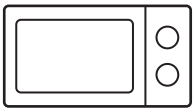
AEG

aeg.com/register



ET Kasutusjuhend | **Mikrolaineahi** 2
HR Korisnički priručnik | **Mikrovalne pečnice** 19
NL Gebruiksaanwijzing | **Magnetronoven** 37
PL Instrukcja obsługi | **Kuchenka mikrofalowa** 55
SK Návod Na Obsluhu | **Mikrovlnná Rúra** 73
SR Priručnik Za Korisnika | **Mikrotalasna Pećnica** 90

TB6SM261FB

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

Kasutamist puudutavaid nõuandeid, brošüüre, tõrkekõrvaldusjuhiseid, teeninduse- ja remonditeavet leiate veebilehelt **aeg.com/support**

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED 2
2. PAIGALDAMINE 6
3. SEADME ÜLEVAADE 8
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST 9
5. KASUTAMINE 10
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID 12
7. NÕUANDED 16
8. MIDA TEHA, KUI 17
9. TEHNILISED ANDMED 17
10. ENERGIATÕHUSUS 18
11. KESKKONNATEAVE 18

1. ⚠ OLULISED OHUTUSNÕUDED

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

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

- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.

1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

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

Ahju sisepind:

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

Ahju välispind:

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

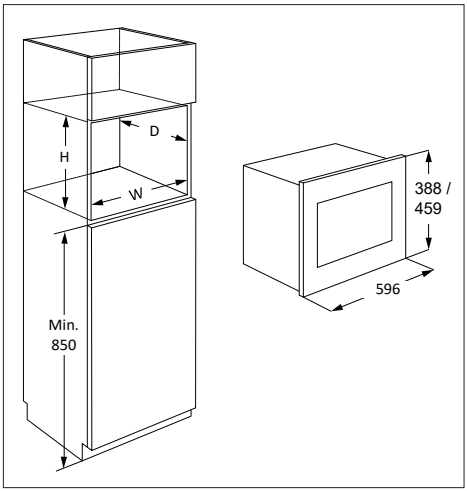
Juhtpaneel:

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

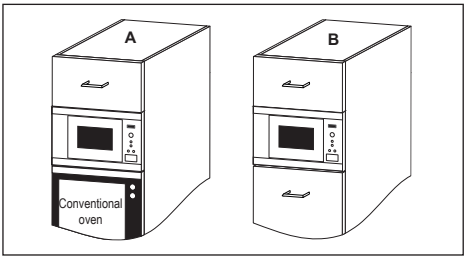
Pöördalus ja selle tugi:

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

2. PAIGALDAMINE



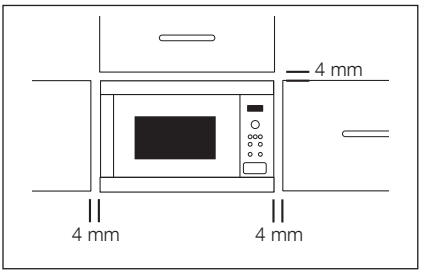
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:

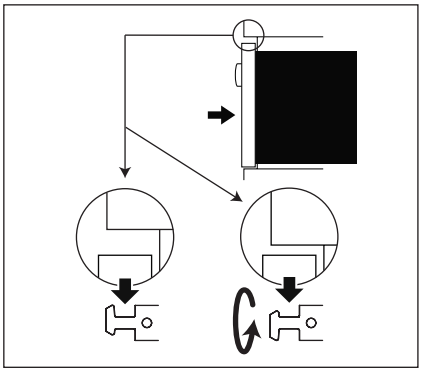


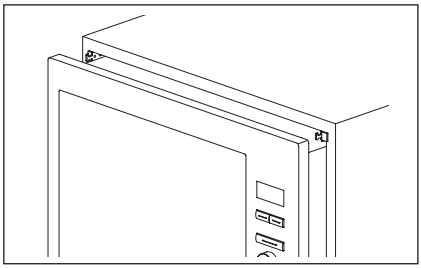
Asend	Niši suurus L S K
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

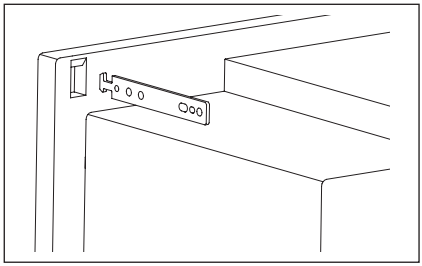
Mõõtmed (mm)

2.1 Seadme paigaldus



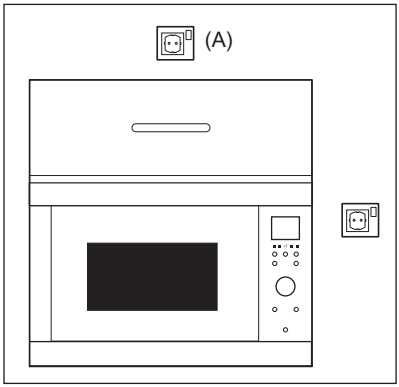






1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigaldage kinnitushaagid köögikappi, juhindudes lisatud õpetusest ja mallist.
3. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kui seade paika ei lähe, saab selle kinnitushaagi ümber pöörata. Ahju eesmine raam peab minema vastu kapi eesmist ava.
4. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 4 mm vahe (vt diagrammi).

2.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nöörijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

2.3 Lisanõuanne

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

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

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

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

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

Pöördaluse katkimineku vältimine:

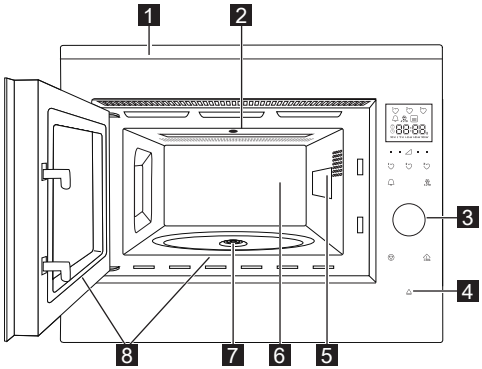
- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

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

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

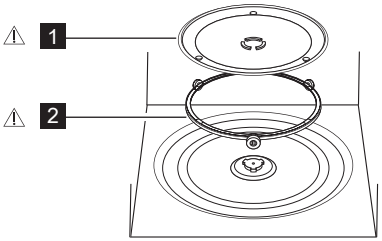
3. SEADME ÜLEVAADE

3.1 Mikrolaineahi



1 Esikülg
2 Ahju valgusti
3 Juhtpaneel
4 Ukse avamise nupp
5 Lainejuhi kate (ärge eemaldage)
6 Ahju sisemus
7 Tihend
8 Uksetihendid ja tihenduspinnad

3.2 Lisaseadmed



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

1 Pöördalus
2 Pöördaluse tugi

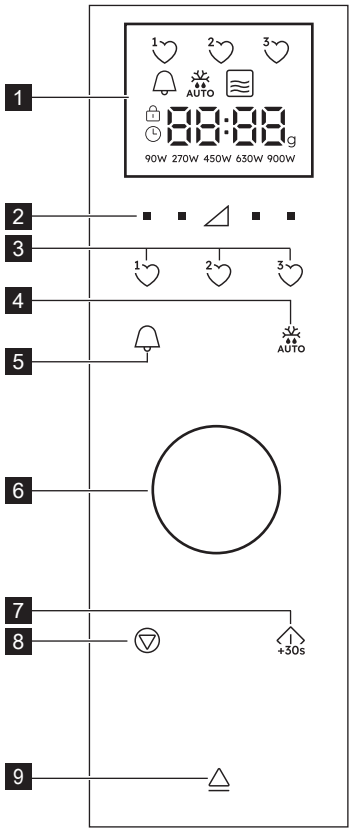
- Asetage pöördaluse tugi ahju sisse põrandale.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

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

⚠ HOIATUS!

Ärge käitage mikrolaineahju, kui neid osi pole paigaldatud.

3.3 Juhtpaneel



1 Digitaalse ekraani näidikud:

Lemmikud

Taimer

Automaatsulatus

Mikrolaine

Stop/tühista

Lapselukk

Kella seadistamine

Displei segmendid

Kaal

Võimsustasemed

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

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Vooluvõrku ühendamine

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

1. Ahjust kostab piiks ja displei ikoonid lülituvad pooleks sekundiks sisse. Kasutage nuppu kell „sees“ (on) või kell „väljas“ (oFF) valimiseks.

2a. Kella väljalülitamiseks pöörake nuppu, kuni näete displeil kirjet „oFF“ (väljas). Seejärel vajutage nuppu **START**. Ahi on kasutamiseks valmis.

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

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

Näide: Kella seadistamine ajale 18:45.

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

> Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kellaaeg.

4.2 Ootel (Säästurežiim)

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

Näide: Kui kella ei ole seadistatud:
Displei lülitub välja. Ooterežiimist väljumiseks avage uks, vajutage ükskõik millist nuppu või pöörake nuppu.

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

4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

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

Näide: Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

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

4.4 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

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

4.5 Lapselukk

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

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

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

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

4.6 Esialgne puhastamine

HOIATUS!
Tutvuge jaotisega „Hooldamine ja puhastamine“

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

5. KASUTAMINE

5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Näide: Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „630 W“.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage aeg.
3. Vajutage nuppu **START**.

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

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

Kui on valitud 900 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 15 minutit.

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

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

5.2 Võimsustasemed

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

W = VATT

5.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	15 minutit	Mikrolained 630 W

5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.
Näide: 2 minuti (120 sekundit) lisamine, kasutades nuppu **START**.

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

5.5 Stop-nupu kasutamine

Pausirežiimi sisenemiseks vajutage üks kord nuppu **STOP**.
Valmistamisaja tühistamiseks vajutage veel kord nuppu **STOP**.

5.6 Taimer

Taimeri seadistamine.

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

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

5.7 Kiirkäivitamine

Teil on võimalik alustada toiduvalmistamist otse režiimis 900 W/KÕRGE 30 sekundit, vajutades nuppu **START**.

Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

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

Heli sisselülitamine.

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

5.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.
3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.

5.10 Lemmikud

Ahjul on kolm Lemmikretsepti.

[1] Või pehmendamine
[2] Šokolaadi sulatamine
[3] Topsikook

Näide: Või pehmendamine.

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

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

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

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

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

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

1. Vajutage nuppu **STOP**.
2. Vajutage ja hoidke nuppe **VÕIMSUSTASE** 450 W kolm sekundit. Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

5.11 Automaatsulatus

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

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

1. Automaatsulatus: Liha/kala/linnuliha

2. Automaatsulatus: Leib

Näide: 0,2 kg steigi sulatamine.

1. Valige üks kord nuppu **AUTOMAATSULATUS**, vajutades automaatsulatuse menüü.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Automaatse sulatamise ajal ei ole aega/võimsust võimalik reguleerida.

6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

6.1 Lemmikud

Lemmikud	Kaal	Nupp	Protseduur
Või pehmendamine	0.05-0.25 kg	1	• Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.
Šokolaadi sulatamine	0.1-0.2 kg	2	• Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu. **HOIATUS**: Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.
Topsikook	1-4 topsi	3	• Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.

6.2 Topsikoogi retseptid

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit. Kaunistage vanillikreemiga.

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit. Lisage peale šokolaadikreem.
Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.
Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.

HOIATUS! Õunakaste saab olema tuline.

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.
Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

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

Valmistamine:

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

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

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.
Kaunistage šokolaadivahuga.
Nõuanne: Šokolaadi-apelsini topsikoogi valmistamiseks asendage vanilliekstrakt 1/2 tl apelsiniekstraktiga.

6.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kalalõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0.2-1.0 kg	AUTO x1	• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. • Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad. Ei sobi terve linnu sulatamiseks.
Leib	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

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

6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/jook	Kogus -g/ml-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod
Piim, 1 tass	150	900 W	1	ärge katke
Vesi, 1 tass	150	900 W	2	ärge katke
6 tassi	900	900 W	8-10	ärge katke
1 nõu	1000	900 W	9-11	ärge katke
Üks taldrikutäis	400	900 W	4-6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Supp/hautis	200	900 W	1-2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögiviljad	500	900 W	3-5	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Liha, 1 viil [1)]	200	900 W	3	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee [1)]	200	900 W	3-5	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	450 W	½-1	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	450 W	½-1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri
Margariini/või sulatamine [1)]	50	900 W	½	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	450 W	3-4	segage aeg-ajalt

[1)]jahutatud kujul

6.5 Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Võimsus tase	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Kook, 1 tükk	150	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Puuviljad	250	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Võimsus tase	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	900 W	9-11	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	900 W	8-10	katke, segage 6 min pärast	2

6.7 Toiduvalmistamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Võimsus tase	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkapsas/Herned	500	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Röstimine	1000	630 W	34-38	maitsestage, asetage madalasse küpsetusvormi ja pöörake poole küpsetusaja möödumisel ümber	10
Kalafilee	200	900 W	4-6	asetage madalale restile	2

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

7. NÕUANDED

7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

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

7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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

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

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

8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	• Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. • Kas on esinenud voolukatkestusi. • Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	• Kas uks on korralikult suletud. • Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. • Vajutatud on nuppu **START**.
Pöördalus ei pöörle?	• Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. • Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. • Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. • Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	• Ühendage seade kaitsmekarbist lahti. • Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Sisevalgustus ei tööta?	• Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindaja.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	• Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). • Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. • Suurendage seadme võimsust.
Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti?	• Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates.

9. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pinge		220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüliti		Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine	1.4 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine	900 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus		2450 MHz[1)] (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	TB6SM261FB	596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed		342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S)[2)]
Ahju mahutavus		26 liitrit[2)]
Pöördalus		ø 325 mm, klaas
Kaal		umbes. 19 kg

[1] See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

[2] Sisevõimsus on arvutatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

10. ENERGIATÕHUSUS

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

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

11. KESKKONNATEAVE

Toode sisaldab energiatõhususklassi F valgusallikat.

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

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

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

Dobrodošli u AEG! Hvala što ste odabrali naš uređaj.

Na stranici **aeg.com/support** možete dobiti savjete za upotrebu, brošure, savjete za otklanjanje poteškoća, servis i popravke.

Za dodatne recepte, savjete i otklanjanje poteškoća preuzmite aplikaciju **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

SADRŽAJ

1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE 19
2. UGRADNJA 23
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE 25
4. PRIJE PRVE UPORABE 26
5. RAD 27
6. VODIČ ZA KUHANJE 29
7. NATUKNICE I SAVJETI 34
8. ŠTO UČINITI AKO 35
9. TEHNIČKI PODACI 35
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST 36
11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA 36

1. ⚠ VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- Ovu pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje na visinama iznad 2000 m.
- VAŽNO! VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE: PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE I SAČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORAB.
- UPOZORENJE! Uređaj nemojte upotrebljavati bez okretnog tanjura i njegovog podloška. Nemojte upotrebljavati prazan uređaj.

- UPOZORENJE! Ak su vrata ili brtva vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok ju ne popravi ovlaštena osoba.
- UPOZORENJE! Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlaštena i stručna osoba.
- UPOZORENJE! Tekućine i ostalu vrstu hrane ne smijete zagrijavati u zatvorenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.
- Ovaj je uređaj namijenjen za korištenje u domaćinstvu i za slične namjene, kao što je: u područjima kuhinjskog osoblja u prodajnim centrima, uredima i drugim radnim okruženjima; u farmerskim kućama; kod klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; prostorima za spavanje i doručak.
- Upotrijebite isključivo posude i posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.
- Metalni spremnici za hranu i piće nisu pogodni za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.
- Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora kada upotrebljavate potrošne plastične, papirnate ili druge zapaljive posude za hranu.
- Mikrovalna pećnica je namijenjena za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane i tkanina te zagrijavanje grijačih podloga, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sličnih stvari može prouzročiti ozljede, zapaljenje ili požar.
- NE OTVARAJTE VRATA PEĆNICE ako se zagrijavana hrana počne dimiti. Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja dok se hrana ne prestane dimiti. Otvaranje vrata dok se hrana dimi može uzrokovati vatru.
- Zagrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati naknadno kipljenje. Stoga posebno pripazite pri vađenju posude sa zagrijanom tekućinom.
- Sadržaj bočica za bebe i dječju hrana u staklenkama potrebno je promiješati ili protresti, a njihovu temperaturu provjeriti prije konzumacije da ne bi došlo do opeklina.

- Ne kuhajte jaja u ljusci. Cijela tvrdo kuhana jaja ne smijete zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer bi se mogla rasprsnuti čak i nakon zagrijavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.

1.1 Održavanje i čišćenje

Vrata:

- Da biste uklonili sve tragove nečistoće, redovito čistite obje strane vrata, brtve na vratima i brtvene površine mekanom namočenom krpom. Ne upotrebljavajte jaka sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da biste očistili staklo na vratima pećnice jer mogu grebati po površini, a to može dovesti do razbijanja stakla.

