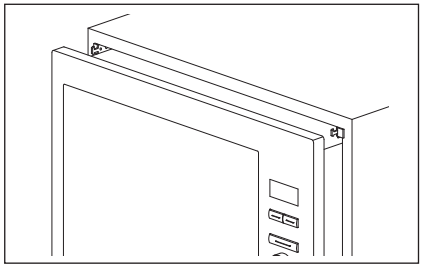
Poziție	Dimensiunea nișei L A Î
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

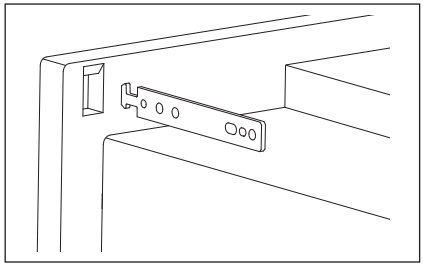
Unități de măsură în (mm)

2.1 Instalarea aparatului



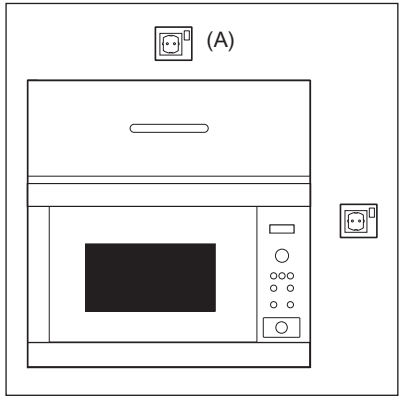






1. Scoateți ambalajul și verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Fixați cârligele de fixare pe dulapul din bucătărie conform instrucțiunilor și modelului.
3. Fixați dispozitivul încet și fără a-l forța în dulapul din bucătărie. Dispozitivul trebuie ridicat pe cârligele de fixare și apoi 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. Priză trebuie să fie legata la un circuit cu o siguranta de 16 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.

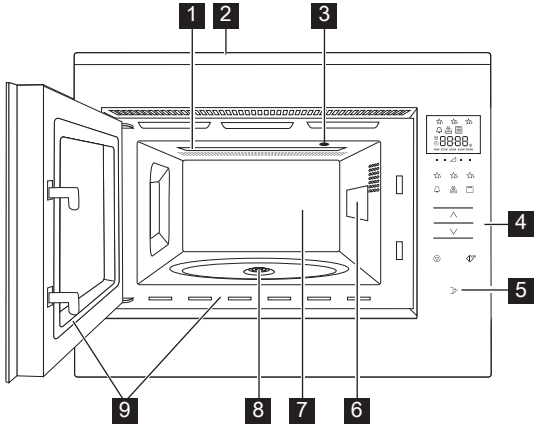
Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:
- Înaintea curățării platoului rotativ cu apă, lăsați-l să se răcească.
- Nu așezați alimente sau ustensile fierbinți pe platoul rotativ rece.
- Nu așezați alimente sau ustensile reci pe platoul rotativ fierbinte.

Nu utilizați recipiente din plastic în cuptorul cu microunde dacă cuptorul este încă fierbinte după folosirea modului GRILL și DUAL GRILL deoarece ar putea să se topească. Recipientele din plastic nu trebuie utilizate în modurile de lucru descrise mai sus, doar dacă producatorul recipientului subliniază faptul că se pot utiliza.

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.

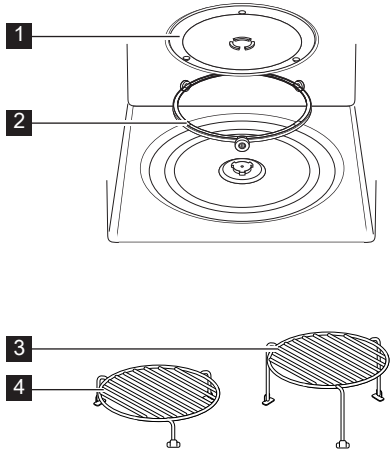
3. PREZENTAREA APARATULUI

3.1 Cuptorul cu microunde



1. Element de încălzire Gril
2. Margine frontală
3. Becul cuptorului
4. Panou de control
5. Tasta deschidere ușă
6. Plăcuță de protecție a ghidului de unde
7. Cavitate cuptor
8. Garnitură de etanșare
9. Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare

