

MK	Упатство За Употреба Микробранова печка	2
LV	Lietotāja rokasgrāmata Mikrovilņu krāsns	23
SL	Uporabniški priročnik Mikrovalovna pečica	41
SR	Priručnik Za Korisnika Mikrotalasna Pečnica	59

NMB6G261UB



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



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



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



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА	2
2. ПОСТАВУВАЊЕ	6
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ	8
4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА	10
5. РАБОТЕЊЕ	11
6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ	14
7. НАСОКИ И СОВЕТИ	19
8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО	21
9. СПЕЦИФИКАЦИИ	21
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ	22
11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА	22

1. ⚠️ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Овој апарат може да го користат деца со наполнети 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние на кои им недостасува искуство ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите што може да се појават. Децата треба да се под надзор за да се обезбеди да не си играат со апаратот. Децата не смее да го чистат и одржуваат апаратот освен ако не се со наполнети 8 години или постари и под надзор.
- Овој уред не е наменет да се користи на надморска висина над 2000 м.
- **ВАЖНО!** Важни безбедносни упатства: прочитајте ги внимателно и чувајте ги за идни осврти.
- **Предупредување!** Не го користете апаратот без вртливата основа и вртливата потпора. Не го користете апаратот кога е празен.

2 МАКЕДОНСКИ

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

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

1.1 Грижа и чистење

Врата:

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

Внатрешност на печката:

- За чистење, избришете ги сите прскања или истурања со мека сува крпа или сунѓер по секоја употреба додека печката е уште топла. За поголеми истурања, употребете благ сапун и избришете неколку пати со сува крпа додека не се отстранат сите остатоци. Не вадете го капакот за микро брановите. Обезбедете сапуноот и водата да не навлегуваат во малите отвори на сидовите бидејќи тоа може да ја оштети печката. Не користете средства за чистење во спреј за внатрешноста на печката. Загрејте ја печката обично со помош на грилот. Преостаната храна или истурената храна може да предизвикаат чад или лоша миризба. Чистете ги капакот за микробраново зрачење, внатрешноста на печката, потпората на вртење

и основата по секое користење. Истите мора да бидат суви и без маснотии. Наталожените маснотии може да се прегреат и да почнат да чадат или да предизвикаат оган.

Надворешност на печката:

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

Контролен панел:

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

Вртлива основа и вртлива потпора:

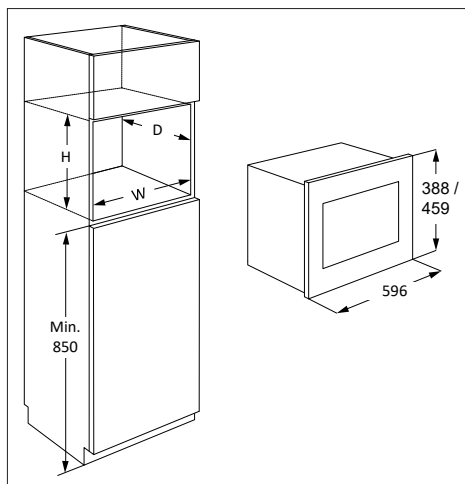
- Извадете ги вртливата основа и вртливата потпора од печката. Измијте ги вртливите основа и потпора со благ сапун и вода. Исушете со сува крпа. И вртливата основа и вртливата потпора може да се перат во машина за садови.

полица:

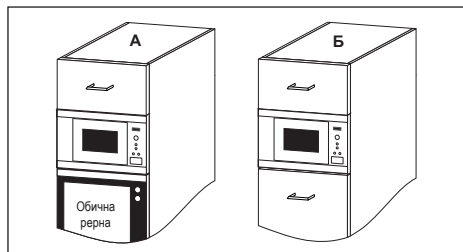
- Да се измијат со благ детергент или раствор со течност и да се исушат. Полица може да се перат во машина за садови.
- **ВАЖНО!** Чистете ја печката редовно и отстранувајте ги остатоците од храна. Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да доведе до оштетување на површината што пак неповолно ќе повлијае врз долготрајноста на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.
- Треба да се внимава да не се преместува подвижната плоча при отстранување на садови од апаратот.
- **ВАЖНО!** не смее да се користи чистач на пареа.
- Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.

- Апаратот не смее да се става во витрина.
- Апаратот и деловите што може да се дофатат стануваат врели за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат врелите елементи.
- Предупредување!
- Чувајте ги децата подалеку од врата и достапните делови што може да станат врели кога се користи грилот. Децата треба да се држат настрана за да се спречи да се изгорат.
- **ВАЖНО!** Не користете комерцијални средства за чистење перни, чистачи на пареа, абразивни, груби средства за чистење, никакви средства што содржат натриум хидроксид или жици за гребење на ниту еден дел на микробрановата печка.

2. ПОСТАВУВАЊЕ



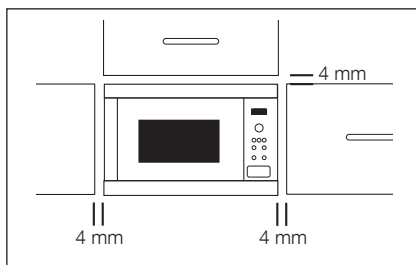
Микробрановата печка може да се постави во позиција А или Б:

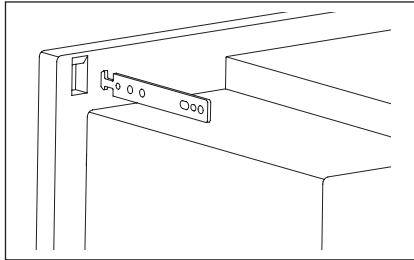
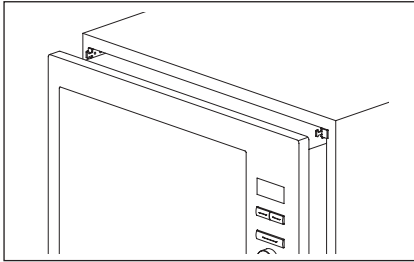
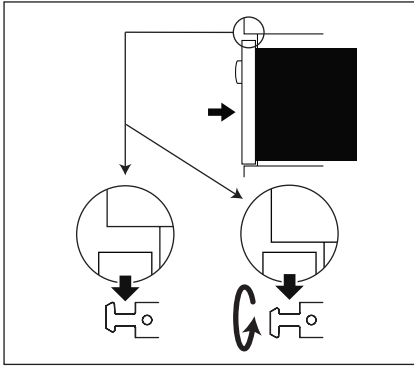


Позиција	Димензии на отворот		
	Ш	Д	В
A	562	550	450
B	562	500	450

Мерки во (мм.)

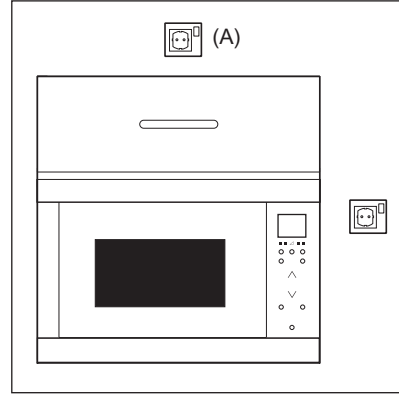
2.1 Поставување на апаратот





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

2.2 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



- Приклучокот за ел. напојување мора да биде лесно достапен за да може да се исклучи апаратот лесно во случај на итност. Или треба да биде можно да се изолира печката од напојување со поставување прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување.
- Кабелот за напојување со ел. енергија може да го смени само електричар.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Штекерот не смее да се постави зад елементот.
- Најдобрата позиција е над елементот, видете (A).
- Поврзете ја печката за монофаза 220-240 V/50 Hz наизменична струја преку правилно поставен заземјен штекер. Приклучокот мора да е заштитен со осигурувач од 16 A.
- Пред поставување, врзете парче жица за кабелот за напојување со ел. енергија за да го олесните поврзувањето до точка (A) кога се поставува апаратот.
- Кога го вметнувате апаратот во елемент со високи страници, НЕ пригмечувајте го кабелот за напојување.
- Не потопувајте ги кабелот за напојување или приклучокот во вода или во каква било друга течност.

- Не дозволувајте кабелот за напојување да поминува преку врели или остри површини како што е областа за вентилација на врелиот воздух горе одзади на печката.

2.3 Дополнителни совети

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

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

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

Никогаш не менувајте ја печката на ниту еден начин.

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

За да спречите кршење на вртливата основа:

- Пред чистење на вртливата основа со вода, оставете ја да се излади.

- Не ставајте врела храна или врел прибор на ладна вртлива основа.
- Не ставајте ладна храна или ладен прибор на врела вртлива основа.

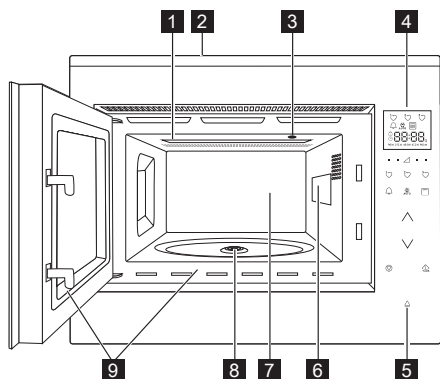
Не користете пластични садови во микробрановата печка ако таа е уште врела од користење на режимот за ГРИЛ и режимот за ДВОЕН ГРИЛ бидејќи може да се стопат. Пластичните садови не смеат да се користат во горенаведените режими освен ако производителот на садот не тврди дека се соодветни.

Ниту производителот, ниту застапникот нема да прифатат одговорност за оштетување на печката или лична повреда заради наследување на правилната процедура за електрично поврзување. Од време навреме може да се формираат пареа од вода или капки на сидовите на печката или околу гумата на вратата и површините за спојување. Ова е нормално и не е индикација за протекување или дефект на микробрановата печка.

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

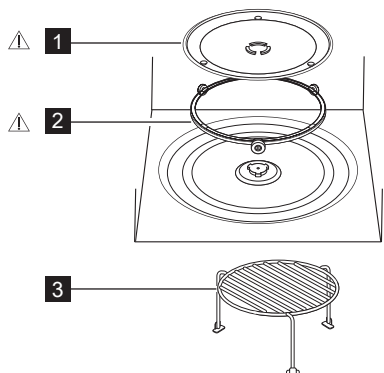
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

3.1 Микробранова печка



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

3.2 дополнителна опрема



Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

- 1** Вртлива основа
- 2** Вртлива потпора
- 3** полица

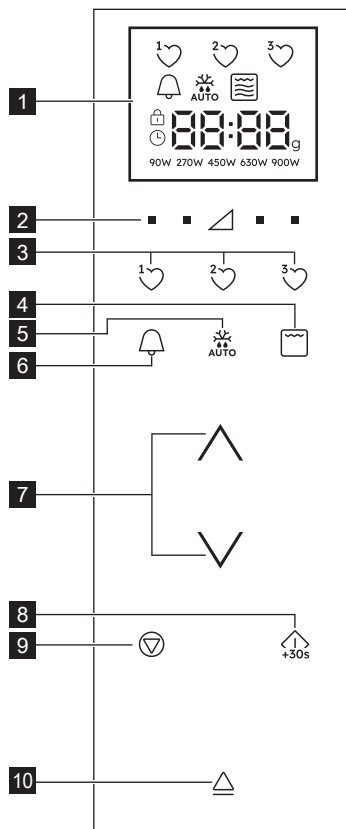
- Поставете ја вртливата потпора на дното од вдлабнатината.
- Потоа, ставете ја вртливата основа врз вртливата потпора.
- Проверете дали садовите и чиниите се чисти без остаток од тркалезна рамка кога ги вадите од печката за да избегнете оштетување на вртливата основа.

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

⚠ Предупредување!

