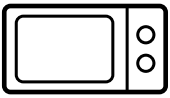
EMS26004O



RU	Свч-Печь	Руководство Пользователя	2
UK	Мікрохвильова Піч	Посібник Користувача	28
KK	Микротолқынды Пеш	Пайдаланушы Нұсқаулығы	52
FR	Four À Micro-Ondes	Notice D'utilisation	77
SL	Mikrovalovna Pečica	Uporabniški Priročnik	104
SR	Mikrotalasna Pećnica	Priručnik Za Korisnika	128
EN	Microwave Oven	User Manual	152

Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. СХЕМА УСТРОЙСТВА 10
3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 11
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 11
5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ 14
6. ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ 18
7. УХОД И ОЧИСТКА 23
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 24
9. УСТАНОВКА 25
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 27
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ 27

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Спасибо за выбор этого продукта компании Electrolux. Мы создали его, чтобы вы долгие годы могли пользоваться безупречно работающей техникой на базе новых технологий, которые упрощают жизнь, снабжая функциями, которых может не оказаться в обычных устройствах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы извлечь из него максимум пользы.

На нашем веб-сайте Вы сможете:

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

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

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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Внимание / Важные сведения по технике безопасности

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару. Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей. Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию. Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.

1.1 Травмоопасность

ВНИМАНИЕ!

Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает.

Перед использованием убедитесь в следующем:

а) Дверца должна правильно закрываться без перекосов и изгибов.

б) Петли и защелки безопасности на дверце не должны быть сломаны или разболтаны.

в) Печати на дверце и уплотняемые поверхности не должны быть повреждены.

г) Убедитесь в том, что в духовке или на дверце нет выбоин.

д) Убедитесь в том, что шнур питания и вилка не повреждены.

Никогда не регулируйте, не чините и не пытайтесь модифицировать саму печь. Для некомпетентных лиц опасно выполнять любые действия по обслуживанию или ремонту, которые требуют снятия крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии.

Не позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях. Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может

негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Не пытайтесь самостоятельно заменить лампу печи и не разре-шайте заменять ее тем, кто не уполномочен на это ELECTROLUX. При отказе лампы печи необходимо обратиться к своему дилеру или связаться с ближайшим ELECTROLUX.

1.2 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.

Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления. Чтобы готовить или подогревать яйца, которые не были взболтаны или смешаны, протыкайте желтки и белки, чтобы яйца не взрывались. Очищайте сваренные вкрутую яйца от скорлупы и нарезайте их дольками перед повторным нагреванием в СВЧ-печи.

Во избежание ожогов следует всегда проверять температуру еды и размешивать ее перед подачей на стол. Необходимо также уделять особое внимание температуре пищи и напитков, предназначенных для младенцев, детей и пожилых людей.

Держите детей в стороне от дверцы, чтобы они не обожглись.

1.3 Предотвращение неправильного использования печи детьми.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Детали данного устройства нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Запрещается использование детьми младше 8 лет без постоянного присмотра взрослых.

Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание могут осуществляться только

детьми возрастом 8 лет и старше и только под присмотром взрослых. Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.

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

1.4 Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару. Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия - снабжена предохранителем на 10 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 10 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь. Не храните и не используйте печь на улице.

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия. Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару. Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства. Не храните пищу или другие предметы в печи. После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует. Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации. Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности. Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

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

1.5 Предостережение о возможном поражении электрическим током

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах. Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо предметы. В случае проливания жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и позвоните в ближайший сервисный центр. Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость. Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих пове-рхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Обмен должен быть сделан уполномоченным ELECTROLUX агентом обслуживания.

1.6 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания

Никогда не используйте запечатанные контейнеры. Перед применением снимайте печати и крышки. Запечатанные контейнеры могут взрываться из-за нарастания давления даже после отключения печи. При нагревании в СВЧ-печи жидкостей следует соблюдать осторожность. Отверстие контейнера должно быть широким, чтобы в нем не скапливались пузыри.

Чтобы предотвратить внезапное выливание кипящей жидкости, которое может привести к ожогам, примите следующие меры:

- Размешивайте жидкость перед нагреванием или повторным разогреванием.
- При повторном разогревании жидкости рекомендуется окунуть в нее стеклянную палочку или аналогичное приспособление.
- По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи в течение минимум 20 секунд во избежание вскипания и выливания.

Протыкайте кожуру картофеля, сосисок и фруктов перед приготовлением, чтобы эти продукты не взрывались.

1.7 Предупреждение ожогов

Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарезайте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

Не облокачивайтесь на дверцу печи и не раскачивайте ее. Не играйте с печью и не используйте ее в качестве игрушки. Детям следует предоставить все важные инструкции по безопасности: научить пользоваться держателями для кастрюль, тщательно удалять обертки с продуктов, уделяя особое внимание упаковке (например, саморазогревающимся материалам), которая разработана для того, чтобы пища хрустела, и которая может быть слишком горячей.

1.8 Другие предупреждения

Никогда не вносите модификации в печь. Она предназначена только для приготовления пищи дома и может применяться лишь в этих целях. Печь непригодна для коммерческого использования или лабораторных исследований.

1.9 Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

Никогда не включайте печь, если она пуста. При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольшеНе используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы. Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.
Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

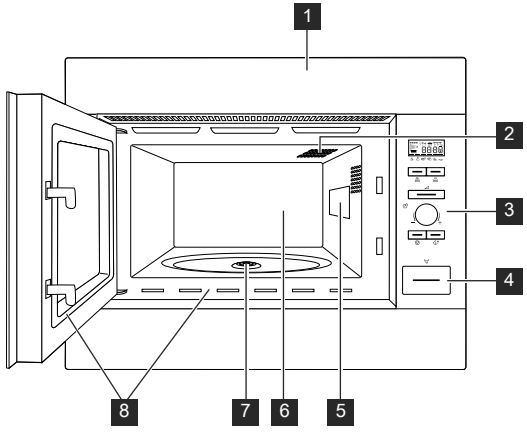
Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику.

Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

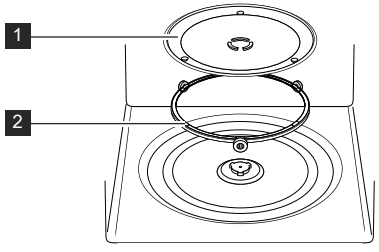
2. СХЕМА УСТРОЙСТВА

2.1 СВЧ-ПЕЧЬ



1 Передняя накладка
2 Лампа печи
3 Панель управления
4 Кнопка открытия дверцы
5 Крышка волновода
6 Печь
7 Герметичная прокладка
8 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

2.2 АКСЕССУАРЫ



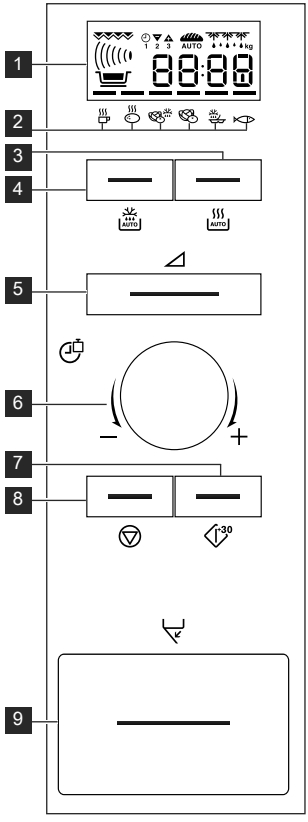
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

1 Вращающаяся подставка
2 Опора вращающейся подставки

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

При заказе аксессуаров просим сообщить дилеру или представителю ELECTROLUX следующее: название детали и название модели.

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 УКАЗАТЕЛИ НА ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ

- СВЧ-излучение
- Часы
- 1 2 3 Стадии приготовления
- Плюс/минус
- Автоматическая разморозка хлеба
- Автоматическая разморозка
- kg Вес

2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ

6 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

7 Кнопка START/+30

8 Кнопка STOP

9 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

Печь установлена в режим «экономии энергии» (Econ).

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: Econ.
3. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
4. При достижении нулевого значения печь переходит в режим Econ, и дисплей гаснет.

Чтобы отменить режим Econ, установите часы.

4.2 НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Печь снабжена часами, где время указывается в 12-часовом и 24-часовом формате.

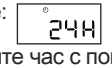
Пример: Чтобы выставить на часах время 11:30 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: Econ.
3. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 12H

4. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
5. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку **START/+30**.
7. Посмотрите на дисплей: 
8. Закройте дверцу.

Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки. Если нажать кнопку **STOP**, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: Econ.

Пример: Чтобы выставить на часах время 23:30 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: Econ.
3. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
4. Нажмите кнопку **START/+30**. На экране появится следующее значение: 
5. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
6. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
7. Нажмите кнопку **START/+30**.
8. Посмотрите на дисплей: 
9. Закройте дверцу.

Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки. Если нажать кнопку **STOP**, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: Econ.

4.3 КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫСТАВЛЕНИИ ЧАСОВ

Пример: Чтобы выставить на часах время 11:45, выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
   (Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку **START/+30** снова.)
3. Установите час с помощью вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
4. Один раз нажмите кнопку **START/+30**, а затем поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку **START/+30**.
6. Посмотрите на дисплей: 

4.4 ОТМЕНА ЧАСЫ И УСТАНОВИТЬ РЕЖИМ ECON

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку **START/+30** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
   (Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку **START/+30** снова.)
3. Нажмите кнопку **STOP**.
4. На экране появится следующее значение: Econ.
5. Закройте дверцу.
6. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
7. При достижении нулевого значения печь переходит в режим Econ, и дисплей гаснет.

4.5 БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. Когда блокировка включена, то вплоть до выключения функции блокировки ни один компонент СВЧ-печи не работает.

Пример: Чтобы включить блокировку для защиты от детей, сделайте следующее.

1. Нажмите кнопку **STOP** и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.
2. Печь подаст два звуковых сигнала, и на экране появится надпись ‘LOC’.

Чтобы выключить блокировку для защиты от детей, нажмите кнопку **STOP** и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь дважды подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится время дня. Блокировку для защиты от детей невозможно установить, если не установлены часы.

5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

5.1 ПОСУДА ДЛЯ СВЧ-ПЕЧЕЙ

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/ контейнеры из фольги	✓ / ✗	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем ; тщательно выполняйте инструкции.
Фарфор и керамика	✓ / ✗	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклянная тара (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	✗	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	✗	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

5.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

5.3 УРОВНИ МОЩНОСТИ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

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

Вт = ВАТТ

Время приготовления	Единица увеличения
0–5 минут	15 секунд
5–10 минут	30 секунд
10–30 минут	1 минута
30–90 минут	5 минут

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

1. Дважды нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
2. Введите значение времени, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.

ВНИМАНИЕ!
Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка 900 Вт/ВЫСОКАЯ.

- Когда дверца во время приготовления открыта, время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начинает снова отсчитываться после закрытия дверцы и нажатия кнопки **START/+30**.
- Если вы захотите узнать **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, один раз нажмите кнопку питания.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
- Вы можете изменить **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, нажав кнопку питания.
- Чтобы отменить программу во время приготовления, дважды нажмите кнопку **STOP**.

5.4 ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	20 минут	СВЧ-излучения 630 Вт

5.5 КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

Пример: Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут.

1. 7 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
2. Введите время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.

Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку **STOP**. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку **START/+30**, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку **STOP**.

5.6 ПРИБАВЬТЕ 30 СЕКУНД

Прямой запуск

Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/ВЫСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку **START/+30**

Увеличение времени приготовления

Время приготовления можно увеличить с шагом, кратным 30 секундам, если нажать эту кнопку, когда печь включена.

Эту функцию нельзя использовать во время автоматического приготовления или автоматической разморозки.

5.7 ПЛЮС И МИНУС

Функция **ПЛЮС** ⚠ и **МИНУС** ▽ позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

Пример: Чтобы приготовить 0,3 кг хорошо проваренного картофеля, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.
3. Нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ** один раз, чтобы выбрать настройку **ПЛЮС** ⚠ .
4. Нажмите кнопку **START/+30**.

Чтобы отменить действие функции **ПЛЮС/МИНУС**, 3 раза нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
Если вы выберете **ПЛЮС**, на экране появится ⚠ .
Если вы выберете **МИНУС**, на экране появится ▽ .

5.8 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать максимум за 3 стадии.
Пример. Чтобы готовить:
Стадия 1: 5 минуты 900 Вт
Стадия 2: 16 минуты 270 Вт

1. 1 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
2. Введите нужное время, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5.00.
3. 4 раз нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.
4. Введите нужное время приготовления, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 16.00.
5. Нажмите кнопку **START/+30**.

Печь начнет работать в течение 5 минут с мощностью 900 Вт, а затем будет работать 16 минут с мощностью 270 Вт.

5.9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

В режимах автоматического приготовления и автоматической разморозки правильный режим и время приготовления выбираются автоматически. На выбор имеется 6 меню автоматического приготовления и 2 меню автоматического размораживания.

Пример. Чтобы приготовить 0,3 кг вареного картофеля, выполните следующие действия.

Пища	Символ
Напиток	
Вареный картофель и картофель в мундире	
Мясо на вертеле	
Запеченное рыбное филе	
Жареный цыпленок	
Запекание	
Мясо/рыба/домашняя птица	
Хлеб	AUTO

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.
2. Поверните ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.
3. Нажмите кнопку **START/+30**.

Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печка прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START/+30**.
В конце периода автоматического приготовления/ разморозки программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

6. ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

Автоматического приготовления	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе)	1–6 чашки 1 чашка=200 мл	AUTO x1	• Поставьте чашку у края вращающейся подставки.
Вареный картофель и картофель в мундире	0,2–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	AUTO x2	Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску. • Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли. • Накройте миску крышкой. • Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. • После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Замороженные овощи	0,1–0,8 кг (100 г) Миска с крышкой	AUTO x3	• Добавьте 1 столовую ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.) • Накройте миску крышкой. • Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. • После приготовления остудите в течение примерно 2 минут. Если овощи смерзлись, приготовьте их вручную.
Свежие овощи	0,1–0,8 кг (100 г) Миска с крышкой	AUTO x4	• Нарежьте на маленькие кусочки (например, дольки, кубики или ломтики). • Добавьте 1 столовую ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.) • Накройте миску крышкой. • Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. • После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Готовые к употреблению замороженные продукты, которые можно помешивать	0,3–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	AUTO x5	• Перенесите еду в подходящую посуду, не пропускающую СВЧ-излучение. • Добавьте немного жидкости, если это рекомендовано производителем. • Накройте миску крышкой. • Если производитель советует это, готовьте продукты без крышки. • Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. • После приготовления размешайте пищу и остудите в течение примерно 2 минут.
Рыбное филе с соусом	0,5 –1,5 кг* (100 г) Форма для запекания и липкая пленка для СВЧ-печей	AUTO x6	• Рецепты рыбного филе с соусом см. * Общий вес ингредиентов.

Автоматическая разморозка	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Мясо/рыба/домашняя птица  (Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)	0,2–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо		• Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. • Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. • После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. • Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. Не подходит для целых тушек домашней птицы.
Хлеб 	0,1–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо		• Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. • Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. • После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

- Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5 °C, замороженная пища готовится при температуре -18 °C.
- Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
- Если вес или количество еды превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
- Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Убедитесь в том, что пища горячая после приготовления.
- После работы в микроволновом режиме может включиться вентилятор охлаждения.
- Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
- Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

Рецепты для автоматического приготовления

Рыбное филе с пикантным соусом			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
175 г	350 г	525 г	консервированные помидоры (без сока)
50 г	100 г	150 г	кукуруза
5 г	10 г	15 г	соус чили
15 г	30 г	45 г	лук (мелко нарезанный)
1 ч. ложка	1-2 ч. ложка	2-3 ч. ложка	красный виноградный уксус
			горчица, тимьян и красный стручковый перец
250 г	500 г	750 г	рыбное филе
			соль

1. Смешайте ингредиенты для соуса.
2. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив кусочки тонкими сторонами к центру, и посыпьте солью.
3. Залейте рыбное филе соусом.
4. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
5. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Рыбное филе с соусом карри			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
250 г	500 г	750 г	рыбное филе
			соль
50 г	100 г	150 г	банан (ломтиками)
200 г	400 г	600 г	готовый соус карри

1. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив его тонкой стороной к центру, и посыпьте солью.
2. Добавьте в рыбное филе бананы и готовый соус карри.
3. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
4. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Кулинарные таблицы

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

[1)]охлажденный

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

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

Пища	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	630 Вт	34-38	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через	10
Ростбиф (средний)	1000	630 Вт	20-24	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через	10
Рыбное филе	200	900 Вт	4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	3

Значения времени, приведенные в таблице, даются для примера. Они могут варьироваться в зависимости от температуры замерзания, качества и веса продуктов.

7. УХОД И ОЧИСТКА

ОСТОРОЖНО!

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ, ПАРООЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ СИЛЬНОДЕЙСТВУЮЩИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЛЮБЫЕ ХИМИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРООКИСЬ НАТРИЯ ИЛИ ГУБКИ ДЛЯ ПОСУДЫ ПРИ ОЧИСТКЕ ЛЮБОЙ ДЕТАЛИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ, УДАЛЯЯ ОСТАТКИ ПИЩИ. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Внешние поверхности печи

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

Панель управления

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

Внутренние поверхности печи

Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удается очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.

Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.

Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мягкой водой с мылом. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и ее опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Дверца

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

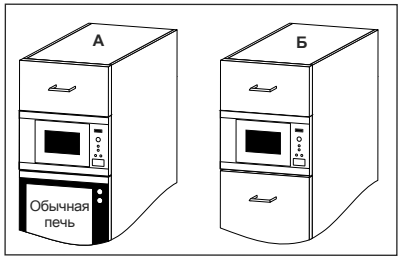
ВНИМАНИЕ!
Не применяйте пароочиститель.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	• Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Нажата кнопка **START/+30**.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX.
Не включается свет в печи?	• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из ELECTROLUX.
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.

9. УСТАНОВКА

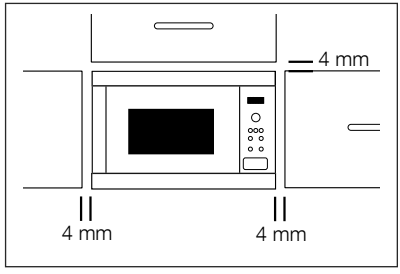
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:

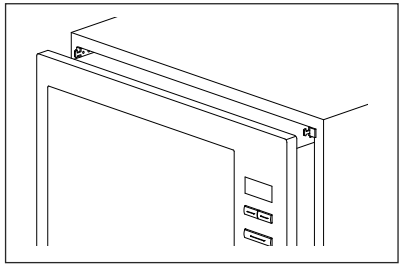


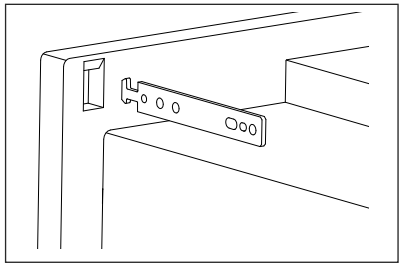
Положение	Размер ниши Ш Г В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

Измерения в (мм)

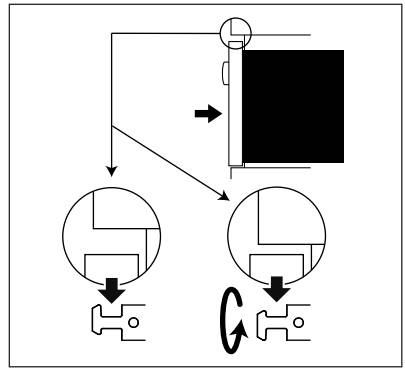
9.1 УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ



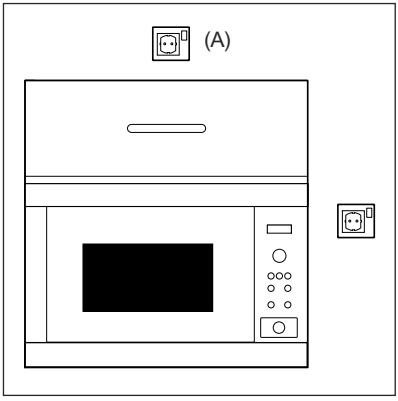




1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Установите фиксирующие крючки на кухонном шкафу, используя прилагаемую инструкцию и шаблон.
3. Медленно установите оборудование внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Оборудование следует разместить над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



9.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Розетку не нужно размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 10 А плавкий предохранитель.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (A) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.

9.3 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ

Если эта мера безопасности не будет принята, производитель отказывается от всякой ответственности.

Если вилка устройства не подходит к розетке, Вы должны вызвать вашего местного специалиста по обслуживанию.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	230 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А
Требуемая мощность: СВЧ излучение	1,3 кВт
Выходная мощность: СВЧ излучение	900 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц[1] (группа 2, класса Ъ)
Габаритные размеры: EMS26004O	594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры духовки	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г)[2]
Вместимость печи	26 литров[2]
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло
Вес	около 19 кг
Лампа печи	25 Вт/240–250 В

[1] Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группа 2 класса Ъ. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Выражение «оборудование класса Ъ» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.

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

Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC и 2011/65/EU.
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА

11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

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

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

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 29
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ 35
3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 36
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ 36
5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ 38
6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ 42
7. ДОГЛЯД І МИТТЯ 47
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО 48
9. УСТАНОВЛЕННЯ 49
10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 51
11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА 51

ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей продукт компанії Electrolux. Ми створили його, щоб він без проблем служив вам роками, і застосували інноваційні технології, що спростять ваше життя – функції, які ви не завжди знайдете у звичайних пристроях. Будь ласка, присвятіть кілька хвилин і прочитайте цей посібник, щоб максимально використати можливості продукту.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.
Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.

Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

Загальна інформація й рекомендації

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВО!
ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ НА МАЙБУТНЄ.

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу. Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися. Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання грілок, тапок, губок, вологої тканини тощо може призвести до травм, займання чи пожежі.

1.1 Щоб запобігти травмуванню

УВАГА!
Не користуйтеся піччю, якщо вона пошкоджена чи несправна.

Перш ніж користуватися, перевірте:

а) Дверцята - вони повинні добре і щільно закриватися та не перекошуватися.

б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.
в) Ущільнювач дверцят та поверхню його прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.
г) Камеру печі та внутрішню поверхню дверцят - на них не повинно бути вм'ятин.
ґ) Кабель живлення і вилку - на них не повинно бути пошкоджень.

Ніколи самостійно не змінюйте, не ремонтуйте і не модифікуйте піч. Якщо ви не фахівець, небезпечно проводити будь-які сервісні чи ремонтні роботи, під час яких потрібно зняти кришку, що захищає від мікрохвильового випромінювання.

Не дозволяйте жирові та бруду збиратися на ущільнювачі дверцят та поруч. Дотримуйтеся вказівок у розділі «Догляд і миття». Регулярно мийте піч та усувайте залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Не намагайтеся самостійно замінити лампу печі і не дозволяйте це робити будь-кому іншому, окрім авторизованих ELECTROLUX фахівців. Якщо лампа печі перегорить, зверніться до дилера або у місцевий ELECTROLUX сервіс-центр.

1.2 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

⚠ **УВАГА!**
Не підігрівайте рідину та іншу їжу у закритому посуді, оскільки вони можуть вибухнути.

Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити їх переливання через край, тому будьте обережні, виймаючи тару.

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування. Щоб приготувати чи підігріти яйця, які не були розбиті чи розмішані, проколіть жовток і білок, інакше яйця можуть вибухнути. Почистіть і поріжте зварені «в круту» яйця, перш ніж підігрівати їх у мікрохвильовій печі.

Щоб уникнути опіків, завжди перевіряйте температуру їжі і перемішуйте її, перш ніж подати. Особливу увагу звертайте на температуру їжі та напоїв для немовлят, дітей та старших осіб.

Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися.

1.3 Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми

⚠ **УВАГА!**
Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! Забороняється використання дітям молодше 8 років без постійного нагляду дорослих.

Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями; особам без досвіду роботи з пристроєм або не знаючим, як його використовувати, за винятком коли пристрій використовується зазначеними особами під наглядом або керуванням осіб, які забезпечують безпечне використання і розуміння ризиків, пов'язаних з ним. Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним.
Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.
Цей пристрій призначений для використання в побутових та подібних цілях, зокрема: на кухнях для працівників у магазинах, офісах та інших місцях роботи; у фермерських господарствах; для клієнтів готелів, мотелів та інших середовищах для проживання; у закладах, що пропонують нічліг та сніданок.
Цей прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.