3.2 Accesorii



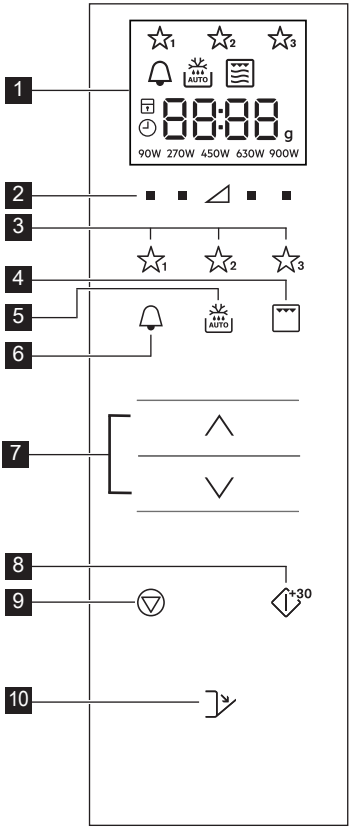
Verificați să fie livrate toate accesoriile:

1. Platou rotativ
2. Suport platou rotativ
3. Grătar înalt
4. Grătar scund

- 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.

Când comandați accesorii, vă rugăm să menționați vânzătorului sau agentului de service autorizat ELECTROLUX două lucruri: denumirea piesei și denumirea modelului.

3.3 Panou de control



1 Indicatorii afișajului digital:

- Favorite
- Temporizator de bucătărie
- Auto-decongelare
- Grill
- Dual grill
- Cuptor cu microunde
- Oprire/Anulare
- Protecție copii
- Fixare ceas
- Segmente de afișaj
- g Greutate
- 90W 270W 450W 630W 900W Niveluri de putere

2 Butoane niveluri de putere

3 Butoane favorite

4 Buton grill

5 Buton auto-decongelare

6 Buton temporizator de bucătărie

7 Tasta Mai mult/ Mai puțin

8 Buton /Pornire/ Confirmare/ pornire rapidă

9 Buton oprire

10 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. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează „on” sau „oFF”.

2a. Pentru a opri ceasul, apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează „oFF” și 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, apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează „on” și apoi apăsați tasta **START**.

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

1. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a ajusta ora.
2. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.

3. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a ajusta 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. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează “19”.
4. Apăsați butonul **START**.
5. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** 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. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** 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**.

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. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a fixa timpul.
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 finaliarea 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 clocoti și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale.
450 W	În cazul mâncărurilor 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 cremei 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
Grill	10 minute	Grill 500 W
Dual Grill	10 minute	Grill 500 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. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a fixa timpul.
3. Apăsați butonul **START**. Temporizatorul va porni automat.

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**.

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. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează “oFF”.
3. Apăsați butonul **START**.

Pentru pornirea sunetului.

1. Apăsați butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** de 3 ori până când se afișează “Soun”.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează “on”.
3. Apăsați butonul **START**.

5.9 Pauză

Pentru a pune pe pauză funcționarea microundelor.

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

5.10 Grill și dual grill

Acest cuptor cu microunde are două moduri de gătire grill:

Doar grill
Dual Grill (grill combinat cu microunde)

IMPORTANT! Pentru modul grill este recomandat utilizarea grătarelor înalt si scund. La prima utilizare a modului grill s-ar putea sa simțiți miros de fum sau de ars, acesta este un lucru normal si nu indică o defecțiune a cuptorului.
Pentru a evita acest lucru la prima utilizare în modul grill, lasati sa funcționeze în acest mod fără alimente timp de 20 de minute.

1. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a fixa timpul.
2. Apăsați butonul **GRILL** o singură dată pentru modul Dual Grill (Grill + Microunde) și apăsați butonul **START**. Apăsați butonul **GRILL** încă o dată pentru a selecta modul Grill exclusiv.
3. Apăsați butonul **START**.