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

3.3 Контролен панел



1 Индикатори за дигитален приказ:

- Омилени рецепти
- Кујнски тајмер
- автоматско одмрзување
- Грил
- Двоен грил
- Микро бранови
- Стопирај/Откажи
- Заштита за безбедност на децата



Постави часовник



Сегменти на екранот



Тежина

90W 270W 450W 630W 900W

Нивоа на моќност

- 2 Копчиња за нивоа на моќност
- 3 Копчиња за омилените рецепти
- 4 Копче за грил
- 5 Копче за автоматско одмрзнување
- 6 Копче за кујнски тајмер
- 7 Копчиња за горе/долу
- 8 Копче за старт/потврди/брз старт
- 9 Копче за стопирање
- 10 Копче за отворена врата

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

4.1 Приклучување

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

1. Печката ќе испушти звучен сигнал и сите икони на екранот ќе се вклучат во траење од половина секунда. Притискајте ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** сè додека не се прикаже „on“ или „OFF“.
- 2a. За да го исклучите часовникот, притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „OFF“, а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**. Печката е подготвена за употреба.



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

- 2b. За да го вклучите часовникот, притискајте ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** сè додека не се прикаже „on“, а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

1. Притиснете ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** за да го прилагодите часот.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.
3. Притиснете ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** за да ги прилагодите минутите.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.



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

4.2 Мирување (Економичен режим)

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

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

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

4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

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

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
3. Притискајте ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** сè додека не се прикаже „19“.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
5. Притискајте ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** сè додека не се прикаже „50“.
6. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.

2. Притискајте ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** сè додека не се прикаже „OFF“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

4.5 Заштита за безбедност на децата

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

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

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



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

4.6 Почетно чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Погледнете го делот „Грижа и чистење“

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

4.7 Претходно загревање

Пред првата употреба, претходно загрејте ја празната печка.

1. Поставете ја функцијата .
2. Оставете ја печката да работи 30 минути.
3. Исклучете ја печката и оставете ја да се излади.
4. Исчистете ја внатрешноста на печката со влажна мека крпа и внимателно исушете ја.

Печката може да испушта миризба и чад. Осигурајте се дека протокот на воздух во собата е доволен.

5. РАБОТЕЊЕ

5.1 Готвење во микробранова печка

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

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



Во режим на готвење во микробранова печка, можете да го прилагодите нивото на моќност на печката со притискање на копчето директно под саканата поставка.

Можете да го поставите нивото на моќност дури работи печката со притискање и задржување на саканото копче за **НИВО НА МОЌНОСТ** сè додека новата поставка за моќност не се обележи на екранот. Премногу високи нивоа за моќност или премногу

долги времиња за готвење може да ја прегреат храната што ќе резултира со оган.

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

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

По готвењето, вртливата основа ќе продолжи да ротира сè додека садот за готвење не се врати на својата почетна стартна позиција. Сијаличката

во внатрешноста ќе продолжи да свети сè додека не заврши ротирањето или во рок од 5 секунди (кое и да е поголемо).

Печката ќе бипне кога ќе заврши. Ако вратата е отворена за време на овој процес, ротирањето ќе престане.

5.2 Нивоа на моќност

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

W = ВАТИ

5.3 Намалено ниво на моќност

Режим на готвење	Стандардно време	Намалено ниво на моќност
Микро бранови 900 W	15 минути	Микро бранови 630 W
Грил	10 минути	Грил 500 W
Двоен грил	10 минути	Грил 500 W

5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

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

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

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

5.5 Користење на копчето Стоп

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

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

5.6 Кујнски тајмер

За да го поставите кујнскиот тајмер.

1. Притиснете го копчето **ТАЈМЕР**.
2. Притиснете ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**. Тајмерот ќе започне автоматски.

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

5.7 Брз почеток

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

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

5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.
1. Притискајте ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** сè додека не се прикаже „oFF“.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

За да го вклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.
2. Притискајте ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** сè додека не се прикаже „on“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

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

5.10 Грил и двоен грил

Оваа микробранова печка има два режима на готвење со грил:

Само грил

Двоен грил (грил со микро бранови)



ВАЖНО! Се препорачуваат горната или долната полица за грил. Може да забележите чад или мирис на изгорено кога користите грил за првпат, ова е нормално и не посочува на дефект кај печката. За да го избегнете овој проблем кога ја користите печката за првпат, вклучете го грилот без храна 30 секунди.

1. Притиснете ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** за да го внесете времето.
2. Притиснете го копчето **ГРИЛ** еднаш за режим на Двоен грил (Грил + Микробранова) и притиснете го копчето **СТАРТ**. Повторно притиснете го копчето **ГРИЛ** за да изберете режим Само грил.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.



Во режим на Двоен грил нивоата на моќност на микробрановата во износ од 90 W и 900 W не се до стапни. За да излезете од режимот на Двоен грил или Грил, притискајте го копчето **ГРИЛ** сè додека симболот само микробранова не се осветли на екранот.

5.11 Омилени рецепти

Печката има 3 Омилени рецепти.

- ¹♥ Омекнување путер
- ²♥ Топење чоколадо
- ³♥ Торта во чаша

Пример: За да омекнете путер.

1. Еднаш притиснете го копчето **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ 1**.
2. Притиснете ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** за да ја изберете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.



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



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

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

1. Притиснете го копчето за **НИВО НА МОЌНОСТ** за да ја изберете моќноста.
2. Притиснете ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** за да го внесете времето.
1. Притискајте и држете на копчето за **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ** што сакате да го поставите сè додека не слушнете еден звучен сигнал и не стане видлива срцето за омилениот рецепт.

За да ги ресетирате Омилени рецепти на фабрички поставки.

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

5.12 Автоматско одмрзнување

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




Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

1. Автоматско одмрзнување: Месо/Риба/ Месо од живина
 2. Автоматско одмрзнување: Леб
- Пример: За одмрзнување на 0,2 кг. стек.
1. Изберете го менито за автоматско одмрзнување со притискање на копчето за **АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ** еднаш.
 2. Притиснете ги копчињата **ГОРЕ/ДОЛУ** за да ја изберете тежината.
 3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

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

6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ


6.1 Омилени рецепти

Омилени рецепти	Тежина	Копче	Процедура
Омекнување путер	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none"> • Ставете го путерот во сад од пирекс. Добро промешајте по готвењето.
Топење чоколадо	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none"> • Искршете го чоколадото на мали парчиња. Ставете го чоколадото во сад од пирекс. Промешајте кога ќе се огласи свончето. Добро промешајте по готвењето.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ Предупредување! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.</p> </div>			
Торта во чаша	1-4 Чаша	3 	<ul style="list-style-type: none"> • Направете ја тортата според рецептот. Ставете ја чашата кон работ на вртливата основа. Почекајте 30 секунди по готвењето.

6.2 Рецепти за торта во чаша

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

Метод:


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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Оставете ја тортата да се излади, па потоа додадете го преливот.

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сосот од јаболка ќе биде жежок.

Торта во чаша со збогатено чоколадо

Состојки за 1 чаша:

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

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

Торта во чаша со сируп од лимон

Состојки за 1 чаша:

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


Метод:

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

Торта во чаша со путер од кикирики

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.


Одозгора ставете чоколаден прелив.

Совет: Користете крцкав путер од кикирики ако повеќе сакате.

Торта во чаша со сируп од малини

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




Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

6.3 Автоматско одмрзнување

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



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

6.4 Гревање храна и пијалаци

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

¹⁾ ладно

6.5 Одмрзнување

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

6.6 Готвење замрзната храна

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

6.7 Готвење и печење на грил

Храна	Количина -гр.-	Поставка	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод	Време -Мин.-
Броколи/ Грашок	500	Микро	900 W	6-8	додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење	-
Моркови	500	Микро	900 W	9-11	исечете на кругови, додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење	-
Печења	1000	Микро Двоен грил Микро Грил	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	зачинете по вкус, ставете на вртлива основа, свртете по ¹⁾	10
Рамстеци 2 парчиња	400	Грил Грил		10-11 ¹⁾ 10-11	ставете на полица, свртете по ¹⁾ , зачинете по печење на грил	
Печење гратинирани порции		Грил		12-15	ставете го садот на полица	
Тост со кашкавал	1 пиесе	Грил Грил	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	ставете 2 парчиња леб на полица, покријте едно парче со кашкавал, згответе ¹⁾ , ставете го потпеченото парче врз кашкавалот на тостот, свртете и згответе ²⁾	
Замрзната пица	400	Микро Двоен грил	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	ставете го на вртлива основа ¹⁾ ставете го садот на полица ²⁾	



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

7. НАСОКИ И СОВЕТИ


7.1 Безбедни садови за микробечка

Садови за готвење	Безбедно за микробранови	Коментар
Алуминиумска фолија/садови од фолија	✓ / X	Може да се користат мали парчиња алуминиумска фолија за покривање на храната за да се спречи прегревање. Ставете ја фолијата најмалку 2 см. оддалечено од сидовите на печката бидејќи може да се појави искрење. Садовите од фолија не се препорачуваат освен ако не е посочено од производителот, следете ги упатствата внимателно.
Порцелан и керамика	✓ / X	Порцелан, глинени садови, глазирана грнчарија и фин порцелан обично се соодветни, освен оние со метална декорација.
Стаклени садови, на пр. Ругех®	✓	Треба да се поведе внимание ако се користат тенки стаклени садови бидејќи може да се скршат или пукнат ако се загреат одеднаш.
Метал	X	Не се препорачува да се користат метални садови кога се користи микробранова моќност затоа што ќе се појават искри што ќе доведат до оган.
Пластични/олистенски садови за брза храна	✓	Мора да се поведе внимание бидејќи некои садови се деформираат, топат или ја губат бојата на високи температури.

Кеси за замрзнувач/ за печење	✓	Мора да се боцнат за да излегува пареата. Проверете дали кесите се соодветни за употреба во микробранова печка. Не користете пластични или метални стегачи бидејќи може да се стопат или да се запалат заради искрење на металот.
Хартиени чинии, чаши и кујнска хартија	✓	Користете ги само за топлење или апсорбирање влага. Мора да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да предизвика оган.
Сламени и дрвени садови	✓	Секогаш стојте крај печката кога ги користите овие материјали бидејќи прегревањето може да предизвика оган.
Рециклирана хартија и весници	X	Може да содржат екстракти од метал што ќе предизвика искрење и може да доведе до оган.

7.2 Совети за готвење во микроречка

Совети за готвење во микроречка

Состав	Храна богата со шеќери или маснотии (на пр. божиќен пудинг, пита со месо) бара помалку време за готвење. Треба да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да доведе до оган.
Големина	Направете ги сите парчиња со иста големина за еднакво готвење.
Температура на храната	Првичната температура на храната влијае врз вкупното потребно време за готвење. Расечете ја храната со полнење, (на пр. крофни со џем), за да се испушти топлината или пареата.
Разместување	Ставете ги најдебелите делови на храната свртени кон надвор во чинијата, (на пр. пилешките батаци.)
Покривање	Користете фолија за прилепување со вентилирање за микробранови печки или соодветен капак.
Боцкање	Храната во лушпа, кора или мембрана мора да се избоцка на неколку места пред готвењето или загревањето бидејќи се собира пареа што може да предизвика експлозија на храната, (на пр. компири, риба, пиле, колбаси).
	 ВАЖНО! Јајцата не смее да се загреваат со микробранова моќност бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши готвењето, (на пр. тврдо варени јајца или јајца на пареа).
Мешање, превртување и разместување	Неопходно е храната да се меша, превртува и разместува во текот на готвењето за рамномерно готвење. Секогаш мешајте и разместувајте од надвор кон центарот.
Дополнително време	Неопходно е дополнително време по готвењето за да се овозможи топлината да се распредели еднакво низ храната.
Покривање	Топлите делови треба да се покријат со мали парчиња фолија што ќе ги одбива микробрановите, (на пр. батаци или крилца од кокошка).