1.4 Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу. Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 230 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 10 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 10 А. Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм. Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

Не тримайте займистих предметів біля печі чи її вентиляційних отворів. Не закривайте вентиляційні отвори. Знімайте усі металічні пломби, дротяні фіксатори тощо з їжі та упаковки. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу. Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смаження у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах. Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети. Перевірте настройки печі після вмикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить. Див. відповідні поради у цьому посібнику. Не користуйтеся піччю із відчиненими дверцятами і жодним чином не змінюйте замка дверцят. Не користуйтеся піччю, якщо між ущільнювачем дверцят і поверхнею його прилягання є якийсь предмет.

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, повинні проконсультуватися зі своїм лікарем чи виробником кардіостимулятора щодо заходів безпеки у зв'язку з мікрохвильовими печами.

1.5 Щоб запобігти ураженню струмом

У жодному разі не знімайте зовнішній корпус. Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. Якщо рідина потрапила у ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться у місцевий сервіс-центр. Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину. Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

Якщо кабель живлення пристрою пошкодиться, його потрібно замінити спеціальним кабелем. Заміну має ELECTROLUX здійснити авторизований технік.

1.6 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

Ніколи не користуйтеся закритими контейнерами. Перед використанням знімайте кришки та упаковку. Закриті контейнери можуть вибухнути через підвищений тиск навіть після вимкнення печі. Будьте обережні, підігріваючи рідину. Користуйтеся посудом із широкою шийкою, щоб бульбашки мали вихід.

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

- Перемішайте рідину, перш ніж підігрівати її чи підігрівати повторно.
- Рекомендується занурити у рідину скляну паличку чи щось подібне під час повторного нагрівання.
- Залиште рідину постояти у печі щонайменш 20 секунд після завершення часу готування, щоб запобігти її переливанню.

Проколюйте шкірку таких продуктів, як картопля, сосиски і фрукти перед готуванням, інакше вони можуть вибухнути.

1.7 Щоб запобігти можливим опікам

Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рік, щоб не обпектися парою.

Температура посуду не є надійним показником температури їжі чи напою, завжди перевіряйте температуру їжі. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися парою та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.
Не висіть і не гойдайтесь на дверцятах печі. Не грайтеся піччю і не використовуйте її як іграшку.

Дітей слід навчити важливим правилам техніки безпеки: користуватися прихватками, обережно знімати кришки з їжі, звертати особливу увагу на упаковку (наприклад, матеріали, що можуть самонагріватися), що має додати страві хрусткості, оскільки вона може сильно нагріватися.

1.8 Додаткові застереження

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч. Ця піч призначена лише для домашнього готування і може використовуватися лише для приготування їжі. Вона не підходить для комерційного чи лабораторного використання.

1.9 Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень

Ніколи не вмикайте порожню піч. Це може пошкодити піч. Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагріваються, завжди підкладайте під них термостійкий ізолятор, наприклад порцелянову тарілку, щоб уникнути пошкодження поворотного столика та його підставки від перегріву. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті. Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки. Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:
- Перш ніж протерти поворотний столик водою, дозвольте йому охолонути.
- Не ставте гарячу їжу чи гарячий посуд на холодний поворотний столик.
- Не ставте холодну їжу чи холодний посуд на гарячий поворотний столик.

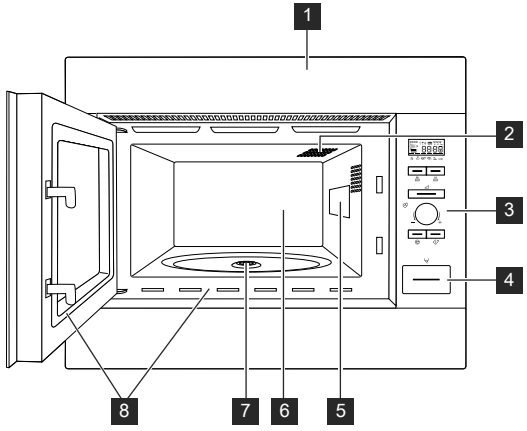
Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі.

ВАЖЛИВО!
Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика.

Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення. На стінках печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з’являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

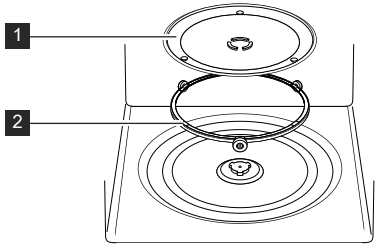
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

2.1 МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ



1 Передня панель
2 Лампа печі
3 Панель керування
4 Кнопка відкривання дверцят
5 Кришка хвилеводу
6 Камера печі
7 Вісь електродвигуна поворотного столика
8 Ущільнення дверцят і поверхня прилягання

2.2 ДОДАТКИ



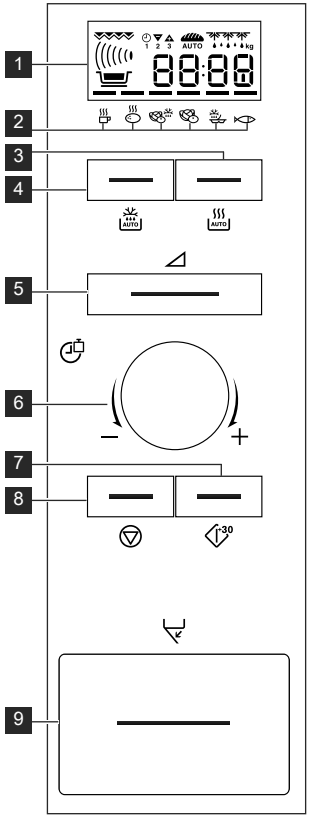
Перевірте наявність таких додатків:

1 Поворотний столик
2 Підставка поворотного столика

- Помістіть опору обертової підставки на підлогу заглиблення.
- Установіть поворотний столик на підставку.
- Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

Замовляючи додатки, вказуйте дилерові чи сервіс-центру номер частини і назву моделі.

3. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1 Індикатори на цифровому екрані

- Режим мікрохвиль
- Годинник
- 1 2 3 Етапи готування
- Плюс/мінус
- Автоматичне розморожування хліба
- Автоматичне розморожування
- kg Вага

2 Індикатор режиму автоматичного готування

3 Кнопка режиму автоматичного готування

4 Кнопка автоматичного розморожування

5 Кнопка рівня потужності

6 Регулятор Таймер/Вага

7 Кнопка Start/+30

8 Кнопка Stop

9 Кнопка відкривання дверцят

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 РЕЖИМ «ECON»

Переведення печі в режим «Заощадження енергії» (Econ).

1. Підключіть піч до мережі живлення.
2. На екрані з'явиться: Econ.
3. На дисплеї почнеться відлік від 3:00 до нуля.
4. Коли відлік буде завершено, піч перейде в режим Econ, а дисплей вимкнеться.

Щоб скасувати режим Econ, настройте годинник.

4.2 ВИСТАВЛЕННЯ ГОДИННИКА

Піч показує час у форматі 12 і 24 годин.
Приклад: настроювання годинника на 11:30 (у форматі 12 год).

1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: Econ.
3. Натисніть і утримуйте кнопку **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 12H
4. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати годину.

5. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати хвилини.
6. Натисніть кнопку **START/+30**.
7. Перевірте екран: 
8. Закрийте дверцята.

Ви можете повертати регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою і проти. Якщо натиснути кнопку **STOP**, годинник не буде настроєно. На екрані з'явиться: Econ.

Приклад: щоб виставити годинник на 23:30 (у форматі 24 год).

1. Відкрийте дверцята.
2. На екрані з'явиться: Econ.
3. Натисніть і утримуйте кнопки **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
4. Натисніть кнопку **START/+30**. На екрані з'явиться: 
5. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати годину.
6. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати хвилини.
7. Натисніть кнопку **START/+30**.
8. Перевірте екран: 
9. Закрийте дверцята.

Ви можете повертати регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою і проти. Якщо натиснути кнопку **STOP**, годинник не буде настроєно. На екрані з'явиться: Econ.

4.3 КОРЕКЦІЯ ЧАСУ, КОЛИ ГОДИННИК ВИСТАВЛЕНО

Приклад: щоб виставити годинник на 11:45.

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопки **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
   (Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку **START/+30** знову.)
3. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати годину.
4. Натисніть кнопку **START/+30** один раз і поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, щоб вказати хвилини.
5. Натисніть кнопку **START/+30**.
6. Перевірте екран: 

4.4 ЩОБ СКАСУВАТИ ГОДИННИК І ВСТАНОВИТИ РЕЖИМ ECON

1. Відкрийте дверцята.
2. Натисніть і утримуйте кнопку **START/+30** протягом 5 секунд. Піч подасть звуковий сигнал. На екрані з'явиться: 
   (Якщо потрібно змінити формат годинника на 24 год, натисніть кнопку **START/+30** знову.)
3. Натисніть кнопку **STOP**.
4. На екрані з'явиться: Econ.
5. Закрийте дверцята.
6. На дисплеї почнеться відлік від 3:00 до нуля.
7. Коли відлік буде завершено, піч перейде в режим Econ, а дисплей вимкнеться.

4.5 БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Піч оснащено функцією безпеки, яка запобігає випадковому увімкненню печі дитиною. Якщо блокування активоване, жоден елемент печі не працюватиме, доки блокування не буде знято.

Приклад: щоб увімкнути блокування від дітей.

1. Натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 5 секунд.
2. Піч двічі подасть звуковий сигнал і з'явиться напис «LOC».

Щоб зняти блокування від дітей, натисніть і утримуйте кнопку **STOP** протягом 5-и секунд, піч двічі подасть звуковий сигнал і висвітиться годинник. Блокування від дітей не можна увімкнути, якщо годинник не виставлено.

5. ОБСЛУГОВУВАННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

5.1 КУХОННЕ ПРИЛАДДЯ, БЕЗПЕЧНЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	Коментар
Алюмінієва фольга/ контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не ближче за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначене виробником. уважно дотримуйтеся вказівок.
Порцеляна і кераміка	✓ / ✗	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку та кістяну порцеляну зазвичай можна використовувати, якщо на ній нема металевих оздоб.
Скляний посуд, наприклад Pyrex ®	✓	Користуватися скляним посудом слід обережно, оскільки скло від різкого нагрівання може розбитися чи тріснути.
Метал	✗	Не рекомендується користуватися металевим кухонним приладдям у мікрохвильовій печі, оскільки воно іскритиме, що може призвести до пожежі.
Пластик/полістирол, наприклад контей-нери з фаст-фудів	✓	Будьте обережні, оскільки деякі контейнери під час нагрівання можуть деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Торбинки для заморожування/ запікання	✓	Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтеся, що торбинки можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові чи металеві фіксатори, оскільки вони можуть розплавитися чи загорітися через іскри.
Папір - тарілки, стакани і кухонні рушники	✓	Використовуйте лише для нагрівання або вбирання вологи. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Солом'яні і дерев'яні контейнери	✓	Не залишайте піч без нагляду, використовуючи ці матеріали, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Перероблений папір і газети	✗	Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і призвести до пожежі.

5.2 ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Поради Щодо Готування У Мікрохвильовій Печі	
Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, різдвяний пудинг чи солодкі пиріжки) потрібно гріти коротше. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Порції	Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Розрізайте їжу з начинкою, (наприклад пончики з джемом), щоб випустити жар і пару.
Розташування	Розташовуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, (наприклад курячі ніжки).
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски. ⚠ **ВАЖЛИВО!** Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, (наприклад ніжки і крильця курки).

5.3 ГОТУВАННЯ У МІКРОХВИЛЬОВІЙ ПЕЧІ

Ваша піч має 6 рівнів потужності.

Рівень потужності	Пропонується використовувати
900 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).
630 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжних страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
450 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, (наприклад страв з яловичини), рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
270 Вт/ РОЗМОРО-ЖУВАННЯ	Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів.
90 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

ВТ = ВАТТ

Час готування	Крок
0-5 хвилин	15 секунд
5-10 хвилин	30 секунд
10-30 хвилин	1 хвилина
30-90 хвилин	5 хвилин

Приклад: щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 630 Вт.

1. Двічі натисніть кнопку **РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ**.
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 2.30.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.

ВАЖЛИВО!
Якщо рівень потужності не вибрано, автоматично встановлюється 900 Вт/ВИСОКА.

- Якщо відчинити дверцята під час готування, відлік часу готування на цифровому екрані автоматично зупиняється. Відлік часу продовжується, якщо зачинити дверцята і натиснути кнопку **START/+30**.
- Щоб дізнатися, на якій потужності відбувається готування, натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз.
- Час готування можна змінити в процесі, повернувши регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**.
- Рівень потужності можна змінити в процесі готування, натиснувши кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ**.
- Щоб скасувати програму під час готування, двічі натисніть кнопку **STOP**.

5.4 ЗНИЖЕННЯ РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	20 хвилин	Мікрохвилі 630 Вт

5.5 ТАЙМЕР

Приклад: щоб виставити таймер на 7 хвилин.

1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 7 разів.
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою чи проти, доки на екрані не з'явиться час 7.00.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.

об призупинити таймер, натисніть кнопку **STOP**. Щоб знову запустити таймер, натисніть кнопку **START/+30**, щоб вимкнути таймер натисніть кнопку **STOP** ще раз.

5.6 ЩОБ ДОДАТИ 30 СЕКУНД

Швидкий запуск

Натиснувши кнопку **START/+30** ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 900 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.

Продовжити час готування

Натискаючи кнопку під час роботи печі, час готування можна неодноразово продовжити на 30 секунд.

Ця функція недоступна під час режимів автоматичного готування та автоматичного розморожування.

5.7 ПЛЮС ТА МІНУС

Функції **ПЛЮС** ⏃ і **МІНУС** ⏄ дають змогу зменшувати і збільшувати час готування для автоматичних програм.

Приклад: щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі, добре розвареної.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітиться 0.3.
3. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз, щоб вибрати настройку **ПЛЮС** ⏃ .
4. Натисніть кнопку **START/+30**.

Щоб скасувати **ПЛЮС/МІНУС**, натисніть кнопку **РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ** 3 рази.
Якщо вибрати **ПЛЮС**, на екрані з'явиться ⏃ .
Якщо вибрати **МІНУС**, на екрані з'явиться ⏄ .

5.8 ГОТУВАННЯ У КІЛЬКА ЕТАПІВ

Для режиму МІКРОХВИЛІ можна запланувати 3 (не більше) етапи готування.

Приклад: Щоб готувати:
Етап 1: 5 хвилини 900 Вт
Етап 2: 16 хвилини 270 Вт

1. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** один раз.
2. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 5.00.
3. Натисніть кнопку **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** 4 рази.
4. Виставте час, повертаючи регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА** за годинниковою стрілкою, доки на екрані не з'явиться час 16.00.
5. Натисніть кнопку **START/+30**.

Піч готуватиме 5 хвилин на потужності 900 Вт, потім 16 хвилин на потужності 270 Вт.

5.9 АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ І АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ

Функції автоматичного готування і автоматичного розмороження автоматично підбирають правильний режим і час готування. Ви можете вибрати серед 6 меню автоматичного готування і 2 меню автоматичного розморожування.

Продукти	Символ
Напій	
Варенакартопля/Картопля в мундирах	
Заморожені овочі	
Свіжі овочі	
Заморожена готова їжа	
Рибне філе в соусі	
М'ясо/Риба/Птиця	
Хліб	AUTO

Приклад: Щоб приготувати 0,3 кг вареної картоплі.

1. Виберіть необхідне меню, двічі натиснувши кнопку режиму **АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ**.
2. Поверніть регулятор **ТАЙМЕР/ВАГА**, доки на екрані не висвітиться 0.3.
3. Натисніть кнопку **START/+30**.

Коли потрібно виконати якусь дію (наприклад, перевернути їжу), піч зупиняється і лунає дзвоник, при цьому час готування, що залишився, та індикатор блимають на екрані. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **START/+30**. Коли закінчиться час автоматичного готування/ зупиниться, програма автоматично зупиниться. Пролунає дзвінок і блиматиме символ готування. Через 1 хвилину і після сигналу нагадування на екрані висвітиться годинник.

6. ТАБЛИЦІ ПРОГРАМ

Автоматичне готування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
Напій (Чай/ Кава)	1-6 чашки 1 чашка = 200 мл	AUTO x1	• Поставте чашку на край поворотного столика.
Варена картопля і картопля в мундирах	0,2-1,0 кг (100 г) Миска і кришка	AUTO x2	• Покладіть підготовану картоплю в миску. • Додайте необхідну кількість води (на 100г) приблизно 2 ст. л. і трохи солі. • Накрийте кришкою. • Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. • Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожені овочі	0,1-0,8 кг (100 г) Миска і кришка	AUTO x3	• Додайте 1 ст. л води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду непотрібно.) • Накрийте кришкою. • Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. • Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини. Якщо заморожені овочі змерзлися в шматок, готуйте в ручному режимі.
Свіжі овочі	0,1-0,8 кг (100 г) Миска і кришка	AUTO x4	• Поріжте на шматочки, наприклад, смужечками, кубиками чи скибочками. • Додайте 1 ст. л. води на 100 г і сіль за бажанням. (До грибів додавати воду непотрібно.) • Накрийте кришкою. • Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. • Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Заморожена готова їжа (можна перемішати)	0,3-1,0 кг (100 г) Миска і кришка	AUTO x5	• Перекладіть їжу на підходящий для використання у мікрохвильовій печі посуд. • Додайте трохи рідини, якщо так рекомендує виробник. • Накрийте кришкою. • Готуйте не накриваючи, якщо так радить виробник. • Коли пролунає дзвінок, перемішайте і знову накрийте. • Після приготування перемішайте і залиште постояти приблизно 2 хвилини.
Рибне філе в соусі	0,5 -1,5 кг* (100 г) Форма для запікання і харчова плівка для мікрохвильової печі	AUTO x6	• Див. рецепт «Рибне філе в соусі» * Загальна вага інгредієнтів.

Охолоджена їжа готується від температури 5°C, заморожена від -18°C.

Автоматичне розморожування	Вага (крок збільшення)/ Посуд	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/ птиця (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	AUTO x1	• Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. • Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. • Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини. Не стосується тушок птиці.
Хліб AUTO	0,1-1,0 кг (100 г) Форма для запікання	AUTO x2	• Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. • Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 5-15 хв., доки добре не відтане.

- Охолоджена їжа готується від температури 5 °C, заморожена від -18 °C.
- Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду.
- Для їжі, вага чи об'єм якої менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами.
- Остаточна температура може відрізнятися від початкової. Переконайтеся, що їжа дуже гаряча після готування.
- Після режиму мікрохвиль може увімкнутися вентилятор охолодження.
- Біфштекси і відбивні заморожуйте одним шаром.
- Фарш заморожуйте тонким пластом.

Рецепти для автоматичного готування

Рибне філе в пікантному соусі			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
175 г	350 г	525 г	консервовані помідори (в'ялені)
50 г	100 г	150 г	кукурудза
5 г	10 г	15 г	соус чілі
15 г	30 г	45 г	цибуля (дрібно посічена)
1 ч. л.	1-2 ч. л.	2-3 ч. л.	червоний винний оцет
			гірчиця, чебрець і каєнський перець
250 г	500 г	750 г	рибне філе
			сіль

1. Змішайте інгредієнти для соусу.
2. Покладіть рибне філе у круглу форму для запікання тоншою частиною всередину і посоліть.
3. Намажте рибне філе соусом.
4. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Рибне філе в соусі».
5. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

Рибне філе в соусі карі			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
250 г	500 г	750 г	рибне філе
			сіль
50 г	100 г	150 г	банан (порізаний)
200 г	400 г	600 г	готовий соус карі

1. Покладіть рибне філе у круглу форму для запікання тоншою частиною всередину і посоліть.
2. Розкладіть банан і намажте все готовим соусом карі.
3. Накрийте плівкою для мікрохвильової печі і готуйте в режимі АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ «Рибне філе в соусі».
4. Після приготування залиште постояти приблизно 2 хвилини.

Таблиці для готування

Підігрівання їжі та напоїв		Кількість -г/мл-	Потуж-ність Рівень	Час -хв.-	Спосіб
Молоко	1 чашка	150	900 Вт	1	Не накривати
Вода	1 чашка	150	900 Вт	2	Не накривати
	6 чашок	900	900 Вт	8-10	Не накривати
	1 тарілка	1000	900 Вт	9-11	Не накривати
Одна порція (овочі, м'ясо і гарнір)		400	900 Вт	4-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/рагу		200	900 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі		500	900 Вт	3-5	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
М'ясо, 1 шматок [1)]		200	900 Вт	3	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе [1)]		200	900 Вт	3-5	Накрийте
Торт, 1 шматок		150	450 Вт	½ -1	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка		190	450 Вт	½ -1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплювання маргарину чи масла [1)]		50	900 Вт	½	Накрийте
Розтоплювання шоколаду		100	450 Вт	3-4	Час від часу перемішуйте

[1)] охолоджене

Розморо-жування	Кількість -г-	Поту-жність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою-вання -хв.-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	90 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти, наприклад вишня, полуниця, малина, сливи	250	270 Вт	3-5	Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморожування	5

Розморожування і готування	Кількість -г-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Рибне філе	300	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

Продукти	Кількість -г-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистоювання -хв.-
Печеня (свинина, телятина, баранина)	1000	630 Вт	34-38	Приправте на власний смак, викладіть у форму	10
Ростбіф (середньої пропеченості)	1000	630 Вт	20-24	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, переверніть через в середині процесу нагрівання	10
Рибне філе	200	900 Вт	4-6	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, накрийте	3

Час у таблиці є орієнтовним і може залежати від температури замороження, кількості і ваги продуктів.

7. ДОГЛЯД І МИТТЯ

УВАГА!

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ КОМЕРЦІЙНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОК, ПАРОВІ ПРИСТРОЇ ДЛЯ МИТТЯ, АБРАЗИВНІ ТА АГРЕСИВНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, ТАКІ, ЩО МІСТЯТЬ ГІДРОКСИД НАТРІЮ, А ТАКОЖ ЖОРСТКІ ГУБКИ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА БУДЬ-ЯКИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ.

РЕГУЛЯРНО МИЙТЕ ПІЧ ТА УСУВАЙТЕ ЗАЛИШКИ ЇЖІ. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Зовнішня поверхня печі

Зовнішня поверхня печі легко миється рідким милом з водою. Переконайтеся, що мило витерте вологою ганчірочкою, і протріть зовнішню поверхню насухо м'яким рушником.

Панель керування

Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте кришку хвилеводу.

Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч.

Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі.

Поворотний столик і його підставка

Витягніть поворотний столик і підставку під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у воді з невеликим вмістом миючих засобів. Протріть насухо. Поворотний столик і підставку можна мити в посудомийній машині.

Дверцята

Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.

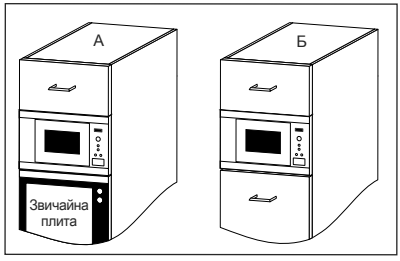
ВАЖЛИВО!
Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	• Запобіжники у блоці запобіжників працюють. • Не було збою електромережі. • Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	• Дверцята добре зачинені. • Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. • Ви натиснули кнопку **START/+30**.
Поворотний столик не обертається?	• Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. • Посуд не виходить за межі поворотного столика. • Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. • У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	• Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. • Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервіс-центр.
Внутрішнє освітлення не працює?	• Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервіс-центр. Заміну внутрішньої лампи мають здійснювати лише авторизовані техніки сервіс-центру.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	• Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або • Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або • Встановіть більшу потужність.

9. УСТАНОВЛЕННЯ

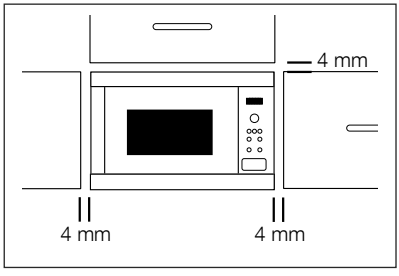
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

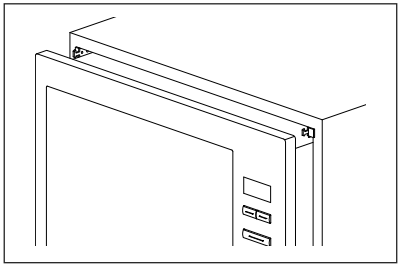


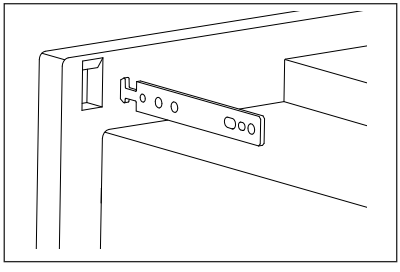
Положення	Виміри ніші Ш Г В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

Габарити (мм)

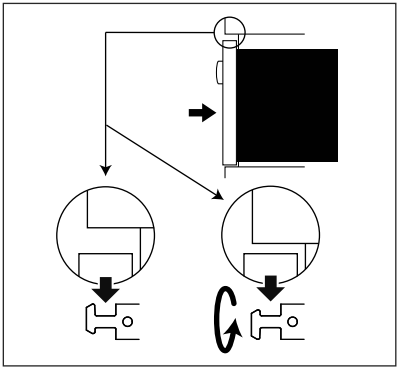
9.1 УСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ



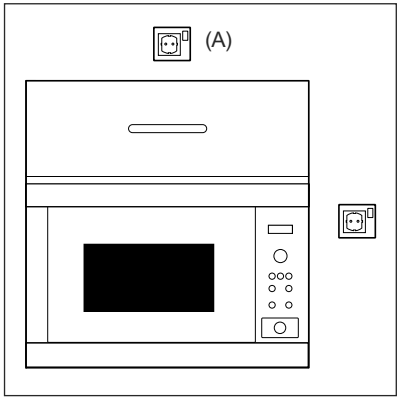




1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
3. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, а потім опустити на місце. У випадку виникнення перешкод під час монтажу гачок можна посунути. Передню рамку печі необхідно вирівняти з передньою кромкою кухонної шафи.
4. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).