În modul Dual Grill nivelurile de putere a microundelor de 90 W și 900 W nu sunt disponibile.
Pentru a ieși din modul Dual Grill sau Grill, apăsați butonul **GRILL** până când simbolul de microunde exclusiv este iluminat pe afișaj.

5.11 Favorite

Cuptorul are 3 rețete favorite.

☆1 Înmuierea untului

☆2 Topire ciocolată

☆3 Prăjitură la cană

Exemplu: Pentru a înmuia untul.

1. Apăsați butonul **FAVORIT 1** o singură dată.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a alege greutatea.
3. Apăsați butonul **START**.

Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers. Pentru a continua gătirea, 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 gătire 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. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** pentru a alege puterea.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a fixa timpul.
3. Apăsați și mențineți apăsat butonul **FAVORIT** pe care doriți să-l suprascrieți până când auziți un singur sunet și apare steaua pentru favorite.

Pentru a restabili Favoritele la setările din fabrică.

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

5.12 Auto-decongelare

Auto-decongelarea stabilește automat modul de gătire corect și timpul de gătire 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 apăsând butonul **DECONGELARE AUTOMATĂ** o singură dată.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a alege greutatea.
3. Apăsați butonul **START**.

Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers. Pentru a continua gătirea, 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	• Așezați untul într-un vas de sticlă pirex. Amestecați bine după înmuiere.
Topire ciocolată	0,1-0,2 kg	☆2	• Rupeți ciocolata în bucățele. Așezați ciocolata într-un vas de sticlă pirex. Amestecați când auziți soneria. Amestecați bine după topire. ⚠ **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.
Prăjitură la cană	1-4 Căni	☆3	• 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 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 ☆3. 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.

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

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, coaja de lămâie rasă și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe ☆3. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
5. Faceți glazura amestecând sucul de lămâie cu zahărulfarin.
6. 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)	pudrade cacao
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
1	ou mediu

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. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe ☆3. 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 zmeură	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
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 ☆3. 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 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 ☆3. 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 ☆₃. 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.

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, cotlete, burgeri, cârnați)	0,2-1,0 kg	AUTO x1	• 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. Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.
Pâine	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• Distribuiți 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.

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

6.4 Încălzirea alimentelor & băuturilor

Alimente/Băuturi	Cantitate -g/ml-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare
Lapte, 1 ceașcă	150	Micro	900 W	1	nu acoperiți
Apă, 1 cană	150	Micro	900 W	2	nu acoperiți
6 căni	900	Micro	900 W	8-10	nu acoperiți
1 vas	1000	Micro	900 W	9-11	nu acoperiți
Platou	400	Micro	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	Micro	900 W	1-2	acoperiți și agitați după încălzire
Legume	500	Micro	900 W	3-5	dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire
Carne, 1 felie [1)]	200	Micro	900 W	3	stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți
Fileu de pește [1)]	200	Micro	900 W	3-5	acoperiți
Prăjitură, 1 felie	150	Micro	450 W	½-1	așezați într-o farfurioară
Alimente pentru copii, 1 borcan	190	Micro	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	Micro	900 W	½	acoperiți
Topire ciocolată	100	Micro	450 W	3-4	agitați ocazional

[1)] dacă au fost congelate

6.5 Decongelare

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

6.6 Gătirea din starea congelată

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

6.7 Gătirea și frigerea

Aliment	Cantitate -g-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Broccoli/ Mazăre	500	Micro	900 W	6-8	se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	-
Morcovi	500	Micro	900 W	9-11	se taie sub formă de inele, se adaugă 4 - 5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	-
Fripturi	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 [1] 9-10 9-10	se condimentează după gust, se așează pe grătarul scund, se întoarce după [1]	10
Felii de friptură 2 bucăți	400	Grill Grill		10-11 [1] 10-11	se așează pe grătarul înalt, se întorc după [1], se condimentează după preparare	
Preparare în vase pentru gratinat		Grill		11-15	se așează vasul pe grătarul scund	
Toast cașcaval	1 bucată	Grill Grill	450 W	4-5 [1] 3-4 [2]	așezați 2 felii de pâine pe grătarul înalt, acoperiți o felie cu brânză, gătiți [1], așezați felia prăjită deasupra brânzei de pe pâinea prăjită, întoarceți invers și gătiți [2]	
Pizza congelată	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 5-6	se așează pe grătarul scund	

