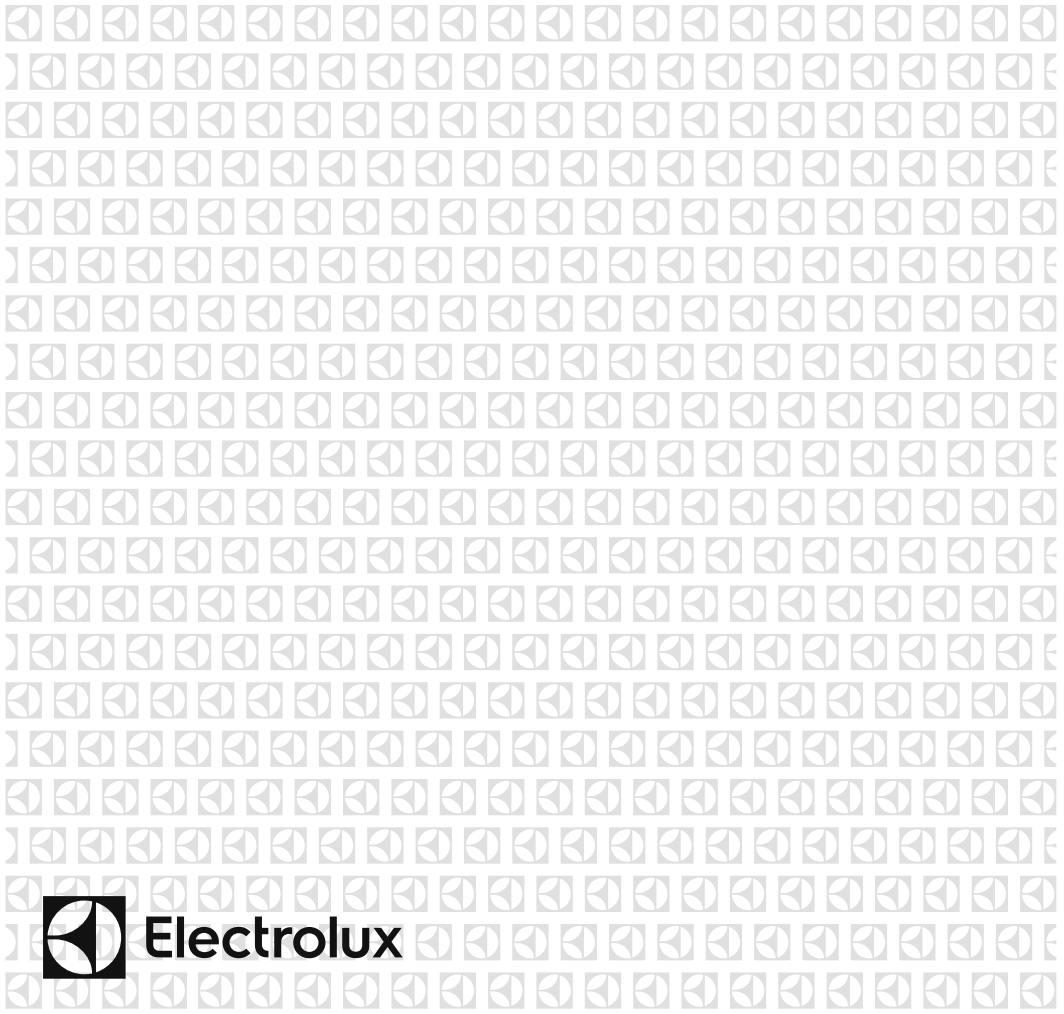


---

<b>KA</b>	მიკროტალღური ღუმელი	მომხმარებლის სახელმძღვანელო	2
<b>RO</b>	Cuptor cu microunde	Manual de utilizare	27
<b>RU</b>	Микроволновая печь	Инструкция по эксплуатации	54
<b>TR</b>	Mikrodalga Fırın	Kullanıcı Kılavuzu	82
<b>UK</b>	Посібник Користувача	Мікрохвильова Піч	106