Unutrašnjost pećnice:

- Pri čišćenju obrišite manje mrlje mekanom namočenom krpom ili spužvicom nakon svake uporabe dok je pećnica još topla. Za teža onečišćenja, upotrijebite blagi sapun i obrišite namočenom krpom nekoliko puta dok ne uklonite sve ostatke. Ne uklanjajte poklopac valovoda. Pobrinite se da blagi sapun ili voda ne prodire u male otvore stjenke kako biste spriječili oštećenja pećnice.
- Ne upotrebljavajte sredstva za prskanje u odjeljku za kuhanje. Nakon uporabe očistite zaštitni poklopac valovoda, odjeljak za kuhanje, okretni pladanj i nosač okretnog pladnja. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez tragova masnoće. Može doći do pregrijavanja nakupljene masnoće te nastanka dima i vatre.

Kućište pećnice:

- Kućište pećnice možete jednostavno čistiti pomoću blagog sapuna i vode. Obrišite pjenu sapuna vlažnom krpom i osušite kućište pomoću mekanog ubrusa.

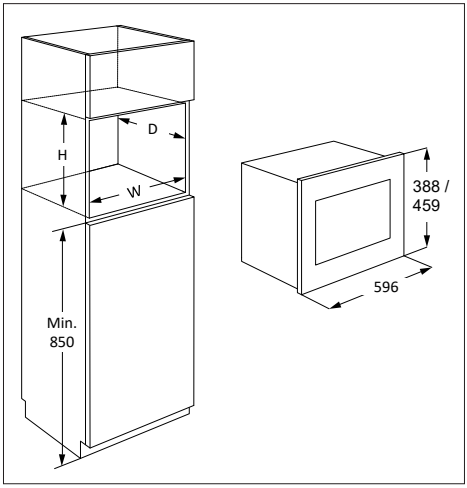
Upravljačka ploča:

- Otvorite vrata prije čišćenja da biste prekinuli rad upravljačke ploče. Pažljivo čistite upravljačku ploču. Pomoću krpe koja

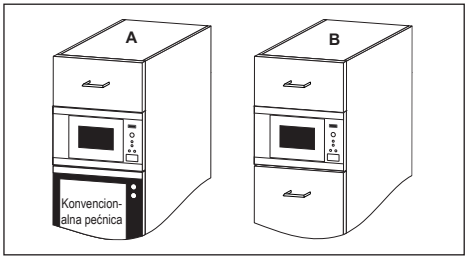
je namočena isključivo vodom, lagano obrišite ploču dok ne bude čista. Izbjegavajte upotrebljavati prekomjerne količine vode. Ne upotrebljavajte nikakvo kemijsko ili abrazivno sredstvo za čišćenje.

Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:

- Uklonite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja iz pećnice. Operite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja u sapunici. Osušite mekanom krpom. Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja možete prati u perilici za suđe.
- VAŽNO! Čistite pećnicu u pravilnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice.
- Budite pažljivi s rotirajućim tanjurem kad iz mikrovalne pećnice vadite spremnike.
- VAŽNO! Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.
- Mikrovalna pećnica namjenjena je za ugradbenu upotrebu.
- Uređaj se ne smije postaviti u kuhinjski ormarić ili sl.
- Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova.
- UPOZORENJE! Držite djecu podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.
- VAŽNO! Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.



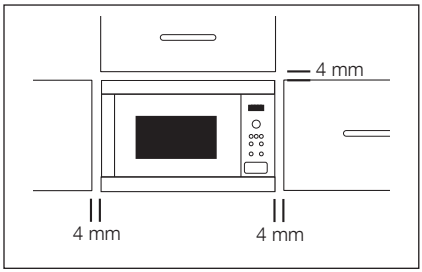
Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A ili B:

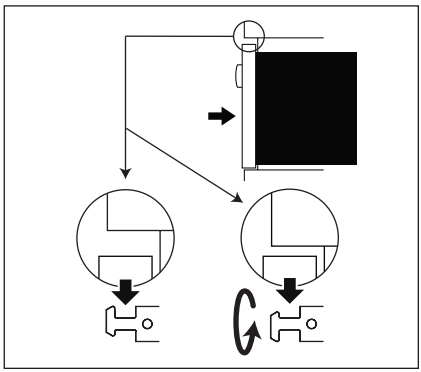


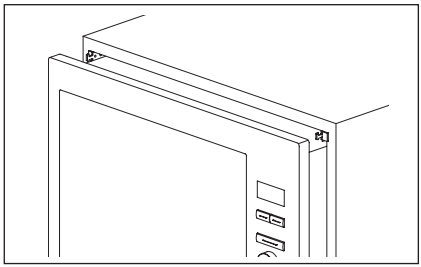
Položaj	Dimenzije otvora Š D V
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

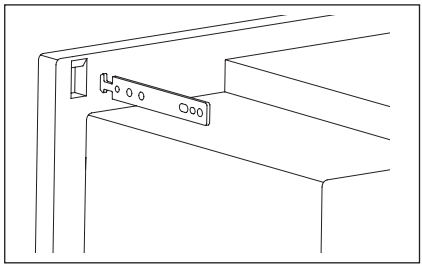
Mjere u (mm)

2.1 Ugradnja mikrovalne pećnice



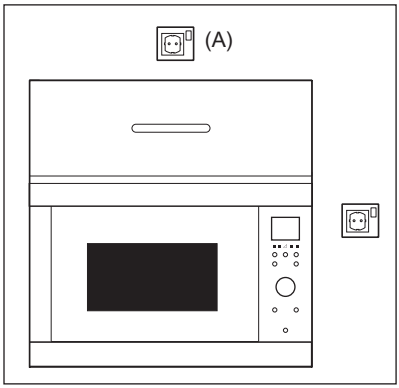






1. Uklonite čitavo pakiranje i pažljivo provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje.
2. Pričvrsne kuke postavite na kuhinjski ormar koristeći upute i predložak.
3. Uređaj polako postavite u kuhinjski ormar bez primjene sile. Uređaj je potrebno podići na pričvrsne kuke, a zatim spustiti na mjesto. U slučaju smetnji tijekom postavljanja, ova kuka se može podesiti. Prednja strana pećnice se brtvi po prednjem otvoru ormara.
4. Pobrinite se da je pećnica stabilna te da nije nagnuta. Pobrinite se da postoji razmak od 4 mm između vrata gornjeg ormarića i vrha okvira pećnice (pogledajte prikaz).

2.2 Spajanje pećnice na izvor napajanja



- Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Ili trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožičenju u skladu s odgovarajućim pravilima ožičenja.
- Kabel za napajanje zamjenjuje isključivo električar.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Utičnicu ne postavljajte iza ormarića za ugradbenu pećnicu.
- Najbolji je položaj iznad ormarića, pogledajte (A).
- Pećnicu spojite na jednofazni priključak (220-240 V/50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. Utičnica mora biti zaštićena osiguračem od 10 A.
- Prije ugradnje stavite komad konopca na kabel za napajanje kako biste pri ugradnji pećnice olakšali spajanje s točkom (A).
- Pri uguravanju pećnice u visoki kuhinjski ormarić, NE gnječite kabel za napajanje.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije položen na vrućim ili oštrim površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

2.3 Dodatni savjeti

Ne upotrebljavajte mikrovalnu pećnicu da biste zagrijavali ulje za duboko prženje. Nećete biti u stanju kontrolirati temperaturu te bi ulje mogla zahvatiti vatra. Da biste pripremili kokice, upotrijebite isključivo kokice u posebnim vrećicama za mikrovalnu pećnicu.

Pojedinci koji imaju SRČANI STIMULATOR trebaju se raspitati kod svog liječnika ili proizvođača srčanih stimulatora u vezi opasnosti povezanih s mikrovalnim pećnicama.

Ne dopustite da tekućina ili bilo koji predmet uđe u otvore za zasune vrata ili otvora za prozračivanje. U slučaju prolijevanja odmah isključite pećnicu i izvadite utikač iz utičnice te zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.

Ne poduzimajte nikakve izmjene na pećnici.

Upotrijebite isključivo okretni pladanj i nosač okretnog pladnja koji su izrađeni za ovu pećnicu. Ne upotrebljavajte pećnicu bez okretnog pladnja.

Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

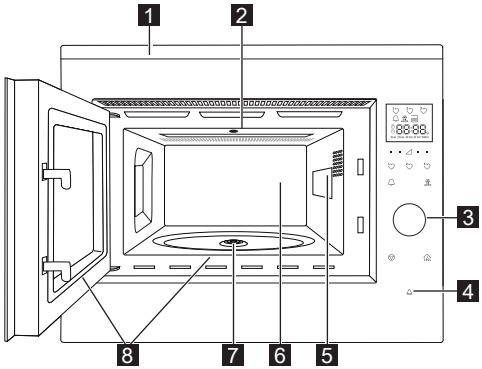
- Prije pranja vodom, ostavite ga da se rashladi.
- Ne stavljajte vruću hranu ili pribor na hladan okretni pladanj.
- Ne stavljajte hladnu hranu ili pribor na vrući okretni pladanj.

Proizvođač i distributer ne preuzimaju nikakvu odgovornost za oštećenja na pećnici ili osobne ozljede koje su posljedica pogrešnog načina priključivanja pećnice na električnu mrežu. Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama. Ta uobičajena pojava ne ukazuje na propuštanje ili bilo kakav kvar na mikrovalnoj pećnici.

Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

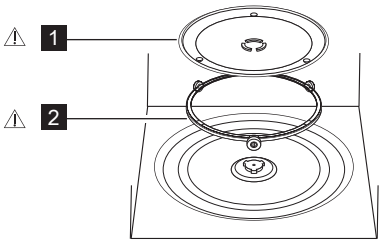
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

3.1 Mikrovalne pečnice



1 Okvir prednjice
2 Svjetlo u pećnici
3 Upravljačka ploča
4 Gumb za otvaranje vrata
5 Poklopac valovoda (nemojte uklanjati)
6 Odjeljak za kuhanje
7 Brtva
8 Brtve vrata i brtvene površine

3.2 Dodatna oprema



Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

1 Okretni pladanj
2 Nosač okretnog pladnja

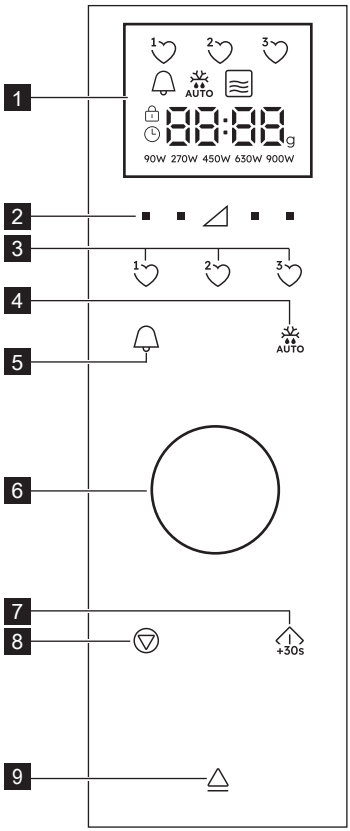
- Nosa okretnog pladnja u zatvorenom pakiranju stavite u unutarnji prostor penice.
- Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
- Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuđa ili posuda s ruba okretnog pladnja pri uklanjanju iz pećnice.

Kod naručivanja dodataka dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke ELECTROLUX navedite naziv dijela i naziv modela.

⚠ UPOZORENJE!

Nemojte upotrebljavati mikrovalnu pećnicu ako ovi dijelovi nisu postavljeni.

3.3 Upravljačka ploča



1 Pokazivači na digitalnom zaslonu:

Omiljene stavke

Kuhinjski sat

Automatsko odmrzavanje

Mikrovalovi

Zaustavi/Otkaži

Blokada za djecu

Postavi vrijeme

Segmenti na zaslonu

Težina

Razina snage

2 Gumbi za razinu snage
3 Gumbi za omiljene stavke
4 Gumb za auomatsko odmrzavanje
5 Gumb za kuhinjski sat
6 Okretni gumb Sat/Težina
7 Gumb za pokretanje/potvrdu/brzi početak
8 Gumb za zaustavljanje
9 Gumb za otvaranje vrata

4. PRIJE PRVE UPORABE

4.1 Stavljanje utikača u utičnicu

Sat se postavlja kod prvog uključivanja pećnice. Pećnica je opremljena 24-satnim satom.

1. Čut će se zvučni signal, a na zaslonu će se upaliti sve ikone u trajanju od pola sekunde. Uz pomoć okretnog gumba odaberite opciju sata “isključi”(on) ili “uključi” (oFF).

2a. Kako bi se sat isključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže “isključi” (oFF) te zatim pritisnite gumb **START**. Pećnica je spremna za uporabu.

Ako ste sat isključili i želite ga ponovno uključiti, dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** i krenite na korak 2b.

2b. Kako bi se sat uključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže “uključi” te zatim pritisnite gumb **START**.

Primjer: Da biste postaviti vrijeme na 18:45.

1. Okrećite okretni gumb da podesite sate.
2. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.
3. Za podešavanje minuta potrebno je okretati okretni gumb.
4. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

Kada se sat podesi, na zaslonu će biti prikazano vrijeme.

4.2 Stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

Pećnica će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti kada se ne koristi duže od 5 minuta.

Primjer: Ako sat još uvijek nije podešen: zaslon će se isključiti. Kako biste izašli iz stanja pripravnosti, pritisnite bilo koju gumb ili okrenite okretni gumb.

Primjer: Ako je sat podešen:
Nakon 5 minuta, vrijeme će biti prikazano.

4.3 Podešavanje sata kad je već postavljen

Sat možete podesiti i nakon njegovog postavljanja.

Primjer: Da biste sat promijenili s 18:45 na 19:50.

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritisnite gumb **START**.
3. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže “19”.
4. Pritisnite gumb **START**.
5. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže “50”.
6. Pritisnite gumb **START**.

4.4 Za otkazivanje sata i prebacivanje u stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže “oFF” (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

4.5 Blokada za djecu

Pećnica je opremljena sigurnosnom značajkom koja sprječava nehotično uključivanje pećnice

od strane djeteta. Nakon aktiviranja ove sigurnosne značajke nijedna funkcija pećnice neće djelovati sve dok se značajka ne isključi. Uključivanje odnosno isključivanje značajke moguće je samo kada pećnica ne radi.

Primjer: Uključivanje blokade za djecu. Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se ne upali simbol blokade za djecu.

Primjer: Isključivanje blokade za djecu. Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se simbol blokade za djecu ne ugasi.

Kad je sigurnosna značajka uključena, onemogućena je uporaba svih gumba osim gumba **STOP**.

4.6 Inicijalno čišćenje

UPOZORENJE!
Pregledajte odjeljak „Čišćenje i održavanje

- Uklonite svu opremu iz mikrovalne pećnice.
- Pažljivo očistite unutrašnjost pećnice vlažnom i mekom krpom.

5. RAD

5.1 Kuhanje mikrovalnom pećicom

Primjer: da biste zagrijali juhu za 2 minute i 30 sekunda pri snazi pećnice od 630 W.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže “630 W”.
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

U načinu rada pećnice za kuhanje može se podesiti razina snage pećnice pritiskom na gumb koji se nalazi točno ispod tražene postavke.

Razinu snage možete podesiti kad pećnica već radi tako da pritisnete i držite gumb **RAZINA SNAGE** sve dok na zaslonu ne svijetli nova postavka za snagu. Uporaba pećnice na vrlo visokim razinama snage ili pretjerano dugo vrijeme kuhanja pregrijava hranu te može uzrokovati vatru.

Ako ste odabrali 900 W, onda maksimalno vrijeme kuhanja za tu postavku iznosi 15 minuta.

Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se isključiti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno uključiti sve dok ne prođe vrijeme od 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

Nakon kuhanja okretna ploča još će se i dalje okretati sve dok se posuda za kuhanje ne vrati u početni položaj. Unutarnje svjetlo ostat će upaljeno sve do dovršetka okretanja, ili 5 sekundi (ovisno o tome što traje dulje). Na kraju će se čuti zvučni signal. Ako se vrata tijekom tog postupka otvore, okretanje će se zaustaviti.

5.2 Razina snage

Postavka snage	Preporučena uporaba
900 W/VISOKA	Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd.
630 W	Za duže kuhanje guste hrane kao što su pečenke, mesne štruce i servirani obroci, te osjetljivih jela kao što je umak od sira ili biskviti. Kod ove smanjene postavke umak neće prekipjeti i hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubnim dijelovima.
450 W	Za gustu hranu koja zahtijeva više vremena kod uobičajenog kuhanja (primjerice jela s govedinom) preporučena je uporaba ove postavke snage kako bi meso bilo mekano.
270 W/ODMR-ZAVANJE	Za ravnomjerno odmrzavanje jela odaberite ovu postavku snage. Ova je postavka također idealna za “krčkanje” riže, tjesteninu, valjuške te kremu od jaja.

90 W	Za lagano odmrzavanje, (primjerice kremastih i drugih slastica).
0 W	Za stajanje/kuhinjski sat.

W = VAT

5.3 Smanjena razina snage

Način kuhanja	Standardno vrijeme	Smanjena razina snage
Mikrovalovi 900 W	15 minuta	Mikrovalna 630 W

5.4 Podešavanje trajanja kuhanja tijekom kuhanja

Trajanje kuhanja možete podesiti tijekom kuhanja.
Primjer: 2 minute (120 sekundi) možete dodati prethodno određenom vremenu kuhanja uz pomoć gumba **START**.

