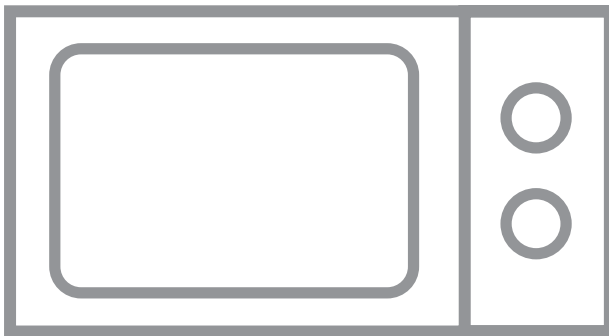


► MBB1756SE

|           |   |     |
|-----------|---|-----|
| <b>BG</b> | <b>Наръчник на потребителя</b><br>Микровълнова фурна  | 2   |
| <b>HU</b> | <b>Felhasználói útmutató</b><br>Mikrohullámú sütő     | 29  |
| <b>SK</b> | <b>Návod Na Obsluhu</b><br>Mikrovlnná Rúra            | 54  |
| <b>SL</b> | <b>Uporabniški priročnik</b><br>Mikrovalovna pečica   | 79  |
| <b>SR</b> | <b>Priručnik Za Korisnika</b><br>Mikrotalasna Pećnica | 103 |
| <b>SQ</b> | <b>Udhëzues për përdorim</b><br>Mikrovalë             | 127 |

# USER MANUAL



**AEG**

## НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

|  |    |
|--|----|
| 1. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....           | 3  |
| 2. ИНСТАЛАЦИЯ.....                                 | 8  |
| 3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА.....                       | 12 |
| 4. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ.....           | 13 |
| 5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ.....                               | 14 |
| 6. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ .....                        | 18 |
| 7. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ .....                        | 25 |
| 8. КАКВО ДА ПРАВЯ, АКО.....                        | 27 |
| 9. СПЕЦИФИКАЦИИ.....                               | 28 |
| 10. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА ..... | 28 |

## НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви осигурим безупречна работа за дълги години, с иновативни технологии, които опростяват ежедневието – качества, които не бихте открили в обикновените домакински уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да постигнете най-добрите резултати с него.

**Посетете нашата уебстраница на:**



Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

 Предупреждение/Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения без предизвестие.

## 1. ⚠ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред може да бъде използван от деца на и над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит и знания, ако са под надзор или ако са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират възможните рискове. Децата трябва да бъдат надзиравани, за да сте сигурни, че не си играят с уреда. Почистване и поддръжка от потребителя не може да се извършват от деца, освен при условие че са над 8 годишна възраст и са под надзор.

Този уред не е предназначен за използване на морска височина над 2000 м.



**ВАЖНО!** ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ: ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СПРАВКИ В БЪДЕЩЕ.



**ВНИМАНИЕ!**

Ако вратата или уплътненията са повредени, фурната не може да се използва, преди повредата да бъде отстранена от компетентно лице.



**ВНИМАНИЕ!**

Изпълняването на каквито и да било ремонтни дейности, включващи свалянето на предпазния капак за микровълни от лице, което не е компетентно за последните е опасно.



**ВНИМАНИЕ!**

Течностите и другите храни не трябва да бъдат подгръвани в запечатани съдове, понеже те могат да експлодират.

Този битов електрически прибор е предназначен за използване в домакинства и подобни области, като: кухненски отделения за персонала в магазини, офиси и други работни места; селски къщи; за клиенти в хотели, мотели и други места за хотелско настаняване; хотелско настаняване, включващо легло и закуска.

Използвайте само безопасни за работа с микровълнова фурна съдове и прибори.

Употребата на метални съдове за храна или напитки по време на микровълново готвене не е позволена.

Не оставяйте фурната без надзор, когато използвате еднократни пластмасови, хартиени или други запалими съдове за храна.

Микровълновата печка е предназначена за затопляне на храна и напитка. Сушенето на храна или дрехи и затоплянето на грейки, чехли, гъби, влажни кърпи и други подобни може да доведе до опасност от нараняване, запалване или пожар.

Ако подгръваната храна започне да изпуска дим, **НЕ ОТВАРЯЙТЕ ВРАТИЧКАТА**. Изключете фурната от бутона и от контакта и изчакайте храната да спре да изпуска дим. Отварянето на вратичката, докато храната изпуска дим може да предизвика пожар.

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

За да се избегнат изгаряния, съдържанието на шишета и буркани с детски храни трябва да бъде разклатено преди употреба, а температурата – проверена.

Не гответе цели яйца с черупките им. Дори цели твърдо сварени яйца не бива да бъдат подгръвани в

микровълнова фурна, понеже те могат да експлодират след приключване на микровълновата обработка.

## 1.1 Поддръжка и почистване

Вратичка:

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

Вътрешност на фурната:

За да почистите, избърсвайте всяко място, което е напръскано или на което е разсипано със меко влажно парче плат или гъба след всяко готвене, докато фурната е още топла. За по-големи количества разсипано използвайте мек сапун и избършете няколко пъти с влажно парче плат, докато не почистите всичко. Не сваляйте направляващия капак за микровълните. Погрижете се мекият сапун и водата да не проникват в малките вентилационни отвори в стените, понеже това може да повреди фурната. Не използвайте почистващи препарати под формата на спрей вътре във фурната. Почистете направляващия капак за микровълните, вътрешността на фурната, въртящата се чиния и подпората на чинията след употреба. Те трябва да са сухи и чисти от мазнина. Натрупаната мазнина може да се прегрее и да започне да пуши или да се запали.

Външност на фурната:

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

Панел за управление:

Отворете вратичката преди почистване, за да деактивирате панела за управление. Трябва да внимавате при почистване на панела за управление. С помощта на парче плат, намокрено само с вода, леко избършете панела, докато не бъде почистен. Избягвайте използването на обилно количество вода. Не използвайте никакви химически или абразивни средства за почистване.

Въртяща чиния и нейната опора:

Свалете въртящата чиния и нейната опора от фурната. Измийте въртящата чиния и нейната опора с мек сапунен разтвор. Подсушете с меко парче плат. Въртящата чиния и опората ѝ могат да се мият в съдомиялна.



### **ВАЖНО!**

Почиствайте редовно фурната и отстранявайте всякакви остатъци от храна. Неподдържането на чистота на фурната може да предизвика изхабяване на повърхността, което може сериозно да повлияе на срока на годност на уреда и е възможно да предизвика опасни ситуации.

Внимавайте да не разместите въртящата се поставка, докато изваждате съдовете от уреда.



### **ВАЖНО!**

Не бива да се използват устройства за почистване с пара.

Тази микровълнова фурна е предназначена за вграждане.

Този уред и неговите изложени на достъп части се загряват по време на използване.



### **ВНИМАНИЕ!**

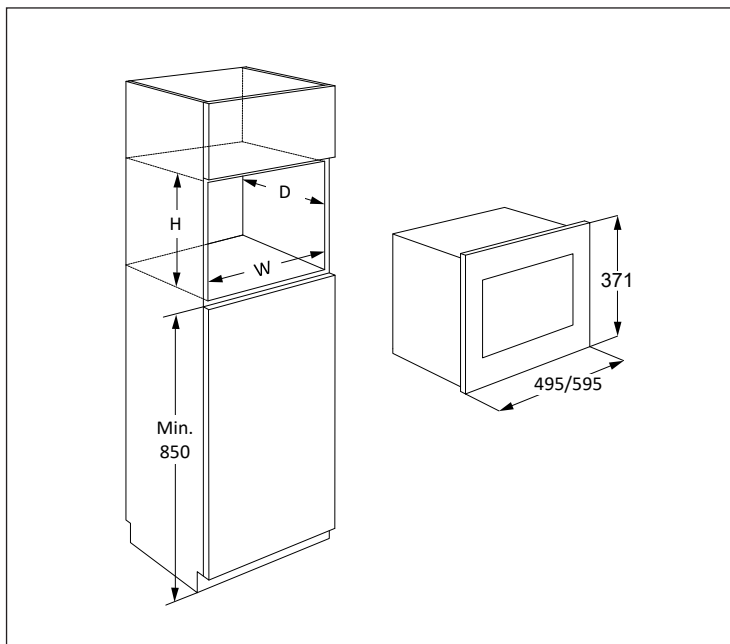
Пазете децата далеч от вратичката, за да предотвратите опасността от изгарянето им.



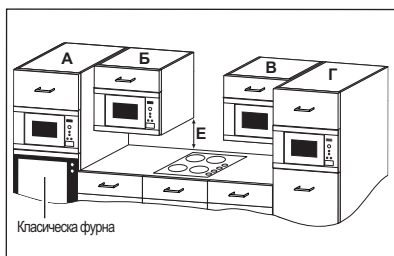
### **ВАЖНО!**

Не използвайте продуктите от търговската мрежа за почистване на печки, пароструйни уреди, абразивни, агресивни почистващи средства, нищо което съдържа натриева основа или абразивни гъби върху никоя част от микровълновата си фурна.

## 2. ИНСТАЛАЦИЯ



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



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

Размери в (мм)

### 2.1 Безопасна употреба на уреда

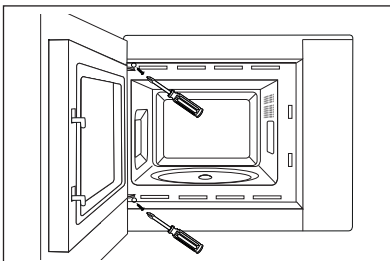
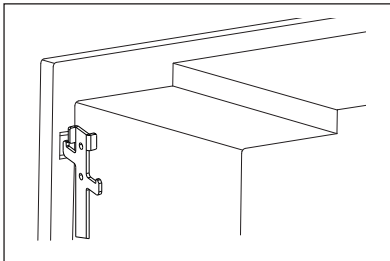
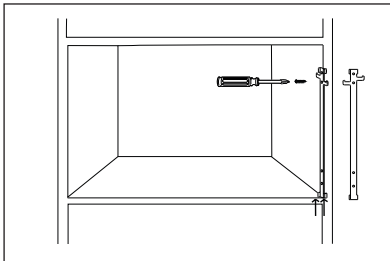
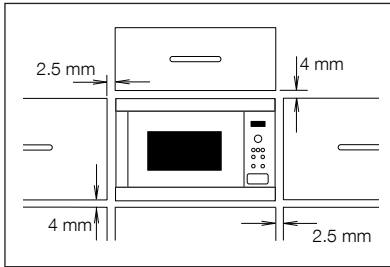
Ако монтирате микровълновата в позиции Б или В:

- Шкафът трябва да бъде на минимум 500 мм (Е) над кухненския плот и не трябва да е монтиран директно над котлон.
- Този уред е изпитан и е одобрен за работа в близост само до домакински газови, електрически и индукционни котлони.

- Трябва да бъде оставено достатъчно разстояние между котлона и микровълновата, за да се избегне прегряване на микровълновата фурна, околните шкафове и принадлежности.
- Не включвайте котлона без съдове, когато работи микровълновата.
- Трябва да се внимава при работа с микровълновата при включен котлон.

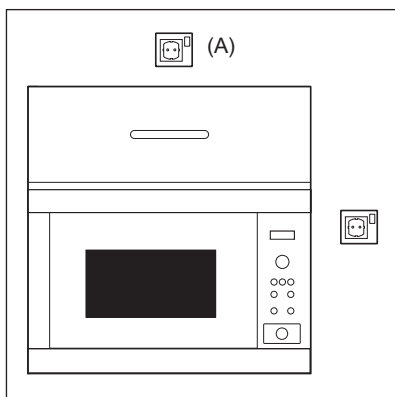


## 2.2 Инсталация на уреда



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

## 2.3 Свързване на уреда към електрическото захранване



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

## 2.4 Допълнителни препоръки

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

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

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

Никога не модифицирайте фурната по никакъв начин.

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

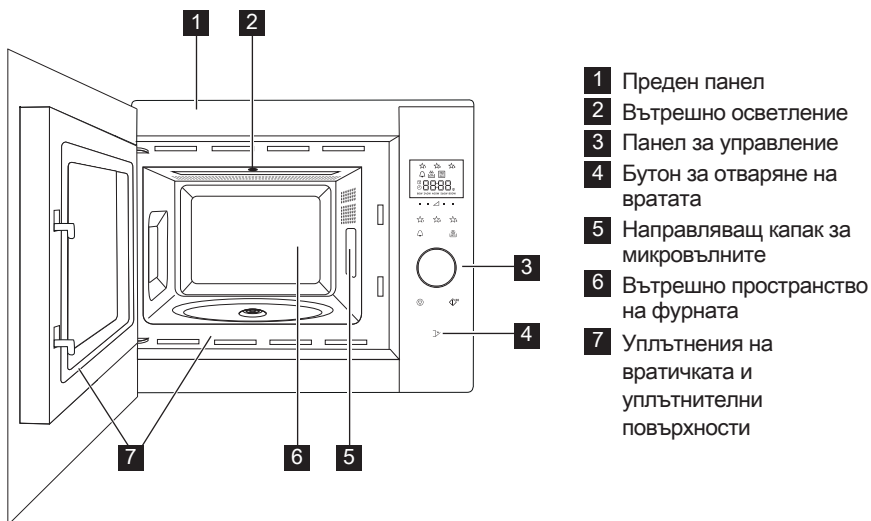
За да предотвратите счупване на въртящата чиния:

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

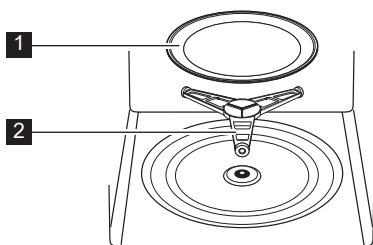
Нито производителят, нито търговският представител могат да поемат отговорност за повреди на фурната или телесни наранявания, причинени в следствие на неспазване на процедурата за правилно електрическо свързване. Епизодично могат да се образуват водни пари или капки по стените на фурната или около уплътненията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

### 3. ОБЩ ПРЕГЛЕД НА УРЕДА

#### 3.1 Микровълнова фурна



#### 3.2 Аксесоари

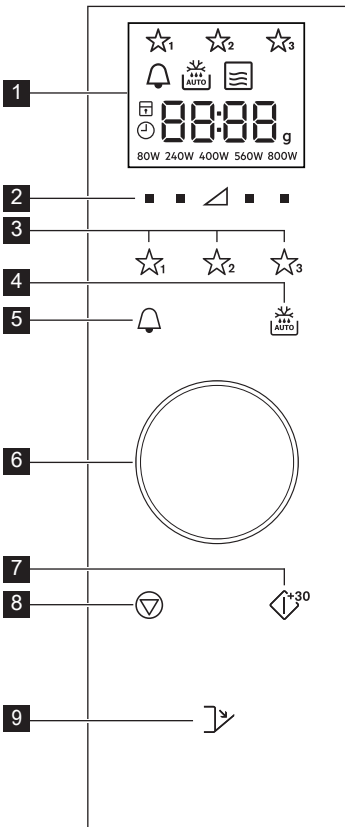


Проверете дали са доставени следните принадлежности:

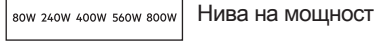
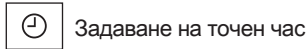
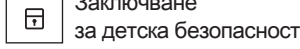
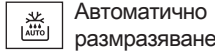
- 1 Въртяща чиния
  - 2 Опора на въртящата чиния
- Поставете опората на въртящата чиния в отвора на дъното във вътрешното пространство на фурната.
  - После поставете въртящата чиния на опората ѝ.
  - За да предотвратите повреди на въртящата чиния, повдигайте достатъчно съдовете и контейнерите над повърхността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

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

### 3.3 Панел за управление



1 Индикатори на цифровия дисплей:



2 Бутони ниво на мощност

3 Бутони за любими

4 Бутон за автоматично размразяване

5 Бутон кухненски таймер

6 Копче Хронометър/Тегло

7 Бутон старт/потвърждение/бърз старт

8 Бутон стоп

9 Бутон за отваряне на вратата

## 4. ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

### 4.1 Включване

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

1. Фурната ще издаде звуков сигнал и всички икони върху дисплея ще присветнат за половин секунда. Използвайте прибора за управление, за да изберете опция 'on' (Вкл.) или 'oFF' (Изкл.) за часовника.
- 2a. За да изключите часовника, завъртете прибора за управление, докато върху дисплея се появи 'oFF', след което натиснете бутон **СТАРТ**. Фурната е готова за експлоатация.

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

2b. За включване на часовника завъртете прибора за управление, докато върху дисплея се появи 'on' (Вкл.), след което натиснете бутон **СТАРТ**.

**Пример:** За да настроите часовника на 18:45.

1. Завъртете контролния регулатор, за да настроите часа.
2. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

3. Завъртете прибора за управление, за да настроите минутите.
4. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

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

## 4.2 Режим на готовност (икономичен режим)

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

**Пример:** Ако часовникът не е бил настроен: Дисплеят ще се изключи.

За изход от режима на готовност отворете вратата, натиснете някой от бутоните или завъртете прибора за управление.

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

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

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

**Пример:** Промяна от 18.45 към 19.50.

1. Натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Натиснете бутон **СТАРТ**.
3. Завъртете прибора за управление, докато върху дисплея се изпише '19'.
4. Натиснете бутон **СТАРТ**.
5. Завъртете прибора за управление, докато върху дисплея се изпише '50'.
6. Натиснете бутон **СТАРТ**.

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

1. Натиснете двукратно бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Завъртете контролния регулатор, докато върху дисплея се изпише 'oFF'.
3. За потвърждение натиснете бутон **СТАРТ**.

## 4.5 Заклучване за детска безопасност

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

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

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

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

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

# 5. ЕКСПЛОАТАЦИЯ

## 5.1 Нива на мощност на микровълновата фурна

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

1. Натиснете бутон **НИВО НА МОЩНОСТ** от дясната страна на триъгълника, докато бъде показано '560 W'.
2. Завъртете контролния регулатор, за да въведете времетраене.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

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

Можете да зададете нивото на мощност по време на работа на фурната, като натиснете и задръжите желания бутон **НИВО НА МОЩНОСТ**, докато настройката бъде маркирана върху дисплея.

Прекалено висока мощност или прекалено продължително готвене могат да прегреят храната, предизвиквайки пожар.

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

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

вратата е била отворена). Ако фурната работи за по-малко от 3 минути, вентилаторът няма да се включи.

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

## 5.2 Нива на мощност

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

W = WATT

## 5.3 Намалена степен на мощност

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

## 5.4 Регулиране на времетраенето по време на готвене

Имате възможност да регулирате времетраенето по време на готвене.