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

8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО

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

9. СПЕЦИФИКАЦИИ

АС мрежен напон	220-240 V, 50 Hz, монофазно
Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот	Минимум 16 A
Потребно АС-напојување:	Микро бранови 1.4 kW Грил 0.85 kW Микробранови/грил 2.20 kW
Излезна моќност:	Микро бранови 900 W (IEC 60705) Грил 800 W
Микробранова фреквенција	2450 MHz ¹⁾ (Група 2/Класа B)
Излезна моќност:	NMB6G261UB 596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Д)
Димензии на внатрешноста	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) ²⁾
Капацитет на печката	26 литри ²⁾
Вртлива основа	ø 325 mm, стакло
Тежина	приближно 19.5 кг.

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


10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

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

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

11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

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

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

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



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

Laipni lūdzam AEG! Pateicamies par mūsu ierīces izvēli.



Lietošanas ieteikumus, brošūras, problēmu novēršanas ieteikumus, informāciju par pakalpojumiem un remontu skatiet vietnē: aeg.com/support



Lai iegūtu vairāk recepšu, padomu un uzzinātu, kā risināt problēmas, lejupielādējiet lietotni My AEG Kitchen.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	23
2. UZSTĀDĪŠANA	27
3. IERĪCES PĀRSKATS	29
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES	30
5. DARBĪBA	31
6. ĒDIENKARTE	34
7. IETEIKUMI UN PADOMI	38
8. KO DARĪT, JA	39
9. TEHNISKIE DATI	39
10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE	40
11. VIDES INFORMĀCIJA	40

1. ⚠ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.
- Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai vietās, kas ir augstākas par 2000 m.
- **SVARĪGI!** Svarīgi drošības norādījumi: rūpīgi izlasiet un saglabājiet turpmākām uzziņām.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nelietojiet ierīci bez grozāmā šķīvja un tā atbalsta. Nelietojiet tukšu ierīci.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojusi kompetenta persona.

- BRĪDINĀJUMS! Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
- BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.
- Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā un tamlīdzīgos pielietojuma veidos, piemēram: personāla virtuvēs, kas atrodas veikalos, birojos vai citā darba vidē; lauku saimniecību ēkās; klientiem paredzētai lietošanai viesnīcās, moteļos vai citā apdzīvotā vidē; „naktsmītnes ar brokastīm” veida vidē.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus un piederumus.
- Gatavojot mikroviļņu krāsni, aizliegts izmantot metāliskus pārtikas un dzērienu traukus.
- Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.
- Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAĻĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.
- Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsni var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.
- Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.
- Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsniņā uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsni ir beidzies.

- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.

1.1 Kopšana un tīrīšana

Durvis:

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

Krāsns iekšējās virsmas:

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

Krāsns ārējās virsmas:

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

Vadības panelis:

- Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli. Tīrot vadības paneli, ir jārīkojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdeni samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst

tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

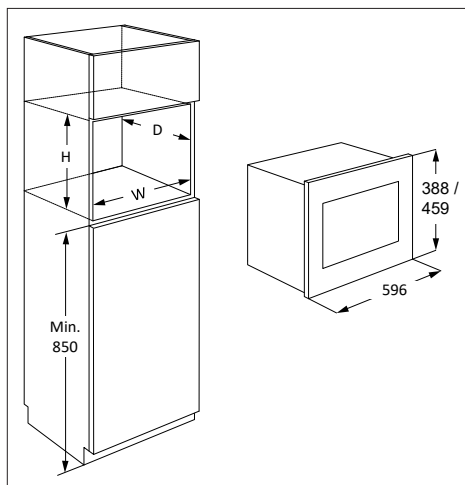
Rotējošā pamatne un tās balsts:

- Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepjūdeni. Nosedziniet ar mīkstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

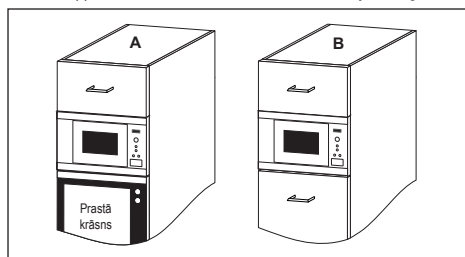
Restīte:

- Restīte ir jāmazgā ar vieglu mazgāšanas līdzekli un jānosusina. Restīte drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- **SVARĪGI!** Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai, izņemot trauku no ierīces, netiktu pārvietots rotējošais šķīvis.
- **SVARĪGI!** Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā.
- Ierīci nedrīkst ievietot skapī.
- Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Rīkojieties ar ierīci uzmanīgi, lai nepieskartos sakarsušajām daļām.
- **BRĪDINĀJUMS!** Neļaujiet bērniem tuvoties durvīm un pieejamām daļām, kas grila lietošanas laikā var sakarst. Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.
- **SVARĪGI!** Nevienu mikroviļņu krāsns daļu nedrīkst apstrādāt ar komerciāli pieejamajiem krāsni tīrītājiem, tvaika tīrītājiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nātrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

2. UZSTĀDĪŠANA



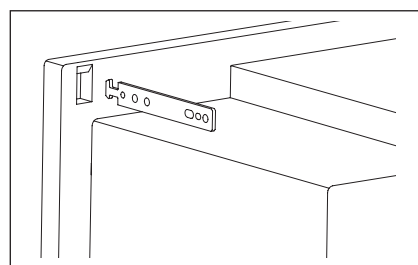
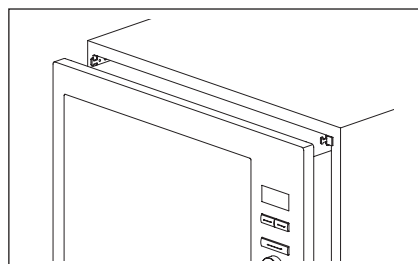
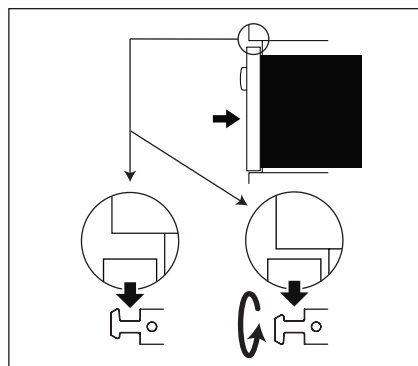
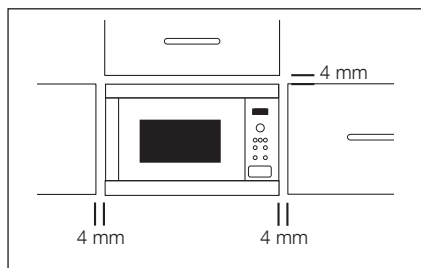
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



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

Izmēri (mm)

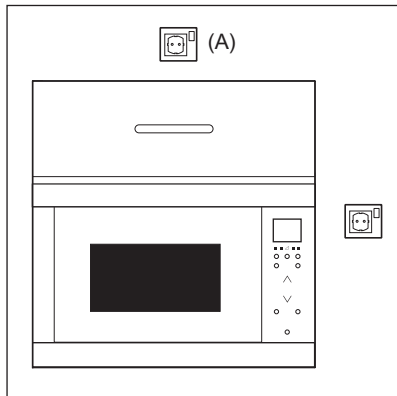
2.1 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Uzstādiot fiksācijas āķus virtuves skapī, izmantojot pievienoto instrukciju un veidni.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce jāuzceļ uz fiksācijas āķiem un tad jānolaiž tai paredzētajā vietā. Ja ierīces ievietošanas laikā rodas sarežģījumi, fiksācijas āķus iespējams apgriezt otrādi. Cēpeškrāsns priekšējam rāmim jānoslēdzas līdz ar virtuves skapja priekšējām durvīm.
4. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav saskvērusies. Starp skapja

augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

2.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



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

2.3 Papildu padoms

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

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

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

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

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

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

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

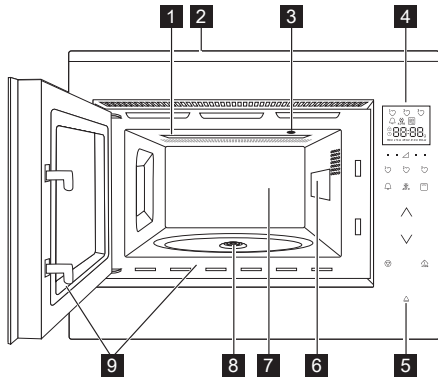
Ja pēc GRILĒŠANAS un DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīma izmantošanas mikroviļņu krāsns joprojām ir karsta, sildīšanai mikroviļņos neizmantojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus, ja vien to ražotājs nav norādījis, ka tie ir piemēroti.

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

Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

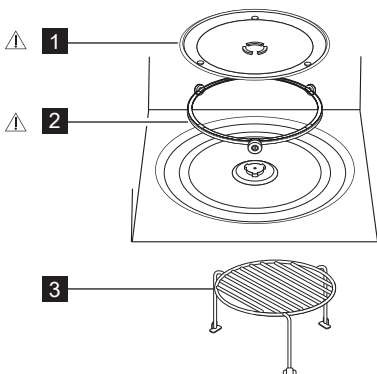
3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



- 1 Grila sildelements
- 2 Priekšējā apmale
- 3 Mikroviļņu krāsns apgaismojums
- 4 Vadības panelis
- 5 Durvju atvēršanas poga
- 6 Viļņvada pārsegis (nenonēmt)
- 7 Krāsns atvērums
- 8 Blīvējums
- 9 Durvju blīves un blīvējuma virsmas

3.2 Piederumi



Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1 Rotējošā pamatne
- 2 Rotējošās pamatnes balsts
- 3 Restīte

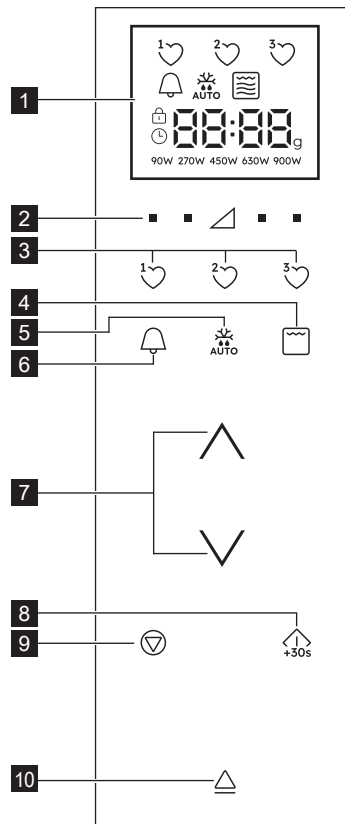
- Rotējošās pamatnes balstu novietojiet uz iekšējās grīdas.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

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

! BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet mikroviļņu krāsni bez šīm daļām uzstādītām.

3.3 Vadības panelis



1 Digitā displeja indikatori:



Izlase



Virtuves taimeris



Automātiskā atkausēšana



Grilēšana



Dubultais grils



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



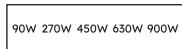
Iestatīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars



Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa pogas

3 Izlases pogas

4 Grila poga

5 Automātiskās atsaldēšanas poga

6 Virtuves taimera poga

7 Poga augšup/lejup

8 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga

9 Apturēšanas poga

10 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

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

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams "on" vai "oFF".

2a. Lai izslēgtu pulksteni, spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams "oFF", pēc tam nospiediet pogu **START**. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.



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

2b. Lai ieslēgtu pulksteni, spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams "on", pēc tam nospiediet pogu **START**.

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

1. Lai pielāgotu stundu, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.

2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

3. Lai pielāgotu minūtes, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.

4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.



Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

Mikroviļņu krāsns automātiski tiek pārslēgta gaidstāves režīmā, ja 5 min laikā netiek veiktas neviena darbība.

Piemērs: Ja pulkstenis nav iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Displejs tiek izslēgts. Lai izslēgtu gaidstāves režīmu, atveriet durvis, nospiediet jebkuru pogu vai grieziet pogu.

Piemērs: Ja pulkstenis ir iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.

2. Nospiediet pogu **START**.

- Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams "19".
- Nospiediet pogu **START**.
- Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams "50".
- Nospiediet pogu **START**.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

- Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
- Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "oFF".
- Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene


Mikroviļņu krāsnij ir funkcija, kas novērš to, ka bērni var neparedzēti ieslēgt mikroviļņu krāsni. Kad ir iestatīta bloķēšana, nedarbojas neviens mikroviļņu krāsns poga, līdz tiek izslēgta bloķēšanas funkcija. Bloķētāja ieslēgšana un izslēgšana ir iespējama, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.


Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz tiek ieslēgts "bērnu bloķēšanas slēdzenes" simbols.

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz "bērnu bloķēšanas slēdzenes" simbols izslēdzas.

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


4.6. Sākotnējā tīrīšana

 **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet nodaļu "Apkope un tīrīšana"

- Izņemiet visus piederumus no mikroviļņu krāsns.
- Rūpīgi notīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi ar mitru drānu.

4.7. Iepriekšēja uzsildīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes uzsildiet tukšu krāsni.

- Iestatiet funkciju .
- Ļaujiet krāsnij darboties 30 minūtes.
- Izslēdziet krāsni un ļaujiet tai atdzist.
- Notīriet krāsns iekšpusi ar mitru, mīkstu drānu un rūpīgi nožāvējiet.

Krāsns var izdalīt smaku un dūmus.


Pārļiecinieties, vai telpā ir pietiekama gaisa plūsma.

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Piemērs: Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 630 W lielu mikroviļņu jaudu.

- Spiediet pogu **JAUDAS LĪMENA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts "630 W".
- Lai ievadītu laiku, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
- Nospiediet pogu **START**.

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

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

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

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

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

5.2 Jaudas līmeņi

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

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

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

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

Piemērs: 2 minūšu pievienošana (120 sekunžu), izmantojot pogu **START**.

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

5.5 Pogas STOP izmantošana

Vienreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atvērtu režīmu Pause.

Vēlreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atceltu gatavošanas laiku.

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

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

i Kad taimeris darbojas, laiku var pagarināt, griežot pogu vai spiežot pogu **START**. Taimera funkciju var izmantot tikai tad, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

5.7 Ātrā sākšana

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

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

5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
2. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams "oFF".
3. Nospiediet pogu **START**.

Skaņas ieslēgšana.

1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
2. Spiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**, kamēr ir redzams "on".
3. Nospiediet pogu **START**.

5.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.

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

5.10 Grils un dubultais grils

Šī mikroviļņu krāsns ietver divus grilēšanas gatavošanas režīmus:

Tikai grilēšana

Dubultā grilēšana (grilēšana, izmantojot mikroviļņus)



SVARĪGI! Grilēšanai ir ieteicams izmantot augšējās vai apakšējās restītes. Pirmo reizi lietojot grilu, iespējams, radīsies dūmi vai deguma smaka. Tas ir normāli un nenorāda uz krāsns darbības traucējumiem. Lai izvairītos no šīs problēmas, pirmo reizi lietojot krāsni, aptuveni 30 minūtes darbiniet grilu bez pārtikas produktiem.

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



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

5.11 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

- ¹ Sviesta kausēšana
- ² Šokolādes kausēšana
- ³ Kūka kafijas krūzē

Piemērs: Sviesta kausēšana.

1. Vienreiz nospiediet pogu **IZLASES 1**.
2. Lai atlasītu svaru, nospiediet pogu **AUGŠUP/LEJUP**.
3. Nospiediet pogu **START**.



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



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

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

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

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

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

5.12 Automātiskā atkausēšana

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

Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

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

Piemērs: 0,2 kg steika atsaldēšana.





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



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

6. ĒDIENKARTE


6.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none">levietojiet sviestu pīreksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none">Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīreksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> BRĪDINĀJUMS: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.</div>
Kūka kafijas krūzēs	1-4 krūzēs	3 	<ul style="list-style-type: none">Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes


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


Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet saulespuķu eļļas, apelsīnu mizu, sarīvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Izveidojiet garnējumu, sajaucot sviestu, pūdercukuru, kausēto sieru un apelsīnu sulu. Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.

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

Metode:


1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilkto maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka. Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.

 **BRĪDINĀJUMS!** Ābolu biezenis var būt karsts.

Bagātīga šokolādes kūka kafijas

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.


Dekorējiet ar šokolādes krēmu.

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

Zemesriekstu sviesta kūka

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.


Pārklājiet ar šokolādi.

Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

Aveņu kūka kafijas krūzē

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

Metode:

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


Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.




Citrona kekss


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

Metode:

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

6.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0.2-1.0 kg		<ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet ēdianu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdianu, pārkārtojiet un atdaliel. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai. Maltā gaļa: atskatot zvanam, apgrieziet ēdianu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: flex; align-items: center;">  Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai. </div>			
Maize	0.1-1.0 kg		<ul style="list-style-type: none"> Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas. Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. Pēc atkausēšanas aplkājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai.

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

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

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

¹⁾ no atdzēsēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

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

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

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

6.7 Gatavošana un grilēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Iestatījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/Zirņi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	Micro	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši	1000	Micro Dubultais grils Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz rotējošā pamatne un apgrieziet pēc ¹⁾	10
Gaļas gabals 2 gabali	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	Novietojiet uz restīte, apgrieziet pēc ¹⁾ , pēc grilēšanas pievienojiet garšvielas	
Sacepumu brūnināšana		Grill		12-15	Novietojiet trauku uz restīte	
Siera tostermaizes	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	2 gaļas gabalus uzlieciet uz restīte, vienu gabalu pārklājiet ar sieru, gatavojiet ¹⁾ , grauzdēto gabalu novietojiet virs siera, apgrieziet un gatavojiet ²⁾	
Saldēta pica	400	Micro Dubultais grils	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	novietojiet uz rotējošā pamatne ¹⁾ novietojiet trauku uz reste ²⁾	




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

7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsnī

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



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

8. KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība . . .
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodaļjumā esošie drošinātāji. Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. Tika nospiesta poga START.
Negriežas rotējošā virsma?	<ul style="list-style-type: none"> Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsnī?	<ul style="list-style-type: none"> Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodaļjuma. Sazinieties ar ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	<ul style="list-style-type: none"> Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	<ul style="list-style-type: none"> Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.
Vai durvis neatveras strāvas padeves pārrāvuma dēļ?	<ul style="list-style-type: none"> Uzmanīgi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri.

9. TEHNISKIE DATI

Maiņstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes	
Sadales līniju drošinātāju/slēdzīem	Minimālais 16 A	
Nepieciešamā maiņstrāvas jauda:	Mikroviļņi	1.4 kW
	Grilēšana	0.85 kW
	Mikroviļņi/grilēšana	2.20 kW
Izejas jauda:	Mikroviļņi	900 W (IEC 60705)
	Grilēšana	800 W
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase)	
Ārējie izmēri:	NMB6G261UB	596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri		342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾
Krāns ietilpība	26 litri ²⁾	
Rotējošā pamatne	ø 325 mm, stikla	
Svars	apt. 19,5 kg	

- 1) Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases ierīce. 2. grupa nozīmē to, ka šis izstrādājums ar nolūku rada radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā pārtikas produktu termiskai apstrādei. B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājas apstākļos.
- 2) Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, ņemot vērā maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā pārtikas produktu ietilpība ir mazāka.


10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE

Izstrādājuma informācija par enerģijas patēriņu un maksimālais laiks, lai sasniegtu pieejamo zema enerģijas patēriņa režīmu

Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar ieslēgtu displeju	0.8 W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar izslēgtu displeju	0.5 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu pieejamo zemas enerģijas režīmu ir	5 min


11. VIDES INFORMĀCIJA

Šis produkts satur F enerģijas efektivitātes klases gaismas avotu.

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

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



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

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



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



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



Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

VSEBINA

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA	41
2. NAMESTITEV	45
3. PREGLED APARATA	47
4. PRED PRVO UPORABO	48
5. DELOVANJE	49
6. TABELA ZA KUHANJE	52
7. NAPOTKI IN NASVETI	56
8. KAJ STORITI, ČE	57
9. SPECIFIKACIJE	57
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST	58
11. OKOLJSKE INFORMACIJE	58

1. ⚠️ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

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

- **OPOZORILO!** Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki štiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser, saj je to nevarno.
- **OPOZORILO!** Tekočin in ostalih živil ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmetijah; s strani gostov v hotelih, motelih in podobnih nastanitvenih objektih; ponudbe nočitev z zajtrkom.
- Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Kovinske posode za hrano in pijačo med kuhanjem z mikrovalovi niso dovoljene.
- Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora.
- Mikrovalovna pečica je namenjena za pogrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, pomivalnih gobic, vlažnih oblačil in podobnega lahko privede do morebitnih poškodb, samovžiga ali požara.
- Če se začne iz hrane, ki jo segrevate, močno kaditi, **NE ODPIRAJTE VRAT**. Izklopite in odklopite pečico ter počakajte, da se iz hrane neha kaditi. Odpiranje vrat, medtem ko se iz hrane močno kadi, lahko povzroči požar.
- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči zakasnjeno in nenadno vretje tekočine, zato bodite pri rokovanju s posodo previdni.
- Vsebinsko otroških 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.

- Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.

1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

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

Notranjost pečice:

- Po vsaki uporabi, ko je pečica še topla, z mehko krpo ali gobo obrišite morebitne madeže. Za trdovratnejše madeže uporabite blago milo in vlažno krpo ter večkrat obrišite, dokler ne odstranite vseh nečistoč. Ne odstranjujte pokrova vodila mikrovalov. Pazite, da blago milo ali voda ne zaideta v majhne prezračevalne odprtine na stenah, saj lahko poškodujeta pečico. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte čistil v razpršilu. Redno segrevajte pečico s pomočjo žara. Ostanki hrane ali maščobe lahko povzročijo dimljenje ali smrad. 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.

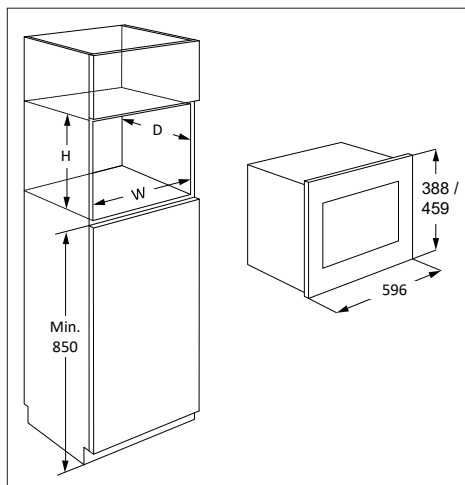
Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

- 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.