9.2 ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ



- Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (A).
- Підключіть пристрій до окремої фази 230 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (A) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

9.3 ЕЛЕКТРИЧНІ КОНТАКТИ

⚠ **УВАГА!**
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ

Виробник не несе жодної відповідальності, якщо цього правила безпеки не дотримано.

Якщо вилка на вашому пристрої не підходить до розетки, Ви повинні зателефонувати в місцеву службу агента.

10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму		230 В, 50 Гц, однофазна
Розподіл запобіжник/вимикач		Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму:	Мікрохвилі	1,3 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі	900 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль		2450 МГц [1] (Груп 2 / Класу B)
Зовнішні габарити:	EMS26004O	594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити		342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) [2]
Об'єм камери		26 літрів [2]
Поворотний столик		Ø 325 мм, скло
Вага		прибл. 19 кг
Лампа печі		25 Вт/240-250 В

[1] Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу B. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу B означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.

[2] Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.

Ця піч відповідає вимогам Директив 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC і 2011/65/EU.

ЧЕРЕЗ ПОСТІЙНЕ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЖУТЬ БУТИ ЗМІНЕНІ БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

МАЗМҰНЫ

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ 53
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ 60
3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ 61
4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА. 61
5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ 63
6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ 67
7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ. 72
8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ. 73
9. ОРНАТУ 74
10. СИПАТТАМАЛАР 76
11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ. 76

КЕРЕМЕТ НӘТИЖЕЛЕР ҮШІН

Осы Electrolux өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет. Біз оны көп жылдар бойы мінсіз қызмет атқаруы үшін, кәдімгі құрылғылардан табыла қоймайтын, өмір сүруді қарапайым етуге көмектесетін жаңашыл технологиялармен жасадық. Құрылғыны барынша нәтижелі пайдалану үшін бірнеше минутыңызды бөліп, оқыңыз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:

Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.electrolux.com

Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.electrolux.com/productregistration

Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.
Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.

Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат

Жалпылама ақпарат және кеңестер

Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Алдын ала ескертусіз өзгертіледі.

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

⚠ **МАҢЫЗДЫ!**
МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ: МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, БОЛАШАҚТА АНЫҚТАМА РЕТІНДЕ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Егер жылытылып жатқан тамақтан түтін шыға бастаса, ЕСІКТІ АШПАҢЫЗ. Пешті өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз да, тамақтан түтін шығу тоқтағанша күтіңіз. Тамақтан түтін шығып жатқанда есікті ашу өртке себепші болуы мүмкін. Тек микротолқында қауіпсіз ыдыстар мен аспаптарды пайдаланыңыз. Бір реттік пластмасса, қағаз немесе басқа да тұтанғыш материалдан жасалған тамақ ыдыстарын пайдаланған кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланғаннан кейін, толқын бағыттағышты, пеш қуысын, айналмалы дискіні және айналмалы диск тірегін тазалаңыз. Олар таза және майсыз болуы керек. Жинақталып қалған май шамадан тыс қызып, түтіндене бастауы немесе тұтануы мүмкін. Шағын толқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Тағамды немесе киімді кептіру және жылытқы, шәрке, губка, дымқыл маталар мен осыған ұқсас заттарды қыздыру жарақаттануға немесе өрт шығуына әкелу қаупі бар.

1.1 Жарақаттану қаупін болдырмау үшін

ЕСКЕРТУ!

Пеш зақымданған болса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны пайдаланбаңыз.

Пайдаланар алдында төмендегілерді тексеріңіз:

а) Есік: есіктің дұрыс жабылатынына және оның қате тураланбағанына немесе майыспағанына көз жеткізіңіз.

б) Топсалар мен есіктің қауіпсіздік ілгектері: олардың сынбағанына немесе босап кетпегеніне көз жеткізіңіз.

в) Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.

г) Пеш қуысында немесе есікте: майысқан жерлердің жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

д) Қуат сымы мен ашасы: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.

Пешті өз бетіңізше реттеуші, жөндеуші немесе өзгертуші болмаңыз. Білікті маманнан басқа кез келген кісінің микротолқын энергиясынан қорғайтын қақпақты ашып, қандай да бір қызмет көрсету немесе жөндеу жұмысын жүргізуі қауіпті.

Есіктің тығыздағыштары мен көршілес бөлшектерге майдың немесе кірдің жинақталуына жол бермеңіз. «Күту және тазалау» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз. Пешті тұрақты уақыт аралықтарында тазалап, жиналып қалған

тамақ қалдықтарын кетіріңіз. Пешті таза күйде ұстамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына себеп болуы мүмкін.

Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз. Қуат сымын қандай да бір ыстық немесе өткір беттер, мысалы, пештің арт жағындағы үстіңгі бөлікте орналасқан ыстық ауа желдеткіш аймағы арқылы өткізбеңіз. Пештің шамын өз бетіңізше ауыстыруға немесе Қызмет көрсету орталығы тиісті рұқсат бермеген кісіге ауыстырт-уға әрекеттенбеңіз. Пештің шамы жанбай қалса, дилермен кеңесіңіз немесе жергілікті ELECTROLUX Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1.2 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін

⚠ **ЕСКЕРТУ!**
Сұйықтықтар мен басқа азық-түліктерді тығыз жабылған ыдыста ысытуға болмайды, себебі олар жарылуға бейім болады.

Сусындарды микротолқынмен ысыту салдарынан сұйықтық кешігіп бұрқылдап қайнауы мүмкін, сондықтан ыдысты ұстағанда абай болған жөн.

Жұмыртқаларды қабығымен ысытпаңыз және бүтін қатты қайнатылған

жұмыртқаларды микротолқынды пеште ысытпаған жөн, себебі микротолқынмен пісіру аяқталғанда олар жарылуы мүмкін. Шайқалмаған немесе араластырылмаған жұмыртқаларды пісіру немесе қайта ысыту үшін, сарылары мен ақ уыздарын тесіңіз. Әйтпесе жұмыртқалар жарылуы мүмкін. Қатты қайнатылған жұмыртқаларды микротолқынды пеште қайта ысытардан бұрын қабықтарын аршып, тілімдеп тураңыз.

Күйіп қалмау үшін, әрдайым тамақты дастарханға қояр алдында температурасын тексеріп, араластырыңыз және сәбилерге, балаларға немесе үлкендерге берілетін тамақ пен сусынның температурасына ерекше назар аударыңыз.

Тазалар алдында олардың ыстық емес екеніне көз жеткізіп алыңыз.

1.3 Балалар қате пайдаланбау үшін

ЕСКЕРТУ!
Пайдалану кезінде құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері қызып кетеді.
8 жастан кіші балалар құрылғыға қадағалаусыз жақындамауы тиіс.

Егер құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар берілген болса, тиісті бақылау болған жағдайда және төнетін қауіп-қатерлер түсінікті болса, 8 және одан жоғары жастағы балалар, физикалық жұмысқа қабілеттілігі, сезу немесе ақыл

қабілеті кем немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін, оларды қадағалаған жөн. 8 және одан төмен жастағы балалар құрылғыны қадағалаусыз тазаламауы және күтім жасамауы керек.

Бұл құрылғы тұрмыстық және төменде көрсетілген жағдайларда пайдалануға арналаған: дүкендердегі, кеңселердегі және өзге де жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас бөлмелерінде; фермаларда; қонақ үйлер, мейрамханалар және өзге де тұрғын жайлардағы клиенттер арқылы;"жатақ орын мен таңғы ас" ұсынатын орындарда.

Құрал 2000 метрден жоғары биіктікте қолдануға арналмаған.

1.4 Өрт шығу қаупін болдырмау үшін

Пайдалану кезінде микротолқынды пешті қараусыз қалдырмаған жөн. Тым жоғары қуат деңгейлері немесе тым ұзақ тамақ пісіру уақыты тамақты шамадан тыс қыздырып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін. Төтенше жағдайда оңай ажыратылу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы керек. Абыз ас 230 В, 50 Гц, ең аласа деңгей 10 тарату сызықтың, немесе ең аласа деңгей 10 тарату автоматты ажыратқыш майысқақ келуге керек. Осы құрылғыға ғана ток беретін бөлек розетканы пайдалануға кеңес беріледі. Пешті далада сақтауға немесе пайдалануға болмайды.

Пештің немесе желдеткіш тесіктерінің жанына тұтанғыш материалдар қоймаңыз. Желдеткіш тесіктерінің жолдарын бөгемеңіз. Тамақтан және тамақ орамдарынан барлық металл тығыздағыштарды, бұралған сымдарды, т.б. алып тастаңыз. Металл беттерінде электр доғасының пайда болуы өртке себепші болуы мүмкін. Микротолқынды пешті терең ыдыста май қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Температураны басқару мүмкін болмайды және май тұтануы мүмкін. Попкорн жасау үшін, тек арнайы микротолқынды попкорн жасағыштарды пайдаланыңыз. Пештің ішінде тамақ немесе кез келген басқа заттарды сақтамаңыз. Пештің тиісті түрде жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізу үшін, пешті қосқаннан кейін параметрлерді тексеріңіз. Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы тиісті ұсыныстарды қараңыз. Пешті есік ашық тұрғанда пайдаланбаңыз немесе есіктің қауіпсіздік ілгектерін қандай да бір жолмен өзгертпеңіз. Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттерінің арасында бір зат болса, пешті пайдаланбаңыз.

КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ бар кісілер микротолқынды пештерге қатысты дәрігердің немесе кардиостимулятор өндірушісінің сақтық шараларын тексергені жөн.

1.5 Ток соғу қаупін болдырмау үшін

Ешбір жағдайда сыртқы корпусын алып тастаушы болмаңыз. Есік құлпының саңылауларына немесе желдеткіш саңылауларына қандай да бір заттар төгіп алушы немесе енгізуші болмаңыз. Төгілген жағдайда, пешті дереу өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз да, жергілікті Қызмет көрсету ELECTROLUX орталығына хабарласыңыз.

Егер бұл құрылғының қуат сымы зақымданса, оны арнайы сыммен ауыстыру керек. Оны Қызмет көрсету орталығының өкілетті ELECTROLUX маманы ауыстыруы керек.

1.6 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін

Тығыз жабылатын ыдыстарды қолданушы болмаңыз. Пайдаланар алдында тығыздағыштар мен қақпақтарды алып тастаңыз. Тығыз жабылатын ыдыстар, тіпті пеш өшірілсе де, қысымның жиналуынан жарылуы мүмкін. Сұйықтықтарға микротолқындарды қолданғанда абайлаңыз. Көпіршіктер шығып кету үшін, кең ернеулі ыдысты пайдаланыңыз.

Сұйықтық үлкен кідірістен кейін кенет қайнап, күйіп қалу мүмкіндігін болдырмау үшін:

- Сұйықтықты ысытудан/қайта ысытудан бұрын араластырыңыз.
- Қайта ысытқан кезде сұйықтыққа шыны таяқша немесе соған ұқсас бір құрал салып қоюға кеңес беріледі.
- Сұйықтық кешігіп барып кенет бұрқылдап қайнап кетуінің алдын алу үшін, пісіру уақыты аяқталғанда, сұйықтықты пеште кемінде 20 секунд қалдырыңыз.

Пісірер алдында картоп, шұжық және жеміс сияқты азық-түліктердің қабықтарын тесіңіз. Әйтпесе олар жарылуы мүмкін.

1.7 Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін

Күйіп қалмау үшін, тамақты шығарып алғанда таба тұтқаларын немесе пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Буға күйіп қалмау үшін, ыдыстарды, попкорн жасағыштарды, пеште пісіру дорбаларын, т.б. әрдайым беттен және қолдардан алыс ұстап ашыңыз.

Ыдыстың температурасы тамақтың немесе сусынның шынайы температурасын білдірмейді, сондықтан әрдайым тамақтың температурасын тексеріңіз. Сыртқы шыққан буға және қызуға күйіп қалмау үшін, әрдайым пештің есігін ашқан кезде одан алыс тұрыңыз. Буын шығарып тастау және күйіп қалмау үшін, ішінде салмасы бар нан-тоқаш тағамдарын ысытқаннан кейін тілімдеп тураңыз.

Пешпен ойнауға немесе оны ойыншық ретінде пайдалануға болмайды. Балаларға барлық маңызды қауіпсіздік нұсқауларын үйреткен жөн: таба тұтқаларын пайдалану, тамақ бет жапқыштарын абайлап алу; тым қатты ысып кетуі мүмкін болғандықтан, тамақты қатты етуге арналған орамға (мысалы, өздігінен қызатын материалдар) ерекше назар аудару.

1.8 Басқа ескертулер

Пешті ешқандай жолмен өзгертуші болмаңыз. Бұл пеш тек үйде тамақ дайындауға арналған және оны тек тамақ пісіру үшін пайдалануға болады. Ол коммерциялық немесе зертханалық мақсатта қолдануға жарамсыз.

1.9 Пештің ақаусыз жұмысын қамтамасыз ету және зақымдарды болдырмау үшін

Пешті еш уақытта бос күйде жұмыс істетпеңіз. Бұл пешке зақым келтіруі мүмкін. Қызартып қуыратын ыдыс немесе өздігінен қызатын материал пайдаланған кезде, айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі температура кернеуінен зақымданбау үшін, оның астына әрдайым қыш табақ сияқты қызу өткізбейтін оқшаулағыш зат қойыңыз. Табақтың нұсқауларында көрсетілген алдын ала ысыту уақытынан асырмауы керек. Микротолқындарды шағылыстыратын және электр доғасын тудыруы мүмкін металл аспаптар қолданбаңыз. Пешке қаңылтыр қалбырлар салмаңыз. Тек осы пешке арналған айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін қолданыңыз. Пешті айналмалы дискісіз пайдаланбаңыз.

Айналмалы диск сынбау үшін:

- Айналмалы дискіні сумен тазалар алдында айналмалы дискіні салқындатыңыз.
- Ыстық тағамдарды немесе ыстық аспаптарды суық айналмалы дискіге қоймаңыз.
- Суық тағамдарды немесе суық аспаптарды ыстық айналмалы дискіге қоймаңыз.

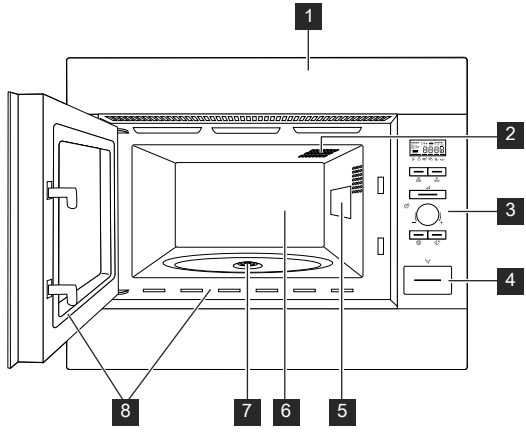
Жұмыс істеп тұрған кезде, сыртқы корпусына ешқандай зат қоймаңыз.

МАҢЫЗДЫ!
Егер пешті қалай жалғау керектігіне сенімді болмасаңыз, өкілетті, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Электр сымдарын дұрыс жалғау процедурасын орындамау салдарынан пешке келетін зақым немесе дене жарақаты үшін не өндіруші, не дилер ешқандай жауапкершілікті мойнына ала алмайды. Пештің қабырғаларында немесе есік тығыздары мен тығыздағыш беттерінің айналасында кейде су буы немесе тамшылары түзілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай болып табылады және микротолқынның сыртқы шығып кеткенін немесе бұзылғандықты білдірмейді.

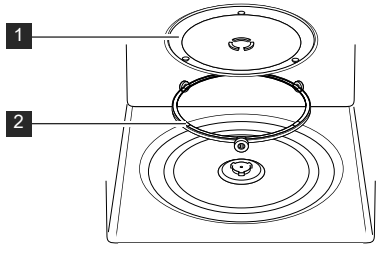
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ

2.1 МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ



1. Алдыңғы маңдайшасы
2. Пеш шамы
3. Басқару панелі
4. Есікті ашу түймесі
5. Толқын бағыттағыш қақпағы
6. Пеш қуысы
7. Тығыздағыш орамы
8. Есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері

2.2 КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ



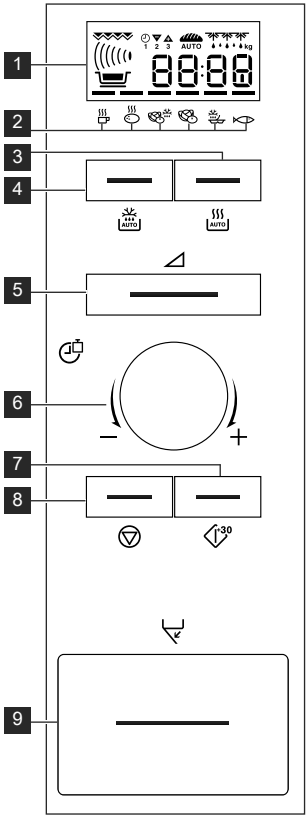
Мына керек-жарақтардың берілгеніне көз жеткізіңіз:

1. Айналмалы диск
2. Айналмалы диск тірегі

- Ойнатқыштың тірегін қуыстың еденіне қойыңыз.
- Содан кейін, айналмалы дискініайналмалы диск тірегіне орналастырыңыз.
- Айналмалы диск зақымданбау үшін, табақтар немесе ыдыстар пештен алынғанда айналмалы дискінің жиегіне тигізбей көтерілуін қамтамасыз етіңіз.

Керек-жарақтарға тапсырыс бергенде, бөлшектің атауы мен үлгі атауын дилерге немесе жергілікті Қызмет көрсету ELECTROLUX орталығына беріңіз.

3. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



1 Сандық дисплей индикаторлары

Микротолқын

Сағат

Пісіру сатылары

Плюс/Минус

Нанды автоматты түрде жібіту

Автоматты түрде мұзды еріту

Салмақ

2 Автоматты түрде пісіру индикаторлары

3 Автоматты түрде пісіру түймесі

4 Автоматты түрде мұзды еріту түймесі

5 Қуат деңгейі түймесі

6 Таймер/Салмақ тұтқасы

7 Start/+30 түймесі

8 Stop түймесі

9 Ecikti ашу түймесі

4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

4.1 ECON РЕЖИМІ

Пеш «энергияны үнемдеу» режиміне (Econ) орнатылады.

1. Пешті қосыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: «Econ».
3. Дисплей 3:00 мәнінен бастап нөлге дейін кері санайды.
4. Нөлге жеткен кезде пеш Econ режиміне өтіп, дисплей сөнеді.

Econ режимін ажырату үшін сағатты орнатыңыз.

4.2 САҒАТТЫ ОРНАТУ

Пеште 12 және 24 сағаттық пішім бар.
Мысалы: Сағатты 11:30 (12 сағаттық пішім) мәніне орнату үшін.

1. Есікті ашыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
3. **START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 12H
4. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
5. **START/+30** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.

6. **START/+30** түймесін басыңыз.
7. Дисплейді тексеріңіз: 
8. Есікті жабыңыз.

ТАЙМЕР/САЛМАҚ тұтқасын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұрауға болады. **STOP** түймесі басылса, сағат орнатылмайды. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.

Мысалы: Сағат уақытын 23:30 етіп орнату үшін (24 сағаттық пішім).

1. Есікті ашыңыз.
2. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
3. **START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
4. **START/+30** түймесін басыңыз. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
5. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
6. **START/+30** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
7. **START/+30** түймесін басыңыз.
8. Дисплейді тексеріңіз: 
9. Есікті жабыңыз

ТАЙМЕР/САЛМАҚ тұтқасын сағат тілімен немесе сағат тіліне қарсы бұрауға болады. **STOP** түймесі басылса, сағат орнатылмайды. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.

4.3 САҒАТ ОРНАТЫЛҒАН КЕЗДЕ УАҚЫТТЫ РЕТТЕУ

Мысалы: Сағат уақытын 11:45 етіп орнату үшін.

1. Есікті ашыңыз.
2. **START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
   (Сағатты 24 сағаттық пішімге өзгерткіңіз келсе, **START/+30** түймесін қайта басыңыз.)
3. Сағатты реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
4. **START/+30** түймесін бір рет басыңыз, сонан соң минуттарды реттеу үшін **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұраңыз.
5. **START/+30** түймесін басыңыз.
6. Дисплейді тексеріңіз: 

4.4 DA BISTE OTKAZALI SAT I PODESITE ECON REZIM

1. Есікті ашыңыз.
2. **START/+30** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз. Пеш дыбыстық сигнал береді. Дисплейде келесі жазу көрінеді: 
   (Сағатты 24 сағаттық пішімге өзгерткіңіз келсе, **START/+30** түймесін қайта басыңыз.)
3. **STOP** түймесін басыңыз.
4. Дисплейде келесі жазу көрінеді: Econ.
5. Есікті жабыңыз.
6. Дисплей 3:00 мәнінен бастап нөлге дейін кері санайды.
7. Нөлге жеткен кезде пеш Econ режиміне өтіп, дисплей сөнеді.

4.5 БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ ҚҰЛПЫ

Пеште баланың пешті абайсызда іске қосып жіберуінің алдын алатын қауіпсіздік мүмкіндігі бар. Құлып орнатылған кезде, қалыптау мүмкіндігінен бас тартылмайынша микротолқынның ешбір бөлігі жұмыс істемейді.

Мысалы: Балалардан қорғау құлпын орнату үшін.

1. **STOP** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз.
2. Пеш екі рет дыбыстық сигнал беріп, дисплейде «LOC» деген жазу көрсетіледі.

Балалардан қорғау құлпынан бас тарту үшін, **STOP** түймесін 5 секунд басып тұрыңыз, сонда пеш екі рет дыбыстық сигнал беріп, дисплейде күннің уақыты көрсетіледі.
Сағат орнатылмаса, балалардан қорғау құлпын орнату мүмкін болмайды.

5. МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПАЙДАЛАНУ

5.1 МИКРОТОЛҚЫНДА ҚАУІПСІЗ ПІСІРУ ЫДЫСТАРЫ

Пісіру ыдыстары	Микротолқында қауіпсіз	Түсініктемелер
Алюминий фольга/ фольга ыдыстар	✓ / ✗	Алюминий фольганың кішкене жапырақтарын тамақты тым қатты ысып кетуден қорғау үшін пайдалануға болады. Фольганы пештің қабырғаларынан кемінде 2 см қашықтықта ұстаңыз, себебі доға пайда болуы мүмкін. Өндіруші, компаниясы тарапынан көрсетілмесе, фольга ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды және нұсқауларды мұқият орындаңыз.
Фарфор және керамика	✓ / ✗	Металмен безендірілгеннен басқа фарфор, керамика, жылтыратылған қыш ыдыстар мен сүйек фарфор әдетте жарамды болады.
Шыны ыдыстар, мысалы, Pyrex ®	✓	Жұқа шыны ыдыстарды пайдаланғанда абайлаған жөн, себебі кенет ысытылған жағдайда олар сынуы немесе шытынауы мүмкін.
Металл	✗	Микротолқын энергиясын пайдаланғанда, металл ыдыстарды қолдануға кеңес берілмейді, себебі ол электр доғасын тудырып, өртке себепші болуы мүмкін.
Пластик/полистирол мысалы, фаст-фуд ыдыстары	✓	Абайлаған жөн, себебі кейбір ыдыстар жоғары температураларда пішінін өзгертуі, еріп кетуі немесе түсі оңуы мүмкін.
Мұздатқыш/қақтау дорбалары	✓	Бу шығару үшін тесілуі керек. Дорбалардың микротолқында пайдалануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Пластик немесе металл бауларды пайдаланбаңыз, себебі олар еріп кетуі немесе металдан доға туындауы байланысты тұтануы мүмкін.
Қағаз табақтар, кеселер және ас үй қағазы	✓	Тек жылыту немесе ылғалды сіңдіру үшін пайдаланыңыз. Мұқият болу керек, себебі шамадан тыс ысыту өртке себепші болуы мүмкін.
Қамыс және ағаш ыдыстар	✓	Бұл материалдарды пайдаланғанда, пешті әрдайым қарап тұрыңыз, себебі шамадан тыс қызу өртке себепші болуы мүмкін.
Қайта өңделген қағаз және газет	✗	Құрамында «доға» тудыратын және өртке себепші болатын металл бөлшектері болуы мүмкін.