# შინაარსი

- 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია ..... 3
- 2. მონტაჟი ..... 7
- 3. პროდუქტის აღწერა ..... 11
- 4. პირველ გამოყენებამდე ..... 12
- 5. ექსპლოატაცია ..... 13
- 6. მომზადების სქემები ..... 16
- 7. მინიშნებები და რეკომენდაციები ..... 22
- 8. ხარვეზების აღმოფხვრა ..... 24
- 9. ტექნიკური ინფორმაცია ..... 25
- 10. ენერგოეფექტურობა ..... 25
- 11. გარემოსდაცვითი ინფორმაცია ..... 26

## ჩვენ თქვენზე ვზრუნავთ

გმადლობთ Electrolux-ის მოწყობილობის შეძენისთვის. თქვენ აირჩიეთ პროდუქტი, რომელსაც საფუძვლად უდევს ათწლეულების პროფესიული გამოცდილება და ინოვაციური ტექნოლოგია. ტექნიკურად სრულყოფილი და ელეგანტური, ის თქვენზე მზრუნველობით შეიქმნა. დარწმუნებული იყავით, რომ ყოველი მისი გამოყენებისას მიიღებთ საუკეთესო შედეგს. მოგესალმებით Electrolux-ის სამყაროში.

### ენჯივით ჩვენს ვებსაიტს:



მიიღეთ რეკომენდაციები გამოყენების შესახებ, ბროშურები, ინფორმაცია პრობლემების აღმოფხვრის და სერვისის შესახებ:  
**www.electrolux.com**






უკეთესი მომსახურების მისაღებად, დაარეგისტრირეთ თქვენი პროდუქტი:  
**www.electrolux.com/productregistration**



შეიძინეთ აქსესუარები, სახარჯო მასალები და ორიგინალური სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:  
**www.electrolux.com/shop**

## მომხმარებელზე ზრუნვა და მომსახურება

ჩვენ გირჩევთ გამოიყენოთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები. სერვისის სამსახურთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები. ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ ქარხნულ ფირფიტაზე ტექნიკური მონაცემებით მოდელი, PNC, სერიული ნომერი.

-  გაფრთხილება/ყურადღება - უსაფრთხოების ინფორმაცია
-  ზოგადი ინფორმაცია და რეკომენდაციები
-  გარემოსდაცვითი ინფორმაცია

შეიძლება შეიცვალოს შეტყობინების გარეშე.

## 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია

წინამდებარე ხელსაწყოს გამოყენება აკრძალულია 8 წლამდე ბავშვებისთვის, ასევე შეზღუდული გონებრივი ან სენსორული შესაძლებლობების მქონე, გამოუცდელი და ნაკლებად ინფორმირებულ პირებისთვის, გარდა იმ შემთხვევებისა, თუ ისინი იმყოფებიან სხვა პირთა ზედამხედველობის ქვეშ, ვინც უზრუნველყოფს მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენებას და აცნობიერებს მასთან დაკავშირებულ რისკებს. ბავშვები უნდა იყვნენ მეთვალყურეობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობასთან. დასუფთავება და მოვლა შეიძლება განახორციელონ მწელზე უფროსი ასაკის ბავშვებმა უფროსების ზედამხედველობის ქვეშ. ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გამოყენებისთვის ზღვის დონიდან 2000 მ-ზე უფრო მაღლა.



**ყურადღება!** მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების ინსტრუქციები: წაიკითხეთ ყურადღებით და შეინახეთ მომავალში სარგებლობისთვის.



**გაფრთხილება!** არ გამოიყენოთ მოწყობილობა მბრუნავი სადგარისა და მბრუნავი სადგარის საყრდენის გარეშე. არ გამოიყენოთ ცარიელი მოწყობილობა.