1. Četiri puta pritisnite gumb **START**. Trajanje kuhanja produžit će se za 120 sekundi.

5.5 Uz pomoć gumba stop

Jednom pritisnite gumb **STOP** za prebacivanje u način rada Pause (pauziranje).
Ponovnim pritiskom gumba **STOP** poništit će se vrijeme kuhanja.

5.6 Kuhinjski sat

Postavljanje kuhinjskog sata.

1. Pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.

Vrijeme se može produžiti kad je mjerač vremena već aktiviran tako da okrećete okretni gumb ili pritiskom na gumb **START**. Funkcija kuhinjskog sata može se koristiti samo kada pećnica još ne radi.

5.7 Brzo pokretanje

Kuhanje možete pokrenuti odmah na 900 W/ VISOKA s trajanjem od 30 sekundi pritiskom na gumb **START**.

Za produživanje vremena kuhanja pritisnite gumb **START**.

5.8 Prigušen zvuk

Isključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže “Soun” (Zvuk).
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže “oFF” (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

Uključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže “Soun” (Zvuk).
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže “on” (uključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

5.9 Pauziranje

Pauziranje rada mikrovalne pećnice.

1. Pritisnite gumb **STOP** ili otvorite vrata.
2. Pećnica neće raditi do 5 minuta.
3. Pritisnite gumb **START** za nastavak kuhanja.

5.10 Omiljene stavke

Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

1♡ Omekšavanje maslaca
2♡ Topljenje čokolade
3♡ Kolač u šalici

Primjer: Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Okrećite okretni gumb za unos težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Razina snage za prethodno postavljene omiljene stavke ne može se podesiti.1-4 Kolači u šalici mogu se kuhati.

UPOZORENJE! Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.

Presnimavanje omiljenih stavki vašim vlastitim receptima.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** za odabir snage.
2. Okrećite okretni gumb za unos traženog vremena kuhanja.
3. Pritisnite i držite gumb **OMILJENE** koju želite postaviti sve dok ne čujete jednostruki zvučni signal i dok se ne prikaže srce omiljene stavke.

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

1. Pritisnite gumb **STOP**.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite gumbe **RAZINA SNAGE** 450 W. Omiljene stavke resetirat će se na tvorničke postavke.

5.11 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje automatski odredi način i vrijeme kuhanja na temelju težine hrane.

Možete odabrati između 2 izbornika za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/riba/piletina
2. Automatsko odmrzavanje: Kruh

Primjer: Odmrzavanje odreska težine 0,2 kg.

1. Odaberite izbornik za automatsko odmrzavanje tako da jednom pritisnete gumb **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Okrećite okretni gumb za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Podešavanje vremena/snage nije dostupno kod automatskog odmrzavanja.

6. VODIČ ZA KUHANJE

6.1 Omiljene stavke

Omiljene stavke	Težina	Gumb	Postupak
Omekšavanje maslaca	0.05-0.25 kg	1	• Stavite maslac u vatrostalnu posudu. Dobro promiješajte nakon kuhanja.
Topljenje čokolade	0.1-0.2 kg	2	• Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja. **UPOZORENJE!**: Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.
Kolač u šalici	1-4 šalice	3	• Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja.

6.2 Recepti za kolač u šalici

Kolač u šalici s glazurom od limuna	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlice (15 g)	biljnog ulja
1 žličica	naribane kore od limuna
1	srednje veliko jaje
Glazura:	1 žlica soka od limuna pomiješanog s 2 žlice šećera u prahu

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, naribanu koru od limuna i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete 3♡. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem soka od limuna i šećera u prahu.
6. Nakon kuhanja kolač probušite odozgo uz pomoć čačkalice, a nakon toga po kolaču sipajte glazuru i ostavite ga da stoji 30 sekundi.

Kolač u šalici od drobljenca od jabuka	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	praška za pecivo
¼ žličice	mljevenog cimeta
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
1	srednje veliko jaje
1½ žlica (30 g)	umaka od jabuka
pola (7 g)	drobljenog keksa

Metoda:

1. Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
3. Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
4. Na kolač posipajte drobljeni keks.
5. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
6. Kuhajte tako da pritisnete 3♡. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač poslužite sa sladoledom od vanilije.

⚠ **UPOZORENJE!** Umak od jabuka bit će vrući.

Kolač u šalici od mrkve	
Sastojci za 1 šalicu:	
2 žlice (20 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	praška za pecivo
¼ žličice	mljevenog cimeta
¼ žličice	mljevenog muškatnog oraščića
1 žlice	mljevenih badema
1½ žlice (15 g)	suncokretovog ulja
	naribana korica od 1/2 naranče
30 g	naribane mrkve
1	srednje veliko jaje
Kremasta glazura:	15 g omekšanog maslaca 40 g šećera za glazuru, 40 g punomasnog kremastog sira, ½ žličice soka od naranče

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte suncokretovo ulje, naribanu koru od naranče, naribanu mrkvu i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete 3♡. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem maslaca, šećera za glazuru, kremastog sira i soka od naranče.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Ostavite kolač da se ohladi te nakon toga po njemu posipajte glazuru.

Kolač u šalici od maslaca od kikirikija	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličica	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
2 žlice (30 g)	glatkog maslaca od kikirikija
1	srednje veliko jaje

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije, maslac od kikirikija i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete 3♡. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Poslužite uz namaz od čokolade.

Savjet: Upotrijebite hrskavi maslac od kikirikija ako ga volite.

Kolač u šalici od malina	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
½ žličice	ekstrakta od vanilije
1	srednje veliko jaje
1½ žlice	džema od malina bez sjemena

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Umiješajte džem uz pomoć žlice.
4. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
5. Kuhajte tako da pritisnete 3♡. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukrasite glazurom od vanilije.

Bogat čokoladni kolač u šalici	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (12 g)	kakaa u prahu
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
1	srednje veliko jaje

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete 3♡. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukrasite čokoladnom glazurom.

Savjet: Ako želite napraviti kolač u šalici od čokolade i naranče, ekstrakt od vanilije zamijenite s 1/2 žličice ekstrakta od naranče.

6.3 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje	Težina	Gumb	Postupak
Meso/riba/perad (Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice)	0.2-1.0 kg	AUTO x1	• Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta. • Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja. • Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove. ⓘ Nije prikladno za cijelu perad.
Kruh	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške. • Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja.

ⓘ Unesite samo težinu hrane. Nemojte uračunati težinu posude. Težine/količine vezane uz vaganje hrane navedene su u tablici. Potrebno napraviti ručno. Konačna se temperatura mijenja prema početnoj temperaturi. Odreske i ražnjiće zamrzavajte u jednom sloju. Mljeveno meso zamrzavajte u tankom sloju.

6.4 Zagrijavanje hrane i pića

Hrana/piće	Količina -g/ml-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način
Mlijeko, 1 šalica	150	900 W	1	ne pokrivajte
Voda, 1 šalica	150	900 W	2	ne pokrivajte
6 šalica	900	900 W	8-10	ne pokrivajte
1 posuda	1000	900 W	9-11	ne pokrivajte
Jedan servirani obrok	400	900 W	4-6	pospite malo vode po umaku, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Juha/varivo	200	900 W	1-2	pokrijte, promiješajte nakon zagrijavanja
Povrće	500	900 W	3-5	prema potrebi dodajte malo vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Meso, 1 ploška [1)]	200	900 W	3	prelijte tankim slojem umaka i pokrijte
Riblji file [1)]	200	900 W	3-5	pokrijte
Kolač, 1 kriška	150	450 W	½-1	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche
Hrana za bebe, 1 teglica	190	450 W	½-1	prebacite u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, nakon zagrijavanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu
Topljenje margarina ili maslaca [1)]	50	900 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	450 W	3-4	povremeno promiješajte

[1)] ohlađeno

6.5 Odmrzavanje

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Gulaš	500	270 W	8-9	promiješajte lagano dok je jelo napola odmrznuto	10-30
Kolač, 1 kriška	150	90 W	1-3	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche	5
Voće,	250	270 W	3-5	ravnomjerno ih rasporedite, lagano ih okrećite dok su napola odmrznuti	5

6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Riblji file	300	900 W	9-11	pokrijte	2
Jedan servirani obrok	400	900 W	8-10	pokrijte, promiješajte nakon 6 min	2

6.7 Kuhanje

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Brokule/ Grašak	500	900 W	6-8	dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Mrkve	500	900 W	9-11	narežite na kolutiće, dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-

Pečenje	1000	630 W	34-38	začinite po ukusu, stavite u plitki okrugli kalup, okrenite na drugu stranu na pola kuhanja	10
Riblji file	200	900 W	4-6	začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, pokrijte	2

Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se zaustaviti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno upaliti sve dok ne prođu 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

7. NATUKNICE I SAVJETI

7.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Posuđe za kuhanje	Prikladno za mikrovalove	Napomene
Aluminijska folija/ aluminijske posude	✓ / ✗	Možete upotrijebiti manje komade aluminijske folije da biste zaštitili hranu od pregrijavanja. Foliju udaljite barem 2 cm od stjenki pećnice. U protivnom može doći do iskrenja. Aluminijske posude nisu preporučljive. Izuzetak su posude s posebnom oznakom proizvođača, (pritom pažljivo pročitajte upute).
Porculan i keramika	✓ / ✗	Porculan, keramika, glazirano glineno posuđe i bjelokosni porculan obično su prikladni, izuzev posuđa s metalnom dekoracijom.
Stakleno posuđe, primjerice Pyrex ®	✓	Budite oprezni pri uporabi finog staklenog posuđa jer uslijed naglog zagrijavanja može doći do lomljenja.
Metalno posuđe	✗	Nije preporučljivo u mikrovalnoj pećnici upotrebljavati metalno posuđe jer će doći do iskrenja uslijed kojeg može nastati vatra.
Plastika/stiropor, primjerice posude za brzu hranu	✓	Budite oprezni jer se neke posude mogu iskriviti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Vrećice za zamrzavanje/ pečenje	✓	Trebate ih probušiti da bi para mogla izaći. Osigurajte da su vrećice prikladne za mikrovalnu pećnicu. Ne upotrebljavajte plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili zapaliti uslijed iskrenja metala.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✓	Upotrijebite ih isključivo za zagrijavanje ili upijanje masnoće. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.
Slamnato i drveno posuđe	✓	Upotrijebite ih uz strogi nadzor jer pregrijavanje ovih materijala može uzrokovati vatru.
Reciklirani i novinski papir	✗	Može sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i vatru.

7.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom	
Sastav	Hrana koja obiluje masnoćom ili šećerom (primjerice Božićni puding ili male voćne pite) zahtijeva kraće zagrijavanje. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.
Veličina	Radi ravnomjernog kuhanja, kuhajte sve komade u jednakoj veličini.
Temperatura	Početna temperatura hrane određuje količinu vremena potrebnog za kuhanje. Zarežite punjenu hranu da biste oslobodili toplinu ili paru (primjerice krafne punjene marmeladom).
Slaganje	Stavite najdeblje dijelove hrane prema rubu posude (primjerice pileći bataci).
Pokrivanje	Upotrijebite prozračan plastični omot za mikrovalnu pećnicu ili prikladan poklopac.
Ubadanje	Hranu s ljuskom, kožom ili ovitkom probodite na više mjesta prije kuhanja ili podgrijavanja jer nakupljena para može uzrokovati rasprsnuće (primjerice krumpir, riba, piletina ili kobasice).
	VAŽNO! jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhano bez ljuske ili tvrdo kuhano jaje).

Miješanje, okretanje i preslagivanje	Za ravnomjerno zagrijavanje važno je miješati, okretati i preslagivati hranu dok se kuha. Uvijek miješajte i preslagujte hranu od rubnog dijela prema sredini.
Stajanje	Vrijeme stajanja nakon kuhanja potrebno je jer omogućuje ravnomjerno širenje topline čitavom hranom.
Zaštita	Tople dijelove hrane možete zaštititi tako da ih prekrijete manjim komadima aluminijske folije koja odbija mikrovalove (primjerice pileći bataci ili krilca).

Pri uklanjanju hrane iz pećnice upotrijebite kuhinjske rukavice ili sličan pribor kako biste spriječili opekline. Posude, vrećice s kokicama za mikrovalnu pećnicu te vrećice za kuhanje otvarajte podalje od lica i ruku da biste izbjegli opekline uzrokovane parom. Nemojte stajati preblizu pri otvaranju vrata pećnice da biste izbjegli opekline uslijed vruće pare. Nakon zagrijavanja narežite punjenu pečenu hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

8. ŠTO UČINITI AKO

Problem	Provjerite . . .
Mikrovalna pećnica ne radi ispravno?	• Osigurači u kutiji s osiguračima rade. • Nije došlo do prekida napajanja. • Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru.
Način rada mikrovalovima ne funkcionira?	• Vrata nisu ispravno zatvorena. • Brtve vrata i njihove površine su čiste. • Pritisnuli ste gumb **START**.
Okretni pladanj ne radi?	• Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon. • Posuđe za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja. • Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje. • Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja.
Mikrovalna se pećnica ne može isključiti?	• Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima. • Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.
Ne radi unutarnje osvjetljenje?	• Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX.
Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače?	• Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili, • Odaberite više postavke snage.
Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje?	• Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata.

9. TEHNIČKI PODACI

AC mrežni napon		220-240 V, 50 Hz, jedna faza
Distribucija linije osigurač/prekidača		Minimalno 10 A
Potrebna je snaga izmjenične struje:	Mikrovalovi	1.4 kW
Izlazna snaga:	Mikrovalovi	900 W (IEC 60705)
Frekvencija mikrovalova		2450 MHz[1)] (Skupina 2/klase B)
Vanjske dimenzije:	TB6SM261FB	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D)
Dimenzije odjeljka za kuhanje		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) [2)]
Zapremina pećnice		26 litara [2)]

Okretni pladanj	ø 325 mm, staklo
Težina	otpr. 19 kg

1) Ovaj proizvod udovoljava zahtjevima Europskog standarda EN55011. U skladu s ovim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema skupina 2, klase B. Skupina 2 znači da uređaj kod zagrijavanja hrane namjerno stvara radiofrekvencijsku energiju u obliku elektromagnetske radijacije. Oprema klase B znači da je oprema prikladna za uporabu u domaćinstvima.

2) Unutarnja se zapremina izračunava mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarna zapremina za držanje hrane je manja.

10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

Informacije o potrošnji energije proizvoda i maksimalnom vremenu za postizanje načina rada uz nisku potrošnju energije.

Potrošnja energije u stanju pripravnosti uz uključen zaslon	0.8 W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti uz isključen zaslon	0.5 W
Maksimalno vrijeme potrebno da uređaj automatski postigne odgovarajući način rada uz nisku potrošnju energije	5 min

11. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

Ovaj proizvod sadrži izvor svjetla energetske učinkovitosti klase F.

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktiraje nadležnu službu.

Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat u voor ons apparaat hebt gekozen.

Op **aeg.com/support** vindt u gebruiksadvies, brochures, aanwijzingen voor probleemoplossing, alsmede informatie over service en reparatie

Download de **My AEG Kitchen-app** voor meer recepten, tips en aanwijzingen voor probleemoplossing.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID....37
2. INSTALLERING....41
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT....43
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN....44
5. WERKING....45
6. KOOKTABELLEN....47
7. HINTS EN TIPS....51
8. WAT TE DOEN ALS....52
9. TECHNISCHE GEGEVENS....53
10. ENERGIE-EFFICIËNTIE....53
11. MILIEUINFORMATIE....54

1. ⚠ BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

- Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf acht jaar, personen met verminderde fysieke, motorieke of mentale vaardigheden of personen die onbekend zijn met het apparaat worden gebruikt, wanneer ze instructies voor veilig gebruik hebben gekregen en de risico's van het apparaat begrijpen of wanneer ze het apparaat onder toezicht van een volwassene bedienen. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Kinderen van acht jaar of ouder mogen het apparaat alleen reinigen of onderhouden als dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes hoger dan 2000 m.
- BELANGRIJK! BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

- WAARSCHUWING! Gebruik het apparaat niet zonder het draaiplateau en de steun van het draaiplateau. Gebruik het apparaat niet als dit leeg is.
- WAARSCHUWING! Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dan mag de oven niet in gebruik worden genomen voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.
- WAARSCHUWING! Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.
- WAARSCHUWING! Levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoor en andere werkplekken; woonboerderijen; door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsaccommodaties; omgevingen zoals bed-and-breakfasts.
- Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.
- Metalen houders voor eten of drinken zijn niet toegestaan in de magnetron.
- Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.
- De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen en vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlamming of brand.
- NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.

- Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvert-raging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.
- Om verbrandingen te voorkomen, dient de inhoud van zuigflessen en glazen potten met babyvoeding omgeroerd of geschud worden en de temperatuur gecontroleerd te worden, voordat u uw baby de voeding geeft.
- Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

1.1 Reiniging & onderhoud

Apparaatdeur:

- De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

Ovenruimte:

- Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
- Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen.

Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Ommanteling:

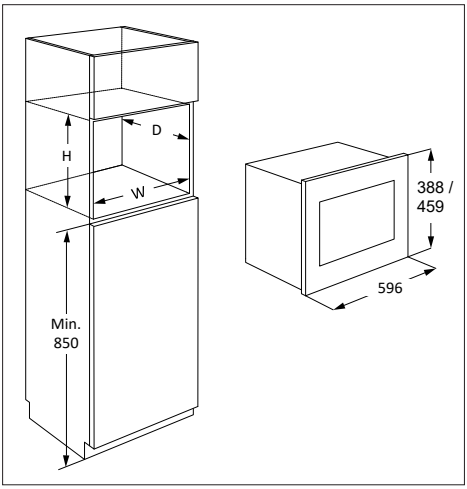
- De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel:

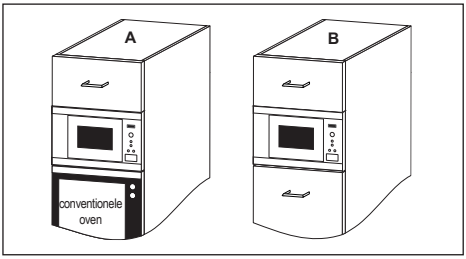
- Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Draaiplateau & draimechanisme:

- Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
- BELANGRIJK! Reinig de magnetronoven regelmatig en verwijder alle voedselresten. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
- U dient ervoor te zorgen dat het draaiplateau niet wordt verplaatst als de houders uit het apparaat worden gehaald.
- BELANGRIJK! Gebruik geen stoomreiniger.
- De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden.
- Het apparaat mag niet in een kast geplaatst worden.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- WAARSCHUWING! Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.
- BELANGRIJK! Gebruik geen commerciële ovenreinigers, stoomreinigers, schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen die natriumhydroxide bevatten of schuursponsjes. dit geldt voor alle delen van uw magnetron.



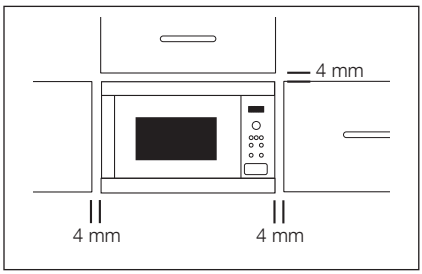
De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:

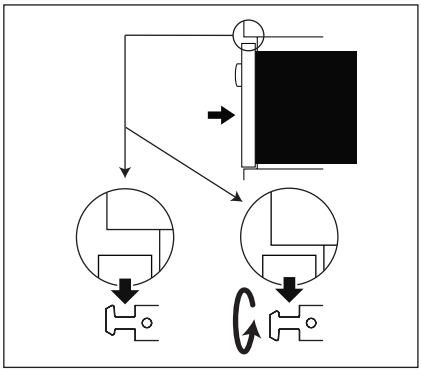


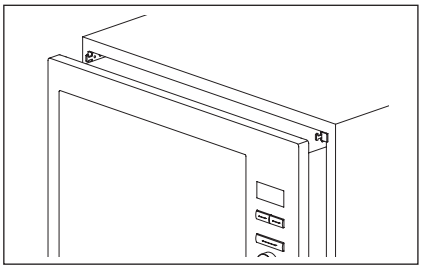
Positie	Nismaat B D H
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

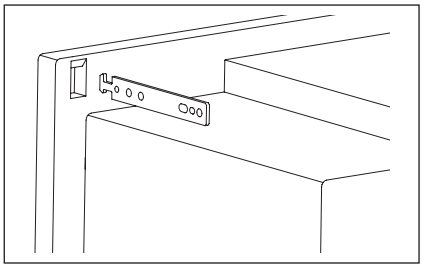
Afmetingen in (mm)

2.1 Installeren van het apparaat





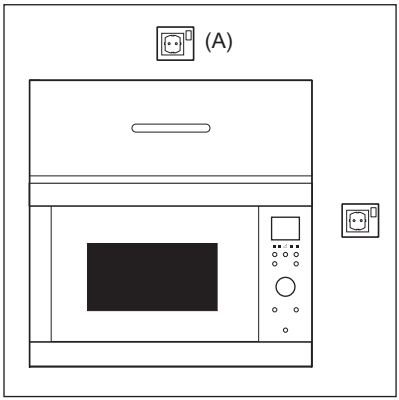




1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Maak de bevestigingshaken met behulp van de instructies op het instructieblad en de meegeleverde sjabloon vast aan het keukenkastje.
3. Maak het apparaat langzaam en zonder kracht te zetten vast aan het keukenkastje. U moet het apparaat op de bevestigingshaken tillen en daarna op zijn plaats laten zakken. U kunt de haak omdraaien wanneer u weerstand ervaart tijdens het bevestigen. De voorkant van de oven dient de opening achter het kastdeurtje naadloos af te sluiten.

4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

2.2 Aansluiting op het stroomnet



- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (220-240 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.
- Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals voorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

2.3 Aanvullend advies

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten. Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgs-maatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. In het geval van een lekkage dient u de oven onmiddellijk uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact te halen en een erkende service agent van ELECTROLUX te bellen.

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

- Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

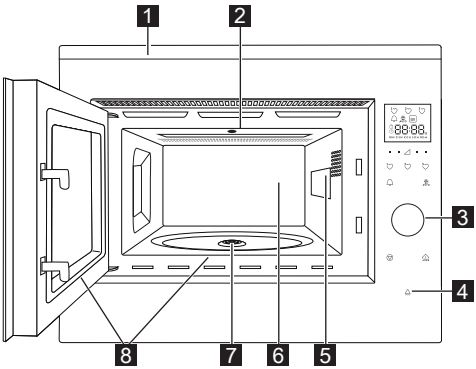
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. Rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid,

of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

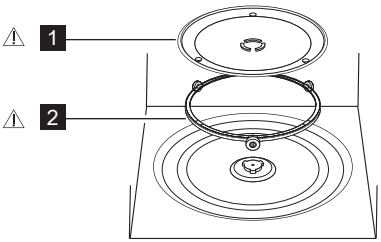
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

3.1 Magnetronoven



1 front
2 ovenlampje
3 bedieningspaneel
4 deur open-toets
5 afdekking van de microgolvengeleider (niet verwijderen)
6 ovenruimte
7 Afdichting
8 deurafdichtingen en afsluitvlakken

3.2 Toebehoren



Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
1 draaiplateau
2 draaimechanisme

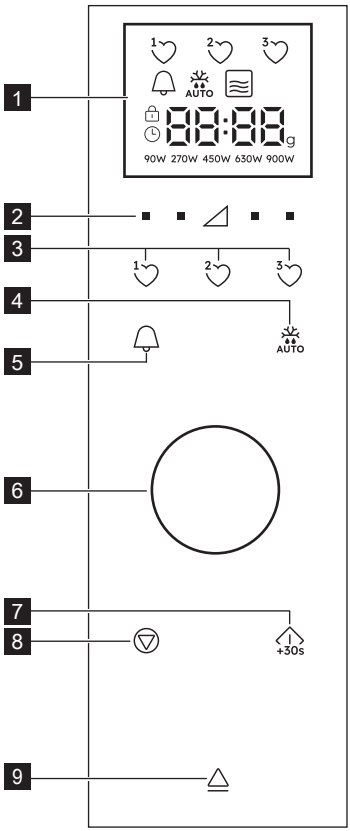
- Plaats het draaimechanisme in het gat in de bodem van de ovenruimte.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

Wanneer u accessoires wilt bestellen, gelieve dan twee gegevens te vermelden aan uw dealer of een erkende service agent van ELECTROLUX: naam van het onderdeel en het model.

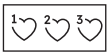
⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik de combi-magnetron niet als deze onderdelen niet gemonteerd zijn.

3.3 Betjeningspanel



1 Display symbolen:


Favorieten

Keukenwekker

Automatisch ontdooien

Vermogensstand

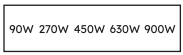
Stop/Annuleren

Kinderslot

Klok instellen

Display-segmenten

Hoeveelheid



Vermogensstanden

2 vermogensstand-toetsen
3 favoriete toetsen
4 automatische ontdooiingstoets
5 keukenwekkertoets
6 knop tijdschakelklok/gewicht
7 starten/bevestigen/snelle starttoets
8 stoptoets
9 deur open-toets

4. VOOR HET IN GEBRUIK NEMEN

4.1 Inpluggen

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, kunt u de klok instellen. De oven heeft een 24-uurs klok.

1. De oven zal piepen en alle schermpictogrammen zullen voor een halve seconde worden ingeschakeld. Gebruik de knop om de klok 'in' (on) of 'uit' (oFF) te schakelen.

2a. Om de klok uit te schakelen , draait u de knop totdat op de display 'oFF' wordt weergegeven. Daarna drukt op de toets **START**. De oven is klaar voor gebruik.

> Als u de klok heeft uitgeschakeld, en u wilt deze weer inschakelen, drukt u tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**. Daarna volgt u 2b.

2b. Om de klok in te schakelen, draait u de knop totdat op de display 'on' wordt weergegeven. Daarna drukt op de toets **START**.

Voorbeeld: De klok op 18:45u instellen.

1. Draai de knop om het uur in te stellen.
2. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.
3. Draai de knop om de minuten in te stellen.
4. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

> Als de klok is ingesteld, dan wordt de tijd weergegeven op het display.

4.2 Standby (Economy-modus)

De oven gaat automatisch in de standby-modus als deze niet binnen een periode van 5 minuten wordt gebruikt.

Voorbeeld: Als de klok niet is ingesteld:
De display wordt uitgeschakeld.
Om de stand 'stand-by' af te sluiten, opent u de deur. Daarna kunt u op een van de toetsen drukken of aan de knop draaien.

Voorbeeld: Als de klok is ingesteld:
Na de periode van 5 minuten wordt de tijd weergegeven.

4.3 De klok aanpassen na een instelling

U kunt de klok aanpassen, nadat de tijd is ingesteld.

Voorbeeld: Om te veranderen van 18:45u in 19:50u.

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Druk op de **START**-toets.
3. Draai aan de knop tot '19' wordt weergegeven.
4. Druk op de **START**-toets.
5. Draai aan de knop tot '50' wordt weergegeven.
6. Druk op de **START**-toets.

4.4 Om de klok te annuleren en standby in te stellen (Economy-modus)

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Draai de knop tot 'oFF' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

4.5 Kinderslot

De oven heeft een veiligheidsfunctie, die voorkomt dat de oven per ongeluk door een kind kan worden aangezet. Als het kinderslot is ingesteld, kan geen enkel onderdeel van de magnetron functioneren totdat het kinderslot is uitgeschakeld. Het in- of uitschakelen van het kinderslot is alleen mogelijk als de oven niet aanstaat.

Voorbeeld: Het kinderslot inschakelen. Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslotsymbool wordt ingeschakeld.

Voorbeeld: Om het kinderslot uit te schakelen. Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslotsymbool wordt uitgeschakeld.

Wanneer het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de **STOP**-toets.

4.6 Eerste reiniging

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de sectie 'Onderhoud en reiniging'

- Haal alle accessoires uit de magnetron.
- Reinig de ovenruimte voorzichtig met een vochtige, zachte doek.

5. WERKING

5.1 Koken magnetronoven

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets aan de rechterkant van de driehoek totdat '630 W' wordt weergegeven.
2. Draai de knop om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.

In de magnetronmodus kunt u het vermogen van de oven aanpassen door op de toets direct onder de gewenste instelling te drukken.

U kunt het vermogen instellen wanneer de oven aanstaat door de gewenste **VERMOGENSSTAND**-toets ingedrukt te houden totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven op de display. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Als 900 W is geselecteerd, dan kan de magnetron voor maximaal 15 minuten worden ingesteld.

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. De oven zal stoppen als de deur wordt geopend. Na het sluiten van de deur zal de oven weer functioneren totdat de 2 minuten zijn afgelopen (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei terugkeert naar de oorspronkelijke startpositie. Het ovenlicht blijft branden totdat het ronddraaien stopt, of gedurende 5 seconden (waar het eerst sprake van is). De oven piept als deze klaar is. Als u de deur opent tijdens het bereidingsproces, dan stopt de draaitafel met draaien.

5.2 Vermogensstanden

Vermogens-stand	Aangeraden gebruik
900 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
450 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
270 W/ ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

5.3 Verminderd vermogensniveau

Kookmethode	Standaardtijd	Verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	15 minuten	Magnetron 630 W

5.4 De kooktijd aanpassen tijdens het koken

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.

Voorbeeld: Om de kooktijd met 2 minuten (120 seconden) te verlengen gebruikt u de **START**-toets.

1. Druk 4x op de **START**-toets. De kooktijd zal worden verlengd met 120 seconden.

5.5 De stop-toets gebruiken

Druk 1x op de **STOP**-toets voor de pauzemodus. Druk nogmaals op de **STOP**-toets om de kooktijd te annuleren.

5.6 Keukenwekker

De kookwekker instellen.

1. Druk op de **KEUKENWEKKER**-toets.
2. Draai aan de knop om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets. De timer zal automatisch starten.

De tijd kan worden verlengd wanneer de timer loopt door aan de knop te draaien of door te drukken op de **START**-toets. De timer-functie kan alleen worden gebruikt wanneer de oven niet actief is.

5.7 Snelstart

U kunt direct beginnen met koken op 900W/HOOG gedurende 30 seconden door te drukken op de **START**-toets.

Om deze tijd te verlengen drukt u op de **START**-toets.

5.8 Dempen

Om het geluid uit te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat ‘Soun’ wordt weergegeven.
2. Draai aan de knop totdat ‘oFF’ wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

Om het geluid in te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat ‘Soun’ wordt weergegeven.
2. Draai aan de knop totdat ‘on’ wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

5.9 Pauze

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.

1. Druk op de **STOP**-toets of open de deur.
2. De oven wordt voor maximaal 5 minuten onderbroken.
3. Druk op **START** om het koken voort te zetten.

5.10 Favorieten

De oven heeft 3 favoriete recepten.

1♡ Boter zachter maken

2♡ Chocolade smelten

Mug cakes

Voorbeeld: Boter zachter maken.

1. Druk 1x op de **FAVORIET 1**-toets.
2. Draai aan de knop om het gewicht in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.

Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid. Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast. 1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.

WAARSCHUWING! Chocolade kan heel heet worden! Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets om het vermogen te selecteren.
2. Draai knop om de gewenste kooktijd in te voeren.
3. Houd de **FAVORIET**-toets ingedrukt, die u wilt instellen, totdat u een enkele pieptoon hoort en de ster voor de favoriet zichtbaar is.

Om de favorieten te resetten naar de fabrieksinstellingen.

1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND** 450 W gedurende 3 seconden ingedrukt. De oven zal de favorieten daarna resetten naar de fabrieksinstellingen.

5.11 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien is een automatische bereidingsfunctie in de juiste modus en met de juiste kooktijd, gebaseerd op het gewicht van het voedsel.

U kunt kiezen uit 2 Automatisch ontdooi-menu's.

1. Automatisch ontdooien: Vlees/Vis/ Gevogelte
2. Automatisch ontdooien: Brood

Voorbeeld: Om 0,2 kg biefstuk te ontdooien.

1. Selecteer het menu voor de automatische ontdooiing door 1x te drukken op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**.
2. Draai aan de knop om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid. Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. De aanpassing van de tijd/het vermogen is niet beschikbaar in de Automatisch Ontdooien-modus.

6. KOOKTABELLEN

6.1 Favorieten

Favorieten	Hoeveelheid	Toets	Tips
Boter zachter maken	0.05-0.25 kg	1	• Leg de boter op een ovenvaste schaal. Roer goed door na het koken.
Chocolade smelten	0.1-0.2 kg	2	• Breek de chocolade in kleine stukjes. Leg de chocolade in een ovenvaste schaal. Roer goed door als u het geluidssignaal hoort. Roer goed door na het koken.

WAARSCHUWING! Chocolade kan heel heet worden! Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.

Mug Cake	1-4 mokken		• Maak de cake volgens het recept. Plaats de mok tegen de rand van de draaitafel. Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

6.2 Mug cake-recepten

Mug cake met citroenglazuur	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1 theelepel	citroenrasp
1	middelgroot ei
Topping::	1 eetlepel citroensap gemengd met 2 eetlepels kristalsuiker

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, citroenrasp en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: 3♡. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak glazuur door het mengen van citroensap en de kristalsuiker.
6. Maak na het koken de cake los van de wand en prik aan de bovenkant gaatjes met een prikker. Besprenkel daarna het glazuur over de cake en laat hem 30 seconden staan.

Appelkruimel mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1	middelgroot ei
1½ eetlepel (30 g)	appelmoes
een half (7 g)	digestive-koekje, verkruimeld

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten (met uitzondering van het koekje) in een mok en vermeng dit goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de appelmoes er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Verkruimel het digestive-koekje erboven.
5. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
6. Kook in stand: 3♡. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.
Versier met een bolletje vanille-ijs.

⚠ **WAARSCHUWING!** De appelmoes wordt heet.