**Пример:** Добавяне на 2 минути (120 секунди) с помощта на бутон **СТАРТ**.

1. Натиснете бутон **СТАРТ** четири пъти.

Времетраенето ще бъде увеличено със 120 секунди.

## 5.5 Употреба на бутон СТОП


Натиснете бутон **СТОП** веднъж, за да влезете в режим Пауза.

Натиснете повторно бутон **СТОП**, за да отмените времетраенето за готвене.

## 5.6 Кухненски таймер

Задаване на кухненски таймер.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР**.
2. Завъртете контролния регулатор, за да въведете времетраене.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**. Таймерът ще стартира автоматично.

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

## 5.7 Бърз старт

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

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

## 5.8 Изключване на звука

Функцията служи за изключване на звука.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** 3 пъти, докато върху дисплея се изпише 'Soun'.
2. Завъртете контролния регулатор, докато върху дисплея се изпише 'OFF'.

3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

Включване на звука.

1. Натиснете бутон **КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР** 3 пъти, докато върху дисплея се изпише 'Soun'.
2. Завъртете контролния регулатор, докато върху дисплея се изпише 'on'.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

## 5.9 Пауза

Поставяне в пауза, докато фурната работи на микровълнов режим.

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


## 5.10 Любими


Фурната разполага с 3 любими рецепти.

- ☆<sub>1</sub> Меко масло
- ☆<sub>2</sub> Разтопен шоколад
- ☆<sub>3</sub> Кекс в чаша

**Пример:** Разтопяване на масло.

1. Натиснете еднократно бутон **ЛЮБИМИ 1**.
2. Завъртете контролния регулатор, за да въведете теглото.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.

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

 **ВНИМАНИЕ!** Шоколадът може да се нагорещи много! В случай че шоколадът се нуждае от по-продължително време за



приготвяне, добавете 10 секунди. Бъдете внимателни при приготвянето на шоколада, тъй като може да прегори.

Замяна на Любими рецепти с Ваши собствени.

1. Натиснете бутона за задаване **НИВО НА МОЩНОСТ**.
2. Завъртете контролния регулатор, за да въведете желаното времетраене за готвене.
3. Натиснете и задръжте бутонът **ЛЮБИМИ**, който желаете да настроите, докато чуете еднократен звуков сигнал и съответната звезда светне.

Връщане на Любими към фабрично зададените настройки.

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

## 5.11 Автоматично размразяване

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

Можете да избирате между 2 менюта за автоматично размразяване.

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

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

1. Изберете менюто за автоматично размразяване с еднократно натискане на бутон **АВТОМАТИЧНО РАЗМРАЗЯВАНЕ**.
2. Завъртете контролния регулатор, за да изберете теглото.
3. Натиснете бутон **СТАРТ**.







Ако върху сегментите на дисплея се показва въртяща се фигура, това означава, че храната трябва да бъде разбъркана или преобърната.

За да продължите готвенето, натиснете бутон **СТАРТ**. Функцията за автоматично размразяване ще спре, след като зададеното времетраене изтече. Регулирането на времетраене/мощност при автоматично размразяване не е достъпно.

## 6. ТАБЛИЦИ ЗА ГОТВЕНЕ

### 6.1 Любими

| Любими           | Тегло        | Бутон  | Процедура   |
|------------------|--------------|--|---|
| Меко масло       | 0,05-0,25 kg |  <sup>1</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Поставете маслото в съд от огнеупорно стъкло. Разбъркайте добре след готвене.</li> </ul>   |
| Разтопен шоколад | 0,1-0,2 kg   |  <sup>2</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Разчупете шоколада на малки парченца. Поставете ги в съд от огнеупорно стъкло. След прозвучаване на звуковия сигнал разбъркайте добре. Разбъркайте добре след готвене.</li> </ul> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Шоколадът може да се нагорещи много! В случай че шоколадът се нуждае от по-продължително време за приготвяне, добавете 10 секунди. Бъдете внимателни при приготвянето на шоколада, тъй като може да прегори.</p> |
| Кекс в чаша      | 1-4 чаши     |  <sup>3</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Пригответе кекса според описанието в рецептата. Поставете чашата близо до ръба на въртящата чиния. След приготвяне изчакайте 30 секунди.</li> </ul>  |

## 6.2 Рецепти за кекс в чаша

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

Начин:

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

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Декорирайте с маслен шоколадов крем. Пояснение: Ако желаете да пригответе портокалов кекс със шоколад в чаша, заменете екстракта от ванилия с ½ чаена лъжичка портокалов екстракт.

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

Начин:

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

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Декорирайте с маслен ванилов крем.

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

Начин:

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

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Поставете топинг от лъжица ванилов сладолед.



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

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

Начин:

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

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Намажете с течен шоколад.

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

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

Начин:

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

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


Начин:


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

Изчакайте 30 секунди, след като готвенето е приключило.

Оставете кекса да изстине. след което добавете топинга.

## 6.3 Автоматично размразяване

| Автоматично размразяване   | Тегло      | Бутон  | Процедура   |
|--|------------|--|---|
| Месо/риба/<br>птици<br><br>(Цели риби,<br>рибен стек,<br>рибено филе,<br>пилешки крака,<br>пилешки гърди,<br>кайма, стек,<br>пържоли, бургери,<br>наденички) | 0,2-0,8 кг |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поставете храната в тава в центъра на въртящата чиния.</li> <li>• Когато прозвучи звуковия сигнал, обърнете храната, пренаредете я и отделете. Защитете тънките части и горещите места с алуминиево фолио.</li> <li>• След размразяване увийте в алуминиево фолио за 15-45 мин, докато се размрази добре.</li> <li>• Кайма: Когато прозвучи звуковият сигнал, обърнете храната. Извадете размразените части, ако е възможно.</li> </ul> <p> Не е подходящо за цели птици.</p> |
| Хляб   | 0,1-1,0 кг |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разпределете в тавата в средата на въртящата се чиния. При 1,0 кг разпределете директно върху въртящата чиния.</li> <li>• Когато прозвучи звуковият сигнал, обърнете, пренаредете и извадете размразените късове.</li> <li>• След размразяване покрийте с алуминиево фолио и оставете да престои 5-15 минути, докато се размрази добре.</li> </ul>   |

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

## 6.4 Подгръване на храна и напитки

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

<sup>1)</sup> от хладилника

## 6.5 Размразяване

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

## 6.6 Готвене на замразени храни

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

## 6.7 Готвене

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



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





## 7. СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

### 7.1 Готварско оборудване, безопасно за микровълнова обработка

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

## 7.2 Съвети за готвене с микровълновата фурна

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

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

## 8. КАКВО ДА ПРАВЯ, АКО


| Проблем  | Проверете дали . . .   |
|--|--|
| Микровълновата не работи нормално?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предпазителите в кутията за предпазителите са изправни.</li> <li>• Електрическият ток не е спрял.</li> <li>• Ако предпазителите продължат да горят, моля, свържете се с квалифициран електротехник.</li> </ul>  |
| Микровълновият режим не работи?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вратичката е добре затворена.</li> <li>• Уплътненията на вратичката и повърхностите им са чисти.</li> <li>• Бутон <b>СТАРТ</b> е бил натиснат.</li> </ul>   |
| Въртящата чиния не се върти?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опората на въртящата чиния е правилно свързана към задвижването.</li> <li>• Съдът във фурната не стърчи извън въртящата чиния.</li> <li>• Храната не стърчи извън ръба на въртящата чиния, пречейки ѝ да се върти.</li> <li>• Няма нещо във вдлъбнатината под въртящата чиния.</li> </ul> |
| Микровълновата не се изключва?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изключете уреда от кутията с предпазителите.</li> <li>• Свържете се с упълномощен сервизен представител на ELECTROLUX.</li> </ul>   |
| Вътрешната лампа не работи?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Свържете се с Вашия упълномощен сервизен представител на ELECTROLUX. Вътрешното осветление може да бъде заменено единствено от обучен сервизен техник на ELECTROLUX.</li> </ul>   |
| На храната ѝ трябва повече време да се подгрее и да се сготви отколкото преди? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Задайте по-дълго време за готвене (двойно количество = пригл. двойно време) или,</li> <li>• Ако храната е по-студена от обикновено, обръщайте или завъртете отвреме навреме или,</li> <li>• Задайте по-висока степен на мощност.</li> </ul>   |
| Вратата не се отваря поради прекъсване на захранването?                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Отворете вратата внимателно, като я издърпате навън при долния десен ъгъл на стъклото.</li> </ul>   |

## 9. СПЕЦИФИКАЦИИ


|   |  |
|---|--|
| Захранващо напрежение AC                  | 220-240 V, 50 Hz, монофазно                        |
| Предпазител Разпределение линия/прекъсвач | Минимална 10 A                                     |
| Необходима мощност AC: Микровълнова       | 1.25 kW  |
| Изходна мощност: Микровълнова             | 800 W (IEC 60705)                                  |
| Микровълнова честота                      | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Група 2 / Клас Б)          |
| Външни размери: MBB1756SE                 | 595 mm (Ш) x 371 mm (В) x 312 mm (Д)               |
| Размери на вътр. пространство             | 285 mm (Ш) x 202 mm (В) x 298 mm (Д) <sup>2)</sup> |
| Обем на фурната                           | 17 литра <sup>2)</sup>                             |
| Въртяща чиния                             | Ø 272 mm, стъкло                                   |
| Тегло                                     | прибл. 16 kg                                       |

- <sup>1)</sup> Този продукт изпълнява изискванията на Европейския стандарт EN55011. В съответствие със стандарта този продукт е класифициран като уред от група 2 клас Б. Група 2 означава, че уредът целево генерира радиочестотна енергия под формата на електромагнитно излъчване за топлинна обработка на храна. Клас Б оборудване означава, че уредът е подходящ за използване в домакински сгради.
- <sup>2)</sup> Вътрешната вместимост е изчислена чрез измерване на максималната ширина, дълбочина и височина. Действителната вместимост на храна е по-малка.

## 10. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

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

## TARTALOM

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ..... | 30 |
| 2. TELEPÍTÉS .....                    | 34 |
| 3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE .....         | 38 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....      | 39 |
| 5. HASZNÁLAT .....                    | 40 |
| 6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT .....              | 43 |
| 7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK .....           | 50 |
| 8. MIT TEGYÜNK HA .....               | 52 |
| 9. ELŐÍRÁSOK .....                    | 53 |
| 10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ ..... | 53 |

## TÖRÖDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy ezt az AEG terméket választotta. Mindennapokat megkönnyítő innovatív technológiákkal alkottuk meg, olyan funkciókkal, amelyek a szokványos készülékeken nem találhatóak meg, azért, hogy sok éven át kifogástalan teljesítményt nyújtson önnek. Kérjük töltsön pár percet az olvasásával, hogy a legtöbbet hozhassa ki belőle.

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették. Figyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy 2000 m feletti magasságokban használják.



**FONTOS! FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:**  
FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG.



**FIGYELMEZTETÉS!**

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne használja a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végezte ezek javítását!



**FIGYELMEZTETÉS!**

Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a mikrohullámú sugárzás ellen védő borítás eltávolításával járó szervizelést vagy javítást!



**FIGYELMEZTETÉS!**

A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.

Ajánlott a készülék háztartási és olyan hasonló területeken való használata, mint például: konyhaszemélyzet részére üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben; parasztházakban; ügyfelek részére hotelekben,

motelekben és más lakókörnyezetekben; éjszakai szállást és reggelit biztosító környezetekben.

Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon.

Fém tárolóedényeket ne használjon a mikrohullámmal történő főzéskor.

Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatokor kísérelje figyelemmel a sütés folyamatát.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszáritására, esetleg villanypárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonlók felmelegítésére használják, fennáll a sérülés, a meggyulladás vagy a tűzokozás veszélye.

Ha a melegített étel füstölni kezd, **NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTAJÁT**. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat. Italok mikrohullámú melegítése után utólag is kifuthat a folyadék, ezért az edény kézbevételekor legyen körültekintő.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket. A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak.

## 1.1 Ápolás és tisztítás

Ajtó:

A szennymaradványokat az ajtó mindkét oldalának, tömítéseinek és tömítőfelületeinek nedves puha ronggyal

történő rendszeres tisztításával távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat, mert megkarcolhatják a felületét, amitől az üveg összetörhet.

#### Sütőtér:

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

#### Sütő külseje:

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

#### Vezérlőpanel:

Tisztítás előtt nyissa ki az ajtaját a vezérlőpanel inaktiválásához. A vezérlőpanel tisztításakor oda kell figyelni. Egy vizes ronggyal gyengéden törölgesse a panelt, amíg tiszta nem lesz. Ne használjon túl sok vizet. Ne használjon semmilyen vegyszert vagy súrolószert.

#### Forgótányér és forgótányértartó:

Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből. Mosogassa el a forgótányért és a tartóját enyhe mosószeres vízben. Puha ruhával törölgesse le. A forgótányér és forgótányértartó is tisztítható mosogatógépben.



**FONTOS!**

Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítsa el minden étellerakódást. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat.

Ügyeljen rá, hogy az edények készülékből történő kivételekor ne mozdítsa el a forgótányért.

**FONTOS!**

Gőztisztítót nem szabad használni.

A mikrohullámú sütőt beépített használatra tervezték. A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak.

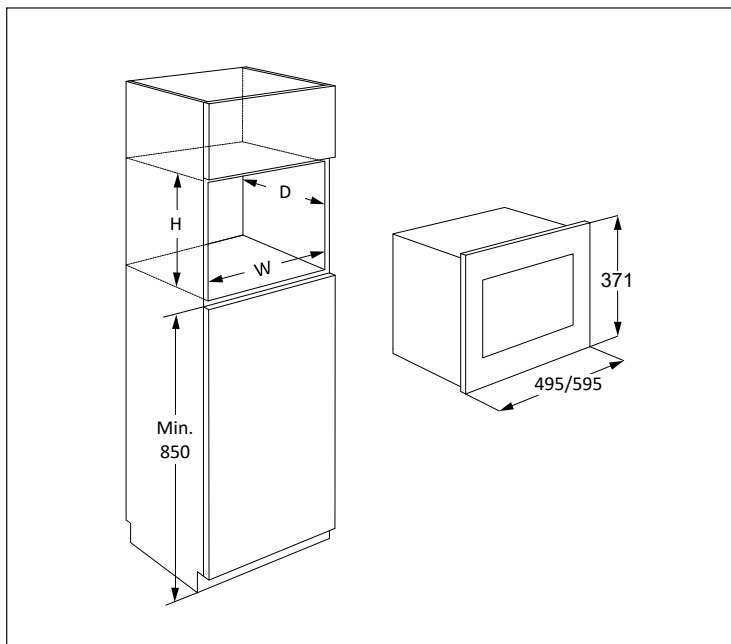
**FIGYELMEZTETÉS!**

A gyermekeket tartsa távol a sütőajtótól, nehogy megégessék magukat.

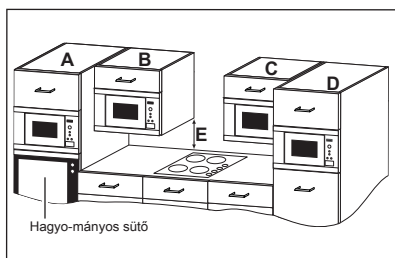
**FONTOS!**

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

## 2. TELEPÍTÉS



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



| Helyzet | Méretigény |       |       |
|---------|------------|-------|-------|
|         | Sz         | Mé    | Ma    |
| A       | 562        | x 550 | x 360 |
| B+C     | 562        | x 300 | x 350 |
|         | 562        | x 300 | x 360 |
| D       | 562        | x 500 | x 350 |
|         | 562        | x 500 | x 360 |

Méreték (mm)

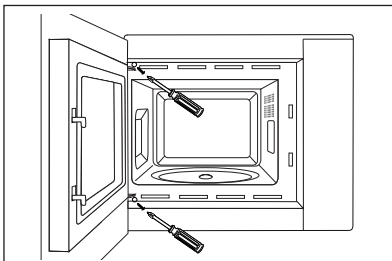
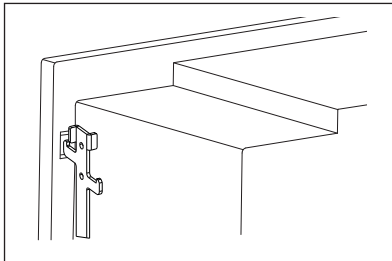
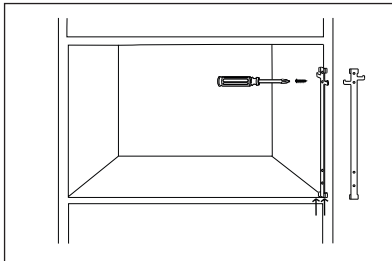
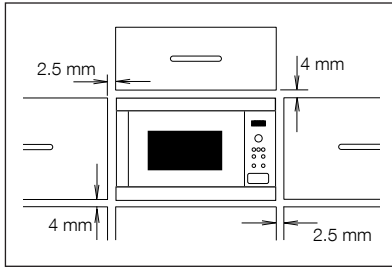
### 2.1 A készülék biztonságos használata

Ha a mikró a B vagy C helyzetbe rögzíti:

- A konyhaszagrúnynek legalább 500 mm-rel (E) a munkalap fölött kell lennie, és nem szabad közvetlenül főzőlap fölé helyezni.
- A készülék be lett vizsgálva écsak a gáz-, villamos és indukciós tűzhely közelében történő használata engedélyezett.

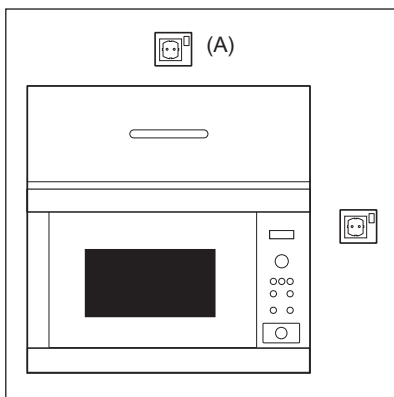
- Biztosítani kell a megfelelő távolságot a főzőlap és a mikró között a mikrohullámú sütő, a körülötte lévő szekrény és a kiegészítők túlmelegedésének elkerülése érdekében.
- A mikrohullámú sütő működése közben ne használja a főzőlapot serpenyő nélkül.
- Körültekintőnek kell lenni, ha működő főzőlap mellett felügyel a mikrohullámú sütőre.

## 2.2 A berendezés üzembe helyezése



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

## 2.3 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



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

## 2.4 További tanácsok

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon. SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

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

Semmilyen módon ne alakítsa át a sütőt.