5.2 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ БОЙЫНША КЕҢЕС

Микротолқынмен пісіру бойынша кеңес	
Құрамы	Майы немесе қанты көп тағамдар (мысалы, Рождестволық пудингтер, тәтті тоқаштар) үшін азырақ ысыту уақыты қажет. Мұқият болған жөн, себебі шамадан тыс ысыту өртке себепші болуы мүмкін.
Өлшемі	Біркелкі пісіру үшін, барлық кесектердің өлшемін бірдей етіңіз.
Тамақтың температурасы	Тамақтың бастапқы температурасы қажетті пісіру уақытының мөлшеріне әсер етеді.Ішінде салмасы бар тағамдарды, мысалы, джем қосылған тоқаштарды қызуды немесе буды шығару үшін кесіңіз.
Реттеу	Тамақтың қалыңырақ бөліктерін табақтың сыртына қаратып орналастырыңыз. (Мысалы, тауық сандары.)
Жабын	Тесіктері бар микротолқынды пештің жапқыш пленкасын немесе лайықты бір қақпақты пайдаланыңыз.
Тесу	Қабығы бар тағамдарды пісіру немесе қайта ысыту алдында бірнеше жерден тесу керек, себебі бу жиналып, тамақтың жарылуына себепші болуы мүмкін. (Мысалы, картоп, балық, тауық, шұжықтар.) ⚠ **МАҢЫЗДЫ!** Жұмыртқаларды микротолқын энергиясымен ысытпаған жөн, себебі олар тіпті пісіріп болғаннан кейін, (мысалы, асылған, қайнатылғаннан кейін де жарылуы мүмкін).
Араластыру, аудару және ауыстыру	Біркелкі пісу үшін, пісіру кезінде тамақты араластырып, аударып және ауыстырып тұру маңызды. Әрдайым араластырып, сырттан ортаға қарай ауыстырып тұрыңыз.
Тұрғызып қою	Қызудың тамаққа теңдей таралуына мүмкіндік беру үшін, тамақты пісіргеннен кейін біраз уақыт тұрғызып қою қажет.
Қорғаныш	Мұзы ерітіліп жатқан тамақтың кейбір жерлері жылуы мүмкін.Жылы тұстарды микротолқындарды шағылыстыратын фольгамен қорғап қаптап қоюға болады. (Мысалы, тауықтың сирақтары мен қанаттары.)

5.3 МИКРОТОЛҚЫНМЕН ПІСІРУ

Пеште 6 қуат деңгейі бар.

Қуат параметрі	Ұсынылатын қолданыс
900 Вт/ ЖОҒАРЫ	Жылдам пісіру немесе қайта ысыту үшін, (мысалы, сорпа, пісірмелер, консервіленген тағам, ыстық сусындар, көкөністер, балық, т.б. үшін қолданылады).
630 Вт	Ет қуыру, ет орамасы және табаққа салынатын тағамдар сияқты ұзақ пісетін тамақтар пісіру үшін, сондай-ақ ірімшік тұздығы мен кеуекті тортар сияқты нәзік тағамдар үшін қолданылады. Бұл төмендетілген параметрде тұздық қатты қайнап кетпейді және тамақтың жан-жағы күймей, біркелкі болып піседі.
450 Вт	Әдетте пісіргенде ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін тығыз тағамдар, мысалы, сиыр етінен жасалатын тағандарға арналған және ет жұмсақ болуы қамтамасыз ету үшін, осы қуат параметрін қолдануға кеңес беріледі.
270 Вт/ МҰЗДЫ ЕРІТУ	Мұзды еріту үшін, тамақтың мұзы біркелкі еруін қамтамасыз ету мақсатында осы қуат параметрін қолданыңыз. Бұл параметр, сондай-ақ, күріш, макарон, тұшпараны баяу қайнату үшін және жұмыртқа кастардын пісіру үшін тамаша.
90 Вт	Жеңіл жібіту үшін, (мысалы, торт кремін немесе кондитерлік бұйымдар үшін).
0 Вт	Күту/ас үй таймері үшін.

Вт = ВАТТ

Пісіру уақыты	Арттыру бірлігі
0-5 минут	15 секунд
5-10 минут	30 секунд
10-30 минут	1 минут
30-90 минут	5 минут

Мысалы: Сорпаны 630 Вт микротолқын энергиясында 2 минут 30 секунд ысыту үшін.

1. **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.
2. Дисплейде 2.30 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.
3. **START/+30** түймесін басыңыз.

⚠ **МАҢЫЗДЫ!**
Қуат деңгейі таңдалмаса, 900 Вт/ЖОҒАРЫ автоматты түрде орнатылады.

- Пісіру барысында есік ашылған кезде, сандық дисплейдегі пісіру уақыты автоматты түрде тоқтайды. Есік жабылып, **START/+30** түймесі басылғанда, пісіру уақыты қайтадан кері санала бастайды.
- Пісіру барысында уақыт деңгейін білгіңіз келсе, **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.
- Пісіру кезінде **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын бұрау арқылы пісіру уақытын көбейтуге немесе азайтуға болады.
- Пісіру барысында қуат түймесін бюасу арқылы **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** өзгертуіңізге болады.
- Тамақ пісіру кезінде бағдарламадан бас тарту үшін, **STOP** түймесін екі рет басыңыз.

5.4 ТӨМЕНДЕТІЛГЕН ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ

Пісіру режимі	Стандартты уақыт	Төмендетілген қуат деңгейі
Микротолқын 900 Вт	20 минут	Микротолқын 630 Вт

5.5 АС ҮЙ ТАЙМЕРІ

Мысалы: Ас үй таймерін 7 минутқа орнату үшін.

1. **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 7 рет басыңыз.
2. Дисплейде 7.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға/солға бұрап, уақытты енгізіңіз.
3. **START/+30** түймесін басыңыз.

ⓘ Таймерді кідірте тұру үшін, **STOP** түймесін басыңыз. Таймер жұмысын жалғастыру үшін **START/+30**, шығу үшін **STOP** түймелерін қайтадан басыңыз.

5.6 30 СЕКУНД ҚОСУ

Тікелей бастау

Тамақ пісіруді 900 Вт/ЖОҒАРЫ микротолқын энергиясы деңгейінде 30 секунд тамақ пісіруді **START/+30** түймесін басу арқылы тікелей бастауыңызға болады.

Пісіру уақытын ұзарту

Пеш жұмыс істеп тұрғанда түйме басылса, пісіру уақытын 30 секундтық көбейту қадамымен ұзартуға болады.

ⓘ Автотүрде пісіру немесе автоматты түрде мұзды еріту режимі кезінде бұл функцияны қолдану мүмкін емес.

5.7 ПЛЮС ЖӘНЕ МИНУС

ПЛЮС ⚠ және **МИНУС** ▽ функциясы азайтуға немесе пайдалану кезінде пісіру уақытын азайтуға немесе көбейтуге мүмкіндік береді.

Мысалы: 0,3 кг қайнаған картоп пісіру үшін жақсы.

1. **АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ** түймесін екі рет басу арқылы қажетті мәзірді таңдаңыз.
2. **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.
3. **ПЛЮС** ⚠ реттеуін таңдау үшін, **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін бір рет басыңыз.
4. **START/+30** түймесін басыңыз.

ПЛЮС/МИНУС режимінен бас тарту үшін, **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін 3 рет басыңыз.

Егер **ПЛЮС** түймесін ⚠ таңдасаңыз, дисплейде көрсетіледі.

Егер **МИНУС** түймесін ▽ таңдасаңыз, дисплейде көрсетіледі.

5.8 БІРНЕШЕ КЕЗЕКПЕН ПІСІРУ

3 сатыдан (ең көп) тұратын кезекті Микротолқын.

Мысалы: Пісіру үшін:
1-саты: 5 минут 900 Вт қуатпен
2-саты: 16 минут 270 Вт қуатпен

1. **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** түймесін екі рет басыңыз.
2. Дисплейде 5.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті уақытты енгізіңіз.
3. **ГРИЛЬ** түймесін бір рет басыңыз.
4. Дисплейде 16.00 көрінгенше, **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын оңға бұрап, керекті пісіру уақытын енгізіңіз.
5. **START/+30** түймесін басыңыз.

Пеш 5 минут 900 Вт қуатпен пісіре бастайды, содан кейін 16 минут 270 Вт тек гриль режимінде пісіреді.

5.9 АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ЖӘНЕ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ МҰЗДЫ ЕРІТУ ӘРЕКЕТІ

Автоматты түрде пісіру және автоматты түрде мұзды еріту автоматты түрде дұрыс пісіру режимі мен пісіру уақытын жасап шығарады. 6 автоматты түрде пісіру және 2 автоматты түрде мұзды еріту мәзірінің біреуін таңдауыңызға болады.

Тамақ	Белгі
Сусын	
Қайнаған картоп/ мундирлі картоп	
Қатулы көкөністер	
Жас көкөністер	
Қатулы дайын астар	
Балықтың сүбесі тұздықпен	
Ет/балық/құс еті	
Нан	AUTO

Мысалы: 0,3 кг қайнаған картоп пісіру үшін.

1. **АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ** түймесін екі рет басу арқылы қажетті мәзірді таңдаңыз.
2. **ТАЙМЕР/САЛМАҚ** тұтқасын дисплейде 0.3 пайда болғанша бұраңыз.
3. **START/+30** түймесін басыңыз.

Әрекет қажет болғанда (мысалы, тамақты аудару үшін), пеш тоқтап, қоңырау дыбыстарын шығарады, ал қалған пісіру уақыты мен индикатор дисплейде жыпылықтап тұрады. Пісіруді жалғастыру үшін, **START/+30** түймесін басыңыз. автоматты түрде пісіру/мұзды еріту уақытының соңында, бағдарлама автоматты түрде тоқтайды. Қоңырау дыбысы шығып, пісіру белгісі жыпылықтайды. 1 минут өтіп, еске салғыш дыбыстық сигнал берілгеннен кейін, дисплейде күн уақыты көрсетіледі.

6. БАҒДАРЛАМА ДИАГРАММАЛАРЫ

Автоматты түрде пісіру	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
Сусын (Шай/кофе)	1-6 кесе 1 кесе=200 мл	AUTO x1	• Кесені айналмалы дискінің жиегіне қарай қойыңыз.
Қайнаған және мундирлі картоп	0,2-1,0 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	AUTO x2	• Қайнаған немесе мундирлі картоптарды ыдысқа салыңыз. • Қажетті мөлшерде су (100 г үшін), шамамен 2 ас қасық және кішкене тұз қосыңыз. • Қақпақпен жабыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. • Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Қатулы көкөністер	0,1-0,8 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	AUTO x3	• 1 су үшін 100 г және тұзды, сияқты үсте-. (Үшін ешқандай қосымша судың саңырауқұлақтарын керек жияды.) • Жапқышпен бас. • Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. • Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз. ⓘ қатулы көкөністер бір жұмылса, пісіреді.
Жас көкөністер	0,1-0,8 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	AUTO x4	• Жас тілімдерде ой-, айталық айғыз, текшелер немесе тілімдер. • 1 су үшін 100 г және тұзды, сияқты үсте-. (Үшін ешқандай қосымша судың саңырауқұлақтарын керек жияды.) • Жапқышпен бас. • Қоңырау дыбысы шыққанда, араластырып, қақпағын қайта жабыңыз. • Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Қатулы дайын ас (бұлға-үшін)	0,3-1,0 кг (100 г) Ыдыс және қақпақ	AUTO x5	• Ас лайық табаққа. • Біреудің сұйықтығын үсте ұсын жаса. • Жапқышпен бас. • Қашан қоңыраудың есті- дыбыстары, бұлға- және бас. • Қоңырау дыбысы шыққанда, аударыңыз. • Піскеннен кейін, шамамен 2 мин. тұра тұрыңыз.
Балықтың сүбесі тұздықпен	0,5-1,5 кг* (100 г) Табақ және микротолқын фильмді қымтады	AUTO x6	• беттегі «Балықтың сүбесі тұздықпен» бөліміндегі рецептілерді қараңыз. * Барлық азық-түліктердің жалпы салмағы.

Автоматты түрде мұзды еріту	Салмақ (көбейту бірлігі)/Аспаптар	Түйме	Процедура
Ет/балық/құс еті  (Бүтін балық, балық стейктері, балық жон еттері, тауық сандары, тауық төс еті, ет фаршы, стейк, котлеттер, бургерлер, шұжықтар)	0,2-0,8 кг (100 г) Кастард табағы	 x1	• Тамақты кастард табағына салып, айналмалы дискінің ортасына қойыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударып, орнын ауыстырыңыз да, бөліңіз. Жұқа жерлері мен жылы тұстарын алюминий фольгамен қаптаңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 15-45 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз. • Ет фаршы: Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударыңыз. Мүмкін болса, мұзы еріген бөліктерін шығарып алыңыз. Бүтін құс етіне жарамайды.
Нан 	0,1-1,0 кг (100 г) Кастард табағы	 x2	• Айналмалы дискінің ортасындағы кастард табағына жаймалап салыңыз. 1,0 кг болса, тікелей айналмалы дискінің үстіне жаймалап салыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, аударып, орнын ауыстырыңыз да, мұзы еріген тілімдерді шығарып алыңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 5-15 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз.

- Салқындатылған тамақтар 5 °C-тан бастап пісіріледі, мұздатылған тамақтар -18 °C-тан бастап пісіріледі.
- Тек тамақтың салмағын енгізіңіз. Ыдыстың салмағын енгізбеңіз.
- Салмағы «Автоматты түрде пісіру және мұзды еріту» диаграммаларында берілген салмақтан/мөлшерден тамаққа қолмен жұмыс істету режимін қолданыңыз.
- Түпкілікті температура бастапқы температураға байланысты әртүрлі болады. Пісіргеннен кейін, тамақтың жаңа пісіп, ыстық боп тұрғанын тексеріңіз.
- Micro (Микротолқын) режимдерінен кейін, салқындату желдеткіші қосылуы мүмкін.
- Стейктер мен котлеттер бір қабат етіп мұздатылуы керек.
- Фарш жұқа пішінді етіп мұздатылуы керек.

Автоматты түрде пісіруге арналған рецептілер

Балықтың сүбесі тұздықпен			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
175 г	350 г	525 г	қызанақтарды
50 г	100 г	150 г	дәні
5 г	10 г	15 г	қызыл тұздығы
15 г	30 г	45 г	пиязы (ұсақ сынық)
1 ш. қас	1-2 ш. қас	2-3 ш. қас	қызыл түстің
			шарабының сірке суі, және
250 г	500 г	750 г	балығының сүбесі
			тұз

1. Ингредиенттерді тұздық үшін бұлға-.
2. Орналастыр- балықтың сүбесін домалақ табақта жіңішке адақтармен ара бағыт орталықтың және тұзбен.
3. Тұздықты балықтың сүбесінде таратып жібер-.
4. Жапқыш пешпен фильмді қымтады және бас АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ПІСІРЕДІ, "балықтың сүбесі тұздықпен".
5. Кейін, жақын тұр-. 2 мин.

Балықтың сүбесі ыстық тұздықпен			
0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
250 г	500 г	750 г	балығының сүбесі тұз
			тұз
50 г	100 г	150 г	ойыл (жіңішке лімдермен)
200 г	400 г	600 г	дайын тұздығы

1. Орналастыр- балықтың сүбесін домалақ gratin табақта жіңішке адақтармен ара бағыт орталықтың және тұзбен.
2. және дайын алқындыр- тұздығын балықтың сүбесінде таратып жібер-.
3. Жапқыш пешпен фильмді қымтады және бас АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ ПІСІРЕДІ, "балықтың сүбесі тұздықпен".
4. Кейін, жақын тұр-. 2 мин

Пісіру диаграммалары

Тамақ пен сусындарды ысыту	Мөлшері -г/мл-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс
Сүт, 1 кесе	150	900 W	1	үстін жаппаңыз
Су, 1 кесе	150	900 W	2	үстін жаппаңыз
6 кесе	900	900 W	8-10	үстін жаппаңыз
1 табақ	1000	900 W	9-11	үстін жаппаңыз
Бір табақ тамақ (көкөністер, ет және гарнир)	400	900 W	4-6	тұздыққа біраз су сеуіп, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Сорпа/рагу	200	900 W	1-2	үстін жауып, қыздырғаннан кейін араластырыңыз
Көкөністер	500	900 W	3-5	қажет болса, біраз су қосып, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Ет, 1 тілім[1)]	200	900 W	3	тұздықты үстіне жұқа етіп жайып, үстін жабыңыз
Балық жон еті[1)]	200	900 W	3-5	жабын
Торт, 1 тілім	150	450 W	½ -1	кастард табағына салыңыз
Балалар тағамы, 1 банка	190	450 W	½ -1	лайықты микротолқынды пеш ыдысына ауыстырып, қыздырғаннан кейін жақсылап араластырыңыз да, температурасын тексеріңіз
Еріген маргарин немесе сары май[1)]	50	900 W	½	жабын
Еріген шоколад	100	450 W	3-4	ауық-ауық араластырып тұрыңыз

[1)] салқын күйден бастап

Мұзды еріту	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Гуляш	500	270 W	8-9	мұзды еріту барысында араластырып тұрыңыз	10-30
Торт, 1 тілім	150	90 W	1-3	кастард табағына салыңыз	5
Жеміс-жидектер, мысалы, шие, құлпынай, таңқурай, қара өрік	250	270 W	3-5	біркелкі етіп жайыңыз да, мұзын еріту барысында аударып отырыңыз	5

Мұзды еріту және пісіру	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Балық жон еті	300	900 W	9-11	жабын	2
Бір табақ тамақ	400	900 W	8-10	үстін жауып, 6 минуттан кейін араластырыңыз	2

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Қуырмалар (шошқа, сиыр, қой еті)	1000	630 Вт	34-38	Дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, терең емес бәліш табағына қосып, әзірлеудің жарты уақыты өткенде аударыңыз.	10
Ростбиф (орташа)	1000	630 Вт	20-24	Дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, терең емес бәліш табағына қосып, әзірлеудің жарты уақыты өткенде аударыңыз.	10
Балықтың сүбесі	200	900 Вт	4-6	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, жабын	3

Кестеде көрсетілген уақыттар азық-түліктердің қату температурасына, сапасына және салмағына қарай әртүрлі болуы мүмкін нормативтер болып табылады.

7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, АБРАЗИВТІ, ҚАТТЫ, КЕЗ КЕЛГЕН ҚҰРАМЫНДА НАТРИЙ ГИДРОКСИДІ БАР ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ НЕМЕСЕ ТАЗАРТҚЫШ ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ЕШҚАНДАЙ БӨЛІГІНЕ ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

ПЕШТІ ТҰРАҚТЫ УАҚЫТ АРАЛЫҚТАРЫНДА ТАЗАЛАП, ЖИНАЛЫП ҚАЛҒАН ТАМАҚ ҚАЛДЫҚТАРЫН КЕТІРІҢІЗ. Пешті таза күйде ұстамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына себеп болуы мүмкін.

Пештің сырты

Пештің сыртын жұмсақ сабынмен және сумен оңай тазалауға болады. Сабынды міндетті түрде дымқыл шүберекпен сүртіп алып, сыртын жұмсақ сүлгімен құрғатыңыз.

Басқару панелі

Басқару тақтасын ажырату үшін, тазалар алдында есікті ашыңыз. Басқару тақтасын тазалаған кезде мұқият болған жөн. Тек сумен дымқылданған шүберекті қолданып, тақта тазарғанша бірнеше қайталап сүртіңіз. Суды тым көп мөлшерде қолданбаңыз. Ешқандай химиялық немесе абразивті тазалағыш қолданбаңыз.

Пештің іші

Тазалау үшін, пайдаланғаннан кейін пеш жылы болып тұрған кезде, шашыраған немесе төгілген қалдықтарды жұмсақ дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз. Оңайлықпен кетпейтін төгілген дақтарды кетіру үшін, жұмсақ сабын қолданып, барлық қалдықтар кеткенше дымқыл шүберекпен бірнеше қайтара сүртіңіз. Толқын бағыттағыш қақпағын алмаңыз.

Жұмсақ сабынның немесе судың қабырғалардағы кішкене желдеткіштерге еніп, пешті зақымдамауын қадағалаңыз.

Пештің ішіне аэрозоль тазалағыштар қолданбаңыз.

Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі

Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін пештен шығарыңыз. Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін жұмсақ сабынды суда жуыңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Айналмалы дискіні де, айналмалы диск тірегін де ыдыс жуғышта жууға болады.

Есік

Барлық кір іздерін кетіру үшін, есіктің екі жағын, есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беттерін тұрақты түрде жұмсақ, дымқыл шүберекпен жуып тұрыңыз. Пештің есігіндегі әйнекті тазалау үшін қатты абразивті тазалағыштарды немесе өткір металл қырғыштарды қолданбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіріп, әйнектің шығалуына әкелуі мүмкін.

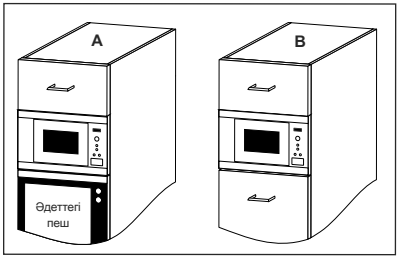
Маңызды!
Бумен тазалағышты қолданбаған жөн.

8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ

Мәселе	Мыналарды тексеріңіз...
Микротолқынды құрылғы дұрыс жұмыс істемей тұр ма?	• Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғыштар жұмыс істеп тұр. • Электр қуаты сөнген жоқ. • Егер сақтандырғыштар атылып кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
Микротолқын режимі жұмыс істемей тұр ма?	• Есіктер дұрыс жабылған. • Есік тығыздағыштары мен олардың беттері таза. • **START/+30** түймесі басылған.
Айналмалы диск айналмай тұр ма?	• Айналмалы диск тірегі жетекке дұрыс жалғанған. • Пештің құралдары айналмалы дисктің шектерінен аспайды. • Тамақ айналмалы дискінің жиегінен асып, оның айналуына кедергі келтіріп тұрған жоқ. • Айналмалы дискінің астындағы шұқырда ештеңе жоқ.
Микротолқын өшпей тұр ма?	• Құрылғыны сақтандырғыштар блогынан оқшаулаңыз. • Жергілікті Қызмет көрсету ELECTROLUX орталығына хабарласыңыз.
Ішкі жарық жұмыс істемей тұр ма?	• Жергілікті Қызмет көрсету ELECTROLUX орталығына хабарласыңыз. Ішкі шам лампасын тек даярлықтан өткен білікті Қызмет көрсету бөлімінің ELECTROLUX техник мамандары ауыстыра алады.
Тамақ бұрынғыдан да ұзақ уақыт ысытылып, пісіріле ме?	• Ұзағырақ пісіру уақытын (екі есе мөлшер = екі есе дерлік уақыт) немесе, • Егер тамақ әдеттегіден суық боп тұрса, кауық-ауық бұрыңыз немесе аударыңыз, не болмаса, • Жоғарырақ қуат параметрін орнатыңыз.