Wortel mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2 eetlepels (20 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
¼ theelepel	gemalen nootmuskaat
1 eetlepel	gemalen amandelen
1½ eetlepel (15 g)	zonnebloemolie
	geraspte schil van een ½ sinaasappel
30 g	geraspte wortel
1	middelgroot ei
Crème-topping:	15 g zachte boter, 40 g poedersuiker, 40 g volvette roomkaas ½ theelepel jus d'orange

Methode:
1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de zonnebloemolie, sinaasappelrasp, geraspte wortel en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: 3♡. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak de topping door de boter, poedersuiker, roomkaas en jus d'orange te vermengen.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan. Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

Gestreepte frambozen mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
½ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei
1½ eetlepel	frambozenjam zonder zaadjes

Methode:
1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de jam er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
5. Kook in stand: 3♡. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan. Versier met een toefje vanille-botercrème.

Mug cake met pure chocolade	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (12 g)	cacaopoeder
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei

Methode:
1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: 3♡. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan. Versier met een toefje chocolade botercrème.
Tip: Voor het maken van een chocolade-sinaasappel mug cake vervangt u het vanille-extract door ½ theelepel sinaasappelextract.

Mug cake met pindakaas	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
2 eetlepels (30 g)	pindakaas
1	middelgroot ei

Methode:
1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract, de pindakaas en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: 3♡. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan. Versier met chocolade-pasta.
Tip: Gebruik desgewenst pindakaas met stukjes pinda.

6.3 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien	Hoeveelheid	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0.2-1.0 kg	AUTO x1	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk. ⓘ Niet geschikt voor hele kippen.
Brød	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

ⓘ Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen. Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht of de hoeveelheden in de grafiek, gelieve de handmatige bediening te gebruiken. De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen. Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.

6.4 Dranken & gerechten verwarmen

Drank/gerecht		Hoevelheid -g/ml-	Vermog-ensstand	Tijd -Min-	Tips
Melk,	1 kopje	150	900 W	1	niet afdekken
Water,	1 kopje	150	900 W	2	niet afdekken
	6 kopjes	900	900 W	8-10	niet afdekken
	1 kom	1000	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord		400	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/ soep		200	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente		500	900 W	3-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak [1)]		200	900 W	3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet [1)]		200	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk		150	450 W	½-1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje		190	450 W	½-1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten [1)]		50	900 W	½	afdekken
Chocolade smelten		100	450 W	3-4	af en toe roeren

[1)] fvanaf koelkasttemperatuur

6.5 Ontdooien

Gerecht	Hoevelheid -g-	Vermog-ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	90 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	270 W	3-5	gelijkmatig verdelen, halverwedge de oontdootijd omdraaien	5

6.6 Het koken van bevroren producten

Gerecht	Hoevelheid -g-	Vermog-ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	900 W	8-10	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

6.7 Koken

Gerecht	Hoevelheid -g-	Vermog-ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/Erwtjes	500	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	630 W	34-38	breng op smaak met kruiden, plaats in een ondiepe schaal, keer halverwege de kooktijd om	10
Visfilet	200	900 W	4-6	kruiden, op het lage rek leggen.	2

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. Open de deur en de oven zal stoppen; sluit de deur en hij zal opnieuw beginnen totdat de 2 minuten voorbij zijn (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

7. HINTS EN TIPS

7.1 Magnetronbestendig kookgerei

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex ®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.

Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier - borden, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

7.2 Tips voor het koken in de magnetronoven

Tips voor het koken in de magnetronoven	
Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Afmetingen	Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Termperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Prik met een vork in voedsel met vulling, (voorbeeld donuts met jam), om de warmte of stoom te laten ontsnappen.
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. (Bijv. kippenpoten.)
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. (Bijv. aardappelen, vis, kip, worst.) ⚠ **BELANGRIJK!** Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te kerenen te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. (Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.)

ⓘ Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen. Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

8. WAT TE DOEN ALS

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen . . .
De magnetron niet goed functioneert?	• De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.

De magnetron neit werkt?	•	De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • De **START**-toets is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	•	Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	•	Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Bel een erkende service agent van ELECTROLUX.
De ovenverlichting uitvalt?	•	Bel uw erkende service agent van ELECTROLUX. De binnenverlichting kan alleen worden vervangen door een erkende service agent van ELECTROLUX, die hiervoor opgeleid is.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	•	Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.
Gaat de deur niet open vanwege een stroomstoring?	•	Open de deur voorzichtig door deze aan de rechteronderhoek van het deurvenster naar u toe te trekken.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		220-240 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 10 A
Opgenomen vermogen:	magnetron	1.4 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		2450 MHz[1)] (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	TB6SM261FB	breedte x hoogte x diepte: 596 mm x 459 mm x 404 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 342 mm x 207 mm x 368 mm [2)]
Inhoud ovenruimte		26 liter [2)]
Draaiplateau		ø 325 mm, glass
Gewicht		ca 19 kg

1) Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011. Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd. Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen. Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

2) De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte. De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

10. ENERGIE-EFFICIËNTIE

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de energiebesparingsmodus te bereiken

Stroomverbruik in stand-by met display aan	0.8 W
Stroomverbruik in stand-by met display uit	0.5 W
Maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de energiebesparingsmodus te bereiken	5 min

11. MILIEUINFORMATIE

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse F.

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Witamy w AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.

Uzyskaj porady dotyczące użytkowania, broszury oraz informacje dotyczące rozwiązywania problemów, serwisu i napraw na stronie **aeg.com/support**

Aby uzyskać więcej przepisów kulinarnych, wskazówek i informacji dotyczących rozwiązywania problemów, pobierz aplikację **My AEG Kitchen**.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 55
2. MONTAŻ 59
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA 61
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA 62
5. OBSŁUGA 63
6. TABELE GOTOWANIA 65
7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI 69
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 71
9. DANE TECHNICZNE 71
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA 72
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA 72

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! Nie używaj urządzenia bez talerza obrotowego ani jego wspornika. Nie należy używać pustego urządzenia.

- 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.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.

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. 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.

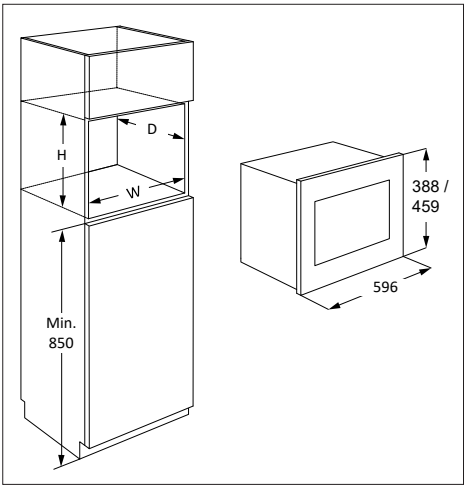
Panel sterowania:

- 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.

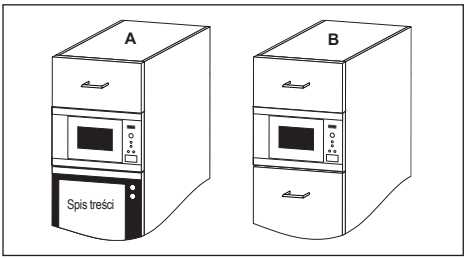
Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej:

- 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.
- 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.
- Nie wolno umieszczać urządzenia wewnątrz szafki.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.
- OSTRZEŻENIE! Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia.
- 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



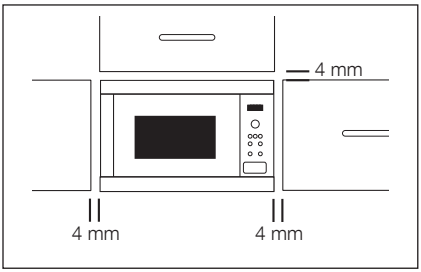
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:

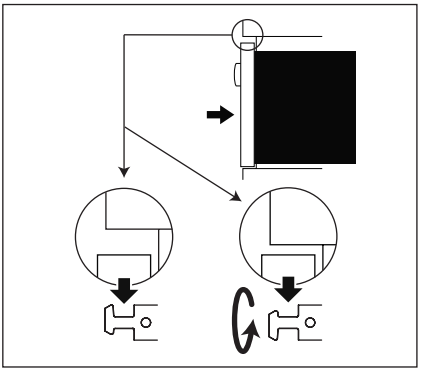


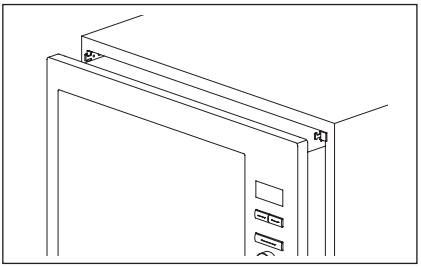
Pozycja	Wymiary wnęki szer. głęb. wys.
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

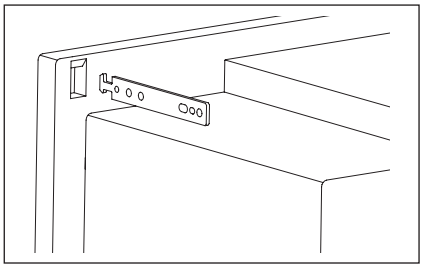
Wymiary w mm

2.1 Montaż urządzenia



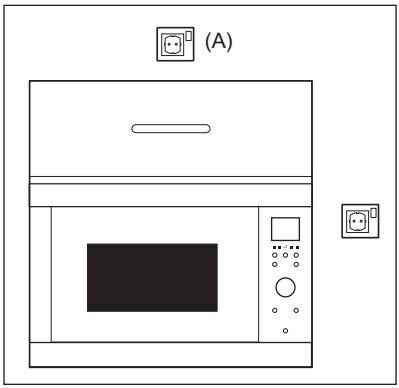






1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach 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 10 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:

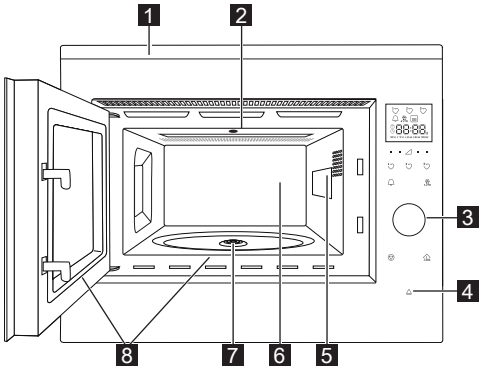
- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

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.

Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

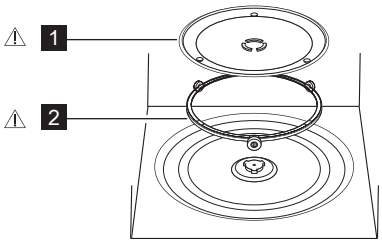
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

3.1 Kuchenka mikrofalowa



1. Płyta czołowa
2. Oświetlenie kuchenki
3. Panel sterowania
4. Przycisk otwierania drzwi
5. Osłona generatora mikrofal (nie usuwać)
6. Wnętrze kuchenki
7. Uszczelka
8. Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające

3.2 Akcesoria



Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

1. Podstawa obrotowa
2. Podpórka podstawy obrotowej

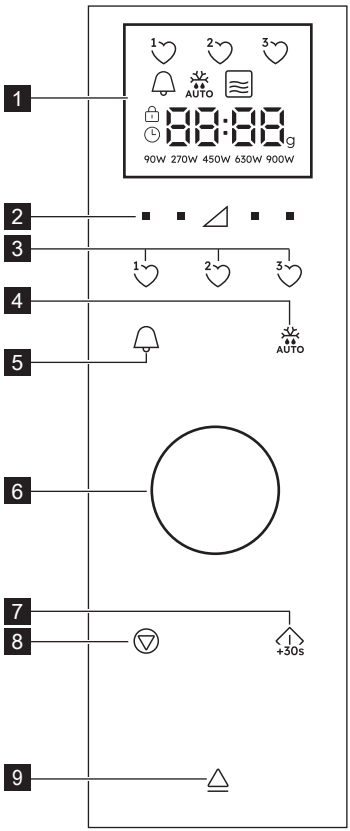
- Umieść podpórkę podstawy obrotowej w otworze w spodniej ściance wnętrza kuchenki.
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
- Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

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

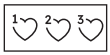
⚠ OSTRZEŻENIE!

Nie wolno włączać kuchenki bez tych elementów.

3.3 Panel sterowania



1 Wskaźniki na wyświetlaczu


Ulubione

Timer kuchenny

Automatyczne rozmrażanie

Mikrofale

Zatrzymaj/anuluj

Zabezpieczenie przed dziećmi

Ustaw zegar

Elementy wyświetlacza

Masa

Poziomy mocy

2 Przyciski poziomów mocy
3 Przyciski ulubionych dań
4 Przycisk automatycznego rozmrażania
5 Przycisk Timer
6 Pokrętło timera/masy
7 Przycisk Start/Zatwierdź/ Przycisk Szybki start
8 Przycisk Stop
9 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. Przy pomocy pokrętła włącz (“on”) lub wyłącz (“oFF”) zegar.

2a. Żeby wyłączyć zegar, obracaj pokrętło do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis “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, obracaj pokrętło do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis “on”, a następnie naciśnij przycisk **START**.

Przykład: Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Obracając pokrętłem, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.
3. Przy pomocy pokrętła ustaw minuty.
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. Żeby wyjść z trybu czuwania, otwórz drzwiczki, naciśnij dowolny przycisk lub obróć pokrętło.

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. Obracaj pokrętło do momentu, w którym wyświetlona zostanie wartość “19”.
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Obracaj pokrętło do momentu, w którym wyświetlona zostanie wartość “50”.
6. Naciśnij przycisk **START**.

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

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Obracaj pokrętłem, dopóki nie pojawi się komunikat “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.

4.6 Początkowe oczyszczenie

OSTRZEŻENIE!
Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja

- Wyjmij wszystkie akcesoria z kuchenki mikrofalowej.
- Ostrożnie oczyść komorę operacyjną wilgotną miękką ściereczką.

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, obracając pokrętło.
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 nowe 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 = WATT

5.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofale 900 W	15 minut	Mikrofale 630 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, obracając pokrętło.
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. Obracaj pokrętłem, dopóki nie pojawi się komunikat “oFF”.
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat “Soun”.
2. Obracaj pokrętłem, dopóki nie pojawi się komunikat “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 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, obracając pokrętło.
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 żądany czas procesu, obracając pokrętło.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol serce.

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.

5.11 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, obracając pokrętło.
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.
Topieni 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		• 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

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: . 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 marchewkowe w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 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: . 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.

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 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 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
¼ 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.

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

[1)] zamrożone

6.5 Rozmrażanie

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

6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

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

6.7 Gotowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Brokuły/Groszek	500	900 W	6-8	dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	900 W	9-11	pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń	1000	630 W	34-38	doprawić do smaku, ułożyć w płytkiej formie do pieczenia, w połowie procesu odwrócić	10
Filet rybny	200	900 W	4-6	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć	2

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 10 A
Pobór mocy:	Mikrofale	1.4 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale	900 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal		2450 MHz[1)] (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	TB6SM261FB	596 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (gleb.)
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 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. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Informacje o urządzeniu dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Pobór mocy w trybie czuwania przy włączonym wyświetlaczu	0.8 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy wyłączonym wyświetlaczu	0.5 W
Maksymalny czas potrzebny urządzeniu na automatyczne przejście do trybu niskiego poboru mocy	5 minut

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła o klasie efektywności energetycznej F.

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.

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

Poradenstvo v oblasti používania, brožúrky, návod na riešenie problémov, informácie týkajúce sa servisu a opráv nájdete na **aeg.com/support**

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....73
2. MONTÁŽ....76
3. PREHĽAD ZARIADENIA....78
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM....80
5. PREVÁDZKA....81
6. TABUĽKY VARENIA....83
7. RADY A TIPY....87
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV....88
9. TECHNICKÉ PARAMETRE....89
10. ENERGEETICKÁ ÚČINNOSŤ....89
11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA....89

1. ⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo pokiaľ im boli vysvetlené pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ si uvedomujú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a deti bez dozoru.
- Tento prístroj nie je určený na používanie v nadmorských výškach viac ako 2000 m.
- DÔLEŽITÉ! DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY: DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE PRE BUDÚCU POTREBU.
- VÝSTRAHA! Zariadenie nepoužívajte bez otočného taniera a podstavca na otočný tanier. Nepoužívajte zariadenie, keď je prázdne.
- VÝSTRAHA! Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok, rúru nesmie prevádzkovať, kým ju opraví kompetentná osoba.

- VÝSTRAHA! Je nebezpečné, aby osoba, ktorá nie je kompetentnou osobou, vykonávala akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.
- VÝSTRAHA! Kvapaliny ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo v podobných podmienkach, napr.: v zamestnaneckých kuchynkách v obchodných, kancelárskych a iných pracovných priestoroch; v hospodárskych budovách; klientmi v hoteloch, 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.