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

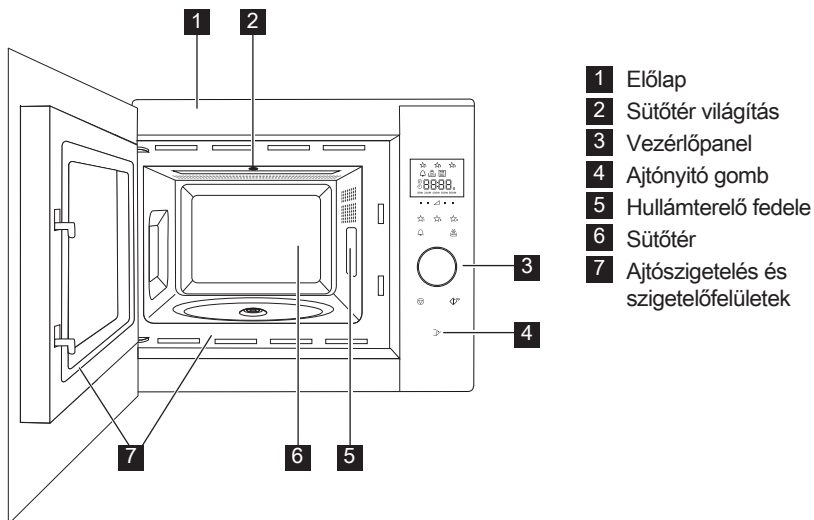
A forgótányér összetörését megelőzendő:

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

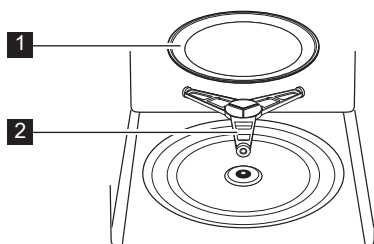
A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog,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

## 3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

### 3.1 Mikrohullámú sütő



### 3.2 Kiegészítő

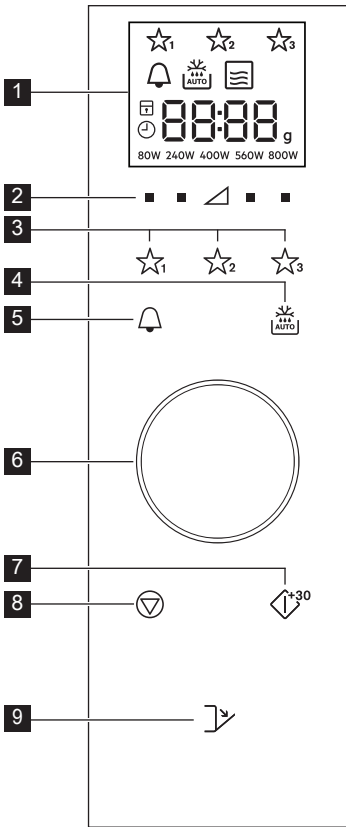


Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

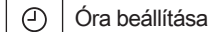
- 1 Forgótányér
  - 2 Forgótányértartó
- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér alján található nyílásba.
  - Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
  - A forgótányér épsége érdekében a tálat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kiveti azokat a sütőből.

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

### 3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:



2 Teljesítményszint gombok

3 Kedvencek gombok

4 Automatikus kiolvasztás gomb

5 Konyhai időzítő gomb

6 Idő/Súly beállító gomb

7 Start/Megerősítés/Quick Start gomb

8 Stop gomb

9 Ajtónyitó gomb

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 Csatlakoztatás

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

1. A sütő hangjelzést ad és az összes kijelző fél másodpercre felvillan. Az elfordítható gombbal válassza ki az óra bekapcsolt ("on") vagy kikapcsolt ("off") módját.
- 2a. Az óra kikapcsolásához forgassa el a gombot, amíg a kijelzőn az "off" felirat nem látható, majd nyomja meg a **START** gombot. A sütő készen áll a használatra.

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

- 2b. Az óra bekapcsolásához forgassa el a gombot, amíg a kijelzőn az "on" felirat nem látható, majd nyomja meg a **START** gombot.

**Például:** Az óra beállítása 18:45-re.

1. Forgassa el a gombot az óra érték beállításához.
2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.
3. Forgassa el a gombot a perc érték beállításához.
4. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

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

## 4.2 Készenléti (Energiatakarékos) mód

A sütő automatikusan készenléti módba lép 5 perc tétlenség után.

**Például:** Ha az órát nem állították be:

A kijelző kikapcsol.

A készenléti módból való kilépéshez nyissa ki az ajtót, nyomja meg valamelyik gombot vagy forgassa el a szabályozó gombot.

**Például:** Ha az órát beállították:

Az 5 perces időtartam után az idő megjelenik.

## 4.3 Az óra átállítása

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

**Például:** 18.45-ről 19.50-re váltás.

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg az **START** gombot.
3. Forgassa el a gombot, amíg meg nem jelenik a "19" érték.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Forgassa el a gombot, amíg meg nem jelenik a "50" érték.
6. Nyomja meg az **START** gombot.

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

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "oFF" meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

## 4.5 Gyermekezár

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

**Például:** A gyermekezár bekapcsolása.

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

**Például:** A gyermekezár kikapcsolása.

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

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

# 5. HASZNÁLAT

## 5.1 Mikrohullámú főzés

**Például:** Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 560 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a "560 W" érték meg nem jelenik.
2. Forgassa el a gombot az idő beviteléhez.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

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

A sütő működése közben a teljesítményszintet a kívánt **TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb megnyomásával és a gomb kívánt új érték kijelzőn történő megjelenéséig történő nyomva tartásával állíthatja be. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

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

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

A főzés után a forgótányér továbbra forog, amíg a főzőedény vissza nem tér a kezdeti indítási pozícióba. A sütőtér lámpája a forgás befejezéséig vagy 5 másodpercig világít (amelyik tovább tart). A művelet befejezésekor a sütő hangjelzést ad. Ha a művelet közben kinyitják az ajtót, a forgás leáll.



## 5.2 Teljesítményszintek

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

W = WATT

## 5.3 Csökkentett teljesítményszint

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

### 5.4 A sütési időtartam beállítása sütés közben

Sütés közben átállíthatja a sütés idejét.

**Például:** 2 perc (120 másodperc) hozzáadása a **START** gombot használva.

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

### 5.5 A stop gomb használata

A **STOP** gomb egyszeri megnyomásával Szünet módba lép.

A **STOP** gomb újbóli megnyomásával törli a sütési időtartamot.

### 5.6 Konyhai óra

A konyhai időzítő beállítása.

1. Nyomja meg az **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Forgassa el a gombot az idő beviteléhez.
3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.

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

### 5.7 Gyors indítás

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

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

### 5.8 Némítás

A hangjelzések kikapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "oFF" felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

A hangjelzések bekapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Forgassa el a tekerőgombot, amíg az "on" felirat meg nem jelenik.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

## 5.9 Szünet

A készülék leállítása a mikrohullámú üzemmód működése közben.

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

## 5.10 Kedvencek

A sütő 3 kedvenc recepttel rendelkezik.

- ☆<sub>1</sub> Vaj lágyítás
- ☆<sub>2</sub> Forró csokoládé
- ☆<sub>3</sub> Bögrés sütemény

**Például:** Vaj lágyítása.

1. Nyomja meg egyszer a **KEDVENCEK 1** gombot.
2. A gomb elforgatásával adja meg a tömeget.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

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

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

A Kedvencek program felülírása saját receptekkel.

1. A **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt.
2. Forgassa el a gombot a kívánt sütési időtartam megadásához.

3. Nyomja meg és tartsa lenyomva azt a **KEDVENCEK** gombot, amelyiket be szeretné állítani, addig, amíg egy hangjelzést nem ad a készülék és a kedvencek csillag nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNYSZINT 400 W** gombokat.

A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

## 5.11 Automatikus kiolvasztás

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

Két automatikus kiolvasztás menü közül választhat.

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


**Például:** 0,2 kg steak kiolvasztása.

1. Válassza ki az automatikus kiolvasztás programot az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** gomb megnyomásával.
2. A gomb elforgatásával válassza ki a megfelelő súlyt.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

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

## 6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT

### 6.1 Kedvencek

| Kedvencek       | Súly         | Gomb           | Eljárás   |
|-----------------|--------------|----------------|---|
| Vaj lágyítás    | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tegye a vaját egy hőálló üvegedénybe. Melegítés után keverje meg.</li> </ul>   |
| Forró csokoládé | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Törje szét a csokoládét kis darabokra. Tegye a csokoládét egy hőálló üvegedénybe. Keverje meg, ha hangjelzést hall. Melegítés után keverje meg.</li> </ul> <p> <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.</p> |
| Bögrés sütemény | 1-4 bögréhez | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kövesse a receptet a sütemény elkészítéséhez. Helyezze a bögrét a forgótányér szélére. Melegítés után hagyja 30 másodpercig állni.</li> </ul>  |

## 6.2 Bögrés süti receptek

| Csokis bögrés süti gazdagon     |               |
|---------------------------------|---------------|
| Hozzávalók                      |               |
| 1 bögréhez:                     |               |
| 2½ evőkanál (25 g) finomliszt   |               |
| 2 evőkanál (12 g) kakaópor      |               |
| 2½ evőkanál (30 g) porcukor     |               |
| ¼ kiskanál sütőpor              |               |
| 1½ evőkanál (15 g) növényi olaj |               |
| ¼ kiskanál vanília kivonat      |               |
| 1                               | közepes tojás |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  $\star_3$  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis csokoládé krémmel.

Tipp: Narancsos csokis bögrés süti készítéséhez a vanília kivonat helyett használjon ½ kiskanál narancs kivonatot.

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

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Forgassa bele a lekvárt egy kanállal, hogy színt adjon a keverékhez.
4. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
5. Süsse meg a  $\star_3$  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis vanília krémmel.

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

Elkészítés:

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

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse a tetejét egy gombóc vanília fagyalattal.



**FIGYELMEZTETÉS!** Az almaszósz felforrósodik.

| Mogyoróvajás bögrés sütemény |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| Hozzávalók<br>1 bögréhez:    |                          |
| 2½ evőkanál (25 g)           | finomliszt               |
| 2 evőkanál (30 g)            | finomított barnacukorral |
| ¼ kiskanál                   | sütőpor                  |
| 1½ evőkanál (15 g)           | növényi olaj             |
| ¼ kiskanál                   | vanília kivonat          |
| 2 evőkanál (30 g)            | lágymogyoróvaj           |
| 1                            | közepes tojás            |

Elkészítés:

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


Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Kenje meg a tetejét csokoládéval.

Tipp: Ízlése szerint használhat ropogós mogyoróvaját is.


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

Elkészítés:

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




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


Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a napraforgó olajat, citromhéjat, reszelt sárgarépát és a tojást. Jól keverje el.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. Készítse el a sütemény tetejének krémjét: keverje össze a vajat, porcukrot, krémsajtot és narancslevet. Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

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

### 6.3 Automatikus kiolvastás

| Automatikus kiolvastás  | Súly       | Gomb   | Eljárás  |
|---|------------|--|--|
| Hús/hal/baromfi<br><br>(Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére.</li> <li>Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával.</li> <li>Kiolvastást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad.</li> <li>Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvadt részeket vegye ki.</li> </ul> <p> Egész baromfihoz nem alkalmas.</p> |
| Kenyér  | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron.</li> <li>Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvadt szeleteket.</li> <li>Kiolvastást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.</li> </ul>   |

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

## 6.4 Étél és ital melegítése

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

<sup>1)</sup>fagyasztásból

## 6.5 Kiolvasztás

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



## 6.6 Sütés fagyott ételből

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

## 6.7 Sütés

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




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

## 7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK

### 7.1 Mikrohullámú sütőedénykészlet

| Edénykészlet                           | Mikrosütő álló | Megjegyzések   |
|--|----------------|--|
| Alufólia/fóliaedények                  | ✓ / ✗          | Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat. |
| Porcelán és kerámia                    | ✓ / ✗          | A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van.   |
| Üvegtálok pl. Pyrex ®                  | ✓              | Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek.   |
| Fém                                    | ✗              | Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat.  |
| Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák | ✓              | Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek.  |
| Fagyasztó/sütőzacskók                  | ✓              | A gőz kiengedéséhez át kell szűrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtásak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt.   |
| Papírtányér, pohár és papírtörő        | ✓              | Csak melegeítéshez vagy pára felítatásához használja. Oda kell rá figyelni, mert a túlhevülése tüzet okozhat.  |
| Nád- és faedények                      | ✓              | Csak felügyelet mellett használja ezeket az anyagokat a sütőben, mert a túlhevülésük tüzet okozhat.  |
| Újrahasznosított papír és újságpapír   | ✗              | Fém tartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat.   |

## 7.2 Mikrohullámú sütési tanácsok

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



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

## 8. MIT TEGYÜNK HA


| Probléma  | Ellenőrizze, hogy . . .   |
|---|---|
| A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A biztosítékok a biztosítékdozobban jók-e.</li> <li>• Nem volt-e áramszünet.</li> <li>• Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.</li> </ul>   |
| A mikrohullámú üzemmód nem működik?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ajtó megfelelően záródik-e.</li> <li>• Az ajtó tömítései és felületei tiszták-e.</li> <li>• A <b>START</b> gombot megnyomták.</li> </ul>  |
| A forgótányér nem forog?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz.</li> <li>• A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról.</li> <li>• Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását.</li> <li>• Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.</li> </ul> |
| A mikro nem akar kikapcsolni?                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Húzza ki az eszközt a biztosítékdozobból.</li> <li>• Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.</li> </ul>  |
| A belső világítás nem működik?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. A belső világítást csak egy képzett hivatalos ELECTROLUX szerelő cserélheti ki.</li> </ul>   |
| Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy,</li> <li>• ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy,</li> <li>• állítson be magasabb teljesítményt.</li> </ul>                                |
| Áramszünet miatt nem nyílik ki az ajtó?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ajtóüveget a jobb alsó sarkánál kifelé húzva óvatosan nyissa ki az ajtót.</li> </ul>  |

## 9. ELŐÍRÁSOK


|   |   |   |
|---|---|---|
| Váltakozó hálózati feszültség                   | 220-240 V, 50 Hz, egy fázisú                          |   |
| Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító | Minimális 10 A  |   |
| Felvett teljesítmény:                           | Mikrohullám   | 1.25 kW                                 |
| Leadott teljesítmény:                           | Mikrohullám   | 800 W (IEC 60705)                       |
| Mikrohullám frekvenciája                        | 2450 MHz <sup>1)</sup> (B kategória 2-es csoport)     |   |
| Külső méretek:                                  | MBB1756SE   | 595 mm (Sz) x 371 mm (Ma) x 312 mm (Mé) |
| Sütőtér mérete                                  | 285 mm (Sz) x 202 mm (Ma) x 298 mm (Mé) <sup>2)</sup> |   |
| Sütő térfogata                                  | 17 litre <sup>2)</sup>                                |   |
| Forgótányér                                     | ø 272 mm, üveg  |   |
| Súly  | kb. 16 kg   |   |

- <sup>1)</sup> A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit.  
A szabványnak való megfelelés vizsgálatá során a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be.  
A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetészerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában.  
A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbéli használatra alkalmas.
- <sup>2)</sup> A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt.  
Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

## 10. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

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

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

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

# OBSAH

|   |    |
|---|----|
| 1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....                         | 55 |
| 2. MONTÁŽ .....   | 59 |
| 3. PREHĽAD ZARIADENIA .....                                   | 63 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM .....                                  | 64 |
| 5. PREVÁDZKA .....  | 65 |
| 6. TABUĽKY VARENIA .....                                      | 68 |
| 7. RADY A TIPY .....  | 75 |
| 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV .....                                   | 77 |
| 9. TECHNICKÉ PARAMETRE .....                                  | 78 |
| 10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA ..... | 78 |

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok spoločnosti AEG. Výrobok bol vyvinutý s cieľom zaručiť vám jeho bezchybné používanie počas mnohých rokov pomocou inováčných technológií, ktoré uľahčujú život - to sú vlastnosti, ktoré nemusíte nájsť pri obyčajných spotrebičoch. Prosím, venujte niekoľko minút prečítaniu tohto návodu, aby ste využívali všetky výhody, ktoré tento spotrebič ponúka.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



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



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:  
**www.registreaeg.com**



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

## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.

Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku: model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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



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



**VÝSTRAHA!**

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



**VÝSTRAHA!**

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



**VÝSTRAHA!**

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

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

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

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Údržba a čistenie

Dvierka:

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí,



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

Vnútorný priestor rúry:

Utrite fľaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie fľaky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu. Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry. Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové čističe. 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.

Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú.



### **VÝSTRAHA!**

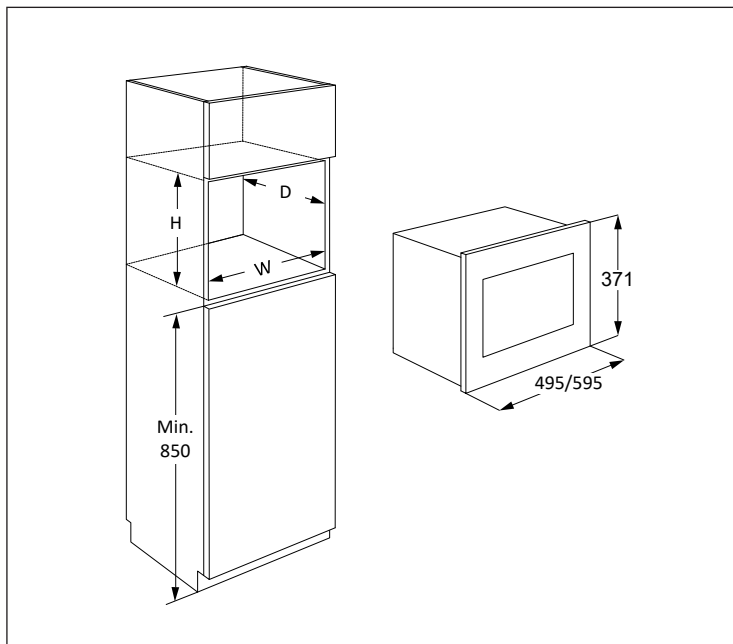
Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopálili.