**გაფრთხილება!** თუ კარი ან კარის მამჭიდროებლები დაზიანებულია, ღუმელის ექსპლოატაცია დასაშვებია მხოლოდ კვალიფიციური სპეციალისტის მიერ შეკეთების შემდეგ.



**გაფრთხილება!** ტექნიკური მომსახურების და სარემონტო სამუშაოები, რომლებიც საჭიროებენ კორპუსის დემონტაჟს, რომელიც უზრუნველყოფს დაცვას მიკროტალღური ენერჯის მავნე გამოსხივებისგან, შეიძლება შეასრულოს მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა.



**გაფრთხილება!** სითხეების და სხვა საკვების გაცხელება არ შეიძლება ჰერმეტიკულად დალოქულ ჭურჭელში, რადგან შესაძლებელია მათი აფეთქება.

ეს მოწყობილობა განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო და მსგავს პირობებში გამოსაყენებლად, მაგალითად: პერსონალისთვის განკუთვნილ სამზარეულოებში მაღაზიებში, ოფისებში და სხვა სამუშაო გარემოში, აგარაკებზე, სასტუმროებში, მოტელებში და სხვა სასტუმრო გარემოში. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკროტალღური ღუმელისთვის განკუთვნილი უსაფრთხო კონტეინერები და ჭურჭელი.

მიკროტალღურ ღუმელში მომზადების დროს დაუშვებელია ლითონის კონტეინერების გამოყენება.

არ დატოვოთ ღუმელი უყურადღებოდ ერთჯერადი პლასტმასის, ქაღალდის ან სხვა აალებადი საკვების კონტეინერების გამოყენებისას.

მიკროტალღური ღუმელი განკუთვნილია საკვებისა და სასმელის გასათბობად. საკვების ან ტანსაცმლის გაშრობამ და გამათბობელი ბალიშების, ჩუსტების, ღრუბლების, ნესტიანი ქსოვილისა და მსგავსი საგნების გაშრობამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანების, აალების ან ხანძრის რისკი.

თუ საკვების გაცხელების დროს ის დაიწყებს ბოლვას, არ გახსნათ კარი. გამორთეთ ღუმელი ელექტრო ქსელიდან და დაელოდეთ, სანამ ბოლი შეწყდება. საკვების ბოლვის დროს კარის გახსნამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.

სასმელების მიკროტალღურ ღუმელში გაცხელებამ შეიძლება გამოიწვიოს მათი ადუღება, ამიტომ კონტეინერის გამოყენებისას სიფრთხილე გმართებთ.

დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, ბავშვის საკვები ბოთლების და ქილების შიგთავსი უნდა შეანჯღრიოთ და შეამოწმოთ ტემპერატურა მოხმარებამდე.

არ მოხარშოთ კვერცხები ნაჭუჭში და მთლიანად მოხარშული კვერცხები არ გაცხელოთ მიკროტალღურ ღუმელში, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდნენ მომზადების დასრულების შემდეგაც კი.

თუ ელკვების კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან აცილების მიზნით, ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, მისმა სერვის ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირმა.

## 1.1 მოვლა და გაწმენდა

კარი:

ჭუჭყის ყოველგვარი კვალის მოსაშორებლად, რეგულარულად გაწმინდეთ კარის ორივე მხარე, კარის მამჭიდროებლები და მათი ზედაპირი რბილი, ნესტიანი ქსოვილით. ღუმელის კარის შუშის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული საწმენდები ან ლითონის ბასრი საფხეკები, მათ შეიძლება დაკაწრონ ზედაპირი, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს შუშის მსხვრევა.