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

1.1 Údržba a čistenie

Dvierka:

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

Vnútorný priestor rúry:

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

Vonkajšie časti rúry:

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

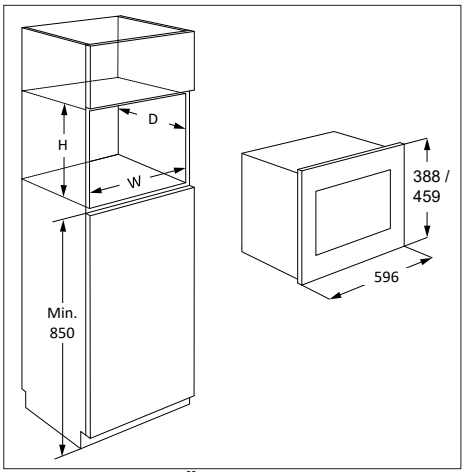
Ovládací panel:

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

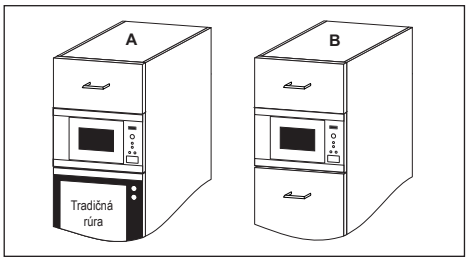
Otočný tanier a držiak otočného taniera:

- Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.
- DÔLEŽITÉ! Rúru čistite pravidelne a odstraňuje zvyšky jedál. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.
- Pri vyberaní nádob zo zariadenia si dávajte pozor, aby ste nevychýlili otočný tanier.
- DÔLEŽITÉ! Nepoužívajte parné čističe.
- Mikrovlnná rúra sa má používať vstavaná.
- Toto zariadenie nesmie byť umiestnené v skrinke.
- Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú.
- VÝSTRAHA! Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopálili.
- DÔLEŽITÉ! Žiadnu časť mikrovlnnej rúry nečistite čistiacimi prostriedkami na tradičné rúry, parnými čističmi, abrazívnymi ani agresívnymi čistiacimi prostriedkami, prostriedkami s obsahom hydroxidu sodného ani drôtenkami.

2. MONTÁŽ



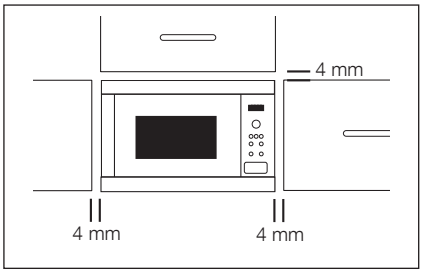
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:

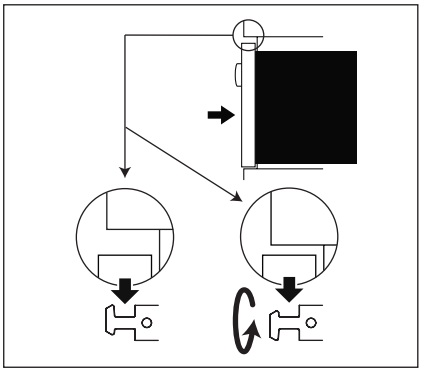


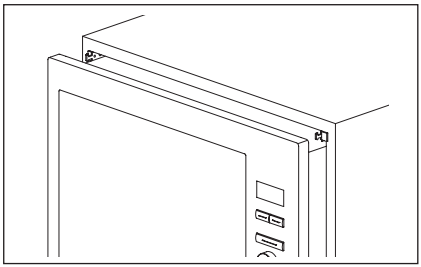
Pozícia	Veľkosť otvoru Š H V
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

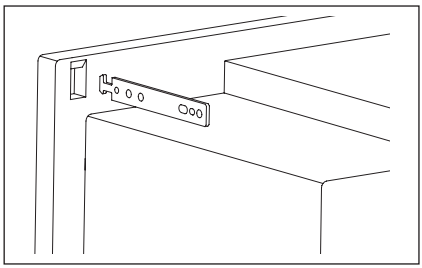
Rozmery v mm

2.1 Montáž zariadenia



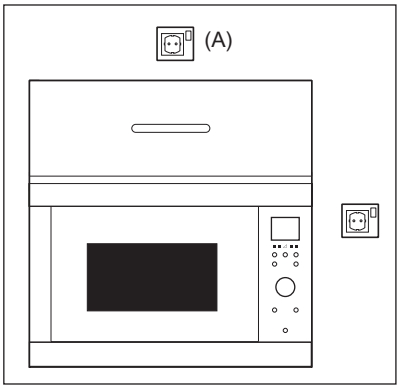






1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Uchyťte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého hárka s pokynmi šablóny.
3. Uchyťte opatrne a bez násilia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a potom položený na miesto. V prípade nerovností počas uchytenia sa dá tento háčik vrátiť naspäť. Predný rám rúryn 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 10 A poistkou.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, ABY STE napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Neveďte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

2.3 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.

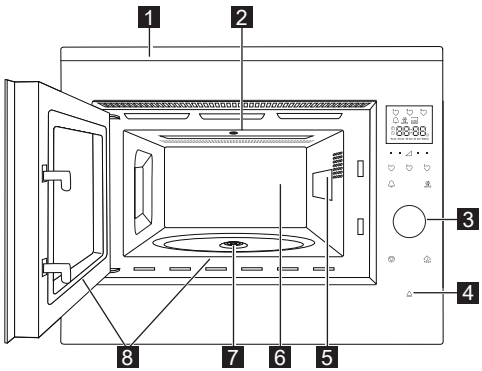
Opatrenia zabraňujúce rozbitiu otočného taniera:
- Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- Neklaďte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- Neklaďte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier.

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

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

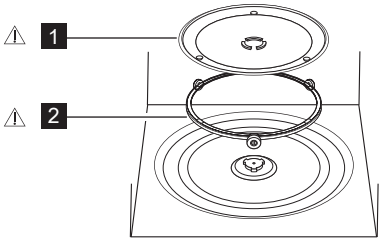
3. PREHĽAD ZARIADENIA

3.1 Mikrovlnná rúra



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

3.2 Príslušenstvo



Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

1 Otočný tanier
2 Držiak otočného taniera

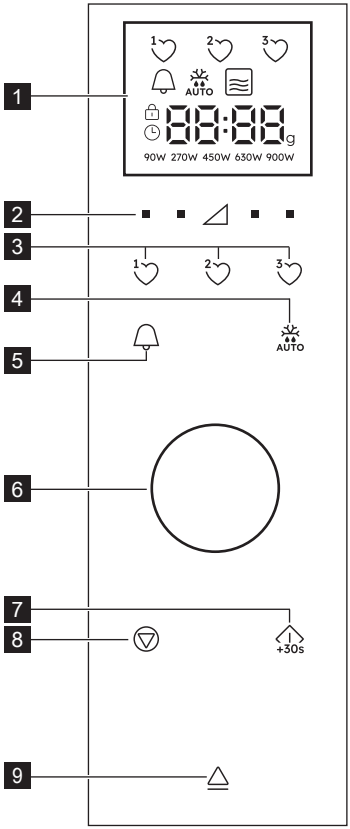
- Dochuťte podľa chuti, položte do plytkého pekáča a v polovici pečenia otočte.
- Následne položte na držiak otočný tanier.
- Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.

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

⚠ VÝSTRAHA!

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte bez týchto dielov.

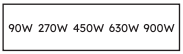
3.3 Ovládací panel



1 Digitálny displej s indikátormi:

- Obľúbené
- Kuchynský časovač
- Automatické rozmrazovanie
- Mikrovlny
- Stop/zrušiť
- Detský zámok
- Nastavenie hodín
- Segmenty displeja

Hmotnosť



Úrovne výkonu

2 Tlačidlá úrovní výkonu

3 Tlačidlá Obľúbené

4 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie

5 Tlačidlo Kuchynský časovač

6 Ovládacie koliesko časovač/hmotnosť

7 Tlačidlo Start/potvrdenie/rýchly štart

8 Tlačidlo Stop

9 Tlačidlo otvorenia dvierok

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Zapojenie

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

1. Rúra zapípa a na polovicu sekundy sa zapnú všetky ikony na displeji. Pomocou regulátora vyberte pre hodiny možnosť „on“ (zap.) alebo „oFF“ (vyp.).

2a. Ak chcete vypnúť hodiny, otáčajte regulátorom, až kým sa na displeji nezobrazí „oFF“ (vyp.), potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Rúra je pripravená na použitie.

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

2b. Ak chcete zapnúť hodiny, otáčajte regulátorom, až kým sa na displeji nezobrazí „on“ (zap.), potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Príklad: Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

1. Otáčaním regulátora upravte hodinu.
2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Otáčaním regulátora upravte minúty.
4. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

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

Príklad: Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne. Ak chcete ukončiť pohotovostný režim, otvorte dvierka, stlačte ľubovoľné tlačidlo alebo otočte regulátorom.

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

4.3 Úprava hodín, keď sú nastavené

Po nastavení času môžete hodiny upraviť.

Príklad: Ak chcete zmeniť čas z 18.45 na 19.50.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „19“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
5. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „50“.
6. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „oFF“ (vyp.).
3. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

4.5 Detský zámok

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá bráni tomu, aby dieťa náhodou spustilo rúru. Keď je nastavený zámok, nebude fungovať žiadna časť rúry, a to do doby, keď vypnete funkciu zámku. Detský zámok môžete zapnúť alebo vypnúť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

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

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

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

4.6 Prvé čistenie

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

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

5. PREVÁDZKA

5.1 Priprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „630 W“.
2. Otáčaním regulátora 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

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. Otáčaním regulátora zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**. Časovač sa automaticky spustí.

Keď beží časovač, čas môžete predĺžiť otáčaním regulátora alebo stlačením tlačidla **ŠTART**. Funkcia časovača sa dá použiť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

5.7 Rýchly štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete priamo začať variť s výkonom 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. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „oFF“ (vyp.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Slúži na zapnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Otáčajte regulátorom, až kým sa nezobrazí „on“ (zap.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

5.9 Pauza

Slúži na pozastavenie rúry počas prevádzky mikrovlnnej rúry.

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

5.10 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.

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

Príklad: Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

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

Ak segmenty displeja zobrazujú rotujúci vzor, znamená to, že potravinu musíte premiešať alebo obrátiť. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo **ŠTART**. Na konci doby automatického rozmrazovania sa program automaticky zastaví. 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. Otáčaním regulátora zadajte požadovanú dobu varenia.
3. Stlačte a podržte tlačidlo **OBĽÚBENÉ**, ktoré chcete nastaviť, kým nezaznie jedno pípnutie a nezobrazí sa srdce obľúbeného režimu.

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

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

5.11 Automatické rozmrazovanie

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

Môžete si vybrať z 2 ponúk automatického rozmrazovania.

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

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

1. Vyberte ponuku automatického rozmrazovania jedným stlačením tlačidla **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE**.
2. Otáčaním regulátora zadajte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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.

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

Metóda:

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

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

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

Metóda:

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

Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.
Ozdobte vanilkovým krémom.

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

Metóda:

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

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

Metóda:

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

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

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

Metóda:

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

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

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

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

6.6 Varenie z mrazených potravín

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

6.7 Varenie

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica/ hrášok	500	900 W	6-8	Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Mrkvy	500	900 W	9-11	Nakrájajte na krúžky, pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	-
Pečené mäso	1000	630 W	34-38	ochuťte podľa chuti, umiestnite do plytkej misky na pečenie, v polovici doby varenia pretočte	10
Rybie filé	200	900 W	4-6	dochuťte podľa chuti, položte do nízkeho pekáča, prikryte	2

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

7. RADY A TIPY

7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

Riad	Bezpečnosť mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal/nádoby z alobalu	✓ / ✗	Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreniu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.
Sklený riad, napr. Pyrex®	✓	Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť.
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 10 A
Príkon:	Mikrovlny	1.4 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
Frekvencia mikrovĺn		2450 MHz[1)] (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery:	TB6SM261FB	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 kg

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

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

10. ENERGEETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

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

11. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti F.

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

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

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

Dobrodošli u AEG! Zahvaljujemo vam se što ste izabrali naš uređaj.

Dobijte savete o korišćenju, brošure, rešavanje problema, uslugu i informacije o popravci na **aeg.com/support**

Za više recepata, saveta, rešavanja problema preuzmite **My AEG Kitchen** aplikaciju.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Подложне су променама без претходне најаве.

SADRŽAJ

1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI 90
2. INSTALACIJA 94
3. PREGLED UREĐAJA 96
4. PRE PRVE UPOTREBE 97
5. RUKOVANJE 98
6. TABELE ZA KUVANJE 100
7. SAVETI I NAZNAKE 104
8. ŠTA UČINITI AKO 105
9. SPECIFIKACIJE 105
10. ENERGETSKA EFIKASNOST 106
11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE 106

1. ⚠ VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje na visinama preko 2000 m.
- VAŽNO! VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI: PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA SLUČAJU POTREBE.
- UPOZORENJE! Ne koristite uređaj bez rotacionog stola i podrške za rotacioni sto. Ne koristite uređaj kada je prazan.

- UPOZORENJE! Ako su vrata ili pečati vrata oštećeni, ne sme se rukovati rernom dok se ne opravi od strane kompetentne osobe.
- UPOZORENJE! Opasno je za bilo koga ko nije kompetentna osoba da izvrši uslugu ili opravi uređaj koji uključuje uklanjanje poklopca koji daje zaštitu od izlaganja energiji mikrotalasne pećnice.
- UPOZORENJE! Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama, pošto mogu lako da eksplodiraju.
- Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i za slične primene, na primer: u kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u kućama na farmama; za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim objektima; u uslužnim objektima koji nude prenoćište sa doručkom.
- Koristite samo posude i pribor koji su predviđeni za mikrotalasne.
- Метални контејнери за храну и пиће нису допуштени у току кувања путем микроталасне пећнице.
- Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada koristite plastične, papirne ili druge zapaljive posude za hranu za jednokratnu upotrebu.
- Mikrotalasna rerna je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje grejnih jastučića, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnih predmeta može da izazove rizik od povrede, zapaljenja ili požara.
- Ako se pri zagrevanju hrane pojavi dim, NEMOJTE OTVARATI VRATA. Isključite pećnicu, izvadite utikač iz utičnice i sačekajte dok hrana ne prestane da se puši. Otvaranje vrata dok se hrana puši može izazvati požar.
- Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja, te je potrebno voditi računa prilikom rukovanja posudom.

- Sadržaji flašica za hranjenje i tegli hrana za bebe treba da se promešaju ili protresu a temperatura da se proveri pre konzumacije, kako bi se izbegle opekotine.
- Nemojte kuvati jaja u ljusci, niti podgrevati cela tvrdo kuvana jaja u mikrotalasnoj pećnici, jer mogu eksplodirati čak i nakon što se priprema u mikrotalasnoj završi.
- Ako je dovodni kabl oštećen mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni predstavnik ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.

1.1 Nega i čišćenje

Vrata:

- Da biste uklonili sve tragove prljavštine, redovno čistite obe strane vrata, zaptivke vrata i zaptivne površine mekom, vlažnom krpom. Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje niti metalne strugače da biste očistili staklo na vratima, jer oni mogu izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

Unutrašnji deo pećnice:

- Pri čišćenju obrišite sve što je poprskano ili prosuto mekom vlažnom krpom ili sunđerom nakon svake upotrebe pećnice dok je još uvek topla. Za tvrđe mrlje koristite blagu sapunicu i obrišite nekoliko puta vlažnom krpom dok se ne uklone svi ostaci. Nemojte skidati filter magnetrona. Vodite računa da blaga sapunica ili voda ne prodru u male otvore na zidovima, što može izazvati oštećenja pećnice.
- Nemojte prskati sredstava za čišćenje po unutrašnjosti pećnice. Očistite filter magnetrona, unutrašnjost pećnice, rotirajući tanjir i nosač tanjira nakon upotrebe. Oni moraju biti suvi i bez masnoće na sebi. Nakupljena masnoća se može pregrejati i dimiti, ili zahvatiti požar.

Spoljašnji deo pećnice:

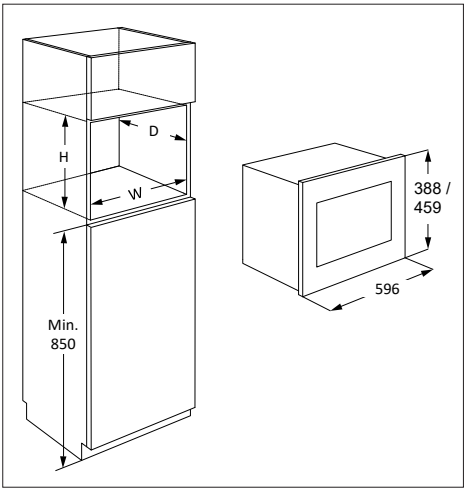
- Spoljašnji deo pećnice može se lako očistiti blagom sapunicom i vodom. Vodite računa da se sapunica obriše mokrom krpom i spoljašnjost posuši mekim ubrusom.