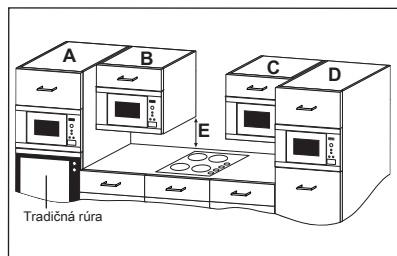
### **DÔLEŽITÉ!**

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

## 2. MONTÁŽ



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



| Pozícia | Veľkosť otvoru |       |     |
|---------|----------------|-------|-----|
|         | Š              | H     | V   |
| A       | 562 x          | 550 x | 360 |
| B+C     | 562 x          | 300 x | 350 |
|         | 562 x          | 300 x | 360 |
| D       | 562 x          | 500 x | 350 |
|         | 562 x          | 500 x | 360 |

Rozmery v mm

### 2.1 Bezpečné používanie zariadenia

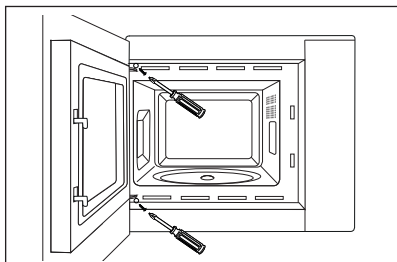
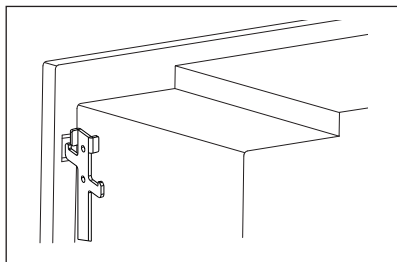
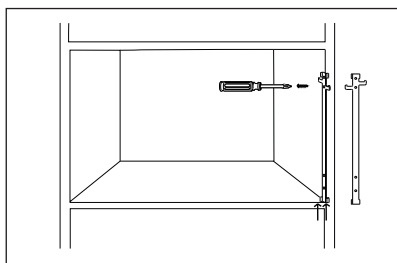
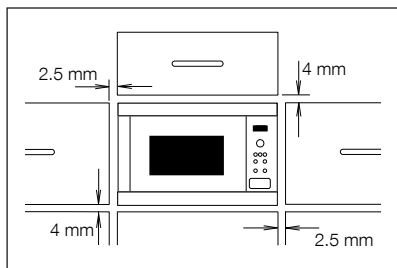
Ak montujete mikrovlnnú rúru do pozície B alebo C:

- Skrinka musí byť minimálne 500 mm (E) nad pracovnou doskou a nesmie sa inštalovať priamo nad varnú dosku.
- Toto zariadenie bolo testované a schválené len na používanie v blízkosti plynových, elektrických a indukčných

varných dosiek určených pre domácnosti.

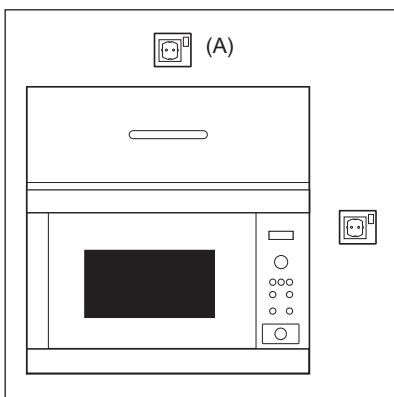
- Medzi varnou doskou a mikrovlnnou rúrou by malo byť dostatok miesta s cieľom zabrániť prehriatiu mikrovlnnej rúry, okolitej skrinky a príslušenstva.
- Nepoužívajte varnú dosku bez hrncov, keď sa používa mikrovlnná rúra.
- Buďte opatrní, ak prístupujete k mikrovlnnej rúre a zároveň sa používajú aj varná doska.

## 2.2 Montáž zariadenia



1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Táto rúra je štandardne určená na montáž do skrinky vysokej 350 mm. V prípade montáže do skrinky vysokej 360 mm: odskrutkujte a odstráňte 4 nožičky zo spodnej časti rúry. Otočte nožičky o 90 stupňov a znovu namontujte dlhú stranu na prednú časť rúry.
3. Uchytíte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého háčka s pokynmi šablóny.
4. Uchytíte opatrne a bez násilia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a potom položený na miesto. V prípade nerovností počas uchytenia sa dá tento háčik vrátiť naspäť. Predný rám rúry musí byť priložený oproti prednému otvoru skrinky.
5. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 2.5 mm (pozri nákres).

## 2.3 Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju



- Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi
- Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 220-240 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 10 A poistkou.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, ABY STE napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Nevedzte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

## 2.4 Ďalšie rady

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

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

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

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

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

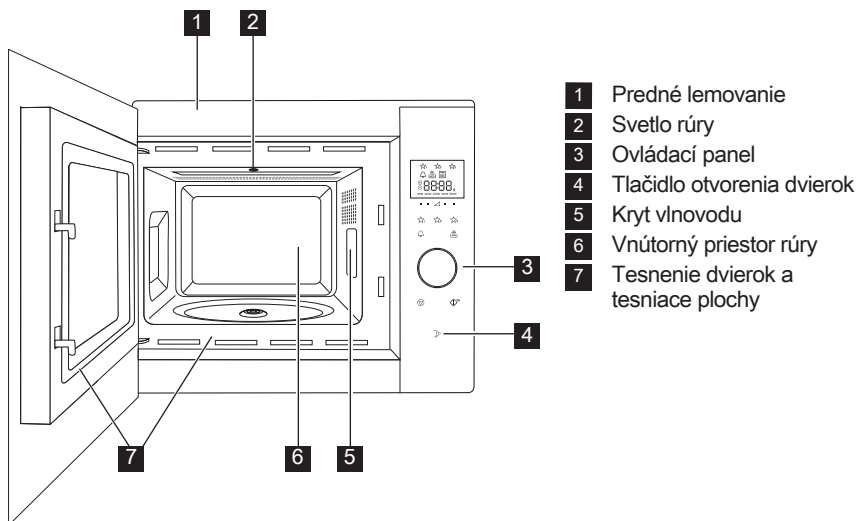
Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

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

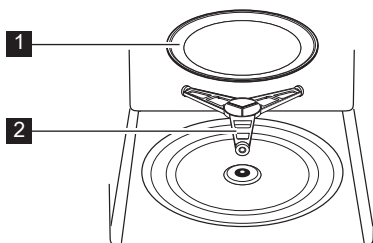
Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia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

## 3. PREHĽAD ZARIADENIA

### 3.1 Mikrovlnná rúra



### 3.2 Príslušenstvo



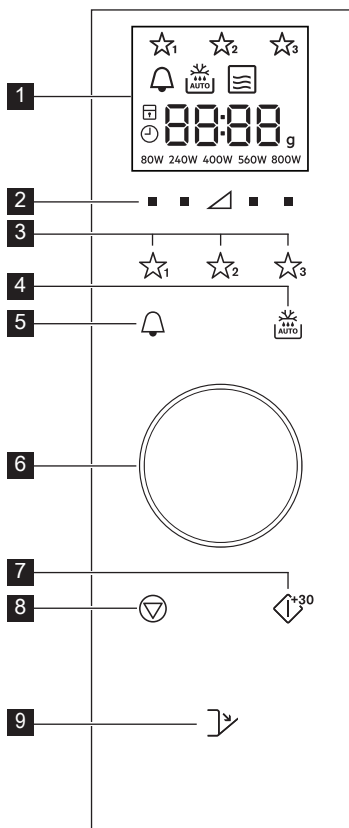
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1 Otočný tanier
- 2 Držiak otočného taniera

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

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

### 3.3 Ovládací panel



#### 1 Digitálny displej s indikátormi:

Obľúbené

Kuchynský časovač

Automatické rozmrazovanie

Mikrovlny

Stop/zrušiť

Detský zámok

Nastavenie hodín

Segmenty displeja

Hmotnosť

Segmenty displeja

2 Tlačidlá úrovni 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**.



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

## 4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

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

**Príklad:** Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne.

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.

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

# 5. PREVÁDZKA

## 5.1 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

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

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „560 W“.
2. Otáčaním regulátora zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

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

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

Ak vyberiete výkon 800 W, maximálny čas prípravy pomocou mikrovln, ktorý môžete zadať, je 15 minút.

Ak je rúra v prevádzke v ľubovoľnom režime 3 a viac minút, ventilátor zostane zapnutý ešte 2 minúty po dokončení prípravy jedla. Otvorte 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 Úrovně výkonu

| Nastavenie výkonu            | Odporúčané používanie  |
|------------------------------|--|
| 800 W/<br>VYSOKÝ             | Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, (napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď).   |
| 560 W                        | Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne jedlá, ako sú syrová omáčka alebo koláč z piskótového cesta. Pri tomto nižšom nastavení syrová omáčka nevykypí a jedlo sa uvarí rovnomerne bez prevarenia na okrajoch. |
| 400 W                        | V prípade konzistentných jedál, ktoré vyžadujú dlhý čas varenia pri varení tradičným spôsobom, napr. hovädzie mäso, sa odporúča použiť toto nastavenie, čím sa zabezpečí, že mäso bude mäkké.  |
| 240 W/<br>ROZMRAZ-<br>OVANIE | Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomerné rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu.   |
| 80 W                         | Na jemné rozmrazovanie (napr. šľahačková torta alebo pečivo).  |
| 0 W                          | Na odstátie/kuchynské minútky.   |

W = WATT

## 5.3 Znížená úroveň výkonu

| Režim prípravy  | Štandardný čas | Znížená úroveň výkonu |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| Mikrovlny 800 W | 15 minút       | Mikrovlny 560 W       |

## 5.4 Úprava doby varenia počas varenia

Počas varenia môžete upraviť dobu varenia.

**Príklad:** Ak chcete pomocou tlačidla **ŠTART** pridať 2 minúty (120 sekúnd).

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

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

**i** 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.

## 5.5 Používanie tlačidla Stop

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

## 5.6 Kuchynský časovač

Služí na nastavenie kuchynského časovača.

1. Stlačte tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.

## 5.7 Rýchly štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete priamo začať variť s výkonom 800 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekúnd.

**i** 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.

- ☆<sub>1</sub> Zmäkčené maslo
- ☆<sub>2</sub> Rozpustenie čokolády
- ☆<sub>3</sub> Koláč v hrnčeku

**Príklad:** Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

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

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

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

Ak chcete prepísať obľúbené recepty na svoje vlastné recepty.

1. Stlačte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** na výber výkonu.
2. Otáčaním regulátora zadajte požadovanú dobu varenia.
3. Stlačte a podržte tlačidlo **OBLÚBENÉ**, ktoré chcete nastaviť, kým nezaznie jedno pípnutie a nezobrazí sa hviezdička obľúbeného režimu.

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

1. Stlačte tlačidlo **STOP**.
2. Stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU 400 W**. Rúra resetuje obľúbené tlačidlá na nastavenia z výroby.

## 5.11 Automatické rozmrazovanie

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

Môžete si vybrať z 2 ponúk automatického rozmrazovania.

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





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

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

**i** 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 |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dajte maslo do pyrexovej nádoby. Po uvarení dobre premiešajte.</li> </ul>  |
| Rozpustenie čokolády | 0.1-0.2 kg   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozlámete čokoládu na malé kúsky. Dajte čokoládu do pyrexovej nádoby. Keď zaznie zvukový signál, premiešajte. Po uvarení dobre premiešajte.</li> </ul> <p> <b>VÝSTRAHA!</b> 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.</p> |
| Koláč v hrnčeku      | 1-4 hrnčeky  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Urobte koláč podľa receptu. Dajte hrnček smerom k okraju otočného taniera. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.</li> </ul>   |

## 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 přísady 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 ☆<sub>3</sub>. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.  
Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte čokoládovým krémom.

Tip: Ak chcete pripraviť čokoládovo-pomarančový koláč v hrnčeku, nahradte vanilkový extrakt ¼ čajovej lyžičky pomarančového extraktu.

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

### Metóda:

1. Dajte všetky suché přísady 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 ☆<sub>3</sub>. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.  
Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte vanilkovým krémom.

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

Metóda:

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

Na vrch dajte kôpček vanilkovej zmrzliny.



**VÝSTRAHA!** Jablková šťava bude horúca.

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

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
  2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt, arašidové maslo a vajce a dobre premiešajte.
  3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
  4. Varte pomocou ☆<sub>3</sub>. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Posypte čokoládou.

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

| <b>Mrkvový koláč v hrnčeku</b> |                                      |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 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)               | slnecnicového 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 ☆<sub>3</sub>. 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.

| <b>Koláč v hrnčeku s citrónom</b> |   |
|-----------------------------------|---|
| 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 ☆<sub>3</sub>. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
5. Na vrch dajte polevu z citrónovej šťavy zmiešanej s práškovým cukrom.
6. Po varení uvoľnite koláč, poprepichujte celý vrch špajdlou, potom naneste polevu a nechajte 30 sekúnd odstáť.

### 6.3 Automatické rozmrazovanie

| Automatická rozmrazovanie  | Hmotnosť   | Tlačidlo   | Postup  |
|--|------------|--|---|
| Mäso/ryby/<br>hydina<br><br>(Celá ryba, rybie<br>steaky, rybie filé,<br>kuracie stehná,<br>kuracie prsia,<br>mleté mäso, steak,<br>kotlety, fašírky,<br>párky) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelite. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom.</li> <li>• Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15–45 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> <li>• Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti.</li> </ul> <p> Nie je vhodné na celú hydinu.</p> |
| Chlieb   | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier.</li> <li>• Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5–15 minút až do dôkladného rozmrazenia.</li> </ul>   |



Zadávaťe len hmotnosť samotného jedla. Nezádávaťe 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<br>-g/ml- | Nasta-<br>venie | Výkon<br>Úroveň | Čas<br>-Min- | Spôsob  |
|--|--------------------|-----------------|-----------------|--------------|---|
| Mlieko 1 šálka                                 | 150                | Mikro           | 800 W           | 1            | nezakrývajte  |
| Voda 1 šálka                                   | 150                | Mikro           | 800 W           | 1-2          | neprikrývajte   |
| 6 šálok  | 900                | Mikro           | 800 W           | 10-12        | neprikrývajte   |
| 1 tanier                                       | 1000               | Mikro           | 800 W           | 11-13        | neprikrývajte   |
| Tanier s jedlom                                | 400                | Mikro           | 800 W           | 3-6          | omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte                        |
| Polievka/vývar                                 | 200                | Mikro           | 800 W           | 1-2          | prikryte, po zohratí premiešajte  |
| Zelenina                                       | 500                | Mikro<br>Mikro  | 800 W           | 4-5          | v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte        |
| Mäso, 1 plátok <sup>1)</sup>                   | 200                | Mikro           | 800 W           | 3-4          | polejte trochou omáčky a prikryte   |
| Rybie filé <sup>1)</sup>                       | 200                | Mikro           | 800 W           | 2-3          | prikryte  |
| Koláč, 1 kusok                                 | 150                | Mikro           | 400 W           | ½            | umiestnite na porcelánový pekáč   |
| Detská strava, 1 pohár                         | 190                | Mikro           | 400 W           | 1            | premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohratí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu |
| Roztopenie margarínu alebo masla <sup>1)</sup> | 50                 | Mikro           | 800 W           | ½            | prikryte  |
| Roztopenie čokolády                            | 100                | Mikro           | 400 W           | 2-3          | občas premiešajte   |

<sup>1)</sup> chladené

## 6.5 Rozmrazovanie

| Jedlo          | Množstvo<br>-g- | Nasta-<br>venie | Výkon<br>Úroveň | Čas<br>-Min- | Spôsob   | Čas<br>odstátia<br>-Min- |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|--|--------------------------|
| Guláš          | 500             | Mikro           | 240 W           | 8-12         | uprostred rozmrazovania premiešajte  | 10-30                    |
| Koláč, 1 kusok | 150             | Mikro           | 80 W            | 2-5          | umiestnite na porcelánový pekáč  | 5                        |
| Ovocie         | 250             | Mikro           | 240 W           | 4-5          | rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracaajte | 5                        |

## 6.6 Varenie z mrazených potravín

| Jedlo           | Množstvo -g- | Nastavenie | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob                              | Čas odstátia -Min- |
|-----------------|--------------|------------|--------------|-----------|-------------------------------------|--------------------|
| Rybie filé      | 300          | Mikro      | 800 W        | 10-12     | prikryte                            | 2                  |
| Tanier s jedlom | 400          | Mikro      | 800 W        | 9-11      | prikryte, po 6 minútach premiešajte | 2                  |

## 6.7 Varenie

| Jedlo             | Množstvo -g- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob  | Čas odstátia -Min- |
|-------------------|--------------|--------------|-----------|---|--------------------|
| Brokolica/ hrášok | 500          | 800 W        | 9-11      | Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte                              | -                  |
| Mrkvy             | 500          | 800 W        | 10-12     | Nakrájajte na krúžky, pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte        | -                  |
| Pečené mäso       | 1000         | 560 W        | 19-21     | ochuťte podľa chuti, umiestnite do plytkej misky na pečenie, v polovici doby varenia pretočte | 10                 |
| Rybie filé        | 200          | 800 W        | 3-4       | dochuťte podľa chuti, položte do nízkeho pekáča, prikryte                                     | 2                  |




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

## 7. RADY A TIPY

### 7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

| Riad  | Bezpečnosť mikrovlnnej rúry | Poznámky  |
|---|-----------------------------|---|
| Alobal/nádoby z alobalu   | ✓ / ✗                       | Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreniu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov. |
| Porcelán a keramika   | ✓ / ✗                       | Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu.  |
| Sklený riad, napr. Pyrex®   | ✓                           | Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť.   |
| Kov   | ✗                           | Neodporúča sa používať kovový riad v mikrovlnnej rúre, pretože bude iskriť, čo môže mať za následok požiar.   |
| Umelá hmota/<br>polystyrén, napr.<br>nádoby z prevádzok<br>rýchleho<br>občerstvenia | ✓                           | Je potrebné postupovať opatrne, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách topia alebo strácajú farbu.   |
| Vrecká do<br>mrazničky, vrecká na<br>pečenie  | ✓                           | Musia byť prepichnuté, aby mohla unikáť para. Dbajte na to, aby vrecká boli vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové ani kovové svorky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť pri iskrení.                              |
| Papierové taniere,<br>poháre a kuchynský<br>papier                                  | ✓                           | Používajte len na zohrievanie alebo na absorbovanie vlhkosti. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar.  |
| Nádoby zo slamy a<br>drevené nádoby   | ✓                           | Pri používaní týchto materiálov nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, lebo prehriatie môže zapríčiniť požiar.  |
| Recyklovaný papier<br>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. (Např. kuracie stehná.)  |
| Prikrytie  | Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veko.   |
| Prepichnutie                                       | Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepichnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, pácky.<br> <b>DÔLEŽITÉ!</b> 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 teplotvzdorné rukavice. Zabráňte tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabráňte tak popáleninám spôsobeným parou.