9. ОРНАТУ

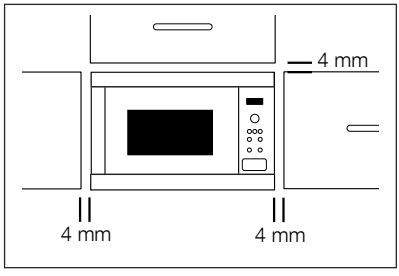
Микротолқынды пешті A немесе B позициясына орналастыруға болады:

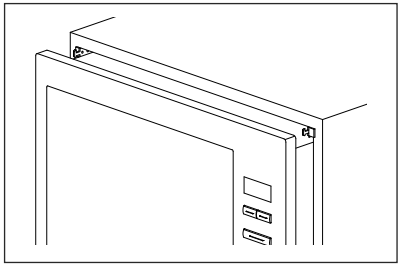


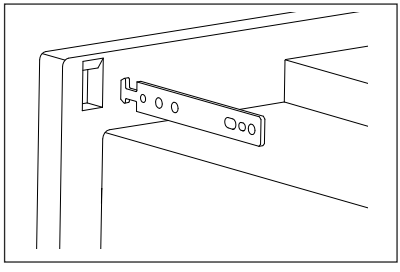
Орналасу	Орынның өлшемі Е Қ Б
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Өлшемдер (мм)

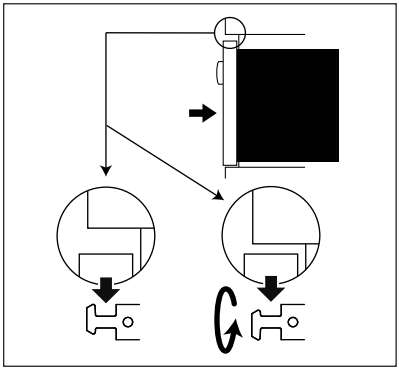
9.1 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАТУ



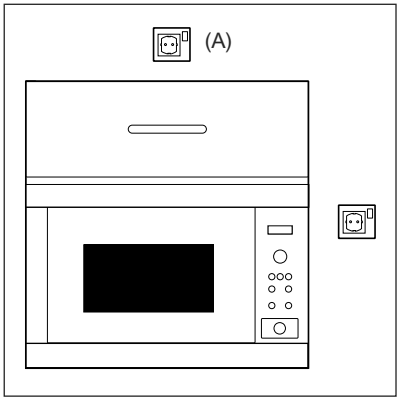




1. Барлық орауыштарды алып тастап, зақымдалу белгілері бар-жоғын мұқият тексеріңіз.
2. Берілген нұсқаулық пен үлгіні пайдаланып, бекіткіш ілмектерді асүй шкафына орнатыңыз.
3. Құралды асүй шкафына баяу, күш қолданбай орнатыңыз. Құралды бекіткіш ілмектерге қарай көтеріп, орнына түсіру қажет. Орнату кезінде кедергі болса, ілмектің екінші жағын пайдалануға болады. Пештің алдыңғы жақтауы шкафтың алдыңғы есігіне мұқият бекітілуі қажет.
4. Құрылғының нық және қисаймай тұруын қамтамасыз етіңіз. Жоғарыдағы шкафтың есігі мен жақтаудан жоғары жағының арасында 4 мм бос орын болуы қамтамасыз етіңіз (диаграмманы қараңыз).



9.2 ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚУАТ КӨЗІНЕ ЖАЛҒАУ



- Төтенше жағдайда оңай ажырату мүмкін болу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы тиіс. Не болмаса, сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, бекітілген сым жолына орнатылған қосқыш арқылы пешті қуат көзінен ажырату мүмкіндігі болуы тиіс.
- Розетка шкафтың артында болмауы тиіс.
- Ең дұрысы – шкафтың үстіне орналастырған жөн. (A) суретін қараңыз.
- Құрылғыны бір фазалы 230 В/50 Гц айнымалы ток көзіне дұрыс орнатылған, жерге қосылған розетка арқылы жалғаңыз. Ұямен болуға керек 10 А.
- Қуат сымын тек электр маманы ауыстыра алады.
- Орнатар алдында, құрылғы орнатылып жатқанда (A) нүктесіне жалғау оңай болу үшін, қуат сымынан бір жіп байлап қойыңыз.
- Құрылғыны биік қабырғалы шкафқа кіргізген кезде, қуат сымын жаншушы БОЛМАҢЫЗ.
- Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз.

9.3 ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСТАРЫ

⚠ **ЕСКЕРТУ!**
БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ ҚОСЫЛУЫ КЕРЕК

Бұл сақтық шарасы қолданылмаған жағдайда, өндіруші ешқандай жауапкершілікті қабылдамайды.

Егер құрылғыға орнатылған қуат ашасы розеткаңызға сай келмесе, оны кесіп алып тастап, тиісті аша орнату керек.

10. СИПАТТАМАЛАР

Айнымалы ток желісінің кернеуі		230 В, 50 Гц, бір фаза
Тарату сызық / автоматты ажыратқыш		Ең аласа деңгей 10 тарату
Айнымалы ток қуаты қажет:	Микротолқын	1,3 кВт
Шығаратын қуаты:	Микротолқын	900 Вт (IEC 60705)
Микротолқын жиілігі		2450 МГц[1] (2-топ/В сыныбы)
Сыртқы өлшемдері:	EMS26004O	594 мм (Е) x 459 мм (Б) x 404 мм (Қ)
Ішкі өлшемдері		342 мм (Е) x 207 мм (Б) x 368 мм (Қ)[2]
Пештің сыйымдылығы		26 литр[2]
Айналмалы диск		ø 325 мм, әйнек
Салмақ		шамамен 19 кг
Пеш шамы		25 Вт/240-250 В

[1] Бұл өнім EN55011 Еуропалық стандартының талабына сай. Бұл стандартқа сәйкес, бұл өнім В сыныпты жабдығының 2-тобы ретінде сыныпталған. 2-топ жабдықтың тамақты қызумен өңдеуі үшін электромагниттік радиция түрінде әдейі радиожиілік энергиясын шығаратынын білдіреді. В сыныпты жабдық дегеніміз жабдық үйде пайдалануға жарамды екенін білдіреді.

[2] Ішкі сыйымдылығы ең үлкен енін, қалыңдығы мен биіктігін өлшеу арқылы есептеп шығарылады. Тамақ сақтауға болатын нақты сыйымдылығы азырақ болады.

Бұл пеш 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC және 2011/65/EU Директиваларының талаптарына сай.

СИПАТТАМАЛАР ҮЗДІКСІЗ ДАМУДЫҢ БІР БӨЛІГІ РЕТІНДЕ ЕСКЕРТУСІЗ ӨЗГЕРТІЛЕДІ

11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Белгі ♺ салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз.

Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиын келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз.

Белгі ⌧ салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ 79
2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL 87
3. BANDEAU DE COMMANDE 88
4. AVANT LA MISE EN SERVICE 88
5. UTILISATION 90
6. TABLEAUX DE PROGRAMMATION 94
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE 99
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 100
9. INSTALLATION 101
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 103
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES 103

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit ELECTROLUX. Nous l'avons créé pour vous offrir des performances irréprochables pour longtemps, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur les appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :

Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com

Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration

Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

Informations générales et conseils.

Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

⚠ **REMARQUES !**

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

1.1 Pour éviter toute blessure

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement.

Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four :

a) La porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.

b) Les charnières et les loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
d) L'intérieur de la cavité et la porte : assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'end - ommager le four et de vous blesser.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage". Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente ELECTROLUX agréé. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.

1.2 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

ADVERTISSEMENT !

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

Réchauffez les biberons sans la tétine.

1.3 Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

ADVERTISSEMENT !

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.

1.4 Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance. Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...). Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

1.5 Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente. Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte. N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice. Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

1.6 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque :

- Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
- Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
- Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

1.7 Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four. Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

1.8 Autres avertissement

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

1.9 Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de

recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes. N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...). N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

⚠ **IMPORTANT !**
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte

teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

1.10 Récipients en aluminium

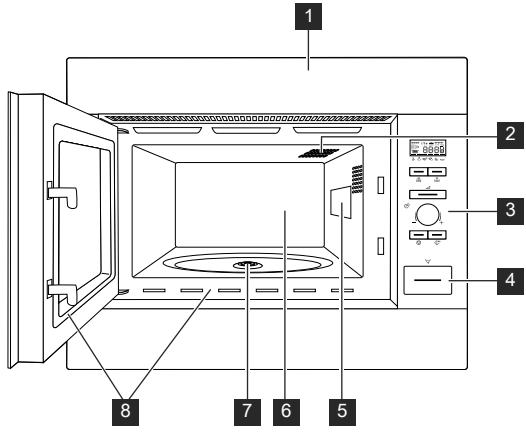
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.

  Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

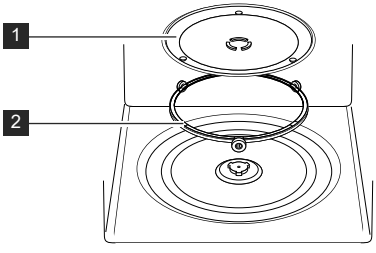
2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

2.1 Four micro-ondes



1 Encadrement avant
2 Eclairage du four
3 Bandeau de commande
4 Touche ouverture de la porte
5 Cadre du répartiteur d'ondes
6 Cavité du four
7 Entraînement
8 Cadre d'ouverture de la porte

2.2 Accessoires



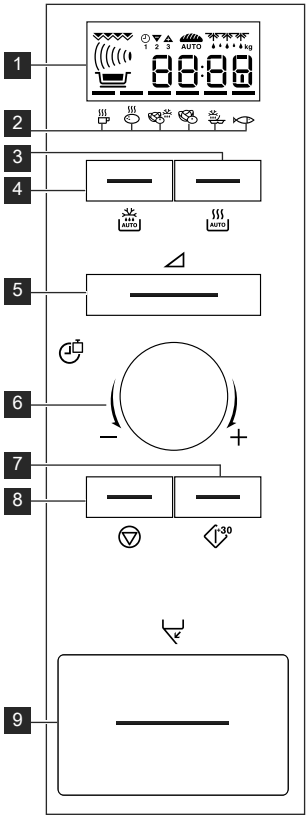
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

1 Plateau tournant
2 Support d'entraînement

- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.

3. BANDEAU DE COMMANDE



1 Affichage numérique

Micro-ondes

Horloge

1 2 3 Etapes de cuisson

Plus/Moins

Décongélation automatique pain

Décongélation automatique

kg Quantité

2 Symboles cuisson automatique

3 Touche cuisson automatique

4 Touche décongélation automatique

5 Touche niveaux de puissance

6 Bouton rotatif Minuteur/Poids

7 Touche Start/+30

8 Touche Stop

9 Touche ouverture de la porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Mode Economie d'énergie

Le four est réglé en mode 'economie d'energie' (Econ).

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
4. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.

Pour annuler le mode 'Economie d'énergie', réglez l'horloge.

4.2 Régler l'horloge

Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 et 24 heures.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 11:30 (horloge 12 heures).

1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. Appuyez sur la touche **START/+30** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 12H
4. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
5. Appuyez une fois sur la touche **START/+30**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.

6. Appuyez sur la touche **START/+30**.
7. Vérifiez l'affichage : 
8. Fermez la porte.

Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
Si vous appuyez sur la touche **STOP**, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »

Exemple : Pour régler l'horloge à 23:30 (24 heures).

1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. Appuyez sur la touche **START/+30** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
4. Appuyez sur la touche **START/+30**. L'écran d'affichage : 
5. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
6. Appuyez une fois sur la touche **START/+30**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
7. Appuyez sur la touche **START/+30**.
8. Vérifiez l'affichage : 
9. Fermez la porte.

Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Si vous appuyez sur la touche **STOP**, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »

4.3 Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée

Exemple : Pour régler l'horloge à 11:45.

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche **START/+30** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 

   (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche **START/+30**.)
3. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
4. Appuyez une fois sur la touche **START/+30**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche **START/+30**.
6. Vérifiez l'affichage : 

4.4 Pour annuler l'horloge et régler le mode Econ

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche **START/+30** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 

   (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche **START/+30**).
3. Appuyez sur la touche **STOP**.
4. L'écran affiche : « Econ »
5. Fermez la porte.
6. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
7. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.

4.5 Sécurité enfant

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité conçue pour empêcher un enfant de le démarrer accidentellement. Une fois cette fonction de verrouillage sélectionnée, aucune des fonctions du four micro-ondes ne fonctionnera jusqu'à ce qu'elle ait été annulée.

Exemple : Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **STOP**.
2. Le four émet un signal sonore et le message 'LOC' s'affiche.

Pour annuler la sécurité enfant, appuyez pendant 5 secondes sur la touche **STOP**. Le four émettra un double signal sonore et l'heure s'affichera.
Pour activer la sécurité enfants, l'horloge doit être réglée.

5. UTILISATION

5.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓ / ✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Porcelaine et céramique	✓ / ✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex ®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Sacs de congélation/ brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et journaux de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

5.2 Cuisson aux micro-ondes

Cuisson aux micro-ondes	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe.
Taille	La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). ⚠ **IMPORTANT !** il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redisposez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redisposer les aliments pendant la cuisson. Remuez et redisposez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

5.3 Cuisson aux micro-ondes

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/ HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/ DECON-GÈLATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

Temps de cuisson	Palier de
0-5 minutes	15 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.

IMPORTANT !
Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 900 W/HAUT qui est automatiquement utilisé.

- Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/+30** est appuyée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
- Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson pendant la cuisson, tournez le bouton **MINUTEUR/ POIDS**.
- Pour modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
- Pour annuler un programme durant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **STOP**.

5.4 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	20 minutes	Micro-ondes 630 W

5.5 Minuterie

Exemple : Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** 7 fois.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.

Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche **STOP**. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche **START/+30**. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche **STOP**.

5.6 Ajouter 30 secondes

Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/+30**.

Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.

Cette fonction ne peut être utilisée en mode cuisson automatique ou décongélation automatique.

5.7 Fonction Plus et Moins

La fonction **PLUS** / **MOINS** vous permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson lors de l'utilisation des programmes automatiques.

Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.
2. Tournez la bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.
3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de **NIVEAUX DE PUISSANCE**, puis sélectionnez **PLUS** .
4. Appuyez sur la touche **START/+30**.

Pour annuler la fonction **PLUS/MOINS**, appuyez 3 fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
Si vous sélectionnez **PLUS**, l'écran affichera .
Si vous sélectionnez **MOINS**, l'écran affichera .

5.8 Cuisson à séquences multiples

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons.
Exemple : Pour cuire :
Etape 1 : 5 minutes 900 W
Etape 2 : 16 minutes 270 W

1. Appuyez une fois sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 5.00 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** 4 fois.
4. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 16.00 soit affiché.
5. Appuyez sur la touche **START/+30**.

Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 900 W, puis pendant 16 minutes à 270 W.

5.9 Fonctionnement automatique

Le fonction automatique calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de cuisson automatique et 2 programmes de décongélation automatique.

Aliments	Symbole
Boisson	
Pommes de terre cuites/ Pommes de terre en robe des champs	
Légumes surgelés	
Légumes frais	
Plats préparés surgelés À remue	
Filet de poisson en sauce	
Viande/poisson/volaille	
Pain	AUTO

Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche cuisson automatique.
2. Tournez la bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.

Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur le la touche **START/+30**. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de cuisson automatique. Un signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

6. TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Cuisson automatique	Quantité/ Utensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café)	1-6 tasses 1 tasse = 200 ml	AUTO x1	• Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites et Pommes de terre en robe des champs	0,2-1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	AUTO x2	• Placez les pommes de terre en robe des champs dans un bol. • Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. • Recouvrez d'un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Légumes surgelés	0,1-0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	AUTO x3	• Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g (pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettez un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
Légumes frais	0,1-0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	AUTO x4	• Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g (pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettez un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Plats préparés surgelés à remue	0,3-1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	AUTO x5	• Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. • Mettez un couvercle. • Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Quand le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Filet de poisson en sauce	0,5 kg-1,5 kg[1] (100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	AUTO x6	• Voir recettes pour le "Filet de Poisson en Sauce". [1] Poids total de tous les ingrédients.

Décongélation automatique	Quantité/ Utensiles	Touche	Procédure
Viande/poisson/ volaille (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	AUTO x1	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. • Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. Ne convient pas à une volaille entière.
Pain	0,1-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	AUTO x2	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

- La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.
- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
- La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
- Le ventilateur pourra se mettre en fonctionnement après une utilisation en mode Micro.
- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.

Recettes pour programmes automatiques

Filet de poisson avec sauce piquante			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomates en boîte (égouttées)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	sauce au Piment
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
1 CC	1-2 CC	2-3 CC	vinaigre de vin rouge
			moustarde, thym et poivre de cayenne
250 g	500 g	750 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

1. Mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
3. Etalez la sauce préparée sur le filet de poisson.
4. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE “Filet de Poisson en Sauce”.
5. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Filet de poisson au curry			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filet de poisson
			sel
50 g	100 g	150 g	banane (en tranche)
200 g	400 g	600 g	sauce curry (prêt à servir)

1. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
2. Etalez la sauce prêt à servir et la banane sur le filet de poisson.
3. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE “Filet de Poisson en Sauce”.
4. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Tableaux de cuisson

Rechauffage de boissons et de mets		Quant -g/ml-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait,	1 tasse	150	900 W	1	ne pas couvrir
Eau,	1 tasse	150	900 W	2	ne pas couvrir
	6 tasses	900	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 terrine	1000	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)		400	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/Consommé		200	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes		200	900 W	2-3	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
		500	900 W	3-5	
Viande, 1 Tranche[1)]		200	900 W	aprox. 3	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson[1)]		200	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion		150	450 W	½ -1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot		190	450 W	½ -1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre[1)]		50	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre		100	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

[1)] température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	90 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

Décongélation et cuisson d'aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	900 W	9-11	couvrir	2
Une assiette-repas	400	900 W	8-10	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

Cuisson de viande et de poissons	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	630 W	34-38	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10
Rôti de bœuf (à point)	1000	630 W	20-24	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3

Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION !

N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four

Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du rèpartiteur d'ondes.

Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquement la porte des deux côtes, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

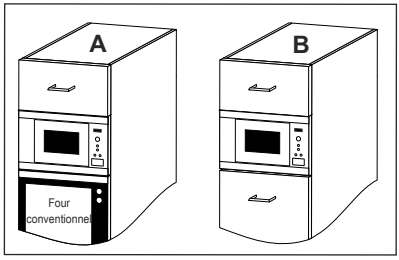
IMPORTANT !
Veillez à ne pas utiliser de décape four.

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • Que la touche **START/+30** a été enfoncée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	• Contactez votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

9. INSTALLATION

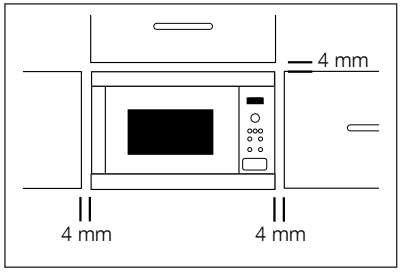
Si vous installez le four à micro-ondes en position A, ou B :

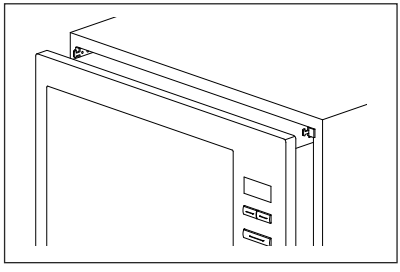


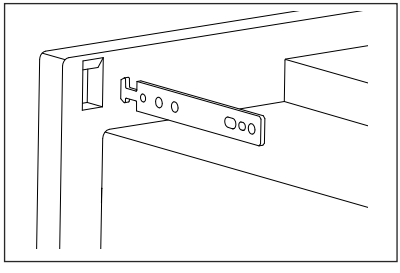
Position	Taille du logement L P H
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Mesures en mm

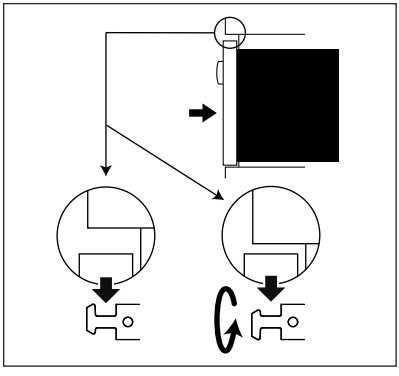
9.1 Installation de l'appareil



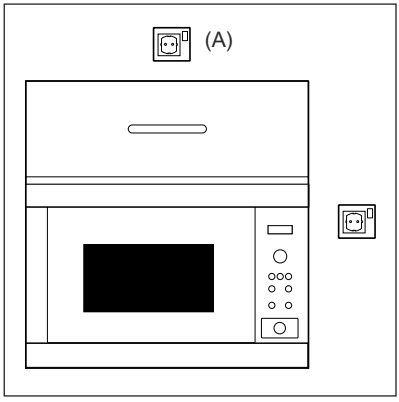




1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
3. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être rabaissé pour être mis en place. En cas de problème pendant l'installation, ce crochet est réversible. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).



9.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

9.3 Conexión eléctrica

⚠ **AVERTISSEMENT !**
CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE

Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après vente agréé.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 10 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.3 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz[1)] (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	EMS26004O	594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) [2)]
Capacité		26 litres[2)]
Plateau tournant		ø 325 mm, verre
Poids		env. 19 kg
Eclairage de four		25 W/240-250 V

1) Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

2) La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC et 2011/65/EU.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

VSEBINA

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA 105
2. PREGLED APARATA 111
3. NADZORNA PLOŠČA 112
4. PRED PRVO UPORABO 112
5. UPORABA MIKROVALOVNE PEČICE 114
6. TABELE PROGRAMOV 118
7. NEGA IN ČIŠČENJE 123
8. KAJ STORITI, ČE 124
9. NAMESTITEV 125
10. SPECIFIKACIJE 127
11. OKOLJSKE INFORMACIJE 127

ZA POPOLNE REZULTATE

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

Obiščite našo spletno stran za:

nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:
www.electrolux.com

Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:
www.electrolux.com/productregistration

Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:
www.electrolux.com/shop

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.
Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.

Opozorilo/Pozor - varnostne informacije

Splošne informacije in nasveti

Okoljske informacije

Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

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

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. Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici. Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora. 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. 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.

1.1 Preprečevanje možnosti poškodb

OPOZORILO!
Če je pečica poškodovana ali v okvari, je ne uporabljajte.

Pred uporabo preverite naslednje:

a) Vrata – preverite, ali se vrata pravilno zapirajo in ali so morda slabo poravnana oz. ukrivljena.
b) Tečaje in zapahe – preverite, ali so morda poškodovani oz. zrahljani.
c) Tesnila vrat in tesnilne površine – preverite, ali so morda poškodovane.
d) Notranjost pečice ali notranja stran vrat – preverite, ali so kje vdolbine.
e) Napajalni kabel in vtikač – preverite, ali sta morda poškodovana.

Pečice nikoli ne prilagajajte, popravljajte ali spreminjajte sami. Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova za zaščito pred izpostavitvijo mikrovalovom, je nevarno opravilo, zato ga lahko izvajajo samo usposobljene osebe.

Ne dovolite, da bi se na tesnilih vrat in sosednjih delih nakopičila maščoba ali umazanija. Sledite navodilom v poglavju »Nega in čiščenje«. 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 povzroči tudi nevarno situacijo.

Žarnice v pečici ne poskušajte zamenjati sami in tega tudi ne dovolite nobeni osebi, ki ni pooblaščena s strani ELECTROLUX servisnega centra. Če žarnica v pečici pregori, se posvetujte s trgovcem ali z najbližjim ELECTROLUX servisnim centrom.

1.2 Preprečevanje možnosti eksplozije in nenadnega vretja

⚠ **OPOZORILO!**

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

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

V mikrovalovni pečici ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte že trdo kuhanih jajc, saj lahko tudi po segrevanju jajca eksplodirajo. Pred kuhanjem ali pogrevanjem jajc, ki jih niste zmešali, prebodite rumenjake in beljake, sicer lahko jajca eksplodirajo. Trdo kuhana jajca pred segrevanjem v mikrovalovni pečici olupite in narežite na rezine.

Če se želite izogniti opeklinam, vedno preverite temperaturo živil in pred serviranjem premešajte; še posebej bodite pozorni na temperaturo hrane in pijače, ki je namenjena dojenčkom, otrokom ali starejšim.

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

1.3 Preprečevanje napačne uporabe s strani otrok

⚠ **OPOZORILO!**

Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči. Otroci stari manj kot 8 let se naj ne zadržujejo v bližini naprave, razen če jih vseskozi nadzorujete.

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.

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.

Izdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.

1.4 Preprečevanje nevarnosti požara

Mikrovalovne pečice med delovanjem ne puščajte brez nadzora. Previsoka moč mikrovalov ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar. Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopite. AC napajanje mora biti 230 V, 50 Hz, z najmanj 10 A varovalka distribucijo linije, ali najmanj 10 A prekinjevalca tokokroga distribucijo. Priporočamo, da aparat priključite na lastno vtičnico in ne na razdelilnik. Pečice ne shranjujte ali uporabljajte v zunanjih prostorih.

Poleg pečice ali prezračevalnih odprtin ne postavljajte vnetljivih snovi. Ne blokirajte prezračevalnih odprtin. S hrane in posod za hrano odstranite vsa kovinska tesnila, žičnate vrvice ipd. Iskrenje na kovinskih površinah lahko povzroči požar. 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. V pečici ne shranjujte hrane ali drugih predmetov. Po zagonu pečice preverite nastavitve in se prepričajte, da pečica deluje, kot ste želeli. Glejte ustrezne napotke v teh navodilih za uporabo. Ne uporabljajte pečice pri odprtih vratih in ne spreminjajte varnostnih zapahov na kakršen koli način. Ne uporabljajte pečice, če je med tesnili vrat in tesnilnimi površinami tujek.