ღუმელის კამერის ზედაპირები:

გაწმენდისას, ყოველი გამოყენების შემდეგ, სანამ ღუმელი ჯერ კიდევ თბილია, მოაშორეთ შხეფები ან დაღვრილი სითხე, რბილი, ნესტიანი ქსოვილით ან ღრუბლით. უფრო მდგრადი დაბინძურებისთვის გამოიყენეთ რბილი საპონი და რამდენჯერმე გაწმინდეთ ნესტიანი ქსოვილით, სანამ ყველა ნარჩენი არ მოცილდება. არ მოხსნათ ტალღსატარი საფარი. დარწმუნდით, რომ რბილი საპონი ან წყალი არ შეაღწევს კედლების პატარა სავენტილაციო ხვრელებში, რამაც შეიძლება დააზიანოს ღუმელი.

კამერის ზედაპირების გასაწმენდად არ გამოიყენოთ აეროზილის ტიპის საწმენდები. რეგულარულად გააცხელეთ ღუმელი, გრილის მეშვეობით. დარჩენილმა საკვებმა ან ცხიმმა შეიძლება გამოიწვიოს კვამლი ან ცუდი სუნი. გამოყენების შემდეგ, გაწმინდეთ ტალღსატარი საფარი, ღუმელის კამერა, მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. ისინი უნდა იყოს მშრალი და ცხიმის გარეშე. ჩარჩენილი ცხიმი შეიძლება გადახურდეს და დაიწყოს წვა ან ააღდეს.

ღუმელის გარე ზედაპირები:

თქვენი ღუმელის გარე ზედაპირები ადვილად გაიწმინდება რბილი საპნით და წყლით. დარწმუნდით, რომ საპონი მოცილდა სველი ქსოვილით და გაამშრალეთ რბილი პირსახოცი.

მართვის პანელი:

გაწმენდამდე გახსენით კარი მართვის პანელის დეაქტივაციისთვის. მართვის პანელის გაწმენდისას სიფრთხილე გმართებთ. მხოლოდ წყლით დასველებული ქსოვილის გამოყენებით, ფრთხილად გაწმინდეთ პანელი, გასუფთავებამდე. მოერიდეთ, წყლის ჰარბი რაოდენობის გამოყენებას. არ გამოიყენოთ რაიმე სახის ქიმიური ან აბრაზიული გამწმენდი.

მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი:  
 ამოიღეთ ლუმელიდან მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის  
 საყრდენი. გარეცხეთ მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი  
 რბილ საპნთან წყალში. გაამშრალეთ რბილი ქსოვილით. მბრუნავი  
 სადგარის და მბრუნავი სადგარის საყრდენის გარეცხვა შეიძლება  
 ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

ცხაურა:

უნდა გაირეცხოს რბილი სარეცხი ხსნარით და გაშრეს. ცხაურის გარეცხვა  
 შეიძლება ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.



### ყურადღება!

რეგულარულად გაწმინდეთ ლუმელი და მოაცილეთ ნებისმიერი  
 საკვების ნარჩენი. ლუმელის არდასუფთავებამ შეიძლება  
 გამოიწვიოს ზედაპირის დაზიანება. ამან შეიძლება უარყოფითად  
 იმოქმედოს მოწყობილობის მუშაობის ვადაზე და გამოიწვიოს  
 საშიში სიტუაცია.

მოწყობილობიდან კონტეინერების ამოღებისას, განსაკუთრებული  
 სიფრთხილეა საჭირო, რომ არ გადაადგილოთ მბრუნავი სადგარი.



### ყურადღება!

არ გამოიყენოთ ორთქლის გამწმენდი.

აღნიშნული მიკროტალღური ლუმელი განკუთვნილია ჩასაშენებლად.  
 მოწყობილობის განთავსება არ შეიძლება კარადაში.

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები გამოყენებისას  
 ცხელდება. ფრთხილად იყავით, არ შეეხეთ გამათბობელ ელემენტებს.