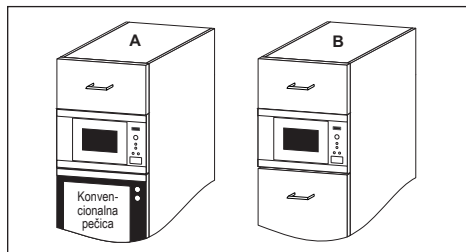
Stojalo:

- Operite v blagi milnici in posušite. Primerni so tudi za uporabo v pomivalnem stroju.
- **POMEMBNO!** Pečico čistite redno in odstranite morebitno nakopičeno hrano. Malomarno vzdrževanje in čiščenje pečice lahko povzroči razkrajanje površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.
- Pazite, da ne založite vrtljive plošče pri odstranjevanju posod iz naprave.
- **POMEMBNO!** Ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.
- Aparata ne nameščajte v ohišje.
- Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči. Paziti moramo, da se ne dotikamo vročih površin.
- **OPOZORILO!** Vrata in podobni deli, ki se med uporabo funkcije žara segrejejo, naj bodo izven dosega otrok. Na splošno postavite napravo izven dosega otrok, da se ne opečejo.
- **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



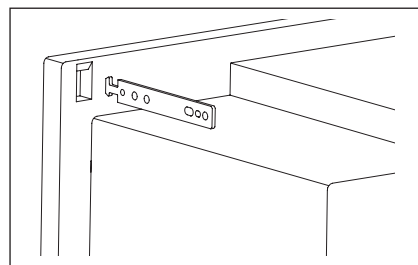
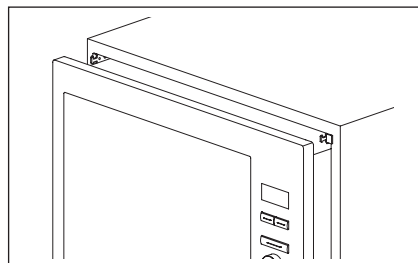
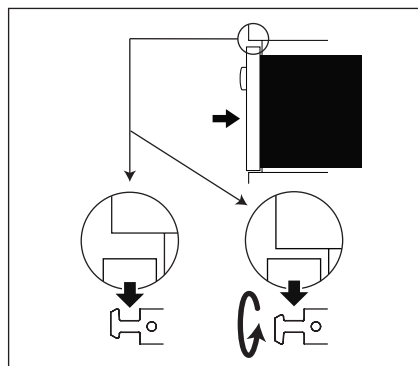
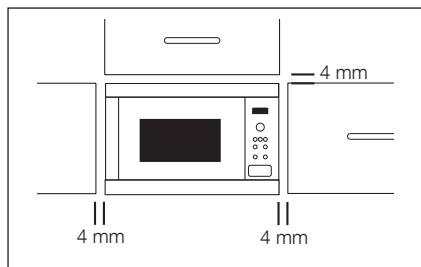
Mikrovalvno pečico lahko namestite v položaj A ali B:



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

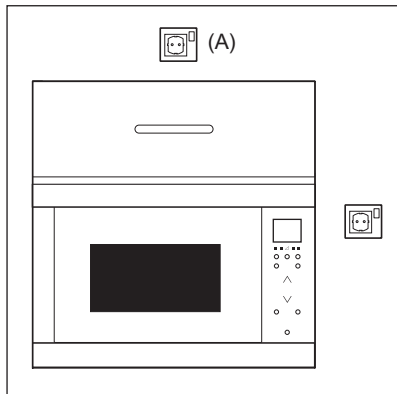
Mere v (mm)

2.1 Namestitev aparata



1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Namestite pritrilne kavljce na kuhinjsko omarico s pomočjo navodil za uporabo in priložene predloge.
3. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti na pritrilne kavljce in nato spustiti na svoje mesto. V primeru težav med vgradnjo lahko kavljce še enkrat nastavite. Sprednji okvir pečice se mora prilegati sprednji odprtini na omarici.
4. Preverite, ali je naprava stabilna in vodoravna. Med zgornjimi vrati omare in vrhom ohišja pečice zagotovite 4 mm vrzel (glejte diagram).

2.2 Priključevanje aparata na napajanje



- Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopite. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom, s katerim lahko v trenutku izklopite napajanje.
- Kabel za napajanje lahko zamenja samo električar.
- Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.
- Vtičnica naj ne bo za kuhinjsko omaro.
- Najboljši položaj je nad omaro, glejte (A).
- Napravo priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 220-240 V/50 Hz. Vtičnica mora biti zlitá z 16 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.

2.3 Dodatni napotek

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

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

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

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

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

Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

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

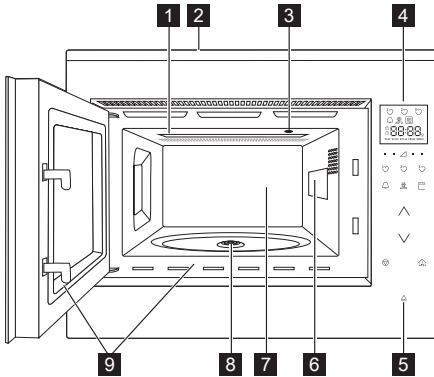
Ne uporabljajte plastičnih posod za kuhanje z mikrovalovi, če je pečica še vedno vroča po uporabi načinov ŽAR in KOMBINIRANI ŽAR, saj se lahko stopi. Plastičnih posod ne uporabljajte v zgoraj omenjenih načinih, razen če proizvajalec posode navaja, da je za to primerna.

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.

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

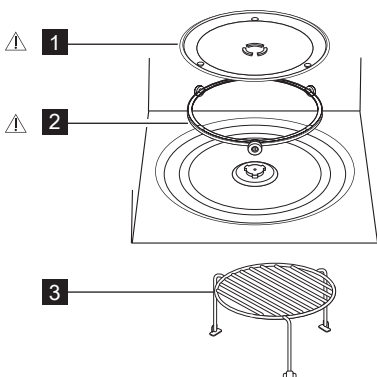
3. PREGLED APARATA

3.1 Mikrovalovna pečica



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

3.2 Dodatna oprema



Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

- 1 Vrtljivi podstavek
- 2 Nosilec vrtljivega podstavka
- 3 Stojalo

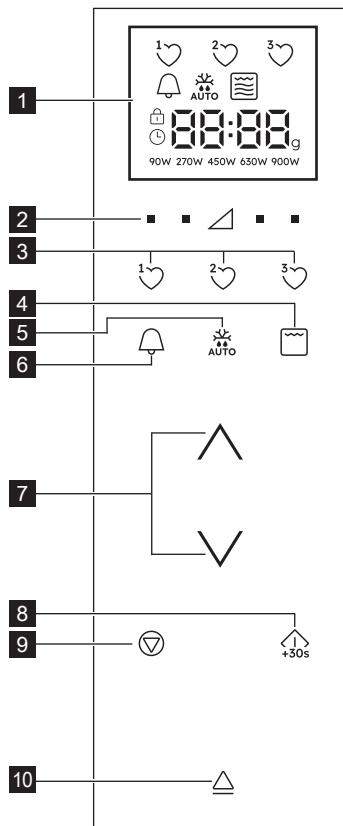
- Nosilec vrtljivega podstavka postavite na dno notranjosti pečice.
- Nato postavite vrtljivi podstavek na nosilec.
- Če ne želite poškodovati vrtljivega podstavka, pazite, da posode pri jemanju iz pečice dvignete nad rob vrtljivega podstavka.

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

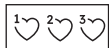
! OPOZORILO!

Mikrovalovne pečice ne uporabljajte brez teh delov nameščenih.

3.3 Nadzorna plošča



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku:



Prijjubljene



Kuhinjski časovnik



Samodejno odmrzovanje



Žar



Kombinirani žar



Mikrovalovi



Zaustavitev/prekinitev



Varnostno zaklepanje



Nastavitev ure



Prikaz segmentov



Teža



Nivoji moči

- 2 Tipke nivojev moči
- 3 Tipke za prijubljene
- 4 Tipka žar
- 5 Tipka za samodejno odmrzovanje
- 6 Tipka za kuhinjski časovnik
- 7 Tipka gor/dol
- 8 Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon
- 9 Tipka za zaustavitev
- 10 Tipka za odpiranje vrat

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Vklop

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. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano "on" (vklop) ali "oFF" (izklop).
- 2a. Za izklop ure pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano "oFF" (izklop), nato pritisnite gumb **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.



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

- 2b. Za vklop ure pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano "on" (vklop), nato pritisnite gumb **START**.

Primer: Za nastavitev časa na 18:45.

1. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za prilagoditev ure.
2. Pritisnite tipko **START** za potrditev.
3. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za prilagoditev minut.
4. Pritisnite tipko **START** za potrditev.



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

4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

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

Primer: Če ura ni bila nastavljena: Zaslon se bo izklopil. 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. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazan napis "19".
4. Pritisnite tipko **START**.
5. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazan napis "50".
6. Pritisnite tipko **START**.

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


1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano "OFF" (izklop).
3. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

4.5 Varnostno zaklepanje


Pečica ima varnostno funkcijo, ki preprečuje neželeno upravljanje pečice s strani otrok. Ko je funkcija aktivirana, mikrovalovna pečica ne bo delovala, dokler funkcija zaklepanja ni izključena. Vklon in izklop zaklepanja je mogoč samo, če pečica ne deluje.

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

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

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


4.6 Začetno čiščenje

 **POZOR!**
Glejte poglavje »Nega in čiščenje«

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

4.7 Predgretje

Prazno pečico pred prvo uporabo segrejte.

1. Nastavite funkcijo  .
2. Pečica naj deluje 30 minut.
3. Izklopite pečico in pustite, da se ohladi.
4. Notranjost pečice očistite z vlažno mehko krpo in jo skrbno osušite.


Pečica lahko oddaja vonj in dim. Prepričajte se, da je pretok zraka v prostoru zadosten.

5. DELOVANJE

5.1 Kuhanje mikrovalovi

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

1. Pritisnite tipko **MOČ** na desni strani trikotnika, dokler ni prikazano "630 W".
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**.

 V načinu kuhanja z mikrovalovi lahko prilagodite nivo moči pečice s pritiskom tipke neposredno pod želeno nastavitvijo. Nivo moči lahko nastavite, ko pečica deluje, tako da pritisnete in zadržite tipko **MOČ**, dokler ni prikazana nova nastavitvena nivoja moči. Previsoka moč mikrovalov ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar. Če ste izbrali 900 W, je najdaljši čas

mikrovalov, ki ga lahko izberete, 15 minut.

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

Po kuhanju se bo vrtiljivi 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 5sekund (kar je več). Pečica bo zapiskala ob zaključku. Če med tem postopkom odprete vrata, se vrtenje zaustavi.

5.2 Nivoji moči

Nastavitev moči	Priporočena uporaba
900 W/ NAJVIŠJA	Za hitro kuhanje ali pogrevanje (npr. juh, enolončnic, hrane iz pločevinke, toplih pijač, zelenjave, rib ipd).
630 W	Za daljše kuhanje gostih jedi, kot so npr. pečenke, mesne štruče 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.
450 W	Za goste jedi, ki zahtevajo daljše obdobje konvencionalnega kuhanja, (npr. za govedino), priporočamo uporabo te nastavitve, saj ohranja mehkost mesa.
270 W/ ODMRZO- 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.
90 W	Za počasno odmrzovanje, (npr. kremnih tort ali drobnega peciva).
0 W	Za počivanje/kuhinjski časovnik.

W = WATT

5.3 Zmanjšana moč

Način kuhanja	Standardni čas	Zmanjšana moč
Mikrovalovi 900 W	15 minut	Mikrovalovi 630 W
Žar	10 minut	Žar 500 W
Kombinirani žar	10 minut	Žar 500 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**.

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

5.5 S tipko stop

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

5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

1. Pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**. Časovnik se bo samodejno zagnal.

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

5.7 Hitri zagon

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

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

5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano "oFF" (izklop).
3. Pritisnite tipko **START**.

Za vklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL**, dokler ni prikazano "on" (vklop).
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 Žar in kombinirani žar

Mikrovalovna pečica ima dva načina za žar:
Samo žar
Kombinirani žar (žar z mikrovalovi)

! **POMEMBNO!** Za žar priporočamo visoko ali nizko stojalo. Ko boste prvič uporabili žar, boste morda opazili dim ali vonj po zažganem; to je običajen pojav in ne pomeni okvare pečice. Če se želite izogniti temu, pred prvo uporabo pečice zaženite samo delovanje žara (brez hrane v pečici) in ga pustite delovati 30 minut.

1. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za vnos časa.
2. Pritisnite tipko **ŽAR** za način kombinirani žar (žar + mikrovalovi) in pritisnite tipko **START**. Znova pritisnite tipko **ŽAR**, če želite izbrati samo žar.
3. Pritisnite tipko **START**.

i V načinu kombiniranega žara ravni moči mikrovalov 90 W in 900 W nista na voljo. Za izhod iz načina žara ali kombiniranega žara pritisnite tipko **ŽAR**, dokler ni na zaslonu osvetljen samo simbol mikrovalov.

5.11 Priljubljene

Pečica ima 3 priljubljene recepte.

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

Primer: Za mehčanje masla.

1. Pritisnite tipko **PRILJUBLJENE 1**.
2. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za izbiro teže
3. Pritisnite tipko **START**.

i Če deli zaslona predstavljajo vrteč vzorec, to pomeni, da morate hrano premešati ali obrniti. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite tipko **START**. Na koncu časa samodejnega odmrzovanja se bo program samodejno zaustavil. 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. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za vnos časa.
3. Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate srce za priljubljene.

Za ponovno nastavitvev priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

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

5.12 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. Pritisnite gumba **GOR/DOL** za izbiro teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

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

6. TABELA ZA KUHANJE


6.1 Priljubljene

Priljubljene	Teža	Gumb	Postopek
Mehčanje masla	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none">Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju.
Topljenje čokolade	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none">Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> 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.</div>
Tortica v lončku	1-4 lončki	3 	<ul style="list-style-type: none">Napravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju.

6.2 Recepti za torte v lončku

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:


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

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

 **OPOZORILO!** Čežana bo vroča.

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 . 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.

Korenčkova torta v lončku

Sestavine za 1 lonček:

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

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte sončnično olje, pomarančno lupino, naribano korenje in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
5. Za preliv zmešajte maslo, sladkor v prahu, smetanov sir in pomarančni sok.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.


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

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 vanilije
2 žlici (30 g)	gladkega arašidovega masla
1	srednje veliko jajce

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.


Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

Bogata čokoladna tortica v lončku

Sestavine za 1 lonček:

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.


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

Malinova tortica v lončku

Sestavine za 1 lonček:

2½ žlice (25 g)	navadne moke
2½ žlice (30 g)	mletega sladkorja
¼ žličke	pecilnega praška
1½ žlice (15 g)	rastlinskega olja
½ žličke	izvlečka vanilije
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 vanilije in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico zmešajte v "marmelado" in razvlecite mešanico.
4. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
5. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.

6.3 Samodejno odmrzovanje

Samodejno odmrzovanje	Teža	Gumb	Postopek
Meso/ribe/perutnina (Cela riba, ribje palčke, ribji fileji, piščančja bedra, piščančje prsi, mleto meso, zrezki, karéji, burgerji, klobase)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije. Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne. Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  Ni primerno za celega piščanca. </div>
Kruh	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek. Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine. Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne.

 Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode. Za hrano, ki je težja ali lažja od količin, navedenih na seznamu, uporabite ročno delovanje. Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature. Zrezki in 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 -g/ml-	Nastavitev	Moč raven	Čas -Min-	Metoda
Mleko, 1 sk	150	Mikro	900 W	1	ne pokrivate
Voda, 1 sk 6 sk 1 posoda	150	Mikro	900 W	2	ne pokrivate
	900	Mikro	900 W	8-10	ne pokrivate
	1000	Mikro	900 W	9-11	ne pokrivate
Jed na krožniku	400	Mikro	900 W	4-6	na omako pokapajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Juha/obara	200	Mikro	900 W	1-2	pokrijte, premešajte med pogrevanjem
Zelenjava	500	Mikro	900 W	3-5	po potrebi dodajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte
Meso, 1 rezina ¹⁾	200	Mikro	900 W	3	na tanko prelijte z omako, pokrijte
Ribji file ¹⁾	200	Mikro	900 W	3-5	pokrijte
Torta, 1 rezina	150	Mikro	450 W	½-1	postavite v nizko posodo
Hrana za dojenčke, 1 kozarec	190	Mikro	450 W	½-1	preložite v primerno posodo za mikrovalovne pečice ter po segrevanju dobro premešajte in preverite temperaturo
Topljenje margarine ali masla ¹⁾	50	Mikro	900 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	Mikro	450 W	3-4	občasno premešajte

¹⁾ ohlajeno

6.5 Odmrzovanje

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

6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

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

6.7 Kuhanje in pečenje z žarom

Hrana	Količina -g-	Nastavitev	Moč raven	Čas -Min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Brokoli/Grah	500	Mikro	900 W	6-8	dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Korenje	500	Mikro	900 W	9-11	narežite na obročke, dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte	-
Peče	1000	Mikro Kombinirani Žar Mikro Žar	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	začinite po okusu, postavite na vrtljivi podstavek, obrnite po ¹⁾	10
Ramstek 2 kosa	400	Žar Žar		10-11 ¹⁾ 10-11	postavite na stojalo, obrnite po ¹⁾ , začinite po pečenju	
Če želite zapeči gratinirane jedi		Žar		12-15	posodo postavite na stojalo	
Toast s sirom	1 kos	Žar Žar	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	postavite 2 kosa kruha na stojalo, en kos pokrijte s sirom, skuhanje ¹⁾ , postavite pečeno rezino na vrh sira na toastu, obrnite in skuhanje ²⁾	
Zamrznjena pica	400	Mikro Kombinirani žar	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	postavite na vrtljivi podstavek ¹⁾ postavite skledo na stojalo ²⁾	




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

7. NAPOTKI IN NASVETI

7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

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

7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

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



Če želite preprečiti opekline, za odstranjevanje živil iz pečice uporabite temu namenjena držala ali pa rokavice. Posode, vrečke s pokovko, vrečke za kuhanje v mikrovalovnih pečicah ipd. Vedno odpirajte tako, da so obrnjene proč od obraza in rok, ter se tako izognite 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"> • Varovalke v škatli z varovalkami delujejo. • Je morda prišlo do izpada toka. • Če varovalke še naprej pregorevajo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Način mikrovalov ne deluje?	<ul style="list-style-type: none"> • So vrata dobro zaprta. • So tesnila vrat in njihove naležne površine čiste. • Tipka START je bila pritisnjena.
Vrtljivi podstavek se ne vrti?	<ul style="list-style-type: none"> • Je nosilec vrtljivega podstavka pravilno postavljen na pogon. • Posoda v pečici ne sega preko roba vrtljivega podstavka. • Hrana ne sega preko roba vrtljivega podstavka in preprečuje njegovo vrtenje. • Ni pod vrtljivim podstavkom morda kakšen tujek.
Mikrovalovna pečica se noče izklopiti?	<ul style="list-style-type: none"> • Prekinite stik aparata z varovalkami. • Pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX.
Notranja osvetlitev ne deluje?	• Pokličite vašega pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. Notranjo lučko lahko zamenja samo usposobljen pooblaščen serviser ELECTROLUX.
Hrana se segreva dlje časa, kot se je včasih?	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavite daljši čas kuhanja (dvojna količina = skoraj dvojni potreben čas), oz. • če je hrana hladnejša kot običajno, med segrevanjem občasno obrnite hrano, oz. • Nastavite višjo moč.
Ali se vrata ne bodo odprla zaradi izpada energije?	• Pazljivo odprite vrata tako, da navzven potegneta spodnji desni rob stekla vrat.

9. SPECIFIKACIJE

Napetost (AC - izmenični tok)	220-240 V, 50 Hz, enofazna						
Spletno distribucijo varovalke/stikalo	Najmanj 16 A						
Poraba energije:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrovalovi</td> <td>1.4 kW</td> </tr> <tr> <td>Žar</td> <td>0.85 kW</td> </tr> <tr> <td>Mikrovalovi/žar</td> <td>2.20 kW</td> </tr> </table>	Mikrovalovi	1.4 kW	Žar	0.85 kW	Mikrovalovi/žar	2.20 kW
Mikrovalovi	1.4 kW						
Žar	0.85 kW						
Mikrovalovi/žar	2.20 kW						
Izhodna moč:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrovalovi</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Žar</td> <td>800 W</td> </tr> </table>	Mikrovalovi	900 W (IEC 60705)	Žar	800 W		
Mikrovalovi	900 W (IEC 60705)						
Žar	800 W						
Frekvenca mikrovalov	2450 MHz ¹⁾ (skupina 2 / razred B)						
Zunanje dimenzije:	NMB6G261UB 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (G)						
Dimenzije odprtine	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (G) ²⁾						
Kapaciteta pečice	26 litrov ²⁾						
Vrtljivi podstavek	ø 325 mm, steklo						
Teža	pribl. 19,5 kg						

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


10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

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

11. OKOLJSKE INFORMACIJE

Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energetske učinkovitosti F.

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

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



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

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



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



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



Подложне су променама без претходне најаве.

SADRŽAJ

1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI	59
2. INSTALACIJA.....	63
3. PREGLED UREĐAJA.....	65
4. PRE PRVE UPOTREBE.....	66
5. RUKOVANJE.....	67
6. TABELE ZA KUVANJE.....	70
7. SAVETI I NAZNAKE.....	74
8. ŠTA UČINITI AKO	75
9. SPECIFIKACIJE.....	75
10. ENERGETSKA EFIKASNOST	76
11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE.....	76

1. ⚠ VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.
- Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje na visinama preko 2000 m.
- **VAŽNO!** Važna uputstva o bezbednosti: Pažljivo pročitajte i sačuvajte za slučaju potrebe.
- **UPOZORENJE!** Ne koristite uređaj bez rotacionog stola i podrške za rotacioni sto. Ne koristite uređaj kada je prazan.
- **UPOZORENJE!** Ako su vrata ili pečati vrata oštećeni, ne sme se rukovati 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 rerna je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje grejnih jastučića, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnih predmeta može da izazove rizik od povrede, zapaljenja ili požara.
- Ako se pri zagrevanju hrane pojavi dim, **NEMOJTE OTVARATI VRATA**. Isključite pećnicu, izvadite utikač iz utičnice i sačekajte dok hrana ne prestane da se puši. Otvaranje vrata dok se hrana puši može izazvati požar.
- Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj može dovesti do odloženog eruptivnog klučanja, 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.

- Ako je dovodni kabl oštećen mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni predstavnik ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.

1.1 Nega i čišćenje

Vrata:

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

Unutrašnji deo pećnice:

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

Spoljašnji deo pećnice:

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

Kontrolna tabla:

- Otvorite vrata pre čišćenja da biste deaktivirali kontrolnu tablu. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja kontrolne table. Koristeći krpu natopljenu samo vodom nežno obrišite tablu dok ne

bude čista. Izbegavajte upotrebu preteranih količina vode. Nemojte koristiti nikakve hemikalije niti abrazivne čistače.

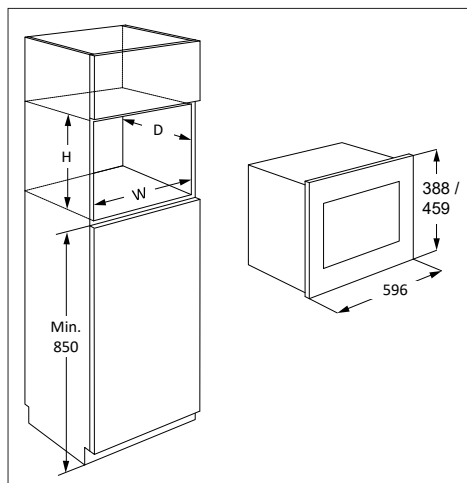
Rotirajući tanjir i nosač tanjira:

- Izvadite rotirajući tanjir i nosač tanjira iz pećnice. Operite ih vodom sa blagom sapunicom. Posušite mekom krpom. I Rotirajući tanjir i nosač tanjira mogu se prati u mašini za suđe.