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

1.5 Preprečevanje možnosti električnega udara

Pod nobenimi pogoji ne odstranjujte zunanjega ohišja. V odprtine zapaha vrat ali prezračevalne odprtine nikoli ne polijte tekočin ali vstavljajte predmetov. V primeru politja takoj izklopite in odklopite aparat in pokličite najbližji ELECTROLUX servisni center. Napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte 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.

Če je napajalni kabel aparata poškodovan, ga morate zamenjati s posebnim novim kablom. Zamenjavo mora opraviti pooblaščeni ELECTROLUX servisni tehnik.

1.6 Preprečevanje možnosti eksplozije in nenadnega vretja

Nikoli ne uporabljajte zaprtih posod. Pred uporabo odstranite tesnila in pokrove. Zaprte posode lahko zaradi nakopičenega tlaka eksplodirajo tudi po izklopu pečice. Pri segrevanju tekočin z mikrovalovi bodite previdni. Uporabite posodo z veliko odprtino in dovolite sproščanje tlaka.

Preprečevanje nenadnega kipenja vrele tekočine in možnosti opeklin:
- Pred segrevanjem premešajte tekočino.
- Priporočamo, da med segrevanjem tekočine vanjo daste stekleno paličico ali podoben pripomoček.
- Po koncu segrevanja pustite tekočino v pečici še vsaj 20 sekund in tako preprečite zakasnjeno nenadno vretje.

Pred kuhanjem prebodite lupino oz. kožo pri živilih, kot so krompir, klobase in sadje, sicer lahko eksplodirajo.

1.7 Preprečevanje možnosti opeklin

Če želite preprečiti opekline, za odstranjevanje živil iz pečice uporabite temu namenjena držala ali pa rokavice. Posode, vrečke s pokovko, vrečke za kuhanje v mikrovalovnih pečicah ipd. Vedno odpirajte tako, da so obrnjene proč od obraza in rok, ter se tako izognite opeklinam.

Temperatura posode ni pravi pokazatelj temperature hrane ali pijače; vedno

preverite temperaturo hrane ali pijače. Pri odpiranju vrat pečice bodite vedno obrnjeni proč in se tako izognite možnosti opeklin zaradi pare in vročine. Nadevano pečeno hrano po segrevanju narežite, da sprostite paro in se izognete opeklinam.

Ne naslanjajte se na vrata pečice. Ne igrajte se s pečico oz je ne uporabljajte kot igračo. Otroke naučite upoštevati vsa pomembna varnostna navodila: uporaba držal, previdno odstranjevanje pokrovov posod; posebna pozornost pri embalažah (npr. iz materialov, ki se sami segrevajo), ki so namenjene hrustljavi pripravi hrane, saj lahko postanejo zelo vroči.

1.8 Ostala opozorila

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice. Pečica je namenjena samo pripravi hrane doma in jo lahko uporabljate samo za ta namen. Ni primerna za komercialno ali laboratorijsko uporabo.

1.9 Spodbujanje neproblematične rabe pečice in preprečevanje škode

Ko je pečica prazna je ne uporabljajte. S tem lahko pečico poškodujete. Če uporabljate krožnik za bolj hrustljavo pripravo hrane ali material, ki se sam segreva, podenj vedno postavite toplotni izolator, kot je npr. porcelanast krožnik, da preprečite poškodbe vrtljivega podstavka in nosilca, ki bi lahko nastale zaradi vročine. Časa predgretja, ki je naveden v navodilih tovrstnega krožnika, ne smete preseči. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ki odbijajo mikrovalove in lahko povzročijo iskrenje. V pečico ne postavljajte pločevink. 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.

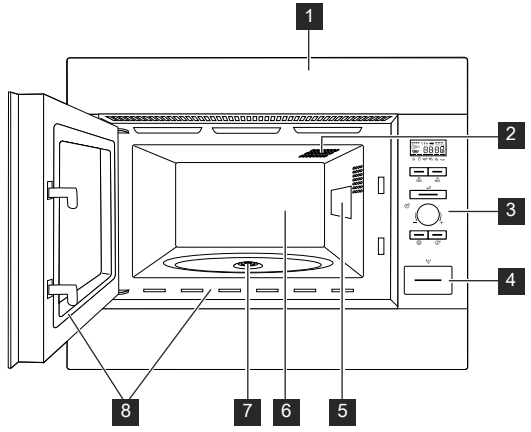
Med delovanjem ne postavljajte ničesar na zunanje ohišje.

POMEMBNO!
Če niste prepričani, kako priključiti pečico, se prosimo posvetujte s pooblaščenim in usposobljenim električarjem.

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.

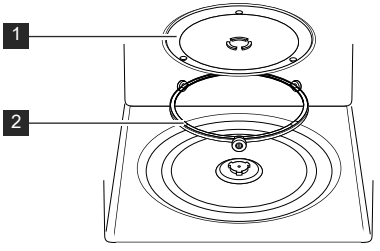
2. PREGLED APARATA

2.1 Mikrovalovna pečica



1 Sprednja plošča
2 Lučka v pečici
3 Nadzorna plošča
4 Gumb za odpiranje vrat
5 Pokrov vodila mikrovalov
6 Notranjost pečice
7 Tesnilo
8 Vratna tesnila in tesnilne površine

2.2 Dodatna oprema



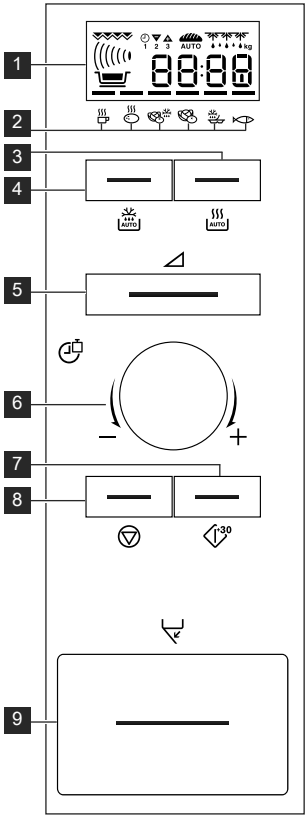
Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

1 Vrtljivi podstavek
2 Nosilec vrtljivega podstavka

- Postavite vrtljiv podstavek 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.

Kadar naročate dodatno opremo, omenite dve postavki: ime dela in ime modela, ki ju sporočite svojemu trgovcu ali najbližjemu ELECTROLUX servisnemu centru.

3. NADZORNA PLOŠČA



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku

- Mikrovalovi
- Ura
- 1 2 3 Stanje kuhanja
- Plus/Minus
- Samodejno odmrzovanje kruha
- Samodejno odmrzovanje
- kg Teža

2 Indikatorji za samodejno kuhanje
3 Gumb samodejno kuhanje
4 Gumb samodejno odmrzovanje
5 Gumb moč
6 Vrtljivi gumb Časovnik/Teža
7 Gumb Start/+30
8 Gumb Stop
9 Gumb za odpiranje vrat

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Način Econ

Pečica je nastavljena na način 'energy save' (Econ).

1. Priključite pečico na električno omrežje.
2. Na zaslonu se bo prikazalo: Econ.
3. Na zaslonu se bo odštevalo od 3:00 do nič.
4. Ko odšteje do nič, pečica preklopi na način Econ in na zaslonu ni napisa.

Če želite način Econ izbrisati, nastavite uro.

4.2 Nastavitev ure

Pečica ima 12 ali 24 urni prikaz.
Primer: Če želite nastaviti uro na 11:30 (12 urni prikaz).

1. Odprite vratca.
2. Na zaslonu se bo prikazalo: Econ.
3. Pritisnite in držite gumb **START/+30** za 5 sekund. Pečica bo zapiskala. Na zaslonu se bo prikazalo: 12H
4. Obrnite gumb **ČASOVNIK/TEŽA** za nastavitev ure.

5. Enkrat pritisnite gumb **START/+30**, potem obrnite gumb **ČASOVNIK/TEŽA** za nastavitev minut.
6. Pritisnite gumb **START/+30**.
7. Preverite zaslon: 
8. Zaprite vratca.

Gumb **ČASOVNIK/TEŽA** lahko zavrtite v smeri urinega kazalca ali obratno. Če boste pritisnili gumb **STOP** ura ne bo nastavljena. Na zaslonu se bo prikazalo: Econ.

Primer: Nastavitev ure na 23:30 (24-urni prikaz).

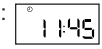
1. Odprite vratca.
2. Na zaslonu se bo prikazalo: Econ.
3. Pritisnite in držite gumb **START/+30** za 5 sekund. Pečica bo zapiskala. Na zaslonu se bo prikazalo: 
4. Pritisnite gumb **START/+30**. Na zaslonu se bo prikazalo: 
5. Obrnite gumb **ČASOVNIK/TEŽA** za nastavitev ure.
6. Enkrat pritisnite gumb **START/+30**, potem obrnite gumb **ČASOVNIK/TEŽA** za nastavitev minut.
7. Pritisnite gumb **START/+30**.
8. Preverite zaslon: 
9. Zaprite vratca.

Gumb **ČASOVNIK/TEŽA** lahko zavrtite v smeri urinega kazalca ali obratno. Če boste pritisnili gumb **STOP** ura ne bo nastavljena. Na zaslonu se bo prikazalo: Econ.

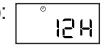
4.3 Nastavitev ure, če je ta že nastavljena

Primer: Nastavitev ure na 11:45.

1. Odprite vratca.
2. Pritisnite in držite gumb **START/+30** za 5 sekund. Pečica bo zapiskala. Na zaslonu se bo prikazalo: 

   (Ponovno pritisnite **START/+30** gumb, če želite nastaviti uro na 24 urni prikaz.)
3. Obrnite gumb **ČASOVNIK/TEŽA** za nastavitev ure.
4. Enkrat pritisnite gumb **START/+30**, potem obrnite gumb **ČASOVNIK/TEŽA** za nastavitev minut.
5. Pritisnite gumb **START/+30**.
6. Preverite zaslon: 

4.4 Če želite preklicati uro in nastavite Econ način

1. Odprite vratca.
2. Pritisnite in držite gumb **START/+30** za 5 sekund. Pečica bo zapiskala. Na zaslonu se bo prikazalo: 

   (Ponovno pritisnite **START/+30** gumb, če želite nastaviti uro na 24 urni prikaz.)
3. Pritisnite gumb **STOP**.
4. Na zaslonu se bo prikazalo: Econ.
5. Zaprite vratca.
6. Na zaslonu se bo odštevalo od 3:00 do nič.
7. Ko odšteje do nič, pečica preklopi na način Econ in na zaslonu ni napisa.

4.5 Otroška ključavnica

Pečica ima varnostno lastnost, ki preprečuje, da bi otrok nenamerno zagnal pečico. Če je ključavnica aktivirana, ne bo deloval noben del mikrovalovne pečice, dokler funkcije ne izklopite.

Primer: Nastavitev otroške ključavnice.

1. Pritisnite gumb **STOP** in ga držite 5 sekund.
2. Pečica bo dvakrat zapiskala in prikazala »LOC«.

Za izklop otroške ključavnice pritisnite gumb **STOP** in ga držite 5 sekund; pečica bo dvakrat zapiskala in prikazala uro.
Otroške ključavnice ne morete aktivirati, če ura ni nastavljena.

5. UPORABA MIKROVALOVNE PEČICE

5.1 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 iskrenje. Posode iz aluminijeve folije niso priporočljive, razen če tako navaja proizvajalec (pazljivo preberite navodila).
Porcelan in keramika	✓ / ✗	Porcelan, lončeni izdelki, glazirani glineni izdelki in kostni porcelan so običajno primerni za uporabo, razen če vsebujejo kovinske okraske.
Steklovina, npr. Pyrex®	✓	Pri uporabi steklovine bodite posebej pazljivi, saj se lahko pri prehitrem segrevanju razbije ali poči.
Kovina	✗	Uporaba kovinskih posod v mikrovalovni pečici ni priporočljiva, saj povzročajo iskrenje, 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 iskrenja 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 iskrenje in nevarnost požara.

5.2 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.

5.3 Kuhanje mikrovalovi

Pečica ima 6 nivojev moči.

Nastavitev moči	Priporočena uporaba
900 W/ NAJVIŠJA	Za hitro kuhanje ali pogrevanje (npr. juh, enolončnic, hrane iz pločevinke, toplih pijač, zelenjave, rib ipd).
630 W	Za daljše kuhanje gostih jedi, kot so npr. pečenke, mesne štruce ipd., pa tudi za bolj občutljive jedi, kot so sirove omake in biskviti. Pri tej nastavitvi omaka ne bo prekipela in hrana se bo 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

Čas kuhanja	Korak prilagajanja
0-5 minut	15 sekund
5-10 minut	30 sekund
10-30 minut	1 minuta
30-90 minut	5 minut

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

1. Dvakrat pritisnite gumb **MOČ**.
2. Obračajte gumb **ČASOVNIK/TEŽA** v desno/levo, dokler se na zaslonu ne prikaže 2.30.
3. Pritisnite gumb **START/+30**.

POMEMBNO!
Če ne izberete moči, se samodejno izbere 900 W/NAJVIŠJA.

- Če med kuhanjem odprete vrata, se čas kuhanja na digitalnem zaslonu samodejno ustavi. Čas kuhanja začne zopet odštevati, ko vrata zaprete in pritisnete gumb **START/+30**.
- Če želite med kuhanjem preveriti nastavitev moči, enkrat pritisnite gumb **MOČ**.
- Čas kuhanja lahko podaljšate ali skrajšate z vrtenjem gumba **ČASOVNIK/TEŽA**.
- Če želite med kuhanjem spremeniti nastavitev moči, pritisnite gumb **MOČ**.
- Če želite med kuhanjem preklicati program, dvakrat pritisnite gumb **STOP**.

5.4 Zmanjšana moč

Način kuhanja	Standardni čas	Zmanjšana moč
Mikrovalovi 900 W	20 minut	Mikrovalovi 630 W

5.5 Kuhinjski časovnik

Primer: Nastavitev kuhinjskega časovnika na 7 minut.

1. Sedemkrat pritisnite gumb **MOČ**.
2. Obračajte gumb **ČASOVNIK/TEŽA** v desno/levo, dokler se na zaslonu ne prikaže 7.00.
3. Pritisnite gumb **START/+30**.

Če želite začasno ustaviti časovnik, pritisnite gumb **STOP**. Če želite nadaljevati, pritisnite **START/+30**, če želite popolnoma ustaviti, znova pritisnite **STOP**.

5.6 Dodajte 30 sekund

Neposredni zagon

Pritisk na gumb **START/+30** takoj zažene 30-sekundno kuhanje pri nastavitvi moči 900 W/NAJVIŠJA.

Podaljšanje časa kuhanja

Čas kuhanja lahko med delovanjem pečice z vsakim pritiskom gumba podaljšate v korakih po 30 sekund.

Funkcije ne morete uporabljati v načinih samodejno kuhanje in samodejno odmrzovanje.

5.7 Plus in minus

Funkciji **PLUS** in **MINUS** vam omogočata podaljšanje oz. skrajšanje časa kuhanja, če uporabljate samodejne programe.

Primer: Če želite dobro skuhati 0,3 kg krompirja.

1. Dvakrat pritisnite gumb **SAMODEJNO KUHANJE** in tako izberite ustrezen način.
2. Zavrtite gumb **ČASOVNIK/TEŽA**, dokler se ne prikaže 0.3.
3. Enkrat pritisnite gumb **MOČ** in izberite nastavitev **PLUS** .
4. Pritisnite gumb **START/+30**.

Če želite preklicati **PLUS/MINUS**, trikrat pritisnite gumb **MOČ**.
Če izberete **PLUS**, bo zaslon prikazal .
Če izberete **MINUS**, bo zaslon prikazal .

5.8 Kuhanje v več korakih

S pomočjo načinov mikrovalovi programirate zaporedje največ 3 korake kuhanja.

Primer: Kuhanje:
Korak 1: 5 minuti 900 W
Korak 2: 16 minuti 270 W

1. Sedemkrat pritisnite gumb **MOČ**.
2. Obračajte gumb **ČASOVNIK/TEŽA** v desno/levo, dokler se na zaslonu ne prikaže 5.00.
3. Enkrat pritisnite gumb **ŽAR**.
4. Obračajte gumb **ČASOVNIK/TEŽA** v desno/levo, dokler se na zaslonu ne prikaže 16.00.
5. Pritisnite gumb **START/+30**.

Pričelo se bo kuhanje v pečici in sicer 5 minut na 900 W in nato 16 minut na 270 W.

5.9 Funkciji za samodejno kuhanje in samodejno odmrzovanje

Funkciji samodejno kuhanje in samodejno odmrzovanje sami določita ustrezen način in čas kuhanja. Izbirate lahko med 6 načini za samodejno kuhanje in 2 načinoma za samodejno odmrzovanje.

Hrana	Simbol
Pijača	
Kuhan/pečen krompir	
Zamrznjena zelenjava	
Sveža zelenjava	
Zamrznjene pripravljene jedi	
Ribji file z omako	
Meso/Ribe/Perutnina	
Kruh	AUTO

Primer: Če želite skuhati 0,3 kg krompirja.

1. Dvakrat pritisnite gumb **SAMODEJNO KUHANJE** in tako izberite ustrezen način.
2. Zavrtite gumb **ČASOVNIK/TEŽA**, dokler se ne prikaže 0.3.
3. Pritisnite gumb **START/+30**.

Če pečica od vas zahteva dejanje (npr. obračanje hrane), se ustavi in zapiska, na zaslonu pa bo utripal preostali čas kuhanja in indikator. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite gumb **START/+30**. Ob koncu časa samodejnega kuhanja/odmrzovanja se bo program sam ustavil. Mikrovalovna pečica bo zapiskala in simbol kuhanja bo utripal. Po 1 minuti in opozorilnem pisku bo prikazana ura.

6. TABELE PROGRAMOV

Samodejno kuhanje	Teža (povečevanje enot)/pripomočki	Gumb	Postopek
Pijača (čaj/kava)	1 - 6 skodelic 1 skodelica = 200 ml	AUTO x1	• Skodelico postavite na rob vrtljivega podstavka.
Kuhan in pečen krompir	0,2 - 1,0 kg (100 g) Skleda in pokrov	AUTO x2	• Kuhan ali pečen krompir dajte v skledo. • Dodajte potrebno količino vode (za 100 g pribl. 2 žlici in nekaj soli). • Pokrijte s pokrovom. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, premešajte in ponovno pokrijte. • Po kuhanju pustite počivati pribl. 2 min.
Zamrznjena zelenjava	0,1-0,8 kg (100 g) Skleda in pokrov	AUTO x3	• Dodajte žlico vode na 100 g in posolite po želji. (Pri gobah ni potrebno dodajati vode.) • Pokrijte s pokrovko. • Ko zaslišite zvočni signal, pomešajte in ponovno pokrijte. • Po kuhanju pustite stati približno 2 min. Če je zamrznjena zelenjava zlepljena skupaj jo kuhajte ročno.
Sveža zelenjava	0,1-0,8 kg (100 g) Skleda in pokrov	AUTO x4	• Narežite na majhne koščke, npr. trakovi, kocke ali rezine. • Dodajte žlico vode na 100 g in posolite po želji. (Pri gobah ni potrebno dodajati vode.) • Pokrijte s pokrovko. • Ko zaslišite zvočni signal, pomešajte in ponovno pokrijte. • Po kuhanju pustite stati približno 2 min.
Zamrznjene pripravljene jedi (ki se mešajo)	0,3-1,0 kg (100 g) Skleda in pokrov	AUTO x5	• Obrok postavite v primerno posodo primerno za uporabo v mikrovalovni pečici. • Dodajte nekaj tekočine, če je to priporočal proizvajalec. • Pokrijte s pokrovko. • Kuhajte brez pokrovke, če je tako zapisano v navodilih proizvajalca. • Ko zaslišite zvočni signal, pomešajte in ponovno pokrijte. • Po kuhanju pomešajte in pustite stati približno 2 min.
Ribji file z omako	0,5-1,5 kg[1] (100 g) Posoda za gratiniranje in folija za mikrovalovne pečice	AUTO x6	• Glejte recepte “Ribji file z omako”. [1] Skupna teža vseh sestavin.

Samodejno odmrzovanje	Teža (povečevanje enot)/pripomočki	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 (100 g) Nizka posoda	AUTO x1	• 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. Ni primerno za celega piščanca.
Kruh AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Nizka posoda	AUTO x2	• 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.

- Ohlajene jedi imajo približno 5 °C, zamrznjene pa približno -18 °C.
- Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode.
- Za hrano, ki tehta več kot teže/količine, navedene v tabeli za samodejno kuhanje in odmrzovanje, uporabite ročni način.
- Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature. Preverite, ali je hrana po kuhanju zelo vroča.
- Po mikrovalovnem načinu se lahko zažene hladilni ventilator.
- Zrezki in karéji naj bodo zamrznjeni v enem sloju (ne eden na drugem).
- Mleto meso naj bo zamrznjeno v čim tanjši obliki.

Recepti za samodejno kuhanje

Ribji file s pikantno omako			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	paradižnik iz pločevinke (precejen)
50 g	100 g	150 g	koruza
5 g	10 g	15 g	čili omaka
15 g	30 g	45 g	čebula (tanko nasekljana)
1 čžl	1-2 čžl	2-3 čžl	rdeči vinski kis
			gorčica, timijan in kajenski poper
250 g	400 g	600 g	ribji file
			sol

1. Zmešajte sestavine za omako.
2. Položite ribji file v ovalno posodo za gratiniranje tako, da je ožji del v središču in potresite s soljo.
3. Prelijte ribji file z omako.
4. Prekrijte s folijo za mikrovalovne pečice in kuhajte na samodejno kuhanje, “Ribji file z omako”.
5. Po kuhanju pustite stati približno 2 min.

Ribji file s curry omako			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
250 g	500 g	750 g	ribji file
			sol
50 g	100 g	150 g	banana (narezana)
200 g	400 g	600 g	vnaprej pripravljena curry omaka

1. Položite ribji file v ovalno posodo za gratiniranje tako, da je ožji del v središču in potresite s soljo.
2. Prekrijte ribji file s koščki banane in vnaprej pripravljeno curry omako.
3. Prekrijte s folijo za mikrovalovne pečice in kuhajte na samodejno kuhanje, “Ribji file z omako”.
4. Po kuhanju pustite stati približno 2 min.

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

[1)] ohlajeno

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

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

Kuhanje, pečenje na žaru in praženje	Količina -g-	Moč raven	Čas -min-	Metoda	Čas počivanja -min-
Pečeno meso (svinjina, teletina, jagnje)	1000	630 W	34-38	začinite po okusu, položite v nizek pekač, na polovici pečenja obrnite na drugo stran	10
Goveja pečenka (srednje pečena)	1000	630 W	20-24	začinite po okusu, položite v nizek pekač, na polovici pečenja obrnite na drugo stran	10
Ribji file	200	900 W	4-6	začinite po okusu, položite v plitko posodo za narastke, pokrijte	3

Časi v tabeli so le smernice, ki lahko odstopajo glede na temperaturo, količino ter težko zmrznjene jedi.

7. NEGA IN ČIŠČENJE

POZOR!

ZA ČIŠČENJE MIKROVALOVNE PEČICE NE UPORABLJAJTE ČISTIL ZA PEČICE, PARNIH ČISTILNIKOV, JEDKIH IN GROBIH ČISTIL, ČISTIL, KI VSEBUJEJO NATRIJEV HIDROKSID ALI ŽIČNATIH GOBIC.

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.

Zunanjost pečice

Zunanjost pečice lahko enostavno očistite z blagim milom in vodo. Milo obrišite z vlažno krpo, zunanjost 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.

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.

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.

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.

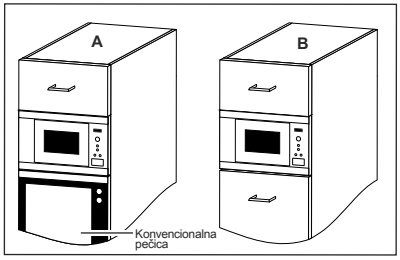
POMEMBNO!
Ne uporabljajte parnega čistilnika.

8. KAJ STORITI, ČE

Težava	Preverite, ali. . .
Mikrovalovna pečica ne deluje pravilno?	• 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?	• So vrata dobro zaprta. • So tesnila vrat in njihove naležne površine čiste. • Ste pritisnili gumb **START/+30**.
Vrtljivi podstavek se ne vrti?	• 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?	• Prekinite stik aparata z varovalkami. • Obrnite se na najbližji ELECTROLUX servisni center.
Notranja osvetlitev ne deluje?	• Pokličite najbližji ELECTROLUX servisni center. Žarnico notranje osvetlitve lahko zamenja samo usposobljen ELECTROLUX servisni tehnik.
Hrana se segreva dlje časa, kot se je včasih?	• 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.