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/ de 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 gătirea folosind cuptorul cu microunde

Sfaturi privind gătirea folosind cuptorul cu microunde	
Compoziție	Alimentele cu conținut mare de grăsime 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 gătire necesar. Tăiați alimentele cu umplutură-de exemplu gogoașele-pentru a elimina căldura sau aburii.
Aranjare	Așezați partea mai groasă 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, pieliță 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?	• Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.
Regimul de microunde nu funcționează?	• 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?	• Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare. • Vasul de pe platoul 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?	• Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Chemați un agent de service autorizat ELECTROLUX.
Becul din interior nu se aprinde?	• 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?	• 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?	• 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 Distributie/întreruptor		Minim 16 A
Putere AC consumată:	Microunde	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microunde/Grill	2.20 kW
Putere de ieșire:	Microunde	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frecvență microunde		2450 MHz [1] (grupul 2/clasa B)
Dimensiuni exterioare:	KMFD264TE	596 mm (L) x 459 mm (I) x 404 mm (A)
Cavity Dimensions		342 mm (L) x 207 mm (I) x 368 mm (A) [2]
Capacitate cuptor		26 litri [2]
Platou rotativ		ø 325 mm, sticlă
Greutate		aprox. 19,5 kg

[1] Acest produs satisface cerințele Standardului European EN55011.
Conform acestui Standard, acest produs este încadrat ca echipament în grupul 2, clasa B.
Echipamentul aparținând grupul 2 generează în mod intenționat energie de radiofrecvență sub forma radiației electromagnetice, necesară pentru tratarea termică a alimentelor.
Echipamentul aparținând clasa B este potrivit uzului casnic.

[2] Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii și a înălțimii, maxime.
Capacitatea efectivă pentru alimente este mai mică.

10. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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.

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 108
2. MONTÁŽ 113
3. PREHĽAD ZARIADENIA 117
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM 118
5. PREVÁDZKA 119
6. TABUĽKY VARENIA 123
7. RADY A TIPY 129
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV 131
9. TECHNICKÉ PARAMETRE. 132
10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA 132

MYSLÍME NA VÁS

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

Navštívte našu stránku, kde nájdete:

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

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

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

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

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

Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

Všeobecné informácie a tipy

Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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

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

⚠ **VÝSTRAHA!**

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

⚠ **VÝSTRAHA!**

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

⚠ **VÝSTRAHA!**

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

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

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

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Údržba a čistenie

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

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

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

Ovládací panel:
Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode

opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

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

Rošty:
Rošty je potrebné umývať jemným tekutým prostriedkom na umývanie riadu a osušiť. Rošty možno umývať v umývačke.

DÔLEŽITÉ!

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

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

DÔLEŽITÉ!

Nepoužívajte parné čističe.

Mikrovlnná rúra sa má používať vstavaná.

Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú. Je treba sa vyhnúť styku s horúcimi časťami.

VÝSTRAHA!