Pri otváraní dverok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrývajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.


| Problém   | Skontrolujte, či . . .   |
|---|--|
| Mikrovlnná rúra nefunguje správne?                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poistky v poistkovej skrínke fungujú.</li> <li>• Nedošlo k výpadku napájania.</li> <li>• Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.</li> </ul>   |
| Režim mikrovln nefunguje?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dvierka sú správne zavreté.</li> <li>• Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté.</li> <li>• Stlačili ste tlačidlo <b>ŠTART</b>.</li> </ul>  |
| Otočný tanier sa neotáča?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Držiak otočného taniera je správne položený na manžete.</li> <li>• Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier.</li> <li>• Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu.</li> <li>• V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka.</li> </ul> |
| Mikrovlnná rúra sa nevypne?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zariadenie odpojte prostredníctvom poistkovej skrinky.</li> <li>• Zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX.</li> </ul>  |
| Vnútomé svetlo nefunguje?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavolajte do svojho autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX. Interné svetlo môže vymeniť iba vyškolený autorizovaný servis spoločnosti ELECTROLUX.</li> </ul>   |
| Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým?   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo,</li> <li>• Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo,</li> <li>• Nastavte vyšší výkon.</li> </ul>  |
| Neotvorí sa dvere kvôli výpadku elektrického prúdu? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opatrne otvorte dvere potiahnutím smerom von v pravom dolnom rohu skla dverí.</li> </ul>  |

## 9. TECHNICKÉ PARAMETRE


|                              |           |  |
|------------------------------|-----------|--|
| Sieťové napätie              |           | 220-240 V, 50 Hz, jedna fáza                       |
| Poistka/istič                |           | Minimálne 10 A                                     |
| Príkon:                      | Mikrovlny | 1.25 kW  |
| Výstupný výkon:              | Mikrovlny | 800 W (IEC 60705)                                  |
| Frekvencia mikrovĺn          |           | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/Trieda B)        |
| Vonkajšie rozmery:           | MBB1756SE | 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (H)               |
| Rozmery vnútorného priestoru |           | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H) <sup>2)</sup> |
| Objem vnútorného priestoru   |           | 17 litrov <sup>2)</sup>                            |
| Otočný tanier                |           | Ø 272 mm, sklený                                   |
| Hmotnosť                     |           | pribl. 16 kg                                       |

- <sup>1)</sup> Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011.  
V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B.  
Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiovú frekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín.  
Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.
- <sup>2)</sup> Vnútorný objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmy je nižší.

## 10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte 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.

## VSEBINA

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA ..... | 80  |
| 2. NAMESTITEV .....                  | 84  |
| 3. PREGLED APARATA .....             | 88  |
| 4. PRED PRVO UPORABO .....           | 89  |
| 5. DELOVANJE .....                   | 90  |
| 6. TABELA ZA KUHANJE .....           | 93  |
| 7. NAPOTKI IN NASVETI .....          | 99  |
| 8. KAJ STORITI, ČE .....             | 101 |
| 9. SPECIFIKACIJE .....               | 102 |
| 10. OKOLJSKE INFORMACIJE .....       | 102 |

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za izbiro izdelka AEG. Ustvarili smo ga z namenom, da vam bo brezhibno služil vrsto let, vključili pa smo tudi inovativne tehnologije, ki olajšajo življenje – lastnosti, ki jih v običajnih gospodinjskih aparatih morda ne bi našli. Vzemite si nekaj minut za branje in si s tem omogočite kar najboljšo izkoriščenost naprave.

### Obiščite našo spletno stran za:



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**




Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.

 Opozorilo/Pozor - varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije

Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

## 1. ⚠️ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi, ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.

Lzdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.



**POMEMBNO!** POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA: POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA V PRIHODNJE.



**OPOZORILO!!**

Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.



**OPOZORILO!**

Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser, saj je to nevarno.



**OPOZORILO!**

Tekočin in ostalih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.

Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmetijah; s strani gostov v hotelih, motelih in podobnih nastanitvenih objektih; ponudbe nočitev z zajtrkom.



Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Kovinske posode za hrano in pijačo med kuhanjem z mikrovalovi niso dovoljene.

Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora.

Mikrovalovna pečica je namenjena za pogrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, pomivalnih gobic, vlažnih oblačil in podobnega lahko privede do morebitnih poškodb, samovžiga ali požara.

Če se začne iz hrane, ki jo segrevate, močno kaditi, NE ODPIRAJTE VRAT. Izklopite in odklopite pečico ter počakajte, da se iz hrane neha kaditi. Odpiranje vrat, medtem ko se iz hrane močno kadi, lahko povzroči požar.

Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zakasnjeno in nenadno vretje tekočine, zato bodite pri rokovanju s posodo previdni.

Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.

V mikrovalovni pečici ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte že trdo kuhanih jajc, saj lahko tudi po segrevanju jajca eksplodirajo.

## 1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

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

### Notranjost pečice:

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

### Zunanost pečice:

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

### Nadzorna plošča:

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

### Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

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



### **POMEMBNO!**

Pečico čistite redno in odstranite morebitno nakopičeno hrano. Malomarno vzdrževanje in čiščenje pečice lahko povzroči razkrajanje površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko

dobo aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.

Pazite, da ne založite vrtljive plošče pri odstranjevanju posod iz naprave.



### **POMEMBNO!**

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.

Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči.



### **OPOZORILO!**

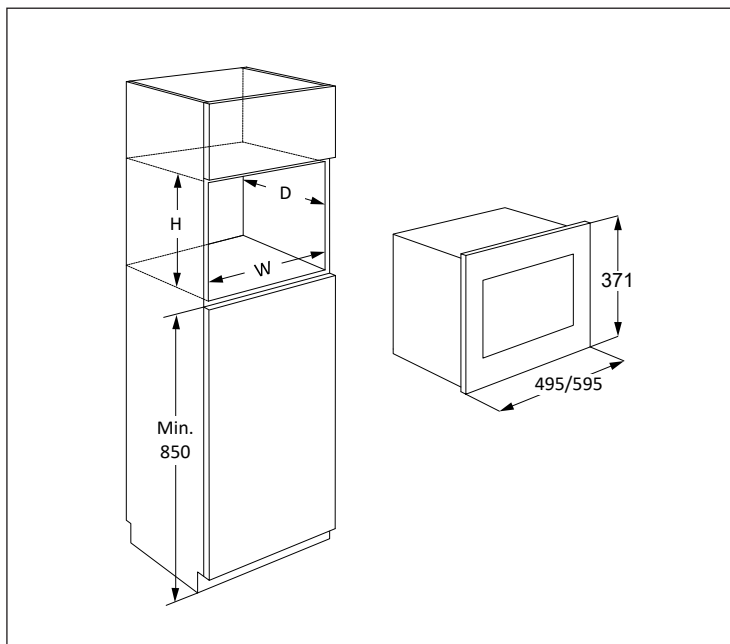
Pazite na otroke in jih držite stran od vratic, da se ne bi opekli.



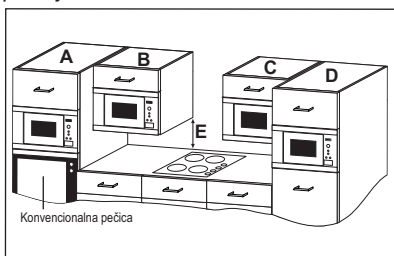
### **POMEMBNO!**

Za čiščenje mikrovalovne pečice ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jedkih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.

## 2. NAMESTITEV



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



| Položaj | Velikost niše |       |   |
|---------|---------------|-------|---|
|         | Š             | G     | V |
| A       | 562 x 550     | x 360 |   |
| B+C     | 562 x 300     | x 350 |   |
|         | 562 x 300     | x 360 |   |
| D       | 562 x 500     | x 350 |   |
|         | 562 x 500     | x 360 |   |

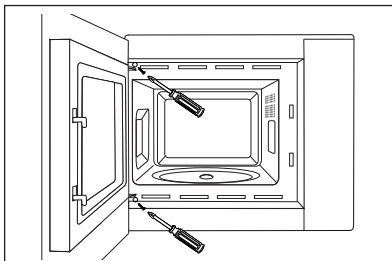
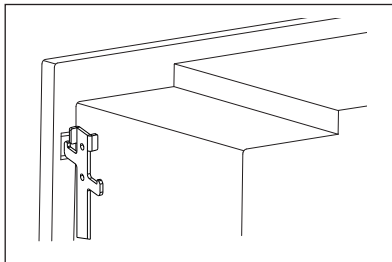
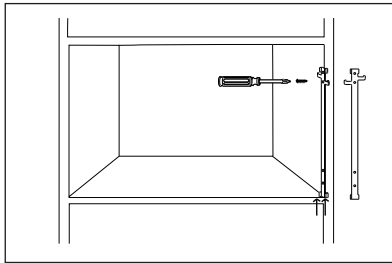
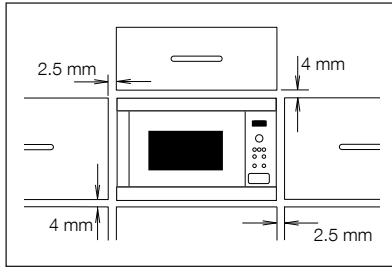
Mere v (mm)

### 2.1 Varna uporaba aparata

Če nameščate mikrovalovno pečico v položaj B ali C:

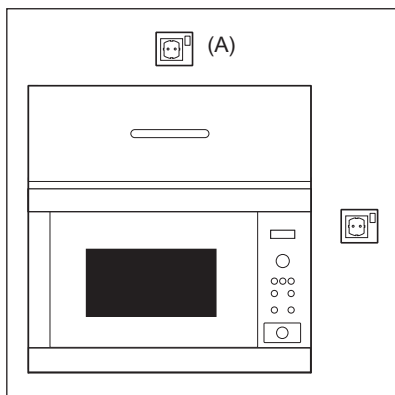
- Omara mora biti minimalno 500 mm (E) nad delovnim pultom in ne sme biti nameščena neposredno nad kuhhalno ploščo.
- Ta naprava je bila preverjena in odobrena le za uporabo v bližini plina, elektrike in indukcijskih plošč.
- Med kuhhalno ploščo in mikrovalovno pečico mora biti zagotovljen zadosten prostor,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

## 2.2 Namestitev aparata



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

## 2.3 Priključevanje aparata na napajanje



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

## 2.4 Dodatni napotek

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

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

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

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

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

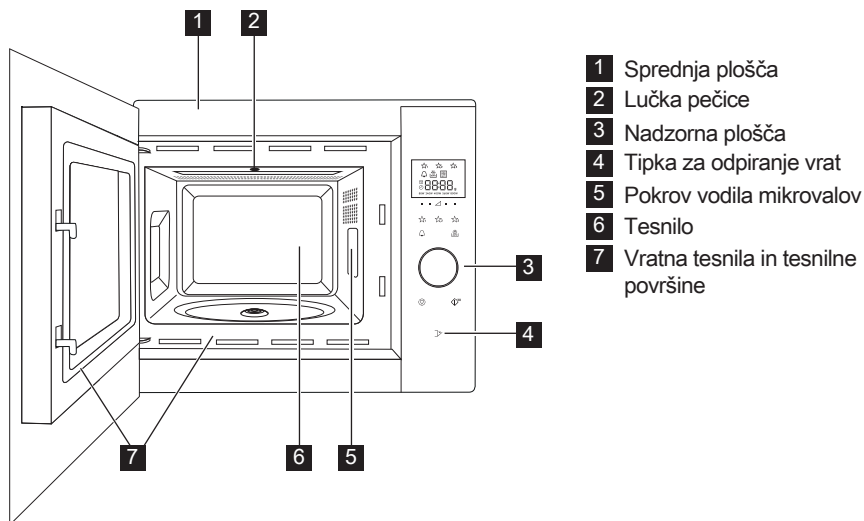
Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

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

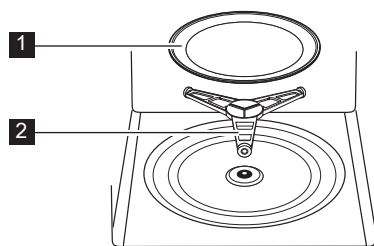
Niti proizvajalec niti trgovec ne moreta prevzeti kakršne koli odgovornosti za škodo na pečici ali za osebne poškodbe, ki so posledica nepravilne priključitve aparata. Na stenah pečice ali okoli tesnil ter na tesnilnih površinah se lahko občasno pojavi vodna para ali vodne kapljice. To je običajen pojav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

## 3. PREGLED APARATA

### 3.1 Mikrovalovna pečica



### 3.2 Dodatna oprema



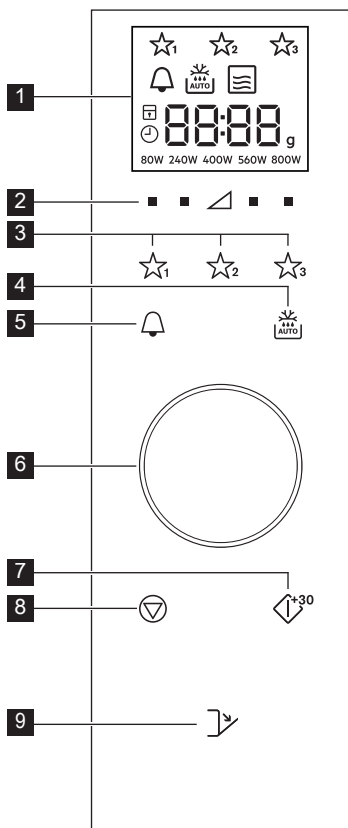
Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

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

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



### 3.3 Nadzorna plošča



**1** Digitalni indikatorji na prikazovalniku:

★<sub>1</sub> ★<sub>2</sub> ★<sub>3</sub> Priljubljene

🔔 Kuhinjski časovnik

🔥 AUTO Samodejno odmrzovanje

📄 Mikrovalovi

⏏ Zaustavitev/prekinitev

🔒 Varnostno zaklepanje

🕒 Nastavitev ure

8888 Prikaz segmentov

g Teža

80W 240W 400W 560W 800W Nivoji moči

**2** Tipke nivojev moči

**3** Tipke za priljubljene

**4** Tipka za samodejno odmrzovanje

**5** Tipka za kuhinjski časovnik

**6** Vrtljivi gumb Časovnik/Teža

**7** Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon

**8** Tipka za zaustavitev

**9** Tipka za odpiranje vrat

## 4. PRED PRVO UPORABO

### 4.1 Vklp

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

- 1.** Pečica se bo oglasila in vse zaslonske ikone bodo vključene za pol sekunde. Z gumbom izberite "vklop" ali "izklop" ure.
- 2a.** Za izklop ure obračajte gumb, dokler ni na zaslonu prikazano "oFF" (izklop), nato pritisnite tipko **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.

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

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

**Primer:** Za nastavitev časa na 18:45.

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

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

## 4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

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

**Primer:** Če ura ni bila nastavljena:

Zaslón se bo izklopil.

Za izhod iz stanja pripravljenosti odprite vratca, pritisnite katero koli tipko ali zavrtite gumb.

**Primer:** Če je bila ura nastavljena:

Po obdobju 5 minut bo čas prikazan.

## 4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

**Primer:** Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

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

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

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

## 4.5 Varnostno zaklepanje

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

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

**Primer:** Za vklop zaklepanja.

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

**Primer:** Za izklop zaklepanja.

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



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

# 5. DELOVANJE

## 5.1 Kuhanje mikrovalovi

**Primer:** Pogrevanje juhe 2 minuti in 30 sekund pri 560 W moči.

1. Pritisnite tipko **MOČ** na desni strani trikotnika, dokler ni prikazano "560 W".
2. Obračajte gumb za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**.

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

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

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

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

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

## 5.2 Nivoji moči

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

W = WATT

## 5.3 Zmanjšana moč

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

## 5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

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

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

## 5.5 S tipko stop

Pritisnite tipko **STOP** za vstop v način prekinitve.

Ponovno pritisnite tipko **STOP** za preključitev časa kuhanja.

## 5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

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

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

## 5.7 Hitri zagon

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

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

## 5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

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

Za vklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Obračajte gumb, dokler se ne prikaže "on".
3. Pritisnite tipko **START**.

## 5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

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


## 5.10 Priljubljene


Pečica ima 3 priljubljene recepte.

- ☆<sub>1</sub> Mehčanje masla
- ☆<sub>2</sub> Topljenje čokolade
- ☆<sub>3</sub> Tortica v lončku

**Primer:** Za mehčanje masla.

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

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

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

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

1. Pritisnite tipko **MOČ** za izbiro moči.
2. Obračajte gumb za vnos potrebnega časa kuhanja.

3. Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate zvezdice za priljubljene.

Za ponovno nastavitvev priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

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

## 5.11 Samodejno odmrzovanje


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

Izberete lahko med 2 menijema za samodejno odmrzovanje.

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


**Primer:** za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.

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

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

## 6. TABELA ZA KUHANJE

### 6.1 Priljubljene

| Priljubljene       | Teža         | Gumb           | Postopek  |
|--------------------|--------------|----------------|---|
| Mehčanje masla     | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju..</li> </ul>   |
| Topljenje čokolade | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju.</li> </ul> <p> <b>OPOZORILO!</b>: Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.</p> |
| Tortica v lončku   | 1-4 lončki   | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Napravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju.</li> </ul>   |

### 6.2 Recepti za torte v lončku

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.

Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

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

Način:

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

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

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s  $\star_{\star_3}$ . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.

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

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

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico zmešajte v "marmelado" in razvlecite mešanico.
4. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
5. Skuhajte s  $\star_{\star_3}$ . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte z malce vaniljevega sladoleda.



**OPOZORILO!** Čežana bo vroča.




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


Način:

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

Pustite, da se torta ohladi, nato dodajte zgornjo plast.