9. NAMESTITEV

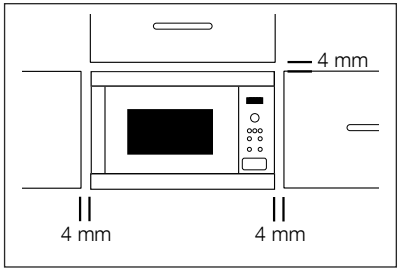
Mikrovalovno pečico lahko namestite v položaj A ali B:

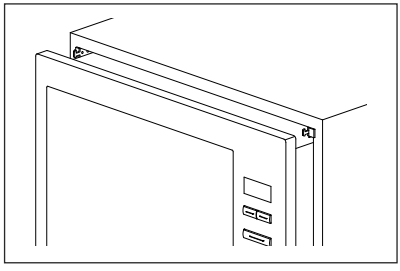


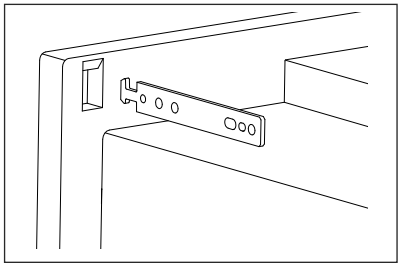
Položaj	Velikost niše Š G V
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Mere v (mm)

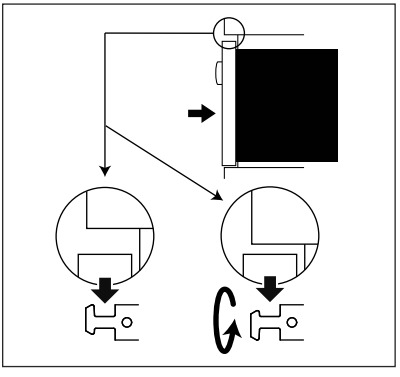
9.1 Namestitev aparata



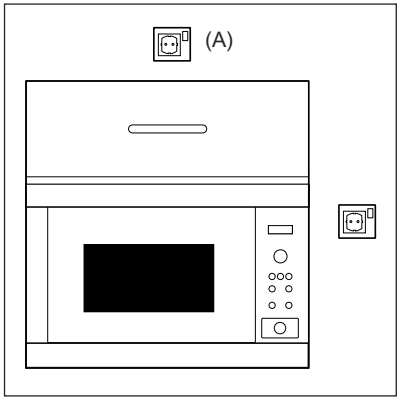




1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Namestite pritrdilne kavlje na kuhinjsko omarico s pomočjo navodil za uporabo in priložene predloge.
3. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti na pritrdilne kavlje in nato spustiti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



9.2 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.
- 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 230 V/50 Hz. Vtičnica mora biti zlita z 10 A varovalko.
- Kabel za napajanje lahko zamenja samo električar.
- 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 potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.

9.3 Električni priključki

⚠ **OPOZORILO!**
APARAT MORA BITI OZEMLJEN

Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost, če ne upoštevate tega varnostnega ukrepa.

Če vtikač na aparatu ne ustreza vaši stenski vtičnici, morate odrezati in namestiti pravilnega.

10. SPECIFIKACIJE

Napetost (AC - izmenični tok)		230 V, 50 Hz, enofazna
Spletno distribucijo varovalke/stikalo		Najmanj 10 A
Poraba energije:	Mikrovalovi	1,3 kW
Izhodna moč:	Mikrovalovi	900 W (IEC 60705)
Frekvenca mikrovalov		2450 MHz [1] (skupina 2 / razred B)
Zunanje dimenzije:	EMS26004O	594 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (G)
Dimenzije odprtine		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (G) [2]
Kapaciteta pečice		26 litrov [2]
Vrtljivi podstavek		Ø 325 mm, steklo
Teža		pribl. 19 kg
Lučka v pečici		25 W/240-250 V

[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.

Pečica je skladna z zahtevami direktiv 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC in 2011/65/EU.

SPECIFIKACIJE SO ZARADI NENEHNEGA RAZVOJA IN IZBOLJŠAV PREDMET SPREMEMB BREZ PREDHODNE NAJAVE

11. OKOLJSKE INFORMACIJE

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

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

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

SADRŽAJ

1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI 129
2. PREGLED UREĐAJA 135
3. KONTROLNA TABLA 136
4. PRE PRVE UPOTREBE 136
5. RAD MIKROTALASNE PEĆNICE. 138
6. TABELE PROGRAMA 142
7. NEGA I ČIŠĆENJE 147
8. ŠTA UČINITI AKO 148
9. INSTALACIJA. 149
10. SPECIFIKACIJE. 151
11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE. 151

ZA SAVRŠENE REZULTATE

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

Посетите наш веб сајт на адреси:

Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:
www.electrolux.com

Региструјте свој производ ради боље услуге:
www.electrolux.com/productregistration

Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:
www.electrolux.com/shop

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.
Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке. Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.

Упозорење/опрез - упутства о безбедности

Опште информације и савети

Информације о заштити животне средине

Подложне су променама без претходне најаве.

1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI

VAŽNO!
VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI: PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA SLUČAJU POTREBE.

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. Koristite samo posude i pribor koji su predviđeni za mikrotalasne. Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada koristite plastične, papirne ili druge zapaljive posude za hranu za jednokratnu upotrebu. 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. 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.

1.1 Da biste izbegli mogućnost povređivanja

UPOZORENJE!
Nemojte koristiti pećnicu ako je oštećena ili neispravna.

Pre upotrebe proverite sledeće:

a) Vrata; vodite računa da se vrata pravilno zatvore i uverite se da nisu neravna ili deformisana.

b) Šarke i sigurnosne bravice na vratima; proverite da biste se uverili da nisu polomljene ili labave.
c) Zaptivke vrata i zaptivne površine; uverite se da nisu oštećene.
d) Unutar udubljenja pećnice ili na vratima; uverite se da nema ulegnuća.
e) Električni kabl i utikač; uverite se da nisu oštećeni.

Nikada sami ne podešavajte, popravljajte niti modifikujte pećnicu. Opasno je za svakog, osim za stručno lice, da vrši radove servisiranja ili popravki koji obuhvataju skidanje poklopca, koji pruža zaštitu od izlaganja mikrotalasnoj energiji.

Nemojte dozvoliti da se na zaptivkama vrata i susednim delovima nakupi masnoća ili prljavština. Sledite uputstva za „Nega i čišćenje“. 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.

Nemojte pokušavati da sami zamenite lampicu u pećnici, niti dozvoliti bilo kome ko nije ovlašćeni serviser da to učini. Ako lampica u pećnici pregori, obratite se svom dobavljaču ili lokalnom ELECTROLUX servisnom agenta.

1.2 Da biste izbegli mogućnost eksplozije i iznenadnog ključanja

⚠ **UPOZORENJE!**

Tečnosti i ostala hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama, pošto mogu lako da eksplodiraju.

Zagrevanje napitaka u mikrotalasnoj može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja, te je potrebno voditi računa prilikom rukovanja posudom.

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. Da biste pripremili ili zagrejali jaja koja nisu umućena ili u obliku kajgane, probušite žumanca i belanca, inače jaja mogu eksplodirati. Oljuštite i isecite tvrdo kuvana jaja pre zagrevanja u mikrotalasnoj pećnici.

Da biste izbegli opekotine, uvek proverite temperaturu hrane, promešajte pre posluživanja i posebno obratite pažnju na temperaturu hrane i pića koje dajete bebama, deci ili starijim osobama.

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

1.3 Da biste izbegli pogrešnu upotrebu od strane dece

⚠ **UPOZORENJE!**

Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe. Deca mlađa od 8 godina moraju se udaljiti, osim ako su pod stalnim nadzorom.

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 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.

Ovaj uređaj nije namenjen za korišćenje na visinama preko 2000 m.

1.4 Da biste izbegli opasnost od požara

Mikrotalasna pećnica ne sme se tokom rada ostaviti bez nadzora. Previsoka jačina struje i predugo vreme pripreme mogu pregrejati hranu i izazvati požar. Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Napajanje naizmeničnom strujom mora imati napon od 230 V, frekvenciju 50 Hz, sa osiguračem razvodne linije od najmanje 10 A, ili automatskim prekidačem od najmanje 10 A. Preporučuje se da se obezbedi odvojeno strujno kolo koje služi samo za ovaj uređaj. Nemojte ostavljati niti koristiti pećnicu napolju.

Nemojte stavljati zapaljive materijale blizu pećnice ili ventilacionih otvora. Nemojte blokirati ventilacione otvore. Uklonite sve metalne zaptivke, uvrnute žice itd. sa hrane i pakovanja hrane. Varničenje na metalnim površinama može izazvati požar. 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. Nemojte ostavljati hranu ili neke druge stvari u pećnici. Proverite podešavanja nakon što uključite pećnicu da biste se uverili da radi onako kako želite. Pogledajte odgovarajuće napomene u ovom priručniku za upotrebu. Nemojte koristiti pećnicu sa otvorenim vratima niti na bilo koji način menjati sigurnosne bravice na vratima. Nemojte koristiti pećnicu ako se između zaptivki vrata i zaptivnih površina nalazi neki predmet.

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

1.5 Da biste izbegli mogućnost električnog udara

Ni u kom slučaju ne smete uklanjati spoljašnje kućište. Nikada ne sipajte i ne umećite predmete u otvore brave na vratima ili ventilacione otvore. U slučaju da nešto prospete, odmah isključite pećnicu i izvucite utikač, a zatim pozovite lokalni ovlašćenom ELECTROLUX servisu iz garantnog lista. Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost. Ne

dozvolite da električni kabl prelazi preko vrelih ili oštrih ivica, kao što su ventilacione oblasti sa vrelim vazduhom na gornjem zadnjem delu pećnice.

Ako je električni kabl uređaja oštećen, mora se zameniti posebnim kablom. Zamenu mora izvršiti tehničar iz ovlašćenog ELECTROLUX agenta.

1.6 Da biste izbegli mogućnost eksplozije i iznenadnog ključanja

Nikada ne koristite zatvorene posude. Uklonite zaptivke i poklopce pre upotrebe. Zatvorene posude mogu eksplodirati zbog povećanja pritiska, čak i kada se pećnica isključi. Vodite računa kada stavljate tečnost u mikrotalasnu. Koristite posudu za širokim obodom da biste omogućili mehurićima da iščeznu.

Da biste sprečili iznenadnu erupciju ključale tečnosti i moguće opekotine:
- Promešajte tečnost pre zagrevanja/podgrevanja.
- Preporučuje se da ubacite stakleni štapić ili sličan pribor u tečnost pri podgrevanju.
- Neka tečnost ostane najmanje 20 sekundi u pećnici nakon isteka vremena pripremanja da bi se sprečilo odloženo eruptivno ključanje.

Probušite ljusku/opnu hrane poput krompira, kobasica i voća pre kuvanja, inače mogu eksplodirati.

1.7 Da biste izbegli mogućnost opekotina

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.

Temperatura posude nije pravi pokazatelj temperature hrane ili pića; uvek proverite temperaturu hrane. 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.

Nemojte se naginjati ili ljuljati na vratima pećnice. Nemojte se igrati pećnicom niti je koristiti kao igračku. Deca se moraju naučiti da poštuju sva važna uputstva o bezbednosti: korišćenje krpa za hvatanje vrelih sudova, pažljivo skidanje omotača sa hrane; obraćanje posebne pažnje na pakovanje (npr. samozagrevajući materijali) koje je napravljeno tako da hranu učini hrskavom, jer može biti izuzetno vrelo.

1.8 Ostala upozorenja

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način. Ova pećnica je samo za pripremu hrane u kući i može se koristiti samo za pripremu hrane. Nije pogodna za komercijalnu ili laboratorijsku upotrebu.

1.9 Za besprekoran rad pećnice i da sprečite oštećenja

Nikada ne uključujte pećnicu kada je prazna. Ako to učinite, možete oštetiti pećnicu. Kada koristite posudu za bruniranje ili samozagrevajući materijal, uvek stavite izolator toplote, kao što je porcelanski tanjir, ispod njega da biste sprečili oštećenja rotacione ploče i rotacionog oslonca zbog toplotnog opterećenja. Vreme predgrevanja navedeno u uputstvu za posude ne sme se prekoračiti. Nemojte koristiti metalni pribor, koji odbija mikrotalase i može izazvati električne varnice. Ne stavljajte limenke u pećnicu. Koristite samo rotirajući tanjir i nosač tanjira koji su konstruisani za ovu pećnicu. Nemojte uključivati pećnicu bez rotacione ploče.

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

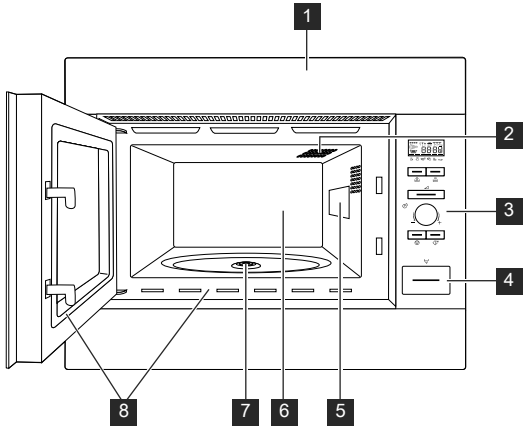
Ne stavljajte ništa na spoljašnje kućište tokom rada.

⚠ **VAŽNO!**
Ako niste sigurni kako da priključite svoju pećnicu, molimo Vas da se obratite kvalifikovanom električaru.

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.

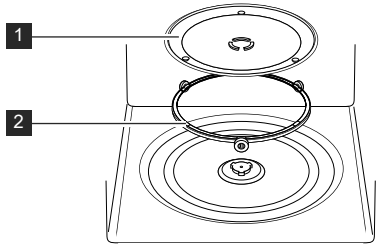
2. PREGLED UREĐAJA

2.1 Mikrotalasna pećnica



1 Prednji ram
2 Lampica u pećnici
3 Kontrolna tabla
4 Dugme za otvaranje vrata
5 Filter magnetrona
6 Udubljenje pećnice
7 Vođica za rotirajući tanjir
8 Zaptivke vrata i zaptivne površine

2.2 Dodaci



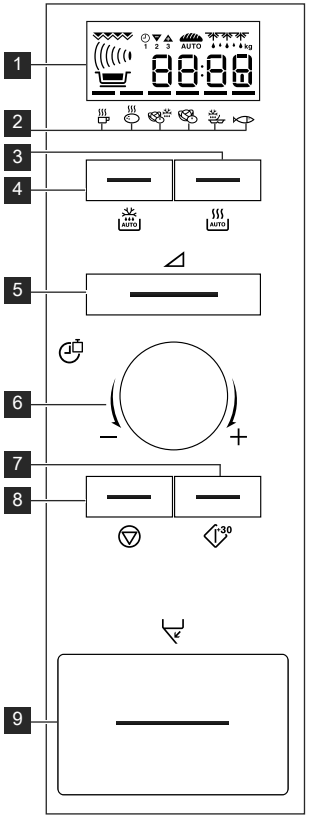
Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

1 Rotirajući tanjir
2 Nosač tanjira

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

Kada poručujete dodatke, navedite dve stavke: naziv dela i naziv modela svom dobavljaču ili lokalnom ELECTROLUX servisnom agenta.

3. KONTROLNA TABLA



1 Indikatori digitalnog prikaza

- Mikrotalasna
- Sat
- 1 2 3 Faze pripreme hrane
- Plus/Minus
- Automatsko odmrzavanje hleb
- Automatsko odmrzavanje
- kg Težina

2 Indikatori automatskog kuvanja

3 Dugme za automatsko kuvanje

4 Dugme za automatsko odmrzavanje

5 Dugme za snagu zagrevanja

6 Okruglo dugme za Tajmer/Težina

7 Dugme za Start/+30

8 Dugme za Stop

9 Dugme za otvaranje vrata

4. PRE PRVE UPOTREBE

4.1 Režim Econ

Pećnica je podešena na režim „Ušteda energije“ (Econ).

1. Uključite pećnicu u struju.
2. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
3. Ekran će prikazati odbrojavanje od 3:00 do nule.
4. Kada se stigne do nule, pećnica prelazi u režim Econ i ekran će se isključiti.

Za otkažete režim Econ, podesite časovnik.

4.2 Podešavanje sata

Pećnica ima 12-satni i 24-satni časovnik.
Primer: Da biste podesili sat na 11:30 (12-satni časovnik).

1. Otvorite vrata.
2. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
3. Pritisnite i držite dugme za **START/+30** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 12H
4. Okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili sat.

5. Pritisnite jedanput dugme za **START/+30** i zatim okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili minute.
6. Pritisnite dugme za **START/+30**.
7. Proverite na ekranu: 

8. Zatvorite vrata.

Možete okretati okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** desno ili levo. Ako pritisnete dugme **STOP** časovnik neće biti podešen. Na ekranu će biti prikazano: Econ.

Primer: Da biste podesili sat na 23:30 (24-satni časovnik).
1. Otvorite vrata.
2. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
3. Pritisnite i držite dugme za **START/+30** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 

4. Pritisnite dugme za **START/+30**. Na ekranu će biti prikazano: 

5. Okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili sat.
6. Pritisnite jedanput dugme za **START/+30** i zatim okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili minute.
7. Pritisnite dugme za **START/+30**.
8. Proverite na ekranu: 

9. Zatvorite vrata.

Možete okretati okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** desno ili levo. Ako pritisnete dugme **STOP** časovnik neće biti podešen.
Na ekranu će biti prikazano: Econ.

4.3 Podešavanje vremena kada je sat podešen

Primer: Da biste podesili sat na 11:45.
1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite i držite dugme za **START/+30** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 

   (Ako želite da promenite časovnik na 24-časovno merenje, ponovo pritisnite dugme **START/+30**.)
3. Okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili sat.
4. Pritisnite jedanput dugme za **START/+30** i zatim okrećite okruglo dugme za **TAJMER/TEŽINA** da biste podesili minute.
5. Pritisnite dugme za **START/+30**.
6. Proverite na ekranu: 

4.4 Da biste otkazali sat i podesite Econ režim

1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite i držite dugme za **START/+30** 5 sekundi. Pećnica će dati zvučni signal. Na ekranu će biti prikazano: 

   (Ako želite da promenite časovnik na 24-časovno merenje, ponovo pritisnite dugme **START/+30**.)
3. Pritisnite dugme za **STOP**.
4. Na ekranu će biti prikazano: Econ.
5. Zatvorite vrata.
6. Ekran će prikazati odbrojavanje od 3:00 do nule.
7. Kada se stigne do nule, pećnica prelazi u režim Econ i ekran će se isključiti.

4.5 Bezbednosna blokada za decu

Pećnica ima bezbednosnu funkciju koja sprečava slučajno pokretanje od strane deteta. Kada je blokada podešena, nijedan deo mikrotalasne pećnice neće raditi dok se funkcija blokade ne poništi.

Primer: Da biste podesili bezbednosnu blokadu za decu.
1. Pritisnite i držite dugme **STOP** 5 sekundi.
2. Čuće se dva zvučna signala i biće prikazano „LOC“.

Da biste poništili bezbednosnu blokadu za decu, pritisnite i držite dugme **STOP** 5 sekundi, čuće se dva zvučna signala i biće prikazano doba dana.
Bezbednosna blokada za decu se ne može podesiti ako sat nije podešen.

5. RAD MIKROTALASNE PEĆNICE

5.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

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

5.2 Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

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

5.3 Kuvanje u mikrotalasnoj

Vaša pećnica ima 6 nivoa 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 vradnost snage je idealna za lagano ključanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja.
90 W	Za blago odmrzavanje, (npr. kremastih kolača ili peciva).
0 W	Za stajanje/kuhinjski tajmer.

W = VAT

Vreme kuvanja	Povećavanje jedinice
0-5 minuta	15 sekundi
5-10 minuta	30 sekundi
10-30 minuta	1 minut
30-90 minuta	5 minuta

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

1. Dvaput pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.
2. Unesite vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno/levo dok ne bude prikazano 2.30.
3. Pritisnite dugme za **START/+30**.

⚠ **VAŽNO!**
Ako se ne odabere jačina energije, 900 W/JAKO je podešeno automatski.

- Kada su vrata otvorena tokom procesa kuvanja, vreme kuvanja se automatski zaustavlja na digitalnom prikazu. Vreme kuvanja počinje ponovo da odbrojava kada se vrata zatvore i pritisne dugme **START/+30**.
- Ako tokom kuvanja želite da znate vrednost zadate snage, pritisnite jednom dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.
- Možete povećati ili smanjiti vreme kuvanja tokom kuvanja okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA**.
- Možete promeniti **SNAGU ZAGREVANJA** tokom kuvanja pritiskom na dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.
- Da biste tokom kuvanja poništili program, dvaput pritisnite dugme **STOP**.

5.4 Smanjena jačina energije

Način kuvanja	Standardno vreme	Smanjena jačina energije
Mikrotalasna 900 W	20 minuta	Mikrotalasna 630 W

5.5 Kuhinjski tajmer

Primer: Da biste podesili kuhinjski tajmer na 7 minuta.

1. 7 puta pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA**.
2. Unesite vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno/levo dok ne bude prikazano 7.00.
3. Pritisnite dugme za **START/+30**.

ⓘ Da biste zaustavili tajmer, pritisnite dugme **STOP**. Da bi tajmer nastavio da radi, pritisnite **START/+30**, da biste izašli, ponovo pritisnite **STOP**.

5.6 Dodajte 30 sekundi

Direktno pokretanje

Možete direktno započeti kuvanje odabirom snage od 900 W/JAKO na 30 sekundi pritiskom na dugme **START/+30**.

Produžite vreme kuvanja

Možete produžiti vreme kuvanja više puta po 30 sekundi ako pritisnite dugme dok pećnica radi.

ⓘ Ne možete koristiti ovu funkciju tokom automatskog kuvanja ili automatskog odmrzavanja.

5.7 Plus i minus

Funkcija **PLUS** ⏃ i **MINUS** ⏄ omogućava Vam da povećate ili smanjite vreme kuvanja kada koristite automatske programe.

Primer: Da biste dobro skuvali 0,3 kg krompira.

1. Odaberite potreban meni pomoću dva pritiska na dugme **AUTOMATSKO KUVANJE**.
2. Okrećite okruglo dugme **TAJMER/TEŽINA** dok ne bude prikazano 0.3.
3. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** jednom da biste odabrali podešavanje **PLUS** ⏃.
4. Pritisnite dugme za **START/+30**.

Da biste poništili **PLUS/MINUS**, pritisnite taster za **SNAGU ZAGREVANJA** 3 puta.
Ako odaberete **PLUS**, na ekranu će biti prikazano ⏃ .
Ako odaberete **MINUS**, na ekranu će biti prikazano ⏄ .

5.8 Kuvanje u više faza

Niz od 3 faze (maksimalno) može se programirati pomoću mikrotalasi.

Primer: Za kuvanje:
Faza 1: 5 minuta 900 W
Faza 2: 16 minuta 270 W

1. pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** jednom.
2. Unesite željeno vreme okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno dok ne bude prikazano 5.00.
3. Pritisnite dugme za **ROŠTILJ** jednom.
4. Unesite željeno vreme kuvanja okretanjem okruglog dugmeta **TAJMER/TEŽINA** desno dok ne bude prikazano 16.00.
5. Pritisnite dugme za **START/+30**.

Pećnica će započeti kuvanje od 5 minuta na 900 W, a zatim od 16 minuta na 270 W.

5.9 Upotreba automatskog kuvanja i automatskog odmrzavanja

Automatsko kuvanje i automatsko odmrzavanje automatski planiraju tačan način kuvanja i vreme kuvanja. Možete birati iz 6 menija za automatsko kuvanje i 2 automatsko odmrzavanje.

Hrana	Simbol
Napitak	
Kuvani krompir/ krompir u ljusci	
Zamrznuto povrće	
Sveže povrće	
Zamrznuta gotova jela	
Riblji file sa sosom	
Meso/riba/živinsko meso	
Hleb	AUTO

Primer: Da biste skuvali 0,3 kg krompira.

1. Odaberite potreban meni pomoću dva pritiska na dugme **AUTOMATSKO KUVANJE**.
2. Okrećite okruglo dugme **TAJMER/ TEŽINA** dok ne bude prikazano 0.3.
3. Pritisnite dugme za **START/+30**.

Kada je potrebna aktivnost (npr. da se hrana okrene), pećnica se zaustavlja i čuje se zvonce, preostalo vreme kuvanja i indikator će treptati na ekranu. Da biste nastavili kuvanje, pritisnite dugme za **START/+30**. Na kraju vremena automatskog kuvanja/odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Čuje se zvonce i simbol kuvanja treperi. Nakon 1 minuta i opominjućeg zvučnog signala, biće prikazano doba dana.