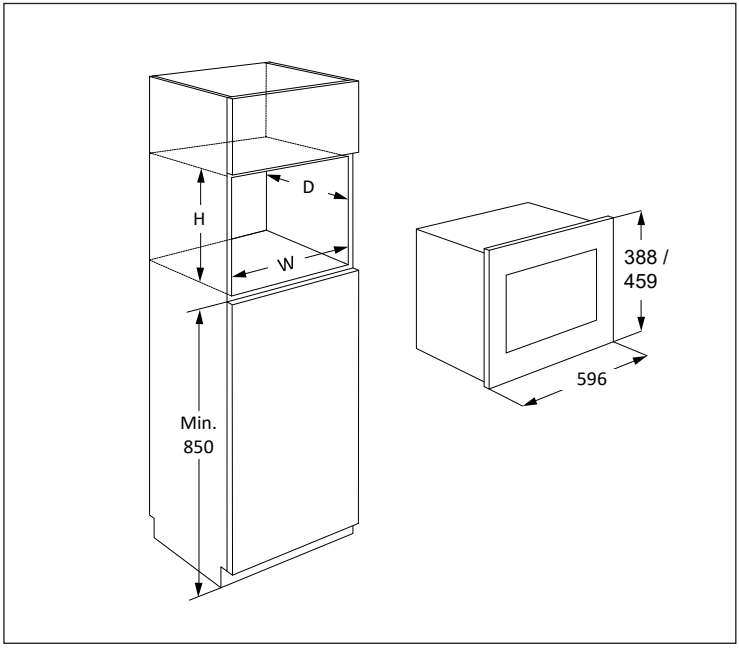
Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok a príslušných častí rúry, ktoré sa počas používania grilu môžu zohriať na vysokú teplotu. Nepúšťajte deti ku zariadeniu, aby sa nepopálili.



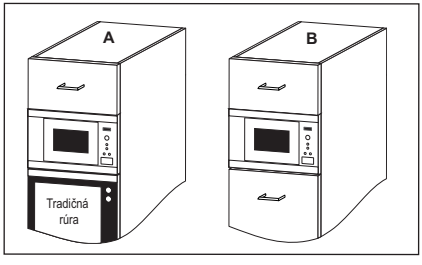
DÔLEŽITÉ!

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

2. MONTÁŽ



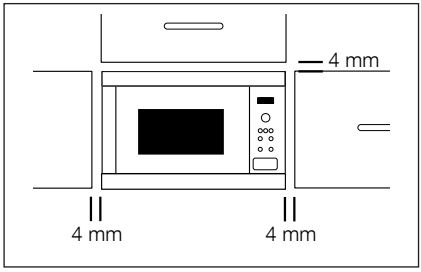
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:

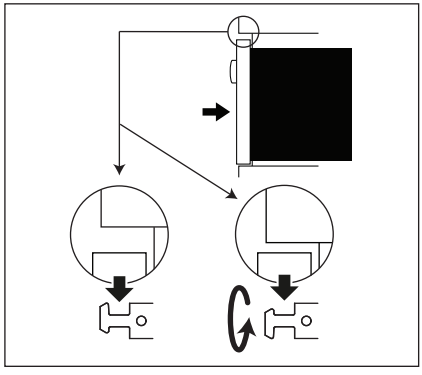


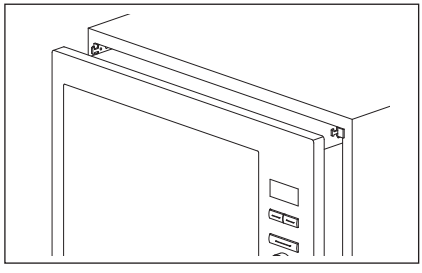
Pozícia	Veľkosť otvoru Š H V
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

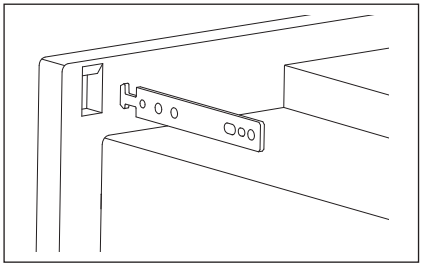
Rozmery v mm

2.1 Montáž zariadenia



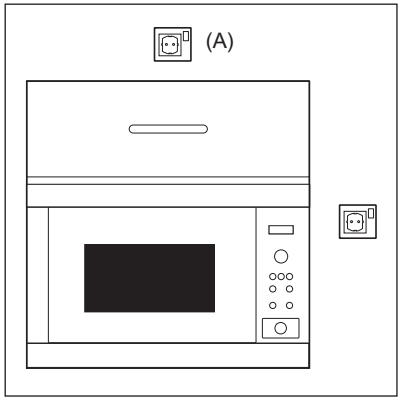






1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Uchyťte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého hárka s pokynmi šablóny.
3. Uchyťte opatrne a bez násilia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a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