### გაფრთხილება!

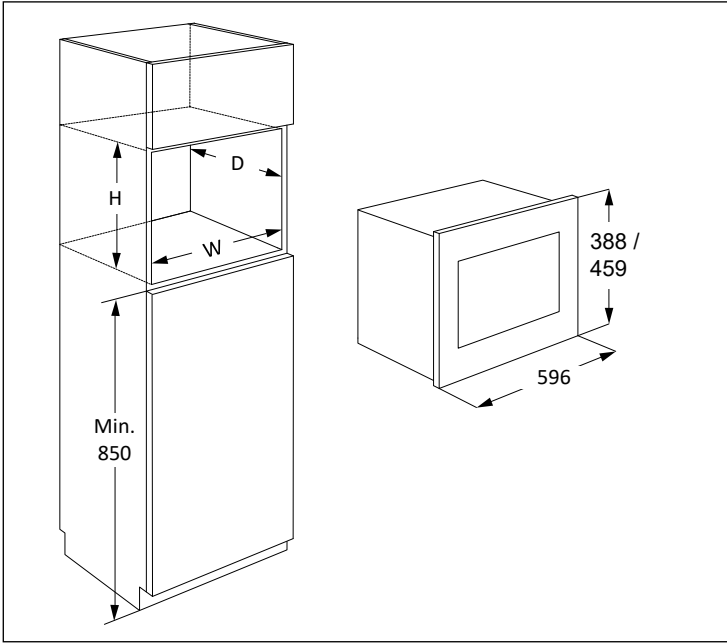
მოარიდეთ ბავშვები კარებს და მისაწვდომ ნაწილებს, რომლებიც  
 შეიძლება გაცხელდეს გრილის გამოყენებისას. დამწვრობის  
 თავიდან ასაცილებლად, მოარიდეთ ბავშვები.



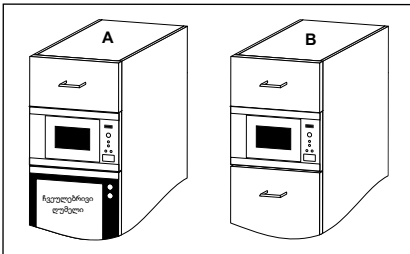
### ყურადღება!

თქვენი მიკროტალღური ლუმელის ნებისმიერი ნაწილის  
 გასაწმენდად არ გამოიყენოთ საწარმოო ლუმელის საწმენდი  
 საშუალებები, ორთქლის გამწმენდები, აბრაზიული, უხეში  
 საწმენდები, ნებისმიერი ნატრიუმის ჰიდროქსიდის შემცველი  
 ქიმიკატები ან ჭურჭლის სარეცხი ღრუბლები.

## 2. მონტაჟი



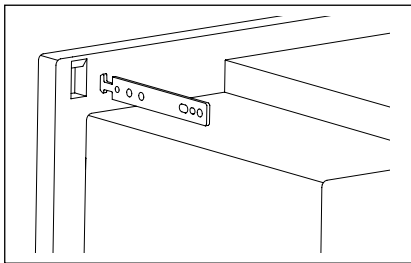
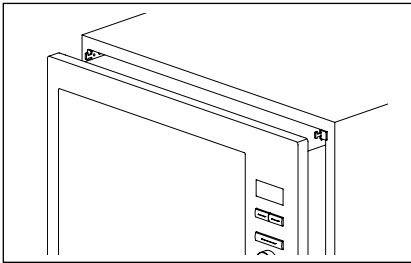
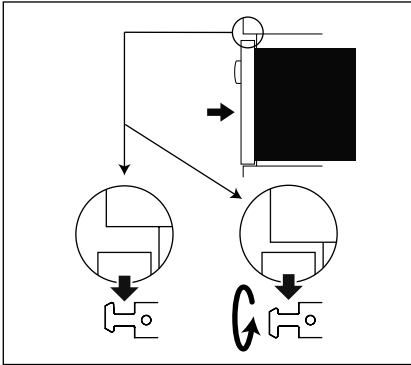
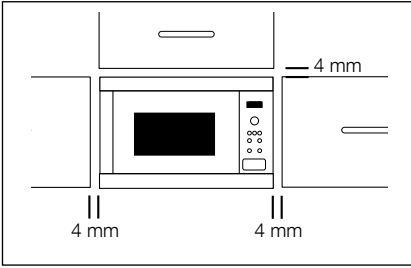
მიკროტალღური ღუმელი შეიძლება დამონტაჟდეს პოზიციაში A ან B:



პოზიცია	ნიშის ზომა სიგ. სიღ. სიშ.
A	562 x 550 x 380
B	562 x 500 x 380

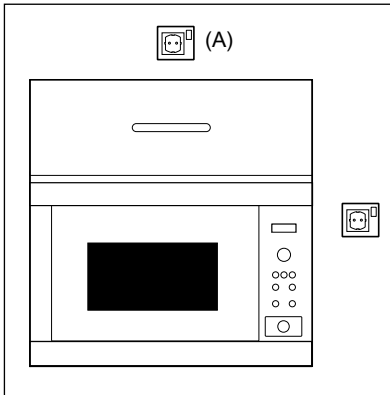
ზომები (მმ)

## 2.1 მოწყობილობის მონტაჟი



1. მოაცილეთ მთელი შეფუთვა და ყურადღებით შეამოწმეთ დაზიანებაზე.
2. დაამაგრეთ სამაგრი კაუჭები სამზარეულოს კარადაზე თანდართული ინსტრუქციის და შაბლონის გამოყენებით.
3. ნელა, ძალდატანების გარეშე, შეწიეთ მოწყობილობა სამზარეულოს კარადაში. მოწყობილობა უნდა აწიოთ, ჩამოაგოთ სამაგრი კაუჭებზე და შემდეგ დაუშვათ ადგილზე. დაყენების დროს ჩარევის შემთხვევაში, ეს კაუჭი რევერსიულია. ღუმელის წინა მხარე უნდა იყოს ერთ დონეზე სამზარეულოს კარადის წინა ლიობთან.
4. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სტაბილურია და არ არის დახრილი. დარწმუნდით, რომ 4 მმ ლიობი დარჩენილია კარადის კარს ზემოთ და კორპუსის ზედა ნაწილს შორის (იხ. დიაგრამა).

## 2.2 მოწყობილობის შეერთება ელკვების წყაროსთან



- ელექტრული როზეტი უნდა იყოს სიანლოვვეში და ადვილად მისაწვდომი, რომ საგანგებო სიტუაციებში მარტივად გამორთოთ მოწყობილობა კვების წყაროდან. ან, შესაძლებელია უნდა იყოს, ლუმელის იზოლირება ელკვების მიწოდებისგან გადართვით ფიქსირებულ გაყვანილობაში, სადენების მონტაჟის წესების შესაბამისად.
- ელკვების კაბელის შეცვლა შეიძლება მხოლოდ ელექტრიკოსის მიერ.
- თუ ელკვების კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან აცილების მიზნით, ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, მისმა სერვის ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირმა.
- როზეტი არ უნდა მდებარეობდეს კარადის უკან.
- საუკეთესო პოზიციას კარადის ზემოთ, იხილეთ (A).
- შეაერთეთ მოწყობილობა ერთფაზიან 220-240 ვ/50 ჰც ალტერნატიულ დენის წყაროში, სწორად დამონტაჟებული, დამიწების როზეტის მეშვეობით. როზეტი უნდა იყოს აღჭურვილი 16-ამპერიანი მცველით.
- მონტაჟებამდე, დენის კაბელს მიაბით ზონარის ნაჭერი, მარტივად რომ მიწვდეთ დამონტაჟებული მოწყობილობის (A) წერტილთან შესაერთებლად.
- მოწყობილობის მაღალკედლიან კარადაში ჩასმისას, არ დააზიანოთ ელკვების კაბელი.
- არ ჩაძიროთ დენის კაბელი, ან შტეფსელი წყალში, ან სხვა სითხეში.
- არ დაუშვათ, ელკვების კაბელი გადავიდეს ცხელ ან ბასრ ზედაპირებზე, როგორცაა, ცხელი ჰაერის გამწოვი არე, ლუმელის ზედა უკანა მხარეს.