6. TABELE PROGRAMA

Automatsko kuvanje	Težina (Uvećanje Za...)/Pribor	Dugme	Postupak
Napitak (čaj/kafa)	1-6 šolje 1 šolja=200 ml	AUTO x1	• Stavite šolju prema ivici rotacione ploče.
Kuvani i krompir u ljusci	0,2-1,0 kg (100 g) Činija i poklopac	AUTO x2	• Stavite skuvani ili krompir u ljusci u činiju. • Dodajte potrebnu količinu vode (na 100 g), oko 2 kašike i malo soli. • Poklopite. • Kada se čuje zvonce, promešajte i ponovo poklopite. • Nakon kuvanja, neka stoji oko 2 min.
Zamrznuto povrće	0,1-0,8 kg (100 g) činija i poklopac	AUTO x3	• Dodajte 1 kašiku vode na 100 g i soli po želji. (Za pečurke nije potrebna dodatna voda.) • Poklopite. • Kada se čuje zvonce, promešajte i ponovo poklopite. • Nakon kuvanja, neka stoji oko 2 min. Ako zamrznuto povrće bude zbijeno, kuvajte ručno.
Sveže povrće	0,1-0,8 kg (100 g) činija i poklopac	AUTO x4	• Isecite na male komade, npr. trake, kockice ili kriške. • Dodajte 1 kašiku vode na 100 g i soli po želji. (Za pečurke nije potrebna dodatna voda.) • Poklopite. • Kada se čuje zvonce, promešajte i ponovo poklopite. • Nakon kuvanja, neka stoji oko 2 min.
Zamrznuta gotova jela (mešaju se)	0,3-1,0 kg (100 g) činija i poklopac	AUTO x5	• Prebacite jelo u odgovarajuću posudu otpornu na mikrotalase. • Dodajte malo tečnosti ako preporučuje proizvođač. • Poklopite. • Kuvajte bez poklopca ako tako savetuje proizvođač. • Kada se čuje zvonce, promešajte i ponovo poklopite. • Nakon kuvanja, promešajte i neka stoji oko 2 min.
Riblji file sa sosom	0,5 -1,5 kg[1] (100 g) plitka posuda i prijanjajuća folija za mikrotalasnu	AUTO x6	• Pogledajte recepte za „Riblji file sa sosom“. [1] Ukupna težina sastojaka.

Automatsko odmrzavanje	Težina (uvećanje za...)/pribor	Dugme	Postupak
Meso/riba/živinsko meso (Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice)	0,2-1,0 kg (100 g) Porculanska posuda	x1	• Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče. • Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom. • Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odledi. • Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće. Nije pogodno za celo pile.
Hleb	0,1-1,0 kg (100 g) Porculanska posuda	x2	• Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir. • Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške. • Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odleđeno.

- Hladna hrana se kuva od 5 °C, zamrznuta hrana od -18 °C.
- Unesite samo težinu hrane. Nemojte uključiti težinu posude.
- Za hranu koja je teža manje ili više od masa/količina navedenih u tabelama za Automatsko kuvanje i odmrzavanje, koristite ručni rad.
- Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature. Proverite da li hrana cvrči tokom kuvanja.
- Nakon mikrotalasnog režima može uslediti rad ventilatora za hlađenje.
- Odresci i kotleti treba da budu zamrznuti u jednom sloju.
- Mleveno meso treba da bude zamrznuto u tankom obliku.

Recepti za automatsko kuvanje

Riblji file sa ljutim sosom			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
175 g	350 g	525 g	paradajz iz konzerve (isceđen)
50 g	100 g	150 g	kukuruz
5 g	10 g	15 g	ljuti sos
15 g	30 g	45 g	crni luk (fino iseckan)
1 kk	1-2 kk	2 kk	crveno vinsko sirće
			senf, majčina dušica i aleva paprika
250 g	500 g	750 g	riblji file
			so

1. Izmešajte sastojke za sos.
2. Stavite riblji file u okruglu plitku posudu sa tankim krajevima prema centru i pospite solju.
3. Rasporedite sos po ribljem fileu.
4. Prekrijte odgovarajućom prijanjajućom folijom za mikrotalasnu pećnicu i kuvajte na automatsko kuvanje, „Riblji file sa sosom“.
5. Nakon kuvanja, neka stoji oko 2 min.

Riblji file sa sosom od karija			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
250 g	500 g	750 g	riblji file
			so
50 g	100 g	150 g	banana (u kriškama)
200 g	400 g	600 g	pripremljen sos od karija

1. Stavite riblji file u okruglu plitku posudu sa tankim krajevima prema centru i pospite solju.
2. Rasporedite bananu i pripremljen sos od karija na riblji file.
3. Prekrijte prijanjajućom folijom za mikrotalasnu i kuvajte na automatsko kuvanje, „Riblji file sa sosom“.
4. Nakon kuvanja, neka stoji oko 2 min.

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

[1)] od hladne/og

Odmrzavanje i kuvanje	Količina -g-	Jačina energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Gulaš	500	270 W	8-9	promešajte na polovini odmrzavanja	10-30
Kolač, 1 kriška	150	90 W	1-3	stavite u porculansku posudu	5
Voće npr. višnje, jagode, maline, šljive	250	270 W	3-5	rasporedite ravnomerno, okrenite na polovini odmrzavanja	5

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

Spremanje mesa i ribe	Količina -g-	Jačina Energije	Vreme -Min-	Način	Vreme stajanja -Min-
Pečenje (svinjsko, teleće, jagnjeće)	1000	630 W	34-38	začinite po ukusu, stavite u plitak ravan tanjir, okrenuti na polovini kuvanja	10
Pečena govedina (srednje)	1000	630 W	20-24	začinite po ukusu, stavite u plitak ravan tanjir, okrenuti na polovini kuvanja	10
Riblji file	200	900 W	4-6	začinite po ukusu, stavite u porculansku posudu, poklopite	3

Vreme prikazano u tabeli je smernica, koja se može razlikovati prema temperaturi zamrzavanja, kvalitetu i težini hrane.

7. NEGA I ČIŠĆENJE

OPREZ!

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.

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.

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.

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.

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.

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.

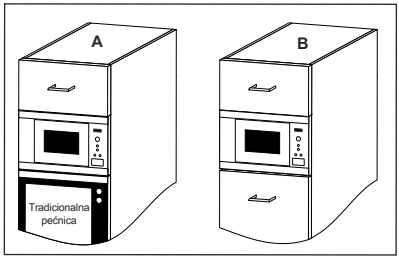
VAŽNO!
Paročistač se ne sme koristiti.

8. ŠTA UČINITI AKO

Problem	Proverite da li...
Mikrotalasna ne radi pravilno?	• Osigurači u kutiji sa osiguračima rade. • Nije nestalo struje. • Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanom električaru.
Mikrotalasni režim ne radi?	• Vrata su pravilno zatvorena. • Zaptivke vrata i njihove površine su čiste. • Pritisnuto je dugme za **START/+30**.
Rotirajući tanjir se ne okreće?	• Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom. • Posuda za pećnicu ne prelazi preko rotacione ploče. • Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće. • Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče.
Mikrotalasna neće da se isključi?	• Isključite uređaj sa napajanja. • Obratite se svom lokalnom ELECTROLUX servisnom агента.
Unutrašnje svetlo ne radi?	• Obratite se svom lokalnom ELECTROLUX servisnom агента. Sijalicu za unutrašnje svetlo može zameniti samo obučeni ELECTROLUX servisni tehničar.
Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre?	• Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili, • Podesite veću postavku snage.

9. INSTALACIJA

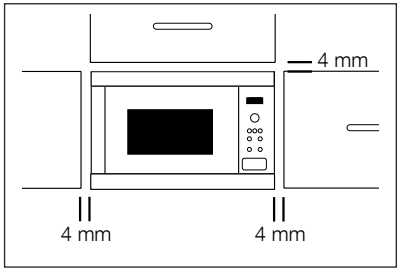
Mikrotalasna se može namestiti u položaj A ili B:

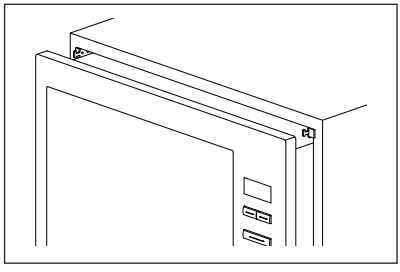


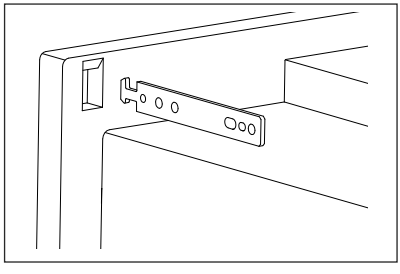
Položaj	Veličina udubljenja Š D V
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Mere u (mm)

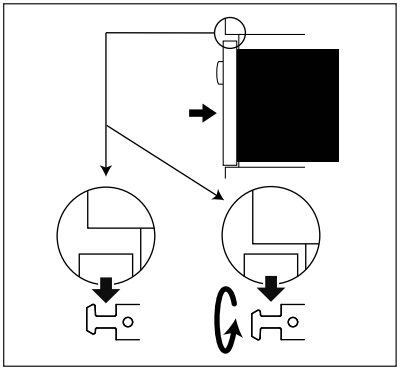
9.1 Instaliranje uređaja



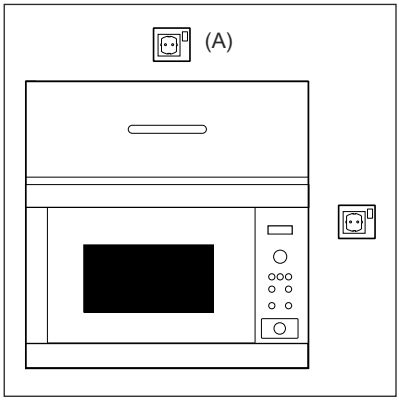




1. Uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Postavite kuke za učvršćivanje na kuhinjski ormar koristeći uputstva i šablone koje ste dobili.
3. Polako i bez primene sile montirajte uređaj na kuhinjski ormarići. Uređaj bi trebalo da se podigne na kuke za učvršćivanje 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).



9.2 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.
- Utičnica ne sme biti smeštena iza ormarića.
- Najbolji položaj je iznad ormarića, pogledajte (A).
- Priključite uređaj na monofaznu naizmeničnu struju 230 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene utičnice. Utičnica mora imati osigurač od 10 A.
- Električni napojni kabl može zameniti samo električar.
- 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.

9.3 Eklektični priključci

⚠ **UPOZORENJE!**
OVAJ UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

Proizvođač poriče svaku odgovornost u slučaju da se ova mera predostrožnosti ne poštuje.

Ako utikač koji je postavljen na Vaš uređaj nije odgovarajući za Vašu utičnicu, morate pozvati ovlašćeni servis.

10. SPECIFIKACIJE

Napon AC napajanja		230 V, 50 Hz, jednofazni
Osigurač na liniji napajanja		Минимум 10 A
Potrebna AC snaga:	Mikrotalasna	1,3 kW
Izlazna snaga:	Mikrotalasna	900 W (IEC 60705)
Frekvencija mikrotalasa		2450 MHz[1)] (Grupa 2 / klasa B)
Spoljašnje dimenzije:	EMS26004O	594 mm (Š) x 459mm (V) x 404 mm (D)
Unutrašnje dimenzije		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D)[2)]
Kapacitet pećnice		26 litara[2)]
Rotirajući tanjir		Ø 325 mm, staklena
Težina		oko 19 kg
Lampica u pećnici		25 W/240 - 250 V

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.

Ova pećnica je u skladu sa zahtevima Direktiva 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC i 2011/65/EU.
SPECIFIKACIJE SU PODLOŽNE PROMENAMA BEZ PREHODNOG OBAVEŠTENJA KAO DEO STALNIH POBOLJŠANJA

11. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Reciklirajte materijale 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.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 153
2. PRODUCT DESCRIPTION 158
3. CONTROL PANEL 159
4. BEFORE FIRST USE 159
5. OPERATION 161
6. PROGRAMME CHARTS 165
7. CARE AND CLEANING 170
8. TROUBLESHOOTING 171
9. INSTALLATION 172
10. TECHNICAL INFORMATION 174
11. ENVIRONMENT CONCERNS 174

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning/Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

IMPORTANT!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

1.1 To avoid the possibility of injury

WARNING!

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning.

Check the following before use:

a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.

b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.

c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for “Care and cleaning”. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by ELECTROLUX to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised ELECTROLUX service agent.

1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

⚠ **WARNING!**

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Children should be kept away to prevent them burning themselves.

1.3 To avoid the misuse by children

⚠ **WARNING!**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to

ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised ELECTROLUX service agent.

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:
- Stir liquid prior to heating/reheating.
- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

1.7 To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

1.8 Other warnings

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

1.9 To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:
- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

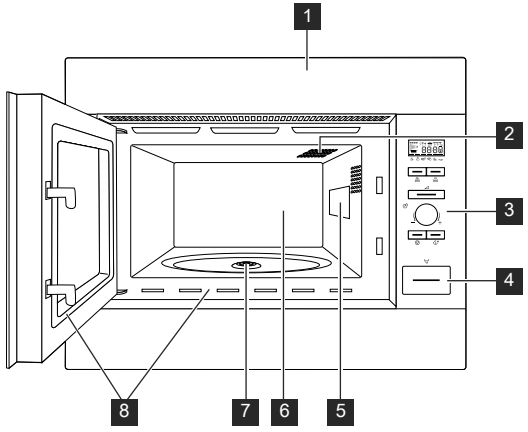
Do not place anything on the outer cabinet during operation.

⚠ **IMPORTANT!**
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

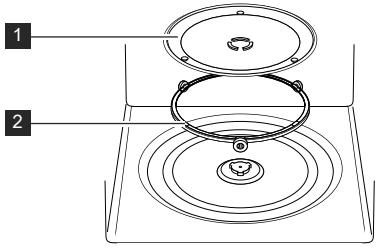
2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 Microwave Oven



1 Front trim
2 Oven lamp
3 Control panel
4 Door opening button
5 Waveguide cover
6 Oven cavity
7 Seal packing
8 Door seals and sealing surfaces

2.2 Accessories



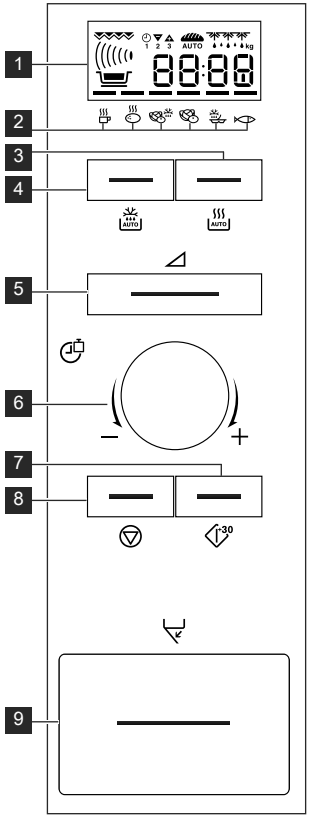
Check to make sure the following accessories are provided:

1 Turntable
2 Turntable support

- Place the turntable support on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ELECTROLUX service agent.

3. CONTROL PANEL



1 Digital display indicators

Microwave

Clock

Cooking stages

Plus/Minus

Auto defrost bread

Auto defrost

Weight

2 Auto cook indicators
3 Auto cook button
4 Auto defrost button
5 Power level button
6 Timer/Weight knob
7 Start/+30 button
8 Stop button
9 Door open button

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Econ mode

The oven is set in energy save mode (Econ).

1. Plug in the oven.
2. The display will show: Econ.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

To cancel Econ mode, set the clock.

4.2 Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.
Example: To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 12H
4. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.

5. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
6. Press the **START/+30** button.
7. Check the display: 
8. Close the door.

You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

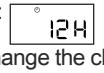
Example: To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Press the **START/+30** button. The display will show: 
5. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
6. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
7. Press the **START/+30** button.
8. Check the display: 
9. Close the door.

You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

4.3 Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45.

1. Open the door.
2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
   (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)
3. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
4. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
5. Press the **START/+30** button.
6. Check the display: 

4.4 To cancel the clock and set Econ mode

1. Open the door.
2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
   (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)
3. Press the **STOP** button.
4. The display will show: Econ.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

4.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the **STOP** button for 5 seconds.
2. The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed.

To cancel the child safety lock, press and hold the **STOP** button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed. Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

5. OPERATION

5.1 Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/ containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

5.2 Microwave cooking advice

Microwave cooking advice	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages). ⚠ **IMPORTANT!** Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

Power setting	Suggested use
900 W/ HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
630 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
90 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** button twice.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.

IMPORTANT!
If the power level is not selected, 900 W/HIGH is automatically set.

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/+30** button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the **POWER LEVEL** button.
- To cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

5.4 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	20 minutes	Microwave 630 W

5.5 Kitchen timer

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the **POWER LEVEL** button 7 times.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.

To pause the timer, press the **STOP** button. To resume the timer press **START/+30**, to exit press **STOP** again.

5.6 Add 30 seconds

Direct Start

You can directly start cooking on 900 W/HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30** button.

Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.

You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

5.7 Plus and minus

The **PLUS** ⊞ and **MINUS** ⊟ function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.
3. Press the **POWER LEVEL** button once to select the **PLUS** ⊞ adjustment.
4. Press the **START/+30** button.

To cancel **PLUS/MINUS**, press the **POWER LEVEL** button 3 times.
If you select **PLUS**, the display will show ⊞.
If you select **MINUS**, the display will show ⊟.

5.8 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed.
Example: To cook:
Stage 1: 5 minutes 900 W
Stage 2: 16 minutes 270 W

1. Press the **POWER LEVEL** button once.
2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.
3. Press the **POWER LEVEL** button 4 times.
4. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 16.00 is displayed.
5. Press the **START/+30** button.

The oven will begin to cook for 5 minutes at 900 W and then for 16 minutes at 270 W.

5.9 Auto cook and auto defrost

Auto cook and auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 auto cook and 2 auto defrost menus.

Food	Symbol
Beverage	
Boiled potatoes/ jacket potatoes	
Frozen vegetables	
Fresh vegetables	
Frozen ready meals	
Fish fillet with sauce	
Meat/fish/poultry	
Bread	

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.

When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/+30** button. At the end of the auto cook/auto defrost time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

6. PROGRAMME CHARTS

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee)	1-6 cups 1 cup = 200 ml	AUTO x1	• Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes	0.2-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	AUTO x2	• Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. • Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt. • Cover with lid. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen vegetables	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	AUTO x3	• Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). • Cover with lid. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stand approx. 2 min. If frozen vegetables are compacted together, cook manually.
Fresh vegetables	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	AUTO x4	• Cut into small pieces, e.g. strips, cubes or slices. • Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). • Cover with lid. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen ready meals (stirrable)	0.3-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	AUTO x5	• Transfer meal to suitable microwave-proof dish. • Add some liquid if recommended by the manufacturer. • Cover with lid. • Cook without cover if the manufacturer instructs. • When the audible bell sounds, stir and re-cover. • After cooking, stir and stand for approx. 2 min.
Fish fillet with sauce	0.5-1.5 kg[1] (100 g) Gratin dish and microwave cling film	AUTO x6	• See recipes for 'Fish fillet with sauce'. [1] Total weight of all ingredients.

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-1.0 kg (100 g) Flan dish		• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. • Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. Not suitable for whole poultry.
Bread 	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish		• Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. • When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. • After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

- Chilled foods are cooked from 5 ˚C, frozen foods are cooked from -18 ˚C.
- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- After Microwave mode the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.

Recipes for auto cook

Fish fillet with piquant sauce			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
175 g	350 g	525 g	canned tomatoes, drained
50 g	100 g	150 g	corn
5 g	10 g	15 g	chilli sauce
15 g	30 g	45 g	onion, finely chopped
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	red wine vinegar
			mustard, thyme and cayenne pepper
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt

1. Mix ingredients for the sauce.
2. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
3. Spread the sauce on the fish fillet.
4. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, “Fish fillet with sauce”.
5. After cooking, stand for approx. 2 min.

Fish fillet with curry sauce			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt
50 g	100 g	150 g	banana, sliced
200 g	400 g	600 g	ready-made curry sauce

1. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
3. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, “Fish fillet with sauce”.
4. After cooking, stand for approx. 2 min.

Cooking charts

Heating food and drink		Quantity -g/ml-	Power Level	Time -Min-	Method
Milk,	1 cup	150	900 W	1	do not cover
Water,	1 cup	150	900 W	2	do not cover
	6 cups	900	900 W	8-10	do not cover
	1 bowl	1000	900 W	9-11	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)		400	900 W	4-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew		200	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables		500	900 W	3-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice[1)]		200	900 W	3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet[1)]		200	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice		150	450 W	½ -1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar		190	450 W	½ -1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter[1)]		50	900 W	½	cover
Melting chocolate		100	450 W	3-4	stir occasionally

[1)] from chilled

Defrosting	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

Defrosting and cooking	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	900 W	9-11	cover	2
One plate meal	400	900 W	8-10	cover, stir after 6 minutes	2

Cooking meat and fish	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	630 W	34-38	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Roast beef (medium)	1000	630 W	20-24	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Fish fillet	200	900 W	4-6	season to taste, place in a flan dish, cover	3

The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

7. CARE AND CLEANING

CAUTION!

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

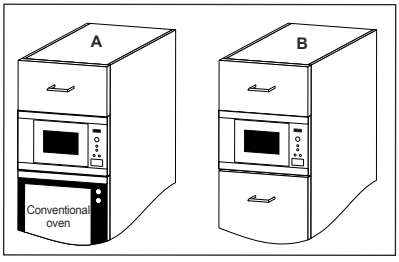
IMPORTANT!
A steam cleaner should not be used.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The **START/+30** button has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised ELECTROLUX service agent.
The interior light is not working?	• Call your local ELECTROLUX service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained ELECTROLUX service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.

9. INSTALLATION

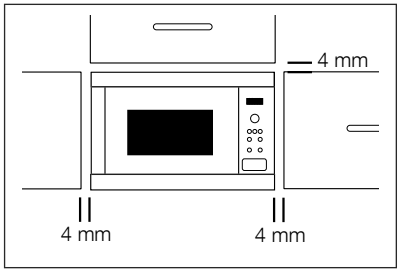
The microwave can be fitted in position A or B:

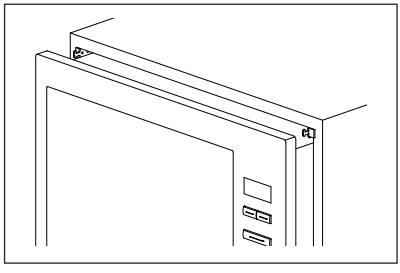


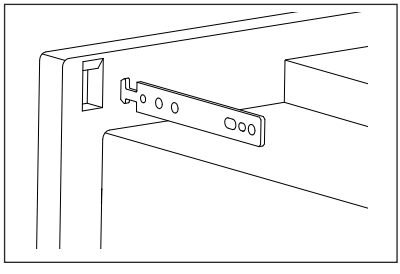
Position	Niche size W D H
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Measurements in (mm)

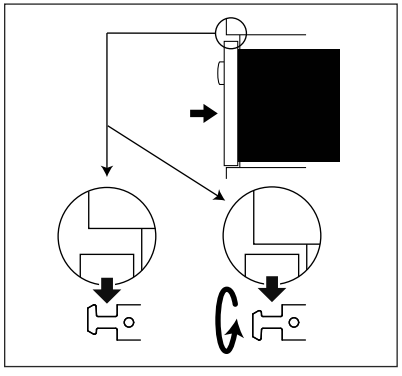
9.1 Installing the appliance



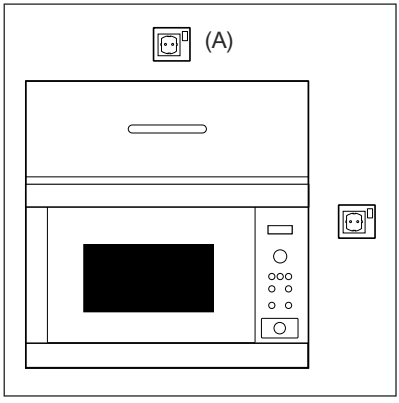




1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



9.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

9.3 Electrical connections

⚠ **WARNING!**
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local service agent.

10. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	1.3 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		2450 MHz[1)] (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	EMS26004O	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D)[2)]
Oven Capacity		26 litres[2)]
Turntable		ø 325 mm, glass
Weight		approx. 19 kg
Oven lamp		25 W/240-250 V

1) This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

2) Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.
SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol ⍁ with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

electrolux.com/shop



TINS-B115URR1