## 6.3 Samodejno odmrzovanje

| Samodejno odmrzovanje  | Teža       | Gumb   | Postopek   |
|--|------------|--|--|
| Meso/ribe/<br>perutnina<br><br>(Cela riba, ribje<br>palčke, ribji fileji,<br>piščančja bedra,<br>piščančje prsi,<br>mleto meso, zrezki,<br>karéji, burgerji,<br>klobase) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka.</li> <li>Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije.</li> <li>Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne.</li> <li>Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele.</li> </ul> <p> Ni primerno za celega piščanca.</p> |
| Kruh   | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek.</li> <li>Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine.</li> <li>Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne.</li> </ul>   |

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



## 6.4 Pogrevanje hrane in pijače

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

<sup>1)</sup> ohlajeno

## 6.5 Odmrzovanje

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

## 6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

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

## 6.7 Kuhanje

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




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


## 7. NAPOTKI IN NASVETI

### 7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

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

## 7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

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

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

## 8. KAJ STORITI, ČE


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

## 9. SPECIFIKACIJE


|  |  |
|--|--|
| Napetost (AC - izmenični tok)          | 220-240 V, 50 Hz, enofazna                         |
| Spletno distribucijo varovalke/stikalo | Najmanj 10 A                                       |
| Poraba energije:                       | Mikrovalovi 1.25 kW                                |
| Izhodna moč:                           | Mikrovalovi 800 W (IEC 60705)                      |
| Frekvenca mikrovalov                   | 2450 MHz <sup>1)</sup> (skupina 2 / razred B)      |
| Zunanje dimenzije:                     | MBB1756SE 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (G)     |
| Dimenzije odprtine                     | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (G) <sup>2)</sup> |
| Kapaciteta pečice                      | 17 litrov <sup>2)</sup>                            |
| Vrtljivi podstavek                     | ø 272 mm, steklo                                   |
| Teža                                   | pribl. 16 kg                                       |

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

## 10. OKOLJSKE INFORMACIJE

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

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

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

# SADRŽAJ

|   |     |
|---|-----|
| 1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI .....   | 104 |
| 2. INSTALACIJA .....                    | 108 |
| 3. PREGLED UREĐAJA .....                | 112 |
| 4. PRE PRVE UPOTREBE .....              | 113 |
| 5. RUKOVANJE .....                      | 114 |
| 6. TABELE ZA KUVANJE .....              | 117 |
| 7. SAVETI I NAZNAKE .....               | 123 |
| 8. ŠTA UČINITI AKO .....                | 125 |
| 9. SPECIFIKACIJE .....                  | 126 |
| 10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE ..... | 126 |

## МИ МИСЛИМО НА ВАС

Hvala Vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Napravili smo ga tako da Vam tokom mnogo godina pruži besprekorne performanse, uz inovativnu tehnologiju koja pojednostavljuje život - funkcije koje nećete naći na običnim uređajima. Molimo Vas da odvojite nekoliko minuta i pročitate uputstvo da biste dobili najbolje rezultate.

### Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**




Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о заштити животне средине

Подложне су променама без претходне најаве.

## 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!**

Ako su vrata ili pečati vrata oštećeni, ne sme se rukovati remom 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 rena 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 proverí 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.

## 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 izgubiti 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 pregrijati 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 krpnu 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 i njegovi dostupni delovi postaju vrela tokom upotrebe.



### **UPOZORENJE!**

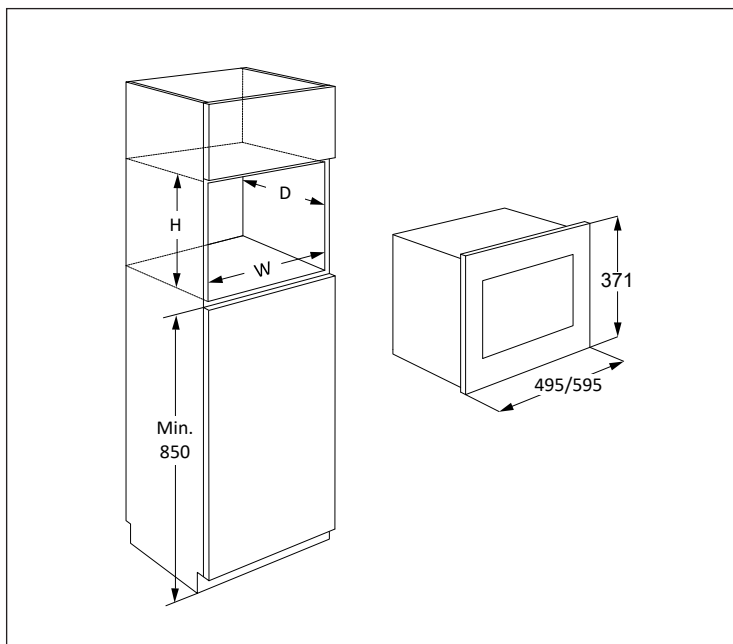
Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.



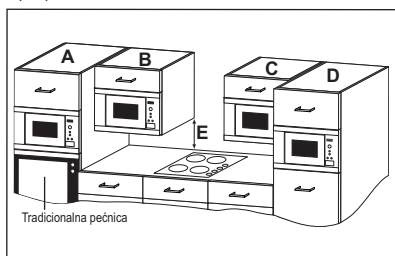
### **VAŽNO!**

Nemojte koristiti komercijalne čistače za pećnice, paročištače, abrazivna, gruba sredstava za čišćenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pećnice.

## 2. INSTALACIJA



Mikrotalasna se može namestiti u položaj A, B, C or D:



| Položaj | Veličina udubljenja |     |     |
|---------|---------------------|-----|-----|
|         | Š                   | D   | V   |
| A       | 562                 | 550 | 360 |
| B+C     | 562                 | 300 | 350 |
|         | 562                 | 300 | 360 |
| D       | 562                 | 500 | 350 |
|         | 562                 | 500 | 360 |

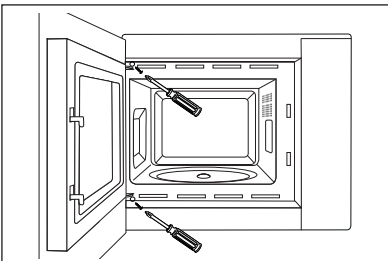
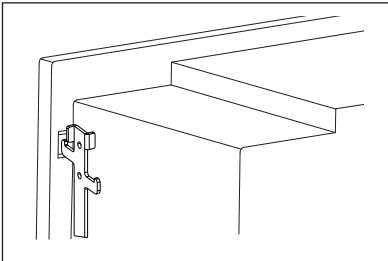
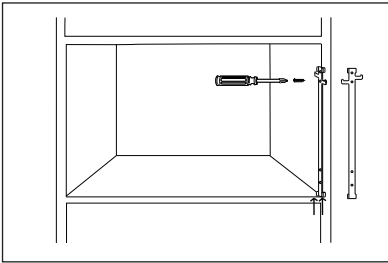
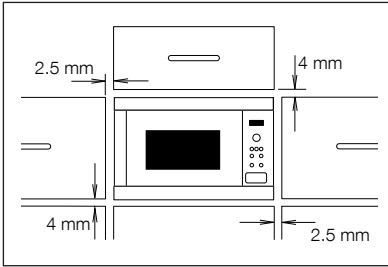
Mere u (mm)

### 2.1 Bezbedna upotreba uređaja

Ako uklapate mikrotalasnu u položaj B ili C:

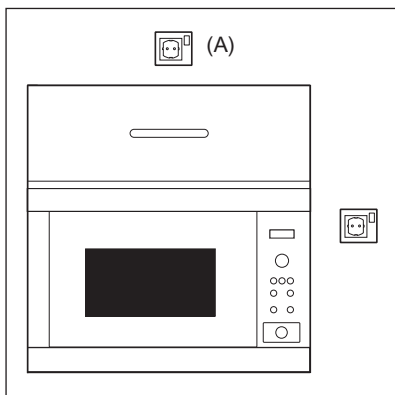
- Ormarić mora da budu najmanje 500 mm (E) iznad radnog stola i ne sme biti postavljen direktno iznad ploče.
- Ovaj uređaj je testiran i odobren za upotrebu u blizini isključivo kućnih gasnih, električnih i indukcionih ploča za kuvanje.
- Mora se ostaviti dovoljno prostora između ploče za kuvanje i mikrotalasne da bi se sprečilo pregrevanje mikrotalasne pećnice, okolnog ormarića i dodataka.
- Nemojte koristiti ploču za kuvanje bez šerpi kada mikrotalasna pećnica radi.
- Mora se voditi računa kada se rukuje mikrotalasnom pećnicom dok je ploča za kuvanje uključena.

## 2.2 Instaliranje uređaja



1. Uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Ova pećnica je konstruisana tako da se standardno uklopi u kuhinjski deo visine 350 mm. Kada se postavlja u kuhinjski deo visok 360 mm:- Odrnite i uklonite 4 nogice sa dna pećnice. Rotirajte nogare 90 stepeni i ponovo podesite tako da duga strana bude ispred rerne.
3. Podesite fiksirajuću kuku na desnu stranu kuhinjskog kredenca koristeći dostavljeno uputstvo za upotrebu.
4. 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. Fiksirajte rernu na levoj strani koristeći dva dostavljena šrafa.
5. Uverite se da je uređaj stabilan i da nije nagnut. Pobrinite se da se održi razmak od 2.5 mm između vrata ormarića/ kuhinjskog dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

## 2.3 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 naizmjeničnu 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 ormaric 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.

## 2.4 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 pejsmejкера 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 remu 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.

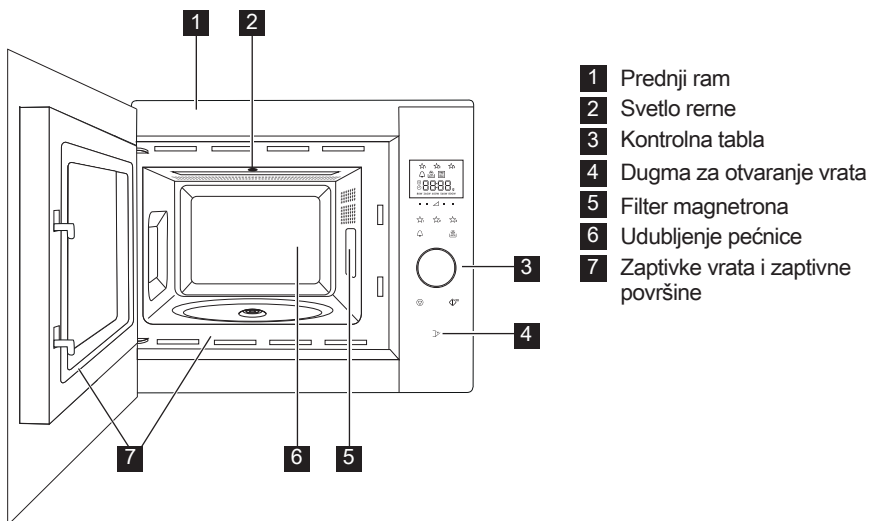
Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

- 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.

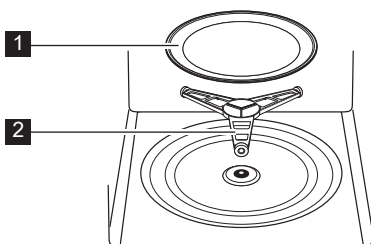
Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena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

## 3. PREGLED UREĐAJA

### 3.1 Mikrotalasna pećnica



### 3.2 Dodaci



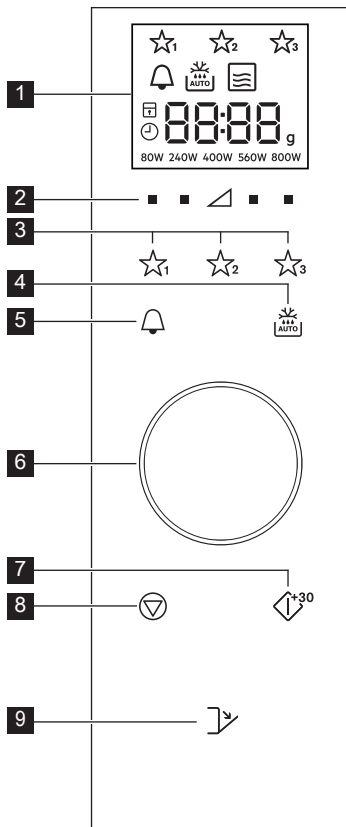
Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

- 1** Rotirajući tanjir
- 2** Nosač tanjira
- Postavite podršku za rotirajući tanjir u zatvorenom pakovanju na podu 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.

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



### 3.3 Kontrolna tabla



#### 1 Indikatori digitalnog prikaza:



Omiljeni



Kuhinjski tajmer



Automatsko odmrzavanje



Mikrotalasna



Zaustavi/Otkazi



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 rerina po prvi put uključi imate opciju podešavanja sata. Rerina ima 24hr sat.

1. Rerina 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**. Rerina 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.

**i** 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.

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

# 5. RUKOVANJE

## 5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

**Primer:** Da bi se podgrejala supa u trajanju od 2 minuta 30 sekundi na 560 W mikrotalasne energije.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** na desnoj strani trougla dok se '560 W' ne prikaže.
2. Rotirajte dugme da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

**i** 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 800 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 zaustavite 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.

Nakon kuvanja pokretni sto će nastaviti da se rotira dok se činija za kuvanje ne vrati na svoju prvobitnu početnu poziciju. Svetlo unutrašnjosti će ostati upaljeno do završetka

rotacije, ili na 5 sekundi (štagod traje duže). Rerna će se čuti kada se završi. Ako su vrata otvorena u toku ovog procesa, rotacija će se zaustaviti.

## 5.2 Nivoi snage

| Podešavanje snage  | Preporučena upotreba   |
|--------------------|--|
| 800 W/JAKO         | Koristi se za brzo kuvanje ili zagrevanje, (npr. supe, dinstanih jela, konzervirane hrane, toplih napitaka, povrća, ribe itd).   |
| 560 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 prekuvanja sa strane. |
| 400 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.   |
| 240 W/ODMR ZAVANJE | Za odmrzavanje odaberite ovaj nivo snage da biste osigurali da se jela ravnomerno odmrznu. Ova vrednost snage je idealna za lagano klučanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja.  |
| 80 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 800 W | 15 minuta        | Mikrotalasna 560 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.

**i** 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 800 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.

- ☆<sub>1</sub> Omekšati puter
- ☆<sub>2</sub> Otopiti čokoladu
- ☆<sub>3</sub> 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 zvezdica za omiljeno na prikaže.

Da biste ponovo podesili Omiljeno na fabričko podešavanje.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI**.
2. Pritisnite i držite **SNAGU ZAGREVANJA** 400 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 | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stavite puter u pireks činiju. Dobro promešajte nakon kuvanja.</li> </ul>   |
| Otopiti čokoladu | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Izolomite čokoladu u male delove. Stavite čokoladu u pireks činiju. Mešajte kada se čuje zvučni signal. Dobro promešajte nakon kuvanja.</li> </ul> <p><b>UPOZORENJE!:</b> 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.</p> |
| Kolač u šolji    | 1-4 šolje    | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Napravite kolač po receptu. Stavite šolju na kraj pokretnog dela. Stanite na 30 sekundi nakon kuvanja.</li> </ul>   |

### 6.2 Recepti za kolač u šolji

| 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 pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. 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 pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. 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.

| 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 pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorirajte 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 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 pomešajte.
3. Dodajte pekmez koristeći kašiku tako da se ubaci u mešavinu.
4. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
5. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorirajte sa naslagom vanila krema od putera.

| 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 ☆<sub>3</sub>. 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.

| 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 pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆<sub>3</sub>. 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.

### 6.3 Automatsko odmrzavanje

| Automatsko odmrzavanje   | Težina     | Dugme  | Postupak  |
|--|------------|--|---|
| Meso/riba/živalsko meso<br><br>(Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče.</li> <li>Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom.</li> <li>Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odledi.</li> <li>Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće.</li> </ul> <p> Nije pogodno za celo pile.</p> |
| Hleb   | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir.</li> <li>Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške.</li> <li>Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odleđeno.</li> </ul>  |



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<br>-g/ml- | Podeša<br>vanje | Jačina<br>energije | Vreme<br>-Min- | Način   |
|---|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|---|
| Mleko,, 1 šolja                                 | 150                | Mikro           | 800 W              | 1              | ne poklapati  |
| Voda, 1 šolja                                   | 150                | Mikro           | 800 W              | 1-2            | ne poklapati  |
| 6 šolja   | 900                | Mikro           | 800 W              | 10-12          | ne poklapati  |
| 1 porcija                                       | 1000               | Mikro           | 800 W              | 11-13          | ne poklapati  |
| Obrok za jedan<br>tanjir                        | 400                | Mikro           | 800 W              | 3-6            | poprskajte malo vode po sosu,<br>poklopite, promešajte na<br>polovini zagrevanja                                    |
| Supa/paprikaš                                   | 200                | Mikro           | 800 W              | 1-2            | poklopite, promešajte nakon<br>zagrevanja   |
| Povrće  | 500                | Mikro           | 800 W              | 4-5            | ako treba, dodati malo vode,<br>poklopite, promešajte na<br>polovini zagrevanja                                     |
| Meso, 1 kriška <sup>1)</sup>                    | 200                | Mikro           | 800 W              | 3-4            | tanko rasporedite sos po vrhu,<br>poklopite   |
| Ribљи file <sup>1)</sup>                        | 200                | Mikro           | 800 W              | 2-3            | poklopite   |
| Kolač, 1 kriška                                 | 150                | Mikro           | 400 W              | ½              | stavite u porculansku posudu  |
| Hrana za bebe,<br>1 tegla                       | 190                | Mikro           | 400 W              | 1              | prebacite u odgovarajuću<br>posudu za mikrotalasnu, nakon<br>zagrevanja dobro promešajte i<br>proverite temperaturu |
| Topljenje margarina<br>ili putera <sup>1)</sup> | 50                 | Mikro           | 800 W              | ½              | poklopite   |
| Topljenje čokolade                              | 100                | Mikro           | 400 W              | 2-3            | povremeno promešajte  |

<sup>1)</sup> od hladne/og

## 6.5 Odmrzavanje

| Hrana              | Količina<br>-g- | Podeša<br>vanje | Jačina<br>energije | Vreme<br>-Min- | Način  | Vreme<br>stajanja<br>-Min- |
|--------------------|-----------------|-----------------|--------------------|----------------|--|----------------------------|
| Gulaš              | 500             | Mikro           | 240 W              | 8-12           | promešajte na polovini<br>odmrzavanja                          | 10-30                      |
| Kolač,<br>1 kriška | 150             | Mikro           | 80 W               | 2-5            | stavite u porculansku<br>posudu                                | 5                          |
| Voće               | 250             | Mikro           | 240 W              | 4-5            | rasporedite ravnomerno,<br>okrenite na polovini<br>odmrzavanja | 5                          |

## 6.6 Kuvanje od odmrznutog

| Hrana                         | Količina<br>-g- | Podeša<br>vanje | Jačina<br>energije | Vreme<br>-Min- | Način                                   | Vreme<br>stajanja<br>-Min- |
|-------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------|----------------|---|----------------------------|
| Riblji file                   | 300             | Mikro           | 800 W              | 10-12          | poklopite                               | 2                          |
| Obrok od<br>jednog<br>tanjira | 400             | Mikro           | 800 W              | 9-11           | poklopite, promešajte<br>nakon 6 minuta | 2                          |

## 6.7 Kuvanje

| Hrana              | Količina<br>-g- | Jačina<br>energije | Vreme<br>-Min- | Način   | Vreme<br>stajanja<br>-Min- |
|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|---|----------------------------|
| Prokule/<br>Grašak | 500             | 800 W              | 9-11           | dodajte 4-5 vk vode, poklopite,<br>promešajte na polovini kuvanja                         | -                          |
| Šargarepa          | 500             | 800 W              | 10-12          | isecite na kolutove, dodajte 4-5<br>vk vode, poklopite, promešajte<br>na polovini kuvanja | -                          |
| Pečenja            | 1000            | 800 W              | 19-21          | začinite po ukusu, stavite u<br>plitku posudu, okrenite na pola<br>kuvanja                | 10                         |
| Riblji file        | 200             | 800 W              | 3-4            | začinite po ukusu, stavite u<br>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 bataka).  |
| 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).<br> <b>VAŽNO!</b> 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.  |
| Zaštite                                  | 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?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osigurači u kutiji sa osiguračima rade.</li> <li>• Nije nestalo struje.</li> <li>• Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanom električaru.</li> </ul>  |
| Mikrotalasni režim ne radi?                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrata su pravilno zatvorena.</li> <li>• Zaptivke vrata i njihove površine su čiste.</li> <li>• Dugme <b>POKRENI</b> je pritisnuto.</li> </ul>  |
| Rotirajući tanjir se ne okreće?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom.</li> <li>• Posuda za pečnicu ne prelazi preko rotacione ploče.</li> <li>• Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće.</li> <li>• Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče.</li> </ul> |
| Mikrotalasna neće da se isključi?                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isključite uređaj sa napajanja.</li> <li>• Pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.</li> </ul>   |
| Unutrašnje svetlo ne radi?                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pozovite svog ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. Unutrašnje svetlo može da zameni kvalifikovani ovlašćeni ELECTROLUX servisni agent.</li> </ul>   |
| Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili,</li> <li>• Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili,</li> <li>• Podesite veću postavku snage.</li> </ul>  |
| Vrata se neće otvoriti usled nestanka struje?                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pažljivo otvorite vrata tako što ćete ih povući od vas pri donjoj desnoj strani ugla staklenih vrata.</li> </ul>   |

## 9. SPECIFIKACIJE


|                              |              |  |
|------------------------------|--------------|--|
| Napon AC napajanja           |              | 220-240 V, 50 Hz, jednofazni                       |
| Osigurač na liniji napajanja |              | Минимум 10 А                                       |
| Potrebna AC snaga:           | Mikrotalasna | 1.25 kW  |
| Izlazna snaga:               | Mikrotalasna | 800 W (IEC 60705)                                  |
| Frekvencija mikrotalasa      |              | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / klasa B)         |
| Spoljašnje dimenzije:        | MBB1756SE    | 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (D)               |
| Unutrašnje dimenzije         |              | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Kapacitet pećnice            |              | 17 litara <sup>2)</sup>                            |
| Rotirajući tanjir            |              | ø 272 mm, staklena                                 |
| Težina                       |              | oko 16 kg  |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Unutrašnji kapacitet se izračunava merenjem maksimalne širine, dubine i visine.  
Stvarni kapacitet prijema hrane je manji.