### 2.3 დამატებითი რჩევა

არ გამოიყენოთ მიკროტალღური ღუმელი ზეთის გასათბობად ღრმა შეწვისთვის. ტემპერატურის კონტროლი შეუძლებელია და ზეთმა, შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს. პოპკორნის მოსამზადებლად გამოიყენეთ მხოლოდ სპეციალური პოპკორნის მიკროტალღური ღუმელი.

პირებს, ვისაც ჩადგმული აქვთ კარდიოსტიმულატორი, უნდა გაიარონ კონსულტაცია თავის ექიმთან ან კარდიოსტიმულატორის მწარმოებელთან, რა სიფრთხილის ზომები უნდა იყოს მიღებული მიკროტალღებთან დაკავშირებით.

არასოდეს ჩაღვართ სითხე და არ ჩადოთ რაიმე საგანი კარის საკეტში ან სავენტილაციო ზვრელებში. სითხის დაღვრის შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ გამოორთეთ ღუმელი და დაუკავშირდით ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

არასოდეს შეიტანოთ ცვლილებები ღუმელის კონსტრუქციაში.

გამოიყენეთ, მხოლოდ ამ ღუმელისთვის შექმნილი მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. არ გამოიყენოთ ღუმელი მბრუნავი სადგარის გარეშე.

მბრუნავი სადგარის გატეხვის თავიდან ასაცილებლად:

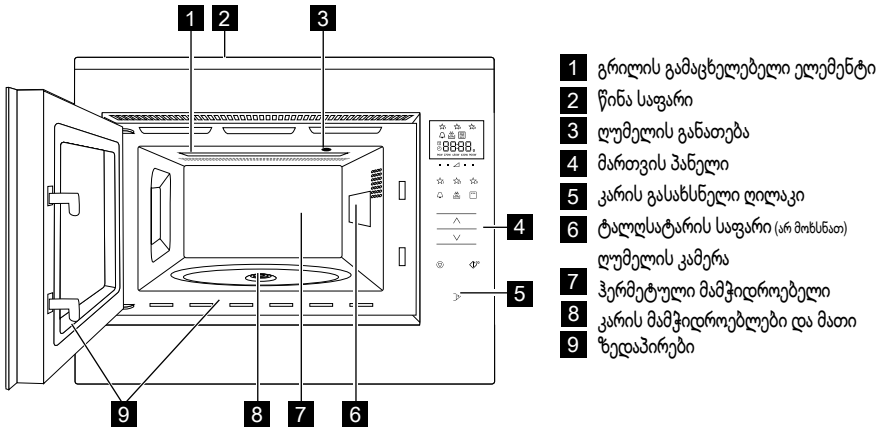
- მბრუნავი სადგარის წყლით გარეცხვამდე, დატოვეთ გასაგრილებლად.
- არ დადგათ ცხელი საკვები, ან ცხელი ჭურჭელი ცივ სადგარზე.
- არ დადგათ ცივი საკვები, ან ცივი ჭურჭელი, ცხელ სადგარზე.

არც მწარმოებელი და არც დილერი, არ აგებენ პასუხს ღუმელის დაზიანებაზე, ან პირად ზიანზე, რომელიც გამოწვეულია ელექტრული შეერთების სათანადო პროცედურის არ დაცვით. წყლის ორთქლი, ან წვეთები, შეიძლება ზოგჯერ წარმოიქმნას ღუმელის კედლებზე, ან კარის მამჭიდროებლებზე და მათ ზედაპირებზე. ეს ნორმალური მოვლენაა და არ არის მიკროტალღური გაჟონვის ან გაუმართაობის მანიშნებელი.