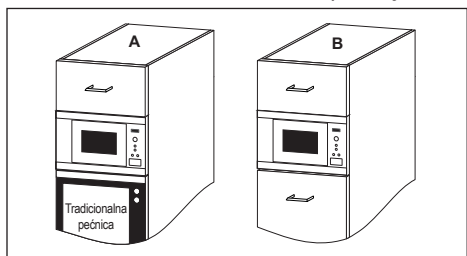
Postolje:

- Oprati blagim sredstvom za pranje posuđa i osušiti. Postolje mogu prati u mašini za suđe.
- **VAŽNO!** Čistite pećnicu u redovnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Ako ne održavate pećnicu u čistom stanju, to može dovesti do propadanja površine, što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i možda dovesti i do opasne situacije.
- Треба водити рачуна да се не загуби окретница када се уклањају контејнери са уређаја.
- **VAŽNO!** Paročistač se ne sme koristiti.
- Rerna mikrotalasne pećnice treba da se koristi kao ugrađena.
- Uređaj ne sme da se stavi u ormarić.
- Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje grejnih elemenata.
- **UPOZORENJE!** Držite decu na udaljenosti od vrata i pristupačnih delova koji mogu postati vreli kada je roštilj u upotrebi. Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.
- **VAŽNO!** Nemojte koristiti komercijalne čistače za pećnice, paročistače, abrazivna, gruba sredstava za čišćenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pećnice.

2. INSTALACIJA



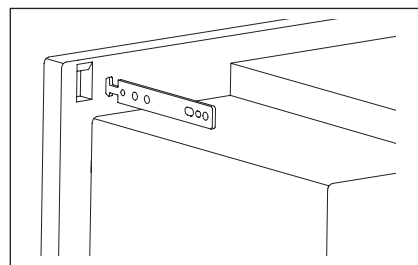
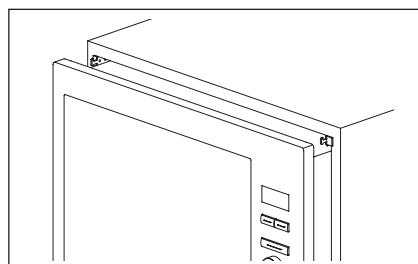
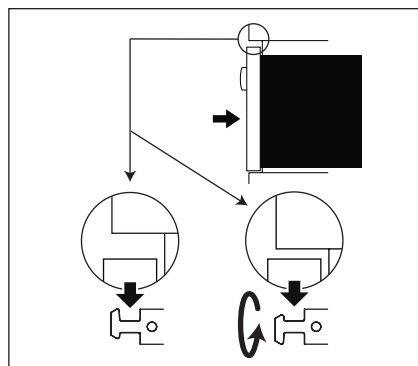
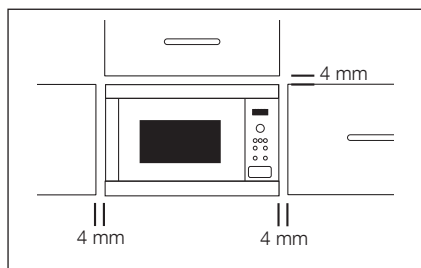
Mikrotalasna se može namestiti u položaj A ili B:



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

Mere u (mm)

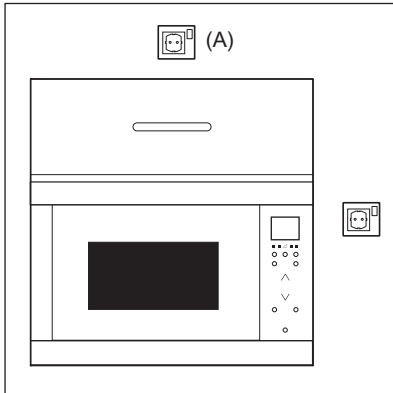
2.1 Instaliranje uređaja



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

4 mm između vrata ormarića/ kuhinjskog dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

2.2 Priključivanje uređaja na električno napajanje



- Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Ili mora postojati mogućnost da se pećnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidača u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže.
- Električni napojni kabl može zameniti samo električar.
- Ako je dovodni kabl oštećen mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni predstavnik ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.
- Utičnica ne sme biti smeštena iza ormarića.
- Najbolji položaj je iznad ormarića, pogledajte (A).
- Priključite uređaj na monofaznu naizmjeničnu struju 220-240 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene utičnice. Utičnica mora imati osigurač od 16 A.
- Pre instalacije, zavežite komad kanapa za napojni kabl pećnice da biste ga lakše provukli kroz otvor i olakšali priključak na poziciju (A) kada se uređaj priključuje.
- Kada ubacujete uređaj u ormarić sa visokom stranama, **NEMOJTE** zgnječiti električni napojni kabl.
- Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko vrelih ili oštih ivica, kao što su ventilacione oblasti sa vrelim vazduhom na gornjem zadnjem delu pećnice.

2.3 Dodatni savet

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

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

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

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način.

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

Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

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

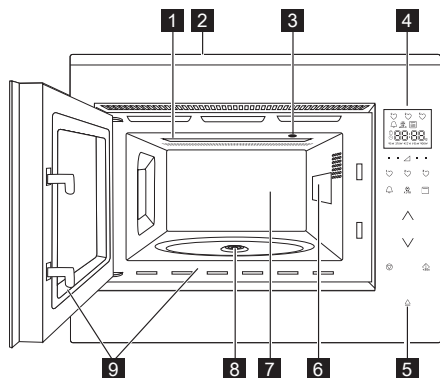
Ne koristite plastične kontejnere za mikrotalasnu pećnicu ako je rerna i dalje vrela od korišćenja režima ROŠTILJ i DUPLI jer mogu da se istope. Plastične posude se ne smeju koristiti tokom pomenutih režima, osim ako proizvođač posuda navede da su odgovarajuće.

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

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

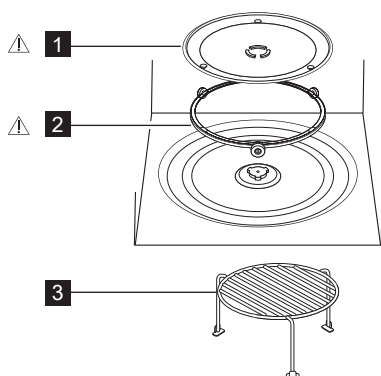
3. PREGLED UREĐAJA

3.1 Mikrotalasna pećnica



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

3.2 Dodaci



Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

- 1 Rotirajući tanjir
 - 2 Nosač tanjira
 - 3 Postolje
- Postavite pokretnu podršku za rotirajući tanjir na pod šupljine.

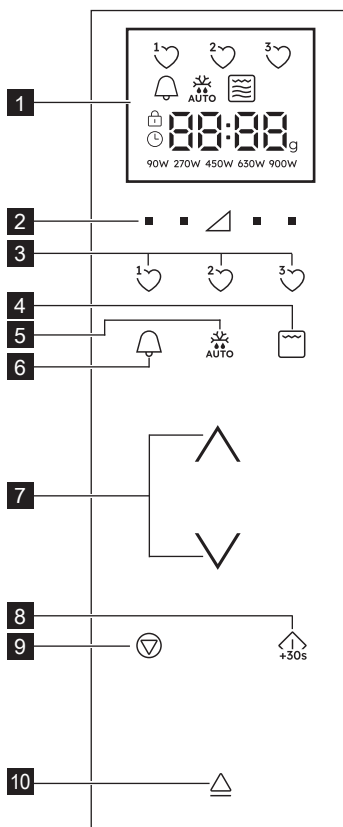
- Zatim postavite rotirajući tanjir na nosač tanjir.
- Da biste izbegli oštećenje rotirajući tanjir, pobrinite se da podižete posude bez dodirivanja ivice rotacione ploče kada ih vadite iz pećnice.

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

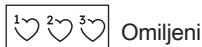
! UPOZORENJE!

Ne rukujte mikrotalasnom pećnicom bez ovih postavljenih delova.

3.3 Kontrolna tabla



1 Indikatori digitalnog prikaza:



Omiljeni



Kuhinjski tajmer



Automatsko odmrzavanje



Roštijl



Dupli roštijl



Mikrotalasna



Zaustavi/Otkaži



Zaključavanje zarad
bezbednosti dece



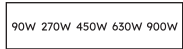
Podesite sat



Prikaz segmenata



Težina



Nivoi snage

2 Nivoi snage dugmadi

3 Omiljena dugmad

4 Dugme roštijl

5 Dugme za automatsko odmrzavanje

6 Dugme za kuhinjski tajmer

7 Dugmad gore/dole

8 Početak/Potvrdi/Dugme za brzo pokretanje

9 Dugme za zaustavljanje

10 Dugma za otvaranje vrata

4. PRE PRVE UPOTREBE

4.1 Uključivanje

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

1. Rerna će se čuti i sve ikone prikaza će se uključiti na pola sekunde. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** dok se 'uključeno' (on) ili 'isključeno' (oFF) ne prikaže.
- 2a. Da biste isključili sat, pritisnite dugmad **GORE/DOLE** dok se 'isključeno' (oFF) ne prikaže a zatim pritisnite dugme **POKRENI**. Rerna je spremna za korišćenje.



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

- 2b. Uključite sat, pritisnite dugmad **GORE/DOLE** dok se 'uključeno' (on) ne prikaže a zatim pritisnite dugme **POKRENI**.

Primer: Da podesite sat na 18:45.

1. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** da biste prilagodili sat.
2. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.
3. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** da biste prilagodili minute.
4. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.



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

4.2 Pripravnost (Režim ekonomičnosti)

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

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

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

4.3 Prilagođavanje sata kada je podešen

Možete da prilagodite sat nakon što je vreme podešeno.

Primer: Da biste promenili sa 18.45 na 19.50.

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Pritisnite dugme **POKRENI**.
3. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** dok se '19' ne prikaže.
4. Pritisnite dugme **POKRENI**.
5. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** 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. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** dok se 'isključeno' (oFF) ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

4.5 Zaključavanje zarad bezbednosti dece


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

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

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

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


4.6 Početno čišćenje

 **UPOZORENJE!**
Pogledajte odeljak 'Briga i čišćenje'

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

4.7 Zagrevanje unapred

Unapred zagrejte praznu rernu pre prve upotrebe.

1. Podesite funkciju .
2. Neka rerna radi 30 minuta.
3. Isključite rernu i ostavite da se ohladi.
4. Očistite otvor rerne mekanom mokrom krpom i pažljivo osušite.


Rerna može da pušta miris i dim. Postarajte se da protok vazduha u sobi bude dovoljan.

5. RUKOVANJE

5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

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

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

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

Možete da podesite nivo snage kada rerna radi pritiskajući i držeći obavezno

dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** dok novo podešavanje snage ne bude osvetljeno na prikazu. Previsoka jačina struje i predugo vreme pripreme mogu pregrejati hranu i izazvati požar.

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

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

5.2 Nivoi snage

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

W = VAT

5.3 Smanjena jačina energije

Način kuvanja	Standardno vreme	Smanjena jačina energije
Mikrotalasna 900 W	15 minuta	Mikrotalasna 630 W
Roštilj	10 minuta	Roštilj 500 W
Dupli roštilj	10 minuta	Roštilj 500 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. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**. Tajmer će se automatski pokrenuti.