2.2 Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju



- Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi
- Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 220-240 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 16 A poistkou.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, ABY STE napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Neveďte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

2.3 Ďalšie rady

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

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

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

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

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

Opatrenia zabraňujúce rozbitiu otočného taniera:

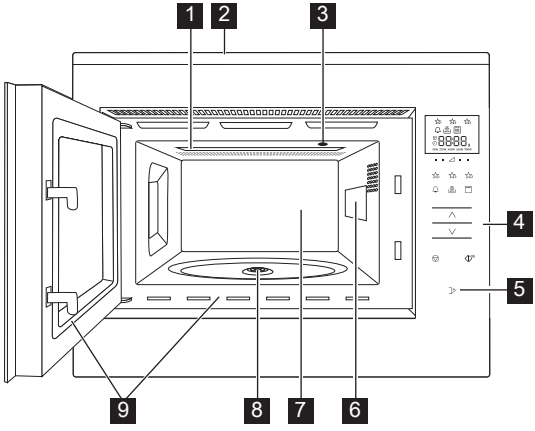
- Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- Neklaďte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- Neklaďte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier.

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

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

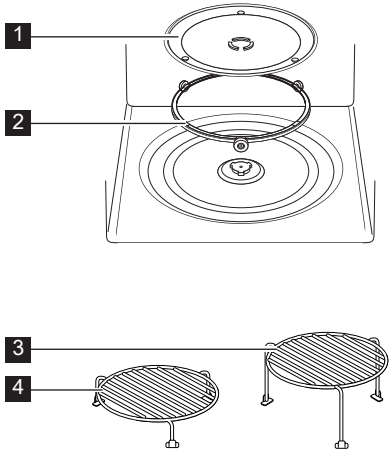
3. PREHĽAD ZARIADENIA

3.1 Mikrovlnná rúra



1 Výhrevné teleso grilu
2 Predné lemovanie
3 Svetlo rúry
4 Ovládací panel
5 Tlačidlo otvorenia dvierok
6 Kryt vlnovodu
7 Vnútorný priestor rúry
8 Otočná manžeta
9 Tesnenie dvierok a tesniace plochy

3.2 Príslušenstvo



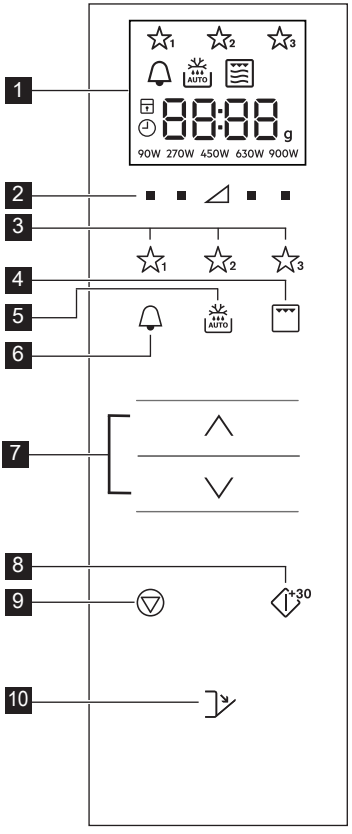
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

1 Otočný tanier
2 Držiak otočného taniera
3 Vysoký rošt
4 Nízky rošt

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

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

3.3 Ovládací panel



1 Digitálny displej s indikátormi:

- Obľúbené
- Kuchynský časovač
- Automatické rozmrazovanie
- Gril
- Kombinovaná prevádzka
- Mikrovlny
- Stop/zrušiť
- Detský zámok
- Nastavenie hodín
- Segmenty displeja
- Hmotnosť
- 90W 270W 450W 630W 900W Úrovne výkonu

2 Tlačidlá úrovní výkonu
3 Tlačidlá Obľúbené
4 Tlačidlo Gril
5 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie
6 Tlačidlo Kuchynský časovač
7 Tlačidla Viac/Menej
8 Tlačidlo Start/potvrdenie/ rýchly štart
9 Tlačidlo Stop
10 Tlačidlo otvorenia dvierok

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Zapojenie

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

1. Rúra zapípa a na polovicu sekundy sa zapnú všetky ikony na displeji. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.) alebo „oFF“ (vyp.).