Kontrolna tabla:

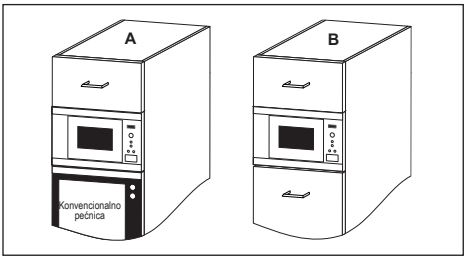
- Otvorite vrata pre čišćenja da biste deaktivirali kontrolnu tablu. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja kontrolne table. Koristeći krpu natopljenu samo vodom nežno obrišite tablu dok ne bude čista. Izbegavajte upotrebu preteranih količina vode. Nemojte koristiti nikakve hemikalije niti abrazivne čistače.

Rotirajući tanjir i nosač tanjira:

- Izvadite rotirajući tanjir i nosač tanjira iz pećnice. Operite ih vodom sa blagom sapunicom. Posušite mekom krpom. I Rotirajući tanjir i nosač tanjira mogu se prati u mašini za suđe.
- VAŽNO! Čistite pećnicu u redovnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Ako ne održavate pećnicu u čistom stanju, to može dovesti do propadanja površine, što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i možda dovesti i do opasne situacije.
- Треба водити рачуна да се не загуби окретница када се уклањају контејнери са уређаја.
- VAŽNO! Paročistač se ne sme koristiti.
- Rerna mikrotalasne pećnice treba da se koristi kao ugrađena.
- Uređaj ne sme da se stavi u ormarić.
- Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe.
- UPOZORENJE! Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.
- VAŽNO! Nemojte koristiti komercijalne čistače za pećnice, paročistače, abrazivna, gruba sredstava za čišćenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pećnice.



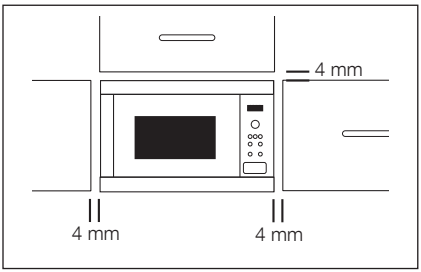
Mikrotalasna se može namestiti u položaj A or B:

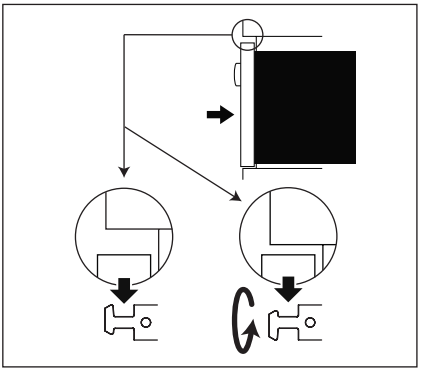


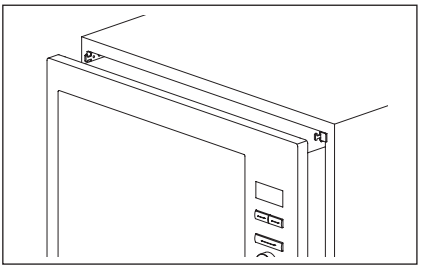
Položaj	Veličina udubljenja Š D V
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

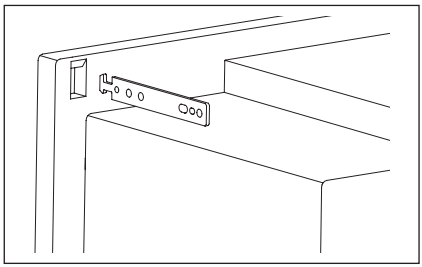
Mere u (mm)

2.1 Instaliranje uređaja





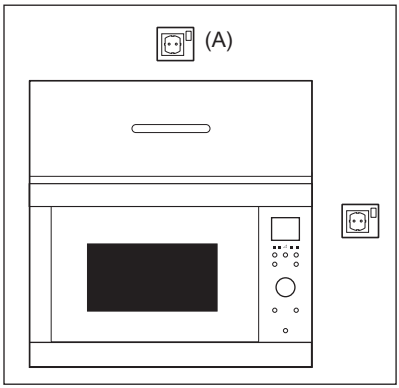




1. Uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Postavite kuke za učvršćivanje na kuhinjski ormar koristeći uputstva i šablone koje ste dobili.
3. Polako i bez primene sile montirajte uređaj na kuhinjski ormarići. uređaj bi trebalo da se podigne na kuke za učvršćivanje a zatim da se spusti u svoj položaj. u slučaju smetnji tokom montiranja ovaj postupak se može ponoviti. Prednji okvir rerne trebalo bi da potpuno prione na prednji otvor kuhinjskog ormarića.
4. Uverite se da je uređaj stabilan i da nije nagnut. Pobrinite se da se održi razmak od 4 mm između vrata ormarića/ kuhinjskog

dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

2.2 Priključivanje uređaja na električno napajanje



- Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Ili mora postojati mogućnost da se pećnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidača u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže.
- Električni napojni kabl može zameniti samo električar.
- Ako je dovodni kabl oštećen mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni predstavnik ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.
- Utičnica ne sme biti smeštena iza ormarića.
- Najbolji položaj je iznad ormarića, pogledajte (A).
- Priključite uređaj na monofaznu naizmeničnu struju 220-240 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene utičnice. Utičnica mora imati osigurač od 10 A.
- Pre instalacije, zavežite komad kanapa za napojni kabl pećnice da biste ga lakše provukli kroz otvor i olakšali priključak na poziciju (A) kada se uređaj priključuje.
- Kada ubacujete uređaj u ormarić sa visokom stranama, NEMOJTE zgnječiti električni napojni kabl.
- Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko vrelih ili oštrih ivica, kao što su ventilacione oblasti sa vrelim vazduhom na gornjem zadnjem delu pećnice.

2.3 Dodatni savet

Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu da biste zagrejali ulje za prženje u ulju. Temperatura se ne može kontrolisati i ulje se može zapaliti. Da biste pravili kokice, koristite samo posebne mikrotalasne pećnice za pravljenje kokica.

Osobe sa PEJSMEJKEROM treba da se posavetuju sa svojim doktorom ili proizvođačem pejsmejkera o merama predostrožnosti koje se odnose na mikrotalasne pećnice.

Nikada ne sipajte i ne umećite predmete u otvore brave na vratima ili ventilacione otvore. U slučaju prosipanja, odmah isključite i izvucite iz napajanja rernu i pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način.

Koristite samo rotirajući tanjir i nosač tanjira koji su konstruisani za ovu pećnicu. Nemojte uključivati pećnicu bez rotacione ploče.

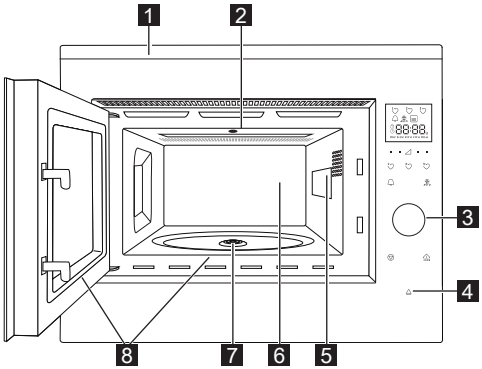
Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:
- Pre čišćenja rotacione ploče vodom, ostavite je da se ohladi.
- Ne stavljajte vrelu hranu niti vrelo posuđe na hladnu rotirajući tanjir.
- Ne stavljajte hladnu hranu niti hladno posuđe na vrelu rotirajući tanjir.

Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena pojava i ne znači da mikrotalasna pećnica propušta ili da je neispravna.

Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

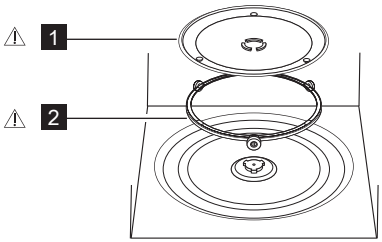
3. PREGLED UREĐAJA

3.1 Mikrotalasna pećnica



1 Prednji ram
2 Svetlo rerne
3 Kontrolna tabla
4 Dugma za otvaranje vrata
5 Filter magnetrona (ne uklanjajte)
6 Udubljenje pećnice
7 Pečat
8 Zaptivke vrata i zaptivne površine

3.2 Dodaci



Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:
1 Rotirajući tanjir
2 Nosač tanjira

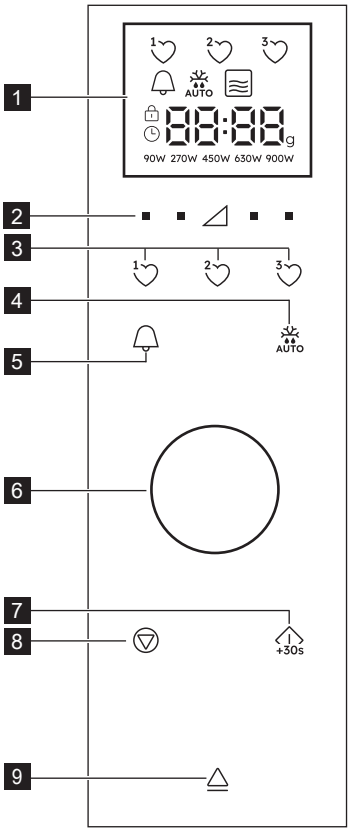
- Postavite pokretnu podršku za rotirajući tanjir na pod šupljine.
- Zatim postavite rotirajući tanjir na nosač tanjir.
- Da biste izbegli oštećenje rotirajući tanjir, pobrinite se da podižete posude bez dodirivanja ivice rotacione ploče kada ih vadite iz pećnice.

Kada naručite dodatke, molimo vas da napomenete dve stavke: ime dela i ime modela vašem prodavcu ili ovlašćenom ELECTROLUX servisnom agentu.

⚠ UPOZORENJE!

Ne rukujte mikrotalasnom pećnicom bez ovih postavljenih delova.

3.3 Kontrolna tabla



1 Indikatori digitalnog prikaza:

Omiljeni

Kuhinjski tajmer

Automatsko odmrzavanje

Mikrotalasna

Zaustavi/Otkaži

Zaključavanje zarad bezbednosti dece

Podesite sat

Prikaz segmenata

Težina

Nivoi snage

2 Nivoi snage dugmadi
3 Omiljena dugmad
4 Dugme za automatsko odmrzavanje
5 Dugme za kuhinjski tajmer
6 Okruglo dugme za Tajmer/Težina
7 Početak/Potvrdi/Dugme za brzo pokretanje
8 Dugme za zaustavljanje
9 Dugma za otvaranje vrata

4. PRE PRVE UPOTREBE

4.1 Uključivanje

Kada se rerna po prvi put uključi imate opciju podešavanja sata. Rerna ima 24hr sat.

1. Rerna će se čuti i sve ikone prikaza će se uključiti na pola sekunde. Koristite dugme da biste izabrali da sat bude ‘uključen’ ili ‘isključen’.

2a. Da biste isključili sat, okrenite dugme dok prikaz na pokaže ‘isključeno’, zatim pritisnite dugme **POKRENI**. Rerna je spremna za korišćenje.

> Ako ste isključili sat i želite da ga ponovo uključite, dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** i sledite 2b.

2b. Da biste uključili sat, okrenite dugme dok prikaz ne pokaže ‘uključeno’, zatim pritisnite dugme **POKRENI**.

Primer: Da podesite sat na 18:45.

1. Rotirajte dugme da biste prilagodili sat.
2. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.
3. Rotirajte dugme da biste prilagodili minute.
4. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

> Kada je sat podešen vreme dana će se pokazati na prikazu.

4.2 Pripravnost (Režim ekonomičnosti)

Rerna će automatski ući u režim pripravnosti ako se ne koristi u periodu od 5 minuta.

Primer: Ako sat nije podešen:
Prikaz će se isključiti. Da biste izašli iz režima pripravnosti, pritisnite bilo koje dugme ili rotirajte dugme.

Primer: Ako je sat podešen:
Nakon perioda od 5 minuta, vreme će se prikazati.

4.3 Prilagođavanje sata kada je podešen

Možete da prilagodite sat nakon što je vreme podešeno.

Primer: Da biste promenili sa 18.45 na 19.50.

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Pritisnite dugme **POKRENI**.
3. Rotirajte dugme dok se ‘19’ ne prikaže.
4. Pritisnite dugme **POKRENI**.
5. Rotirajte dugme dok se ‘50’ ne prikaže.
6. Pritisnite dugme **POKRENI**.

4.4 Da biste otkazali sat i podesili pripravnost (Režim ekonomičnosti)

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Rotirajte dugme dok se ‘oFF’ ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

4.5 Zaključavanje zarad bezbednosti dece

Rerna ima funkciju bezbednosti koja sprečava slučajno pokretanje rerne od strane deteta. Kada je zaključavanje podešeno, nijedan deo mikrotalasne pećnice neće raditi dok se funkcija zaključavanja ne isključi. Zaključavanje ili otključavanje je samo moguće kada rerna ne radi.

Primer: Da biste prebacili na zaključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne uključi.

Primer: Da biste prebacili na otključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne prebaci na isključeno.

Kada je zaključavanje za decu uključeno, sva dugmad su prikazana osim dugmeta **ZAUSTAVI**.

4.6 Početno čišćenje

UPOZORENJE!
Pogledajte odeljak 'Briga i čišćenje'

- Uklonite sve dodatke sa mikrotalasne pećnice.
- Pažljivo očistite otvor rerne mekanom mokrom krpom.

5. RUKOVANJE

5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

Primer: Da bi se podgrejala supa u trajanju od 2 minuta 30 sekundi na 630 W mikrotalasne energije.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** na desnoj strani trougla dok se '630 W' ne prikaže.
2. Rotirajte dugme da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

IU režimu mikrotalasnog kuvanja, možete da prilagodite nivo snage rerne pritiskajući dugme direktno ispod neophodnog podešavanja.

Možete da podesite nivo snage kada rerna radi pritiskajući i držeći obavezno dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** dok novo podešavanje snage ne bude osvetljeno na prikazu. Previsoka jačina struje i predugo vreme pripreme mogu pregrejati hranu i izazvati požar.

Ako je 900 W izabrano onda je maksimalno vreme mikrotalasne pećnice koje može da se unese 15 minuta.

Ako rerna radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako rerna radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.

5.2 Nivoi snage

Podešavanje snage	Preporučena upotreba
900 W/JAKO	Koristi se za brzo kuvanje ili zagrevanje, (npr. supe, dinstanih jela, konzervirane hrane, toplih napitaka, povrća, ribe itd).
630 W	Koristi se za duže kuvanje guste hrane, kao što su pečeni but, vekna od mesa i glazirani obroci, takođe z osetljiva jela, kao što su sos od sira i vrlo meki kolači. Na ovom nivou snage sos se neće prekuvati i hrana će se ravnomerno kuvati bez prekuvavanja sa strane.
450 W	Za gustu hranu za koju je potrebno dugo vreme pripreme kada se kuva na tradicionalan način, (npr. jela od govedine), savetuje se korišćenje ovog podešavanja da biste osigurali da meso bude mekano.
270 W/ODMRZAVANJE	Za odmrzavanje odaberite ovaj nivo snage da biste osigurali da se jela ravnomerno odmrznu. Ova vradnost snage je idealna za lagano ključanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja.
90 W	Za blago odmrzavanje, (npr. kremastih kolača ili peciva).
0 W	Za stajanje/kuhinjski tajmer.

W = VAT

5.3 Smanjena jačina energije

Način kuvanja	Standardno vreme	Smanjena jačina energije
Mikrotalasna 900 W	15 minuta	Mikrotalasna 630 W

5.4 Prilagođavanje vremena kuvanja u toku kuvanja

Možete da prilagodite vreme kuvanja u toku kuvanja.
Primer: Da biste dodali 2 minuta (120 sekundi) koristeći dugme **POKRENI.**

1. Četiri puta pritisnite dugme **POKRENI**. Vreme kuvanja će se povećati za 120 sekundi.

5.5 Korišćenje dugmeta za zaustavljanje

Jednom pritisnite dugme **ZAUSTAVI** da biste ušli u režim Pauze.
Pritisnite ponovo dugme **ZAUSTAVI** da biste otkazali vreme kuvanja.

5.6 Kuhinjski tajmer

Da biste podesili kuhinjski tajmer.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Rotirajte dugme da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**. Tajmer će se automatski pokrenuti.

Vreme može da se poveća kada tajmer rati rotirajući dugme ili pritiskajući dugme **POKRENI**. Funkcija tajmera može da se koristi samo kada rerna ne radi.

5.7 Brzo pokretanje

Možete odmah da započnete kuvanje na 900 W/VISOKO na 30 sekundi pritiskajući dugme **POKRENI**.

Da biste dodali više vremena pritisnite dugme **POKRENI**.

5.8 Utišano

Da biste isključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER 3** puta dok se ‘Soun’ (Zvuk) ne prikaže.
2. Rotirajte dugme dok se ‘oFF’ ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

Da biste uključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER 3** puta dok se ‘Soun’ (Zvuk) ne prikaže.
2. Rotirajte dugme dok se ‘on’ ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

5.9 Pauza

Da biste pauzirali dok mikrotalasna pećnica radi.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI** ili otvorite vrata.
2. Rerna će pauzirati do 5 minuta.
3. Pritisnite **POKRENI** da biste nastavili da kuvate.