## 10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Рециклирајте материјале са симболом . 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.

# PËRMBAJTJA

|   |     |
|---|-----|
| 1. INFORMACIONE SIGURIE .....               | 128 |
| 2. INSTALIMI .....                          | 132 |
| 3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT .....             | 136 |
| 4. PARA PËRDORIMIT TË PARË .....            | 137 |
| 5. FUNKSIONIMI .....                        | 138 |
| 6. TABELAT E GATIMIT .....                  | 141 |
| 7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA ..... | 147 |
| 8. RIPARIMI I DEFEKTEVE .....               | 149 |
| 9. INFORMACIONE TEKNIKE .....               | 150 |
| 10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT .....          | 150 |

## NE MENDOJMË PËR JU

Ju falenderojmë që zgjodhët këtë produkt AEG. Ne e kemi prodhuar këtë pajisje për t'ju dhënë një performancë pa të meta për shumë vite, me teknologji inovative që Ju ndihmon të keni një jetë më të thjeshtë – disa karakteristika ju mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Ju lutemi të shpenzoni disa minuta për ta lexuar në mënyrë që të merrni më të mirën nga kjo pajisje.

### Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Udhëzime për përdorim, riparimin e defekteve, informacione shërbimi:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)




Blini aksesore, pjesë këmbimi konsumi dhe origjinale për pajisjen tuaj:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUJDESI NDAJ KLIENTIT DHE SERVISIMI

Ne ju rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale.

Kur kontaktoni shërbimin, sigurohuni që keni të gatshme të dhënat si në vijim.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e informacionit. Modeli, PNC, Numri serial.

 Informacion sigurie –Paralajmërues/kaucion

 Informacion i përgjithshëm dhe këshilla

 Informacion ekologjik

Subjekt për tu ndryshuar pa njoftim.

## 1. ⚠ INFORMACIONE SIGURIE

Kjo pajisje mund të përdoret vetëm nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, motorike apo mendore apo dhe me mungesë përvoje dhe njohurie vetëm nëse ata mbikëqyren apo u janë dhënë udhëzime përsa i përket përdorimit të pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe që ata të kenë kuptuar rreziqet e mundshme. Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata nuk luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja gjatë përdorimit nuk duhet të kryhet nga fëmijët përderisa ata janë nën 8 vjeç dhe nuk janë të mbikëqyrur.

Kjo pajisje nuk mund të përdoret në lartësi mbi 2000m.



**E RËNDËSISHME!** UDHËZIME SIGURIE TË RËNDËSISHME: LEXONI ME KUJDES DHE RUAJENI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN.



**KUJDES!**

Nëse dera ose dorezat e dyerve janë dëmtuar, furra nuk duhet të vihet në funksionim derisa të jetë riparuar nga një person i kualifikuar.



**KUJDES!**

Është e rrezikshme për cilindo person tjetër përveç personit të kualifikuar të kryejë çdo shërbim apo riparim që përfshin heqjen e një kapaku që jep mbrojtje nga ekspozimi i energjisë në mikrovalë.



**KUJDES!**

Lëngjet dhe ushqime të tjera nuk duhet të nxehen në enë hermetike pasi ato janë më të mundshme për shpërthim.

Kjo pajisje është prodhuar për përdorim shtëpiak dhe aplikacione të ngjashme si : ambiente kuzhine për stafin në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune; shtëpi fermere;



tek klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera rezidenciale; në hotelet e llojit që ofrojnë fjetje dhe mëngjes.

Përdorni mikrovalën vetëm me kuti dhe enë kuzhine të sigurta.

Enët metalike për ushqimin dhe pijet nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.

Mos e lini sobën pa mbikëqyrje ndërkohë që përdorni enë plastike, letre apo të tjera me ushqim të djegshëm.

Soba me mikrovalë është projektuar për të ngrohur ushqim dhe pije. Tharja e ushqimit apo e rrobave dhe nxehja e jastëkëve ngrohës, shapkave, sfungjerëve, leckave të lagura dhe të ngjashme mund të rrezikojë lëndimin dhe ndezjen e zjarrit.

Nëse ushqimi që po ngrohet fillon të nxjerrë tym, MOS HAPNI DERËN. Fikeni dhe hiqeni nga priza sobën dhe prisni derisa ushqimi të mos nxjerrë më tym. Duke hapur derën ndërkohë që ushqimi nxjerr tym, ju mund të shkaktoni zjarr.

Ngrohja në mikrovalë e pijeve mund të rezultojë me zierje eruptive të vonuar, prandaj kujdesuni kur të veproni me enën.

Përmbajtja e shisheve me ushqim dhe kavanozave me ushqim për foshnja duhet të nxirren ose të tunden dhe temperatura duhet të kontrollohet para konsumimit, në mënyrë që të shmangët djegia.

Mos zieni vezë me lëvozhgë dhe vezët e ziera më parë nuk mund të ngrohen në mikrovalë pasi ato mund të shpërthejnë pasi të ketë mbaruar gatimi në mikrovalë.

## 1.1 Mirëmbajtja dhe pastrimi

Dera:

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

Pjesa e brendshme e sobës:

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

Pjesa e jashtme e sobës:

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

Paneli i kontrollit:

Hapni derën para se ta pastroni dhe çaktivizoni panelin e kontrollit. Tregoni kujdes kur pastroni panelin e kontrollit. Kur përdorni leckë të njomur me ujë, me kujdes fërkoni panelin derisa të pastrohet. Shmangni përdorimin e

sasive të mëdha të ujit. Mos përdorni ndonjë lloj pastruesi kimik apo gërryes.

Platforma rrotulluese dhe mbështetësja e platformës: Hiqni platformën dhe mbështetësen e platformës nga soba. Lani platformën dhe mbështetësen e platformës me ujë dhe sapun. Thajini me një copë të butë. Të dyja si platforma edhe mbështetësja e platformës janë të sigurta për tu përdorur në lavastovilje.



### **E RËNDËSISHME!**

Pastroni sobën në intervale kohe të caktuara dhe hiqni mbetjet e ushqimit. Gabimet në mirëmbajtjen e sobës në kushtet e pastrimit mund të shkaktojnë keqësimin e sipërfaqes e cila mund të ndikojë më pas në jetëgjatësinë e pajisjes dhe ndoshta mund të rezultojë në situata të rrezikshme.

Duhet treguar kujdes, por jo duke zhvendosur platformën rrotulluese duke lëvizur enët nga pajisja.



### **E RËNDËSISHME!**

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

Furra me mikrovalë është projektuar për vendosje me integrim.

Kjo pajisje dhe pjesët e saj të aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.



### **KUJDES!**

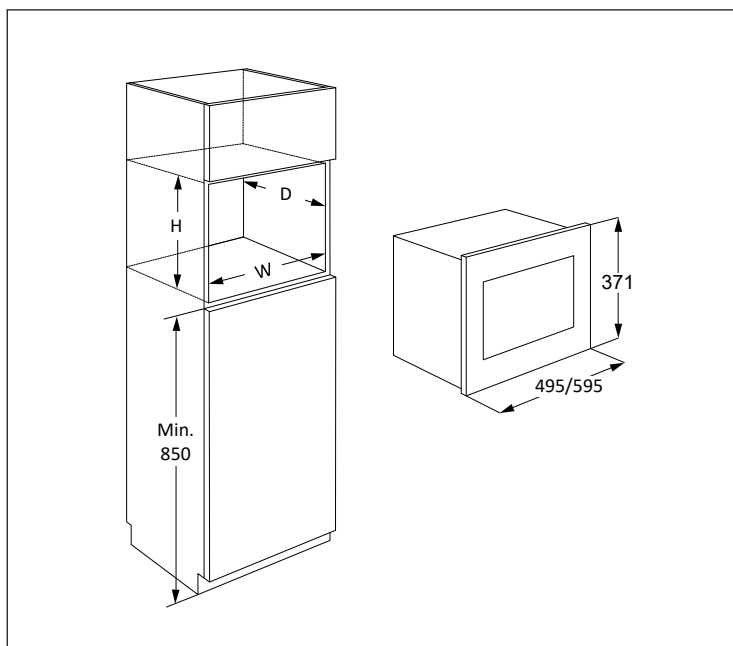
Mbani fëmijët larg nga dera për të parandaluar rrezikun që ata të digjen.



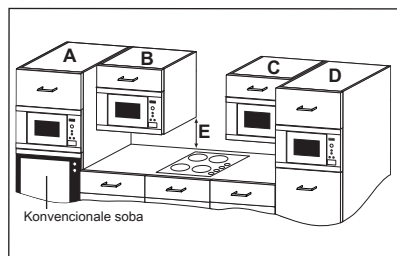
### **E RËNDËSISHME!**

Mos përdorni pastrues komercial për sobën, pastrues me avull, gërryes, pastrues të ashpër, apo të tillë që përmbajnë hidrokسيد natriumi apo pade pastrimi në ndonjë pjesë të sobës suaj me mikrovalë.

## 2. INSTALIMI



Mikrovala mund të vendoset në pozicionin A, B, C ose D:



| Pozicioni | Numri Niche |     |     |
|-----------|-------------|-----|-----|
|           | Gj          | Gj  | L   |
| A         | 562         | 550 | 360 |
| B+C       | 562         | 300 | 350 |
|           | 562         | 300 | 360 |
| D         | 562         | 500 | 350 |
|           | 562         | 500 | 360 |

Përmasat në (mm)

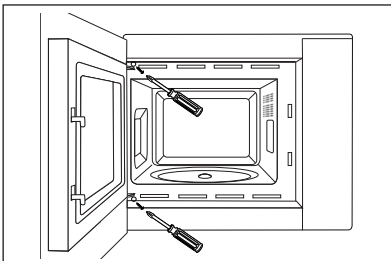
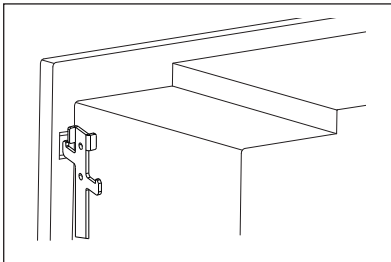
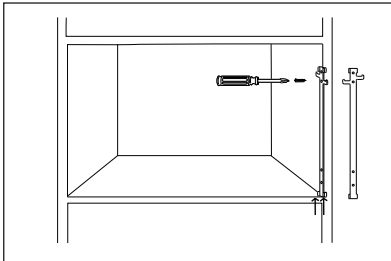
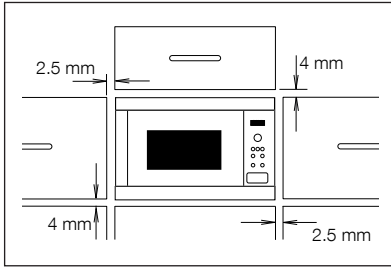
### 2.1 Përdorimi i sigurt i pajisjes

Nëse montoni mikrovalën në pozicionin B ose C:

- Kabineti duhet të jetë një minimum prej 500 mm (E) mbi tavolinën e punës dhe nuk duhet të instalohet direkt mbi kapak.
- Kjo pajisje është testuar dhe miratuar për përdorim vetëm pranë furrave shtëpiake me gaz, elektrike dhe me induksion.

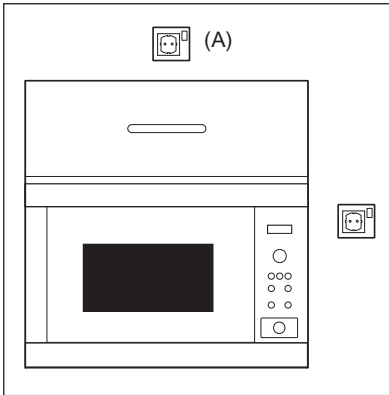
- Duhet të lejohet hapësira e mjaftueshme ndërmjet gatimit dhe mikrovalës për të parandaluar mbinxehjen e furrës me mikrovalë, rrethuar ngafube dhe pajisje.
- Mos e përdorni vatrën e gatimit pa tigan kur furra me mikrovalë është në punë.
- Kujdes këshillohet kur shikoni furrën me mikrovalë gjatë gatimit.

## 2.2 Instalimi i pajisjes



1. Hiqni paketimin dhe kontrolloni me kujdes për ndonjë shenjë dëmtimi.
2. Kjo furrë është projektuar për t'u përshtatur në një dollap 350 mm të lartë si standard. Kur vendosni në një dollap 360 mm të lartë: - zhvendosni dhe hiqni 4 këmbët nga fundi i furrës. Rrotulloni këmbët 90 gradë dhe rregulloni në anën e gjatë në pjesën e përparme të furrës.
3. Montoni dhe fiksoni në anën e djathtë të bufesë së kuzhinës duke përdorur fletën e udhëzimeve të furnizuar.
4. Vendosni pajisjen me ngadalë në kutinë e kuzhinës, dhe pa forcë. Pajisja duhet të vendoset në çengelat fiksues dhe më pas të ulet në vendin e vet. Fiksioni furrën në anën e majtë duke përdorur dy vidat e furnizuara.
5. Sigurohuni që pajisja është e qëndrueshme dhe nuk lëkundet. Sigurohuni që të ruhet distanca 2.5 mm midis derës së bufesë dhe pjesës balllore të kornizës (shih diagramin).

## 2.3 Lidhja e pajisjes me energjinë



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

## 2.4 Këshilla shtesë

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

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

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

Asnjëherë mos modifikoni sobën në ndonjë mënyrë.

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

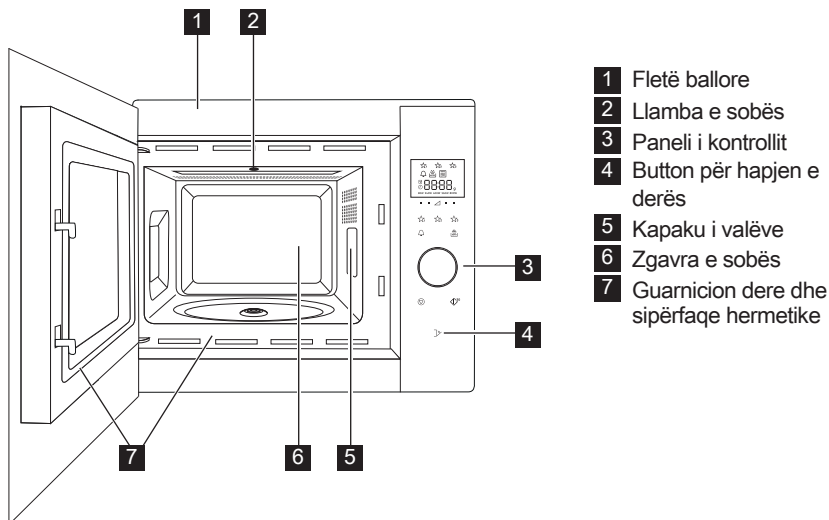
Për të parandaluar thyerjen e platformës rrotulluese:

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

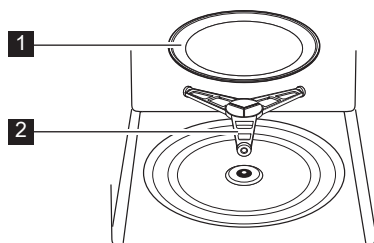
As prodhuesi as shitësi nuk mund të pranojnë përgjegjësinë për dëme në sobë apo lëndime personale që kanë rezultuar nga gabimet gjatë procedurave jo korrekte të lidhjeve elektrike. Avujt dhe pikat e ujit mund të krijohen në muret e sobës ose përreth guarnicionit të derës dhe sipërfaqeve hermetike. Kjo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

## 3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

### 3.1 Sobë me mikrovalë



### 3.2 Aksesorë



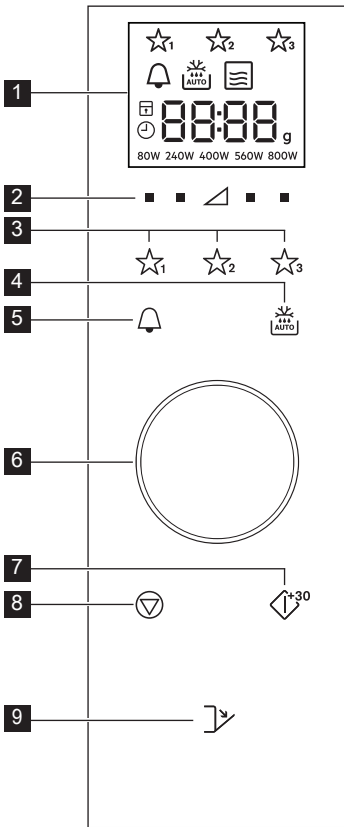
Kontrolloni për tu siguruar që aksesorët e mëposhtëm janë furnizuar:

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

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



### 3.3 Paneli i kontrollit



#### 1 Tregues dixhital në ekran:

☆☆☆ Favorite

🔔 Ora e kuzhinës

🔥 AUTO Shkrija automatike

☰ Mikrovala

□ Stop/Fshi

🔒 Siguresa për sigurinë ndaj fëmijëve

🕒 Regjistro orën

8888 Segmente ekrani

g Pesha

80W 240W 400W 560W 800W Nivelet e fuqisë

2 Çelësat e nivelit të fuqisë

3 Çelësat e preferuar

4 Çelësi i shkrires së akullit automatikisht

5 Çelësi i orës së kuzhinës

6 Butoni i orës/peshës

7 Start/Konfirmo/  
Çelësi i fillimit të shpejtë

8 Çelësi i ndalimit

9 Button për hapjen e derës

## 4. PARA PËRDORIMIT TË PARË

### 4.1 Vendos në prizë

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

1. Soba do të lëshoj një sinjal në ikonat e ekranit dhe do të fiket për gjysëm sekondë.

Përdorni Butonin për të zgjedhur orën 'ndezur' ose orën 'fikur'.