2a. Ak chcete vypnúť hodiny, stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Rúra je pripravená na použitie.

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

2b. Ak chcete zapnúť hodiny, stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Príklad: Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

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

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

4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

Ak 5 minút nebudete rúru používať, automaticky prejde do úsporného režimu.
Príklad: Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne.
Na ukončenie pohotovostného režimu otvorte dvierka alebo stlačte ľubovoľné tlačidlo.
Príklad: Ak boli nastavené hodiny: Po 5 minútach sa zobrazí čas.

4.3 Úprava hodín, keď sú nastavené

Po nastavení času môžete hodiny upraviť.
Príklad: Ak chcete zmeniť čas z 18.45 na 19.50.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí číslo „19“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
5. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí číslo „50“.
6. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.).
3. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

4.5 Detský zámok

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá bráni tomu, aby dieťa náhodou spustilo rúru. Keď je nastavený zámok, nebude fungovať žiadna časť rúry, a to do doby, keď vypnete funkciu zámku.
Detský zámok môžete zapnúť alebo vypnúť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.
Príklad: Ak chcete zapnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nezapne symbol detského zámku.
Príklad: Ak chcete vypnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nevypne symbol detského zámku.

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

5. PREVÁDZKA

5.1 Priprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

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

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

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

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

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

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

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

polohy. Svetlo vo vnútri rúry zostane zapnuté až do dokončenia otáčania, alebo po dobu 5 sekúnd (čo bude trvať dlhšie). Po dokončení rúra zapípa. Ak počas tohto procesu otvoríte dvere, otáčanie sa zastaví.

5.2 Úrovne výkonu

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

W = WATT

5.3 Znížená úroveň výkonu

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

5.4 Úprava doby varenia počas varenia

Počas varenia môžete upraviť dobu varenia.
Príklad: Ak chcete pomocou tlačidla **ŠTART** pridať 2 minúty (120 sekúnd).

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

5.5 Používanie tlačidla Stop

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

5.6 Kuchynský časovač

Slúži na nastavenie kuchynského časovača.

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

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete počas odpočítavania časovača predĺžiť čas.
Funkcia časovača sa dá použiť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

5.7 Rýchly štart

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

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

5.8 Stíšenie zvuku

Slúži na vypnutie zvuku.

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

Slúži na zapnutie zvuku.

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

5.9 Pauza

Slúži na pozastavenie rúry počas prevádzky mikrovlnnej rúry.

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

5.10 Gril a kombinovaná prevádzka

Táto mikrovlnná rúra má dva režimy prípravy grilovaním:

Iba grilovanie
Kombinovaná prevádzka (grilovanie s mikrovlnami)

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

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

V režime kombinovanej prevádzky nie sú dostupné úrovne mikrovlnného výkonu 90 W a 900 W.
Ak chcete ukončiť režim kombinovanej prevádzky alebo grilu, stláčajte tlačidlo **GRIL**, kým sa na displeji nerozsvieti symbol Iba mikrovlny.

5.11 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.

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

Príklad: Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

1. Stlačte raz tlačidlo **OBĽÚBENÉ 1**.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** vyberte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

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

Ak chcete prepísať obľúbené recepty na svoje vlastné recepty.

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

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

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

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

5.12 Automatické rozmrazovanie

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

Môžete si vybrať z 2 ponúk automatického rozmrazovania.