5.10 Omiljeni

Rerna ima 3 omiljena recepta.

1♡ Omekšati puter
2♡ Otopiti čokoladu
3♡ Kolač u šolji

Primer: Za omekšavanje putera.

1. Jednom pritisnite dugme **OMILJENO 1**.
2. Rotirajte dugme da biste ušli u težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Nivoi snage za unapred podešene Omiljeno recepte ne može da se prilagodi. 1-4 kolača u šolji mogu da se kuvaju.

UPOZORENJE! Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi. Pazite na čokoladu jer može da se pregreje i zagori.

Da biste pregazili Omiljeno za svoje recepte.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** da biste izabrali snagu.
2. Rotirajte dugme da biste ušli u željeno vreme kuvanja.
3. Pritisnite i držite dugme **OMILJENO** koje želite da podesite dok ne čujete zvučni signal i dok se srce za omiljeno na prikaže.

Da biste ponovo podesili Omiljeno na fabričko podešavanje.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI**.
2. Pritisnite i držite **SNAGU ZAGREVANJA** 450 W na 3 sekunde. Rerna će resetovati Omiljeno na fabrička podešavanja.

5.11 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje automatski radi da bi ispravilo režim kuvanja i vreme kuvanja bazirano na težini hrane.

Možete da izaberete od 2 menija za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/Riba/Divljač
2. Automatsko odmrzavanje: Hleb

Primer: Da biste odmrzli 0,2 kg šnicle.

1. Izaberite meni za automatsko odmrzavanje jednom pritiskajući dugme **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Rotirajte dugme da biste izabrali težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Prilagođavanje vremena/napajanja nije dostupno u automatsko odleđivanju.

6. TABELE ZA KUVANJE

6.1 Omiljeni

Omiljeni	Težina	Dugme	Postupak
Omekšati puter	0.05-0.25 kg	1	• Stavite puter u pireks činiju. Dobro promešajte nakon kuvanja.
Otopiti čokoladu	0.1-0.2 kg	2	• Izlomite čokoladu u male delove. Stavite čokoladu u pireks činiju. Mešajte kada se čuje zvučni signal. Dobro promešajte nakon kuvanja. **UPOZORENJE!**: Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi. Pazite na čokoladu jer može da se pregreje i zagori.
Kolač u šolji	1-4 mugs	3	• Napravite kolač po receptu. Stavite šolju na kraj pokretnog dela. Stanite na 30 sekundi nakon kuvanja.

6.2 Recepti za kolač u šolji

Bogati čokoladni kolač u šolji	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (12 g)	kakaa u prahu
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
¼ kašičica	ekstrakta od vanile
1	jaje srednje veličine

Metoda:
1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći 3. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.
Dekorišite sa naslagom puter krema od čokolade.
Savet: Da biste napravili kolač u šolju od čokoladne narandže zamenite ekstrakt vanile sa ½ kašičice ekstrakta narandže.

Kolač u šolji od putera od kikirikija	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (30 g)	mekog braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
¼ kašičica	ekstrakta od vanile
2 kašike (30 g)	putera od kikirikija
1	jaje srednje veličine

Metoda:
1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt od vanile, puter od kikirikija i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći 3. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.
Na vrh stavite istopljenu čokoladu.
Savet: Ako više volite koristite puter od komadića kikirikija.

Kolač u šolji od limuna	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
1 kašičica	kore od limuna
1	jaje srednje veličine
Preliv:	1 kašičica soka od limuna pomešanih sa 2 kašičice sitnog šećera

Metoda:
1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, koru od limuna i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći 3. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
5. Napravite preliv dodajući sok od limuna sa sitnim šećerom.
6. Nakon kuvanja, izvadite kolač, izbodite vrh i pospite preliv preko kolača, ostavite da stoji 30 sekundi.

Kolač u šolji od maline	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
½ kašičica	ekstrakta od vanile
1	jaje srednje veličine
1½ kašike	pekmeza od maline bez semenki

Metoda:
1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro promešajte.
3. Dodajte pekmez koristeći kašiku tako da se ubaci u mešavinu.
4. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
5. Kuvajte koristeći 3. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.
Dekorišite sa naslagom vanila krema od putera.

Kolač u šolji od šargarepe	
Sastojci za 1 šolju:	
2 kašike (20 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
¼ kašičica	cimeta u prahu
¼ kašičica	muskatnog oraščića u prahu
1 tbsp	mlevenih lešnika
1½ kašike (15 g)	ulja
	kora od ½ narandže
30 g	izrendane šargarepe
1	jaje srednje veličine
Preliv od krema:	15 g putera, otopljenog 40 g šećera u prahu, 40 g punomasnog krem sira, ½ kašičica soka od narandže

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, koru od narandže, izrendanu šargarepu i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći 3♡. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
5. Napravite preliv mešajući puter, šećer u prahu, krem sir i sok od narandže.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.
Pustite da se kolač ohladi, zatim dodajte preliv.

Kolač iz šolje od komadića jabuke	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (30 g)	mekog braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
¼ kašičica	cimeta u prahu
1½ kašike (15 g)	ulja
1	jaje srednje veličine
1½ kašike (30 g)	sosa od jabuke
pola (7 g)	digestivnih biskvita, izlomljenih

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke (osim biskvita) u šolju, dobro promešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje i jaje, dobro promešajte.
3. Pažljivo dodajte sos od jabuke koristeći kašiku tako da se pomeša sa mešavinom.
4. Na vrh stavite izdrobljeni biskvit.
5. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
6. Kuvajte koristeći 3♡. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.
Dodajte kuglu sladoleda od vanile.

⚠ **UPOZORENJE!** Sos od jabuke će biti vruć.

6.3 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje	Težina	Dugme	Postupak
Meso/riba/živinsko meso (Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice)	0.2-1.0 kg	AUTO x1	• Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče. • Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom. • Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odledi. • Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće. ⓘ Nije pogodno za celo pile.
Hleb	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir. • Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške. • Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odleđeno.

Unesite samo težinu hrane. Nemojte uključiti težinu posude. Za hranu koja je teža ili lakša od težina/kvantiteta koji se nalazi na tabeli, koristite manuelno rukovanje. Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature. Odresci i kotleti treba da budu zamrznuti u jednom sloju. Mleveno meso treba da bude zamrznuto u tankom obliku.

6.4 Zagrevanje hrane i pića

Hrana/piće	Količina -g/ml-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način
Mleko, 1 šolja	150	900 W	1	ne poklapati
Voda, 1 šolja	150	900 W	2	ne poklapati
6 šolja	900	900 W	8-10	ne poklapati
1 porcija	1000	900 W	9-11	ne poklapati
Obrok za jedan tanjir	400	900 W	4-6	poprskajte malo vode po sosu, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja
Supa/paprikaš	200	900 W	1-2	poklopite, promešajte nakon zagrevanja
Povrće	500	900 W	3-5	ako treba, dodati malo vode, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja
Meso, 1 kriška [1)]	200	900 W	3	tanko rasporedite sos po vrhu, poklopite
Riblji file [1)]	200	900 W	3-5	poklopite
Kolač, 1 kriška	150	450 W	½-1	stavite u porculansku posudu
Hrana za bebe, 1 tegla	190	450 W	½-1	prebacite u odgovarajuću posudu za mikrotalasnu, nakon zagrevanja dobro promešajte i proverite temperaturu
Topljenje margarina ili putera [1)]	50	900 W	½	poklopite
Topljenje čokolade	100	450 W	3-4	povremeno promešajte

[1)] od hladne/og

6.5 Odmrzavanje

Hrana	Količina -g-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Gulaš	500	270 W	8-9	promešajte na polovini odmrzavanja	10-30
Kolač, 1 kriška	150	90 W	1-3	stavite u porculansku posudu	5
Voće	250	270 W	3-5	rasporedite ravnomerno, okrenite na polovini odmrzavanja	5

6.6 Kuvanje od odmrznutog

Hrana	Količina -g-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Riblji file	300	900 W	9-11	poklopite	2
Obrok od jednog tanjira	400	900 W	8-10	poklopite, promešajte nakon 6 minuta	2

6.7 Kuvanje

Hrana	Količina -g-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Prokule/ Grašak	500	900 W	6-8	dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja	-
Šargarepa	500	900 W	9-11	isecite na kolutove, dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja	-
Pečenja	1000	630 W	34-38	začinite po ukusu, stavite u plitku posudu, okrenite na pola kuvanja	10
Riblji file	200	900 W	4-6	začinite po ukusu, stavite u porculansku posudu, poklopite	2

Ako rerna radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako rerna radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.

7. SAVETI I NAZNAKE

7.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

Posuđe	Bezbedno za mikrotalasnu	Komentari
Aluminijumska folija/posude od aluminijumske folije	✓ / ✗	Mali komadi aluminijumske folije mogu se koristiti za zaštitu hrane od pregrevanja. Držite foliju najmanje 2 cm od zidova pećnice, jer može doći do varničenja. Posude od folije nisu preporučljive, osim ako ih navodi proizvođač pažljivo sledite uputstva.
Porcelan i keramika	✓ / ✗	Porcelan, grnčarija, glazirano glineno posuđe i arkopal su obično pogodni, osim onih sa metalnim ukrasima.
Stakleno posuđe, npr. Pyrex ®	✓	Treba voditi računa prilikom korišćenja staklenog posuđa, jer može popucati ili napuknuti ako se naglo zagreva.
Metal	✗	Ne preporučuje se upotreba metalnog posuđa prilikom upotrebe mikrotalasne energije, jer može stvarati varnice, koje mogu izazvati požar.
Plastične/polistirolske posude, npr. za brzu hranu	✓	Mora se voditi računa, jer se neke posude deformišu, tope ili gube boju pri visokim temperaturama.
Kese za zamrzivač/ pečenje	✓	Moraju se probosti da bi para mogla da izlazi. Proverite da li su kese odgovarajuće za upotrebu u mikrotalasnoj. Nemojte koristiti plastične ili metalne vezice, jer se mogu istopiti ili zapaliti zbog varničenja metala.
Papir - tanjiri, šolje i kuhinjski papir	✓	Koristite samo za zagrevanje ili upijanje vlage. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar.
Slamnate i drvene posude	✓	Uvek nadgledajte pećnicu kada koristite ove materijale, jer pregrevanje može izazvati požar.
Reciklirani papir i novine	✗	Mogu sadržati ekstrakte metala koji će izazvati „varničenje“ i mogu izazvati požar.

7.2 Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici	
Sastav	Hrana bogata masnoćom ili šećerom (npr. božićni puding, pite od jabuka) zahteva kraće vreme zagrevanja. Mora se voditi računa, jer pregrevanje može izazvati požar.
Veličina	Radi ravnomernog kuvanja napravite sve jednake komade.

Temperatura hrane	Početna temperatura hrane utiče na količinu vremena potrebnog za kuvanje. Zaseći hranu sa nadevima, (npr. krofne sa džemom), da biste oslobodili toplotu ili paru.
Rasporedite	Stavite najdeblje delove hrane prema spoljašnjem delu posude, (npr. pileće batake).
Poklopac	Koristite prijanjajuću foliju sa otvorima za mikrotalasnu ili odgovarajući poklopac.
Probodite	Hrana sa ljuskom, korom ili opnom mora se probosti na nekoliko mesta pre kuvanja ili zagrevanja zbog nagomilavanja pare, što može izazvati eksploziju hrane, (npr. krompira, ribe, piletine, kobasice). **VAŽNO!** Jaja se ne smeju zagrevati pomoću mikrotalasne energije, jer mogu eksplodirati, čak i nakon što se kuvanje završi, (npr. poširana, tvrdo kuvana).
Promešajte, okrenite, rasporedite	Radi ravnomernog kuvanja neophodno je promešati, okrenuti i rasporediti hranu tokom pripreme. Uvek promešajte i rasporedite od spoljašnje strane prema centru.
Stajanje	Nakon kuvanja neophodno je vreme stajanja koje omogućava da se toplota ravnomerno rasporedi kroz hranu.
Zaštitite	Topli delovi mogu se zaštititi malim komadima folije, koja odbija mikrotalase, (npr. pileće noge i krila).

Koristite krpe za hvatanje vrelih sudova ili zaštitne rukavice za rernu kada vadite hranu iz pećnice da biste sprečili opekotine. Posude, aparate za kokice, kese za pečenje u rerni itd. uvek otvarajte na udaljenosti od lica i ruku da bi ste izbegli opekotine od pare. Uvek se odmaknite od vrata pećnice kada ih otvarate da biste izbegli opekotine od ispuštene pare i toplote. Isecite punjenu pečenu hranu nakon zagrevanja da biste oslobodili paru i izbegli opekotine.

8. ŠTA UČINITI AKO

Problem	Proverite da li . . .
Mikrotalasna ne radi pravilno?	• Osigurači u kutiji sa osiguračima rade. • Nije nestalo struje. • Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanom električaru.
Mikrotalasni režim ne radi?	• Vrata su pravilno zatvorena. • Zaptivke vrata i njihove površine su čiste. • Dugme **POKRENI** je pritisnuto.
Rotirajući tanjir se ne okreće?	• Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom. • Posuda za pećnicu ne prelazi preko rotacione ploče. • Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće. • Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče.
Mikrotalasna neće da se isključi?	• Isključite uređaj sa napajanja. • Pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.
Unutrašnje svetlo ne radi?	• Pozovite svog ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. Unutrašnje svetlo može da zameni kvalifikovani ovlašćeni ELECTROLUX servisni agent.
Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre?	• Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili, • Podesite veću postavku snage.
Vrata se neće otvoriti usled nestanka struje?	• Pažljivo otvorite vrata tako što ćete ih povući od vas pri donjoj desnoj strani ugla staklenih vrata.

9. SPECIFIKACIJE

Napon AC napajanja	220-240 V, 50 Hz, jednofazni
Osigurač na liniji napajanja	Минимум 10 A

Potrebna AC snaga:	Mikrotalasna	1.4 kW
Izlazna snaga:	Mikrotalasna	900 W (IEC 60705)
Frekvencija mikrotalasa		2450 MHz[1)] (Grupa 2 / klasa B)
Spoljašnje dimenzije:	TB6SM261FB	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D)
Unutrašnje dimenzije		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D)[2)]
Kapacitet pećnice		26 litara [2)]
Rotirajući tanjir		ø 325 mm, staklena
Težina		oko. 19 kg

1) Ovaj proizvod zadovoljava zahteve Evropskog standarda EN55011. U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao oprema 2. grupe B klase. Grupa 2 znači da uređaj namerno proizvodi energiju radiofrekvencije u obliku elektromagnetne radijacije radi termičke obrade hrane. Uređaj B klase znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvu.

2) Unutrašnji kapacitet se izračunava merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet prijema hrane je manji.

10. ENERGETSKA EFIKASNOST

Informacije o proizvodu za potrošnju napajanja i maksimalno vreme za postizanje primenjivog režima niskog napajanja

Potrošnja napajanja pri pripravnosti sa uključenim prikazom	0.8 W
Potrošnja napajnja pri pripravnosti sa isključenim prikazom	0.5 W
Maksimalno vreme potrebno da oprema automatski dostigne primenljiv režim niskog napajanja je	5 min

11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Ovaj proizvod sadrži izvor energije svetlosti klase F efikasnosti.

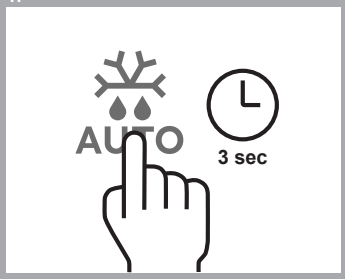
Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања.

Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја.

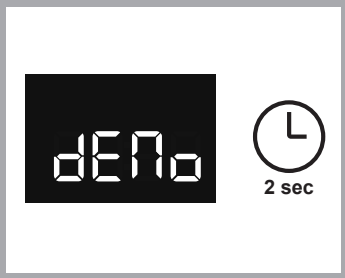
Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

DemoMode ON/OFF

1.

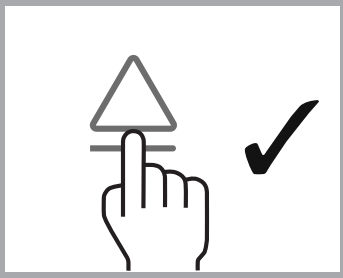


2.

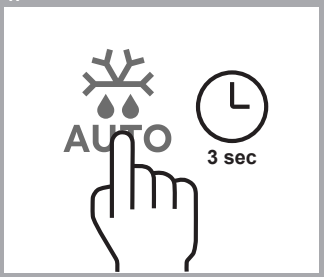


3.

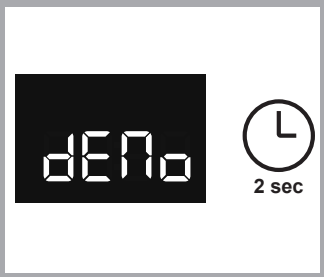
4.



1.



2.



3.

aeg.com

TINS-B643URR0