2a. Për ta çaktivizuar orën, fikni çelësin derisa të shfaqet 'fikur' në ekran dhe më pas shtypni butonin **START**. Furra është gati për t'u përdorur.

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

2b. Për ta ndezur orën, rrotullojeni çelësin derisa ekranit të tregojë 'ndezur', më pas shtypni butonin **START**.

**Shembull:** Për të regjistruar orën 18:45.

1. Rrotulloni butonin për të rregulluar orën.

2. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

3. Rrotulloni butonin për të rregulluar minutat.

4. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

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

## 4.2 Standby (Modaliteti ekonomik)

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

**Shembull:** Nëse ora nuk është regjistruar: Ekranin do të fiket.

Për të dalë nga modaliteti standby hapni derën, shtypni një çelës çfarëdo ose rrotulloni butonin.

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

## 4.3 Rregulloni orën kur është regjistruar

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

**Shembull:** Për të ndryshuar nga 18.45 tek 19.50.

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

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

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

## 4.5 Siguresa për sigurinë e fëmijëve

Soba ka një karakteristikë sigurie e cila parandalon funksionimin aksidental të sobës nga një fëmijë. Pasi është regjistruar siguresa, asnjë pjesë e mikrovalës nuk do të funksionojë derisa siguresa të jetë fikur. Aktivizimi dhe çaktivizimi i siguresës është i mundur vetëm kur soba nuk është në funksionim.

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

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

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

# 5. FUNKSIONIMI

## 5.1 Gatimi në mikrovalë

**Shembull:** Për të nxehur supën 2 minuta dhe 30 sekonda në fuqi mikrovale 560 W.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** në trekëndëshin djathtas derisa '560 W' të shfaqet në ekran.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë te ora.
3. Shtyp **START** si çelës.

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

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

Nëse keni selektuar 800 W dhe koha maksimale e mikrovalës mund të shtohet me 15 minuta.

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

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

## 5.2 Nivelet e fuqisë

| Fuqia regjistrimi | Përdorimi i sugjeruar   |
|-------------------|---|
| 800 W/LART        | Përdoret për gatim të shpejtë ose ringrohje ( p.sh. supë, tava, ushqim të konservuar, pije të nxehta, perime, peshk).   |
| 560 W             | Përdoret për gatime të gjata të ushqimit të ngjeshur siç janë të skuqurat, piskavica dhe gatime tave, gjithashtu për gatime sensitive siç është krem djathi dhe ëmbël-sira brumi. Në këtë regjistrim të reduktuar, salca nuk do të ziejë dhe të derdhet dhe ushqimi do të gatuhet pa u derdhur në të dy anët. |
| 400 W             | Për ushqime të ngjeshura që kërkojnë kohë gatimi më të gjata kur gatuhet në mënyrë konvencionale ( p.sh. biftekë) është e këshillueshme që të përdorni regjistrimin e fuqisë për të siguruar që mishi piqet.  |
| 240 W/ SHKRIRJA   | Për të shkrirë, selekto regjistrimin e fuqisë, për të siguruar që gatimi do të shkrirë si duhet. Ky regjistrim është gjithashtu ideal për oriz të zier, makarona, njoki dhe vezë të gatua fort.   |
| 80 W              | Për shkrirje të butë ( p.sh. krem kuzhine ose pastë).   |
| 0 W               | Për orën e kuzhinës/me zile.  |

W = WATT

## 5.3 Niveli i reduktuar i fuqisë

| Modaliteti i gatimit | Koha standarte | Niveli i reduktuar i fuqisë |
|----------------------|----------------|-----------------------------|
| Mikrovala 800 W      | 15 minuta      | Mikrovala 560 W             |

## 5.4 Rregullimi i kohës së gatimit gjatë gatimit

Ju mund të rregulloni kohën e gatimit gjatë gatimit.

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

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

## 5.5 Përdorim i çelësit stop

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

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

## 5.6 Ora e kuzhinës

Të regjistrosht orën e kuzhinës.

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

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

## 5.7 Fillimi i shpejtë

Ju mund të startoni direkt gatimin me 800 W/LART për 30 sekonda duke shtypur **START** si çelës.

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

## 5.8 Pa sinjal

Fikni sinjalin.

- Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
- Rrotulloni butonin derisa në ekran shfaqet 'oFF'.
- Shtypni **START** si çelës.

Për të aktivizuar sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
2. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet në ekran 'on'.
3. Shtypni **START** si çelës.

## 5.9 Pauzë

Për ta ndaluar ndërkohë që mikrovala është duke funksionuar.

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

## 5.10 Favorite

Soba ka 3 receta favorite.

- ☆<sub>1</sub> Gjalp i shkrirë
- ☆<sub>2</sub> Çokollatë e shkrirë
- ☆<sub>3</sub> Kek me formë

**Shembull:** Për të shkrirë gjalpin.

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

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

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

Për të shkruar mbi Favoritet për recetat tuaja.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** për të selektuar fuqinë.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë në kohën e gatimit të kërkuar.

3. Shtypni dhe mbani **FAVORITE** si çelës që doni të regjistroni derisa të dëgjoni sinjalin akustik dhe ylli favorit është i dukshëm.

Për të regjistruar sërish Favorite tek regjistrimet e fabrikës.

1. Shtypni **STOP** si çelës.
2. Shtypni dhe mbani **NIVELIT TË FUQISË 400 W** për 3 sekonda.  
Soba do të kalojë Favorite në regjistrimet e fabrikës.

## 5.11 Shkrirja automatike

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

Ju mund të zgjidhni 2 menu shkrirje automatike.

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

**Shembull:** Për të shkrirë 0.2 kg biftek.

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

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

## 6. TABELAT E GATIMIT

### 6.1 Favorite

| Favorite            | Pesha        | Çelësi         | Procedura   |
|---------------------|--------------|----------------|---|
| Gjalp i shkrirë     | 0.05-0.25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vendosni gjalpin në një tavë xhami. Trazoni mirë pas gatimit.</li> </ul>   |
| Çokollatë e shkrirë | 0.1-0.2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ndani çokollatën në copa të vogla. Vendosni çokollatën në një tavë xhami. Trazoni kur të dëgjohet sinjali akustik. Trazoni mirë pas gatimit.</li> </ul> <p><b>! KUJDES:</b> Çokollata mund të nxeht shumë! Nëse çokollata do më shumë kohë, atëherë shtoni edhe 10 sekonda kohë gatimi. Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxehet dhe të digjet.</p> |
| Kek me formë        | 1-4 forma    | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pregatitsni kekun si në recetë. Vendosni formën në këndin e platformës. Lëreni për 30 sekonda pas gatimit.</li> </ul>  |

### 6.2 Receta kek me forma

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

Metoda:

- Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
- Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
- Vendosni kupën në mes të platformës.
- Përdorimi për gatim ☆<sub>3</sub>. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem çokollate të trazuar.

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

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

Metoda:

- Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
- Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
- Zhysni lugën në përzierje dhe kështu mund të trazoni më mirë.
- Vendosni kupën në mes të platformës.
- Përdorimi për gatimit ☆<sub>3</sub>. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem vanilje.

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Mbuloni me një lugë të madhe krem vaniljeje.



**Kujdes!** Salca e mollës do të nxehet.

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Sipërfaqen mbulojeni me copa çokollate. Këshillë: Përdorni gjalp kikiriku krokant nëse e preferoni.

| Kek me lëkurë limoni        |   |
|-----------------------------|---|
| Përbërësit<br>për një kupë: |   |
| 2½ lugë gjelle (25 g)       | Miell   |
| 2½ lugë gjelle (30 g)       | Sheqer Puhur  |
| ¼ lugë çaji                 | Pluhur gatimi   |
| 1½ lugë gjelle (15 g)       | Vaj gatimi  |
| 1 lugë çaji                 | lëkurë limoni   |
| 1                           | Vezë mesatare   |
| Pregatitja:                 | 1lugë gjelle lëng limoni<br>përzihet me 2 lugë gjelle<br>sheqer kastori |

Metoda:

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




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


Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
  2. Shtoni vaj luledielli, lëng portokalli, karrotë të grirë dhe vezë, përziejini mirë.
  3. Vendosni kupën në mes të platformës.
  4. Përdorimi për gatim ☆<sub>3</sub>. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
  5. Bëni sipërfaqen duke përzier gjalpin, sheqer kokërr, krem djathi dhe lëng portokalli të gjitha bashkë.
- Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Lëreni kekun të ftohet, më pas shtoni mbushjen.

### 6.3 Shkrija automatike

| Shkrija automatike  | Pesha      | Çelësi   | Procedura  |
|---|------------|--|--|
| Mish/peshk/shpendë<br><br>(I gjithë peshku, qofte peshku, fileto peshku, kofshë pule, gjoks pule, mish i grirë, biftekë, bër-x-olla, hamburger, sal-çiçe) | 0.2-0.8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vendosni ushqimin në tabaka torte në qendër të platformës.</li> <li>Kur të dëgjohet sinjali akustik, nxirni ushqimin, riorganizoni dhe veçoni. Pjesët e holla të tabelës dhe vendet e ngrohta me qese alumini.</li> <li>Pas shkrijes, mbajeni në qese alumini për 15-45 min, derisa të shkrijë e gjitha.</li> <li>Mish i grirë: Kur dëgjohet sinjali akustik, nxirni ushqimin. Hiqni pjesët e shkrija nëse është e mundur.</li> </ul> <p> Jo e përshtatshme për të gjithë pulën.</p> |
| Bukë  | 0.1-1.0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Shpërndani në një enë të sheshtë në qendër të platformës. Për 1.0 kg, shpërndani direkt në platformë.</li> <li>Kur dëgjohet sinjali akustik, fiken, riorganizoni dhe hiqni pjesët e shkrija.</li> <li>Pas shkrijes mbulojeni me qese alumini dhe lëreni 5-15 min derisa të shkrijë e gjitha.</li> </ul>   |

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



## 6.4 Ngrohja e ushqimit dhe pijeve

| Ushqim/pije                                 | Sasi -g/ml- | Regjistrim | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda   |
|---|-------------|------------|-----------------|-----------|--|
| Qumësht, 1 filxhan                          | 150         | Mikro      | 800 W           | 1         | mos e mbuloni  |
| Ujë, 1 filxhan                              | 150         | Mikro      | 800 W           | 1-2       | mos e mbuloni  |
| 6 filxhanë                                  | 900         | Mikro      | 800 W           | 10-12     | mos e mbuloni  |
| 1 tas                                       | 1000        | Mikro      | 800 W           | 11-13     | mos e mbuloni  |
| Një pjatë miell                             | 400         | Mikro      | 800 W           | 3-6       | mbulo, trazo gjatë gatimit   |
| Supë/turli                                  | 200         | Mikro      | 800 W           | 1-2       | mbulo, trazo pas nxehtjes  |
| Perime                                      | 500         | Mikro      | 800 W           | 4-5       | mbulo, trazo gjatë gatimit   |
| Mish, 1 copë <sup>1)</sup>                  | 200         | Mikro      | 800 W           | 3-4       | shpërndani salcë mbi mbushjen, mbulo   |
| Fileto peshku <sup>1)</sup>                 | 200         | Mikro      | 800 W           | 2-3       | mbulo  |
| Kek, 1 fetë                                 | 150         | Mikro      | 400 W           | ½         | vend në enë të sheshtë   |
| Ushqim bebe, 1 kavanoz                      | 190         | Mikro      | 400 W           | 1         | zhvendosni në një enë të përsh-tatshme për mikrovalë, pas nxehtjes trazoni mirë dhe testoni temperaturën |
| Margarinë ose gjalp i shkrirë <sup>1)</sup> | 50          | Mikro      | 800 W           | ½         | mbulo  |
| Çokollatë e shkrirë                         | 100         | Mikro      | 400 W           | 2-3       | trazoni herë pas here  |

<sup>1)</sup> nga e ftohur

## 6.5 Shkrirja

| Ushqimi      | Sasi -g- | Regjistrim | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda   | Koha e ndenjjes -Min- |
|--------------|----------|------------|-----------------|-----------|--|-----------------------|
| Gulash       | 500      | Mikro      | 240 W           | 8-12      | trazoni ndërkohë që shkrin                                       | 10-30                 |
| Kek, 1 sfetë | 150      | Mikro      | 80 W            | 2-5       | vend në enë të sheshtë   | 5                     |
| Fruta        | 250      | Mikro      | 240 W           | 4-5       | nxirreni jashtë sipas rastit, hiqeni nëse është gjysëm e shkrirë | 5                     |

## 6.6 Gatimi nga ushqimet e ngrira

| Ushqimi         | Sasi -g- | Regjistrim | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda                      | Koha e ndenjies -Min- |
|-----------------|----------|------------|-----------------|-----------|-----------------------------|-----------------------|
| Fileto peshku   | 300      | Mikro      | 800 W           | 10-12     | mbulo                       | 2                     |
| Një pjatë miell | 400      | Mikro      | 800 W           | 9-11      | mbulo, trazo pas 6 minutash | 2                     |

## 6.7 Gatimi

| Ushqimi        | Sasi -g- | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda  | Koha e ndenjies -Min- |
|----------------|----------|-----------------|-----------|---|-----------------------|
| Brokoli/Bizele | 500      | 800 W           | 9-11      | shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit                             | -                     |
| Karrota        | 500      | 800 W           | 10-12     | prit në rrrathë, shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit            | -                     |
| Pjekja         | 1000     | 800 W           | 19-21     | sezoni për shije, vendosni në një tigan gatimi, kthejeni në anën tjetër gjatë gatimit | 10                    |
| Fileto peshku  | 200      | 800 W           | 3-4       | për shije, vendoseni në një pjatë qeramike, mbulojeni                                 | 2                     |


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


## 7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA

### 7.1 Enë gatimi të sigurta për mikrovalë

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

## 7.2 Këshilla për gatimi në mikrovalë

| Këshilla për gatimi në mikrovalë |  |
|----------------------------------|--|
| Përbërja                         | Ushqimet me përqindje të lartë yndyre ose sheqeri p.sh. puding krishtlindje, byrek me mish) kërkojnë më pak kohë ngrohjeje. Tregoni kujdes pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.   |
| Madhësia                         | Për çdo gatim duhet të bëni të gjitha copat në madhësi të njëjtë.  |
| Temperatura e ushqimit           | Temperatura fillestare e ushqimit ndikon në sasinë e kohës së nevojshme për gatim. Prisni ushqimet me mbushje (p.sh. me reçel dhe brumë) që të çlirojnë nxehtësinë apo avullin.  |
| Organizimi                       | Vendosni pjesët më të trasha të ushqimit drejt me pjesën e jashtme të enës (p.sh. stika me mish pule).   |
| Mbullo                           | Vendosni qese të ajrosur për mikrovalë ose kapak të përshtatshëm.  |
| Shpimi                           | Ushqimet me lëvozhgë, lëkurë apo membranë duhet të shpohen në vende të ndryshme para se të gatohen ose të ringrohen pasi mund të formohet avull dhe të shkaktohet shpërthim i ushqimit (p.sh. patate, peshk, pulë, salsiçe).<br> <b>E RËNDËSISHME!</b> Vezët nuk duhet të nxehen duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi ato mund të shpërthejnë, edhe pasi gatimi të ketë përfunduar (p.sh. vezët poshe, të ziera fort) |
| Trazo, rrotullo dhe riorganizo   | Për çdo gatim është esenciale të trazoni, rrotulloni dhe riorganizoni ushqimin gjatë gatimit. Gjithmonë shpini dhe riorganizoni nga ana e jashtme drejt qendrës.   |
| Lënia në vend                    | Koha e lënies në vend është e domosdoshme pas gatimit për të siguruar që ngrohja të shpërndahet njësoj në gjithë ushqimin.   |
| Mbulimi                          | Zonat e ngrohta mund të ruhen në copa të vogla qeseje, të cilat reflektojnë mikrovalët (p.sh. krahët dhe kofshët e pulës).   |

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

## 8. RIPARIMI I DEFEKTEVE


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

## 9. INFORMACIONE TEKNIKE


|                                     |           |  |
|-------------------------------------|-----------|--|
| Voltazhi i linjës AC                |           | 220-240 V, 50 Hz, faza singëll                       |
| Kutia shpërndarëse/Qarku i shkurtër |           | Minimumi 10 A  |
| Fuqia e kërkuar AC:                 | Mikrovala | 1.25 kW  |
| Fuqia e jashtme:                    | Mikrovala | 800 W (IEC 60705)                                    |
| Frekuenca e mikrovalës              |           | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupi 2/Klasa B)             |
| Dimensionet e jashtme:              | MBB1756SE | 595 mm (Gj) x 371 mm (L) x 312 mm (Gj)               |
| Dimensionet e zgavrës               |           | 285 mm (Gj) x 202 mm (L) x 298 mm (Gj) <sup>2)</sup> |
| Kapaciteti i sobës                  |           | 17 litra <sup>2)</sup>                               |
| Platforma rrotulluese               |           | ø 272 mm, xham                                       |
| Pesha                               |           | afro 16 kg   |

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

## 10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT

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

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

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



[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



TINS-B234URR1



**AEG**