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

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

1. Vyberte ponuku automatického rozmrazovania jedným stlačením tlačidla **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE**.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** vyberte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

6. TABUĽKY VARENIA

6.1 Obľúbené

Obľúbené	Hmotnosť	Tlačidlo	Postup
Zmäkčené maslo	0.05-0.25 kg	☆1	• Dajte maslo do pyrexovej nádoby. Po uvarení dobre premiešajte.
Rozpustenie čokolády	0.1-0.2 kg	☆2	• Rozlámte čokoládu na malé kúsky. Dajte čokoládu do pyrexovej nádoby. Keď zaznie zvukový signál, premiešajte. Po uvarení dobre premiešajte. ⚠ **VÝSTRAHA!** Čokoláda môže byť veľmi horúca! Ak na prípravu čokolády potrebujete dlhšiu dobu varenia, pridajte 10 sekúnd. Dávajte pri čokoláde pozor, keďže sa môže prehriať a spáliť.
Koláč v hrnčeku	1-4 hrnčeky	☆3	• Urobte koláč podľa receptu. Dajte hrnček smerom k okraju otočného taniera. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

6.2 Koláč v hrnčeku recepty

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

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
4. Varte pomocou ☆3 . Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte čokoládovým krémom.

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

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

Metóda:

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

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte vanilkovým krémom.

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

Metóda:

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

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Na vrch dajte kopček vanilkovej zmrzliny.

VÝSTRAHA! Jablková šťava bude horúca.

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

Metóda:

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

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Posypte čokoládou.

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

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

Metóda:

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

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Nechajte koláč vychladnúť, potom pridajte polevu.

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

Metóda:

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

6.3 Automatické rozmrazovanie

Automatická rozmrazovanie	Hmotnosť	Tlačidlo	Postup
Mäso/ryby/ hydina (Celá ryba, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky)	0,2-1,0 kg	AUTO x1	• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddeľte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15–45 minút až do dôkladného rozmrazenia. • Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti. Nie je vhodné na celú hydinu.
Chlieb	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5–15 minút až do dôkladného rozmrazenia.

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

6.4 Zohrievanie jedál a nápojov

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

[1)] chladené

6.5 Rozmrazovanie

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

6.6 Varenie z mrazených potravín

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

6.7 Varenie, grilovanie a zapekanie

Jedlo	Množstvo -g-	Nastavenie	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica/ Hrášok	500	Mikro	900 W	6-8	pridajte 4-5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte	-
Mrkva	500	Mikro	900 W	9-11	nakrájajte na kolieska, pridajte 4-5 polievkových lyžíc vody, prikryte, v polovici varenia pomiešajte	-
Pečené mäso	1000	Mikro Kombinovaná prevádzka Mikro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10[1)] 9-10 9-10	ochuťte podľa chuti, umiestnite na nízky rošt, po dokončení obráťte[1)]	10
Hovädzie steaky 2 kusy,	400	Gril Gril		10-11[1)] 10-11	umiestnite na vysoký rošt, po uplynutí [1)] obráťte, po grilovaní dochuťte	
Zapekanie v zapekacích nádobách		Gril		11-15	umiestnite nádobu na nízky rošt	
Syrový toast	1 piece	Gril Gril	450 W	4-5[1)] 3-4[2)]	Dajte 2 plátky chleba na vysoký rošt, jeden prekryte plátkom syra, uvarte[1)], dajte plátok hrianky na vrch syra na hrianke, pretočte a varte[2)]	
Mrazená pizza	400	Mikro Kombinovaná prevádzka	450 W 450 W	4-5 5-6	položte na nízky rošt	

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

7. RADY A TIPY

7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

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

7.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

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

ⓘ Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo teplovzdorné rukavice. Zabránite tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabránite tak popáleninám spôsobeným parou.
Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrájajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

9. TECHNICKÉ PARAMETRE

Sieťové napätie		220-240 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka/istič		Minimálne 16 A
Príkon:	Mikrovlny	1,4 kW
	Gril	0,85 kW
	Mikrovlny/Gril	2,20 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Frekvencia mikrovĺn		2450 MHz [1] (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery:	KMFD264TE	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) [2]
Objem vnútorného priestoru		26 litrov [2]
Otočný tanier		Ø 325 mm, sklený
Hmotnosť		pribl. 19,5 kg

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

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

10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

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

electrolux.com/shop



TINS-B301URR0