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

5.7 Brzo pokretanje

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

i 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. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** dok se 'isključeno' (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. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** dok se 'uključeno' (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 Roštijl i dupli

Ova mikrotalasna pećnica ima dva režima za roštijl:

Samo roštijl

Dvostruki roštijl (roštijl sa mikrotalasima)



VAŽNO! Za pečenje roštijlja preporučuje se visoko ili nisko postolje. Možda ćete osetiti dim ili miris paljevine kada koristite roštijl po prvi put, to je uobičajeno i ne predstavlja kvar pećnice. Da biste izbegli taj problem, kada prvi put koristite pećnicu, neka roštijl radi bez hrane 30 minuta.

1. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** da biste uneli vreme.
2. Pritisnite dugme **ROŠTILJ** jednom za režim Dupli (roštijl + mikrotalasna pećnica) i pritisnite dugme **POKRENI**. Pritisnite ponovo dugme **ROŠTILJ** da biste izabrali samo režim Roštijl.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.



U režimu Dupli nivoi snage mikrotalasne pećnice od 90 W i 900 W su dostupni. Da biste izašli iz Dupli ili Roštijl režima pritisnite dugme **ROŠTILJ** dok se samo simbol za mikrotalasnu pećnicu osvetli na prikazu.

5.11 Omiljeni

Rerna ima 3 omiljena recepta.

1♥ Omekšati puter

2♥ Otopiti čokoladu

3♥ Kolač u šolji

Primer: Za omekšavanje putera.

1. Jednom pritisnite dugme **OMILJENO 1**.
2. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** 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. 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. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** da biste uneli vreme.
3. Pritisnite i držite dugme **OMILJENO** koje želite da podesite dok ne čujete zvučni signal i dok se srce za omiljeno na prikaže.

Da biste ponovo podesili Omiljeno na fabričko podešavanje.

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

5.12 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. Pritisnite dugmad **GORE/DOLE** da biste izabrali težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.



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

6. TABELE ZA KUVANJE


6.1 Omiljeni

Omiljeni	Težina	Dugme	Postupak
Omekšati puter	0.05-0.25 kg	1 	<ul style="list-style-type: none">Stavite puter u pireks činiju. Dobro promešajte nakon kuvanja.
Otopiti čokoladu	0.1-0.2 kg	2 	<ul style="list-style-type: none">Izlomite čokoladu u male delove. Stavite čokoladu u pireks činiju. Mešajte kada se čuje zvučni signal. Dobro promešajte nakon kuvanja.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 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.</div>			
Kolač u šolji	1-4 mugs	3 	<ul style="list-style-type: none">Napravite kolač po receptu. Stavite šolju na kraj pokretnog dela. Stanite na 30 sekundi nakon kuvanja.

6.2 Recepti za kolač u šolji

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

Metoda:


1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći . 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 limuna	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
1 kašičica	kore od limuna
1	jaje srednje veličine
Preliv:	1 kašičica soka od limuna pomešanih sa 2 kašičice sitnog šećera


Metoda:

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

Kolač u šolji od 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  . Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
 5. Napravite preliv mešajući puter, šećer u prahu, krem sir i sok od narandže.
- Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.
Pustite da se kolač ohladi, zatim dodajte preliv.

Kolač 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  . 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 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
polu (7 g)	digestivnih biskvita, izlomljenih

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke (osim biskvita) u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
 2. Dodajte ulje i jaje, dobro pomešajte.
 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  . 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 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  . Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
- Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.
Dekorirajte sa naslagom vanila krema od putera.

6.3 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje	Težina	Dugme	Postupak
Meso/riba/životinsko meso (Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče. Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom. Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odledi. Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  Nije pogodno za celo pile. </div>
Hleb	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir. Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške. Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odleđeno.

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

6.4 Zagrevanje hrane i pića

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

¹⁾od hladne/og

6.5 Odmrzavanje

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

6.6 Kuvanje od odmrznutog

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

6.7 Kuvanje i roštilj

Hrana	Količina -g-	Podešavanje	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Prokule/ Grašak	500	Mikro	900 W	6-8	dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja	-
Šargarepa	500	Mikro	900 W	9-11	isecite na kolutove, dodajte 4-5 vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja	-
Pečenja	1000	Mikro Dupli roštilj Mikro Roštilj	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	začinite po ukusu, stavite na rotirajući tanjir, kasnije okrenite ¹⁾	10
Režanj pečenice 2 komada	400	Roštilj Roštilj		10-11 ¹⁾ 10-11	stavite na postolje, kasnije okrenite ¹⁾ , začinite nakon roštiljanja	
Bruniranje zapečenih jela		Roštilj		12-15	stavite posudu na postolje	
Topli sendvič sa sirom	1 komad	Roštilj Roštilj		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	stavite 2 komada hleba na postolje, jedan komad prekrijte sirom, kuvajte ¹⁾ , stavite tostirani komad preko komada sa sirom, okrenite i kuvajte ²⁾	
Zaledena pica	400	Mikro Dupli roštilj	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	stavite na rotirajući tanjir ¹⁾ stavite posudu na postolje 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/posuđe 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. Posuđe 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 posuđe, npr. za brzu hranu	✓	Mora se voditi računa, jer se neke posuđe 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 posuđe	✓	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 posuđe, (npr. pileće batak).
Poklopac	Koristite prijanjajuću foliju sa otvorima za mikrotalasnu ili odgovarajući poklopac.
Probodite	Hrana sa ljuskom, korom ili opnom mora se probosti na nekoliko mesta pre kuvanja ili zagrevanja zbog nagomilavanja pare, što može izazvati eksploziju hrane, (npr. krompira, ribe, piletine, kobasice).
	 VAŽNO! Jaja se ne smeju zagrevati pomoću mikrotalasne energije, jer mogu eksplodirati, čak i nakon što se kuvanje završi, (npr. poširana, tvrdo kuvana).
Promešajte, okrenite, rasporedite	Radi ravnomernog kuvanja neophodno je promešati, okrenuti i rasporediti hranu tokom pripreme. Uvek promešajte i rasporedite od spoljašnje strane prema centru.
Stajanje	Nakon kuvanja neophodno je vreme stajanja koje omogućava da se toplota ravnomerno rasporedi kroz hranu.
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"> • Osigurači u kutiji sa osiguračima rade. • Nije nestalo struje. • Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanom električaru.
Mikrotalasni režim ne radi?	<ul style="list-style-type: none"> • Vrata su pravilno zatvorena. • Zaptivke vrata i njihove površine su čiste. • Dugme POKRENI je pritisnuto.
Rotirajući tanjir se ne okreće?	<ul style="list-style-type: none"> • Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom. • Posuda za pećnicu ne prelazi preko rotacione ploče. • Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće. • Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče.
Mikrotalasna neće da se isključiti?	<ul style="list-style-type: none"> • Isključite uređaj sa napajanja. • Pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.
Unutrašnje svetlo ne radi?	<ul style="list-style-type: none"> • Pozovite svog ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. Unutrašnje svetlo može da zameni kvalifikovani ovlašćeni ELECTROLUX servisni agent.
Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre?	<ul style="list-style-type: none"> • Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili, • Podesite veću postavku snage.
Vrata se neće otvoriti usled nestanka struje?	<ul style="list-style-type: none"> • Pažljivo otvorite vrata tako što ćete ih povući od vas pri donjoj desnoj strani ugla staklenih vrata.

9. SPECIFIKACIJE

Napon AC napajanja	220-240 V, 50 Hz, jednofazni
Osigurač na liniji napajanja	Минимум 16 А
Potrebna AC snaga:	
Mikrotalasna	1.4 kW
Roštilj	0.85 kW
Mikrotalasna/roštilj	2.20 kW
Izlazna snaga:	
Mikrotalasna	900 W (IEC 60705)
Roštilj	800 W
Frekvencija mikrotalasa	2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / klasa B)
Spoljašnje dimenzije:	NMB6G261UB 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D)
Unutrašnje dimenzije	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) ²⁾
Kapacitet pećnice	26 litara ²⁾
Rotirajući tanjir	ø 325 mm, staklena
Težina	oko 19,5 kg

- 1) Ovaj proizvod zadovoljava zahteve Evropskog standarda EN55011. U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao oprema 2. grupe B klase. Grupa 2 znači da uređaj namerno proizvodi energiju radiofrekvencije u obliku elektromagnetne radijacije radi termičke obrade hrane. Uređaj B klase znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvu.
- 2) Unutrašnji kapacitet se izračunava merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet prijema hrane je manji.


10. ENERGETSKA EFIKASNOST

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

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

11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Ovaj proizvod sadrži izvor energije svetlosti klase F efikasnosti.

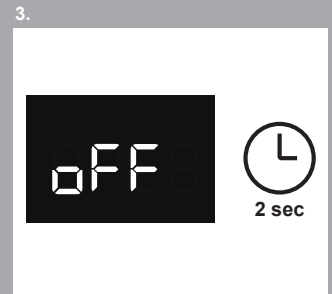
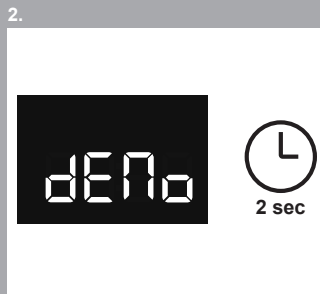
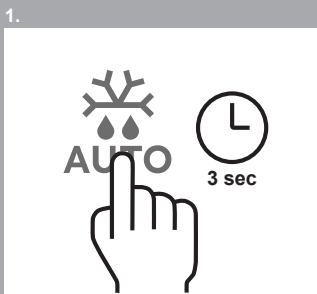
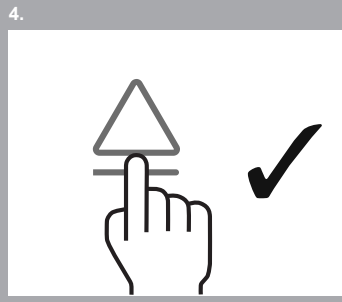
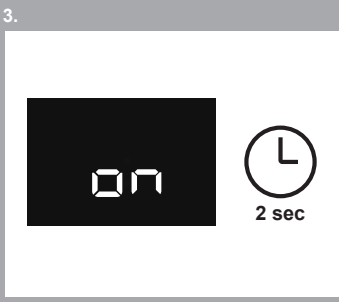
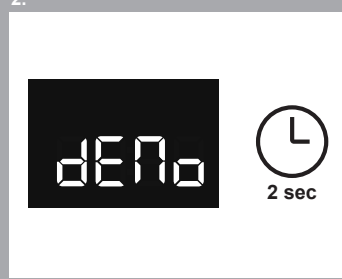
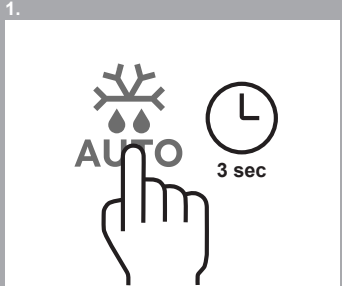
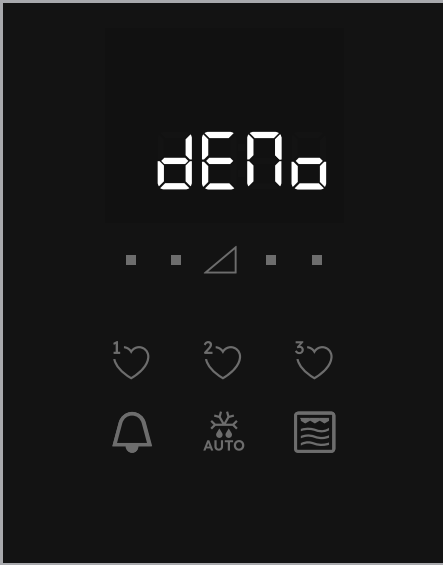
Рециклирајте материјале са симболом .
Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања.

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.

DemoMode ON/OFF



aeg.com

TINS-B658URR0