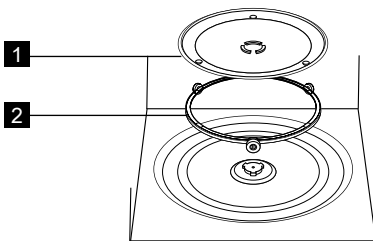
რაც შეეხება კამერის ნათურას(-ებს), სათადარიგო ნათურები იყიდება ცალკე. ეს ნათურები განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო ტექნიკაში გამოყენებისთვის ექსტრემალურ ფიზიკურ პირობებში, როგორცაა ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა, ან განკუთვნილია ინფორმაციის მისაწოდებლად მოწყობილობის სამუშაო სტატუსის შესახებ. ისინი, არ არის განკუთვნილი სხვა პირობებში გამოსაყენებლად და არ არის შესაფერისი საყოფაცხოვრებო ოთახის განათებისთვის.

### 3. პროდუქტის აღწერა

#### 3.1 მიკროტალღური ღუმელი



#### 3.2 აქსესუარები



შეამოწმეთ, რომ კომპლექტში არის შემდეგი აქსესუარები:

- 1 მბრუნავი სადგარი
- 2 მბრუნავი სადგარის საყრდენი
- მოათავსეთ მბრუნავი სადგარის საყრდენი ღუმელის კამერის ფსკერზე.
- შემდეგ განათავსეთ მბრუნავი სადგარი მბრუნავი სადგარის საყრდენზე.
- მბრუნავი სადგარის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, თევზების ან კონტეინერების ღუმელებიდან ამოღებისას, არ გამოხდოდ ისინი სადგარის პირს.

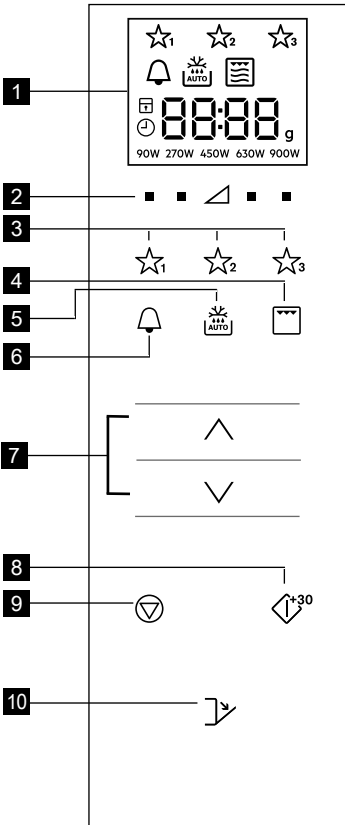
**i** მიკროტალღურ ღუმელის მუშაობისას ყოველთვის გამოიყენეთ მბრუნავი ნაწილები.

**!** ეს ნაწილები გამოიყენეთ მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად გრილის.



**i** აქსესუარების შეკვეთისას თქვენ დილერთან ან ავტორიზებულ ELECTROLUX-ის სერვის ცენტრში, მიუთითეთ: ნაწილის და მოდელის დასახელება.

### 3.3 მართვის პანელი



1 ციფრული დისპლეის ინდიკატორები:



რჩეულები



სამზარეულოს ტაიმერი



ავტომატური გაყინვა



გრილი



ორმაგი გრილი



მიკროტალღური



შეჩერება/გაუქმება



ბავშვის უსაფრთხოების საკეტი



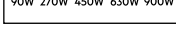
საათის დაყენება



სეგმენტების ჩვენება



წონა



სიმძლავრის დონეები

2 დენის დონის დონეები

3 რჩეული გასაღებები

4 გრილის გასაღები

5 ავტომატური გაყინვის გასაღები

6 სამზარეულოს ტაიმერის გასაღები

7 მეთი/ნაკლები გასაღებები

8 დაწყება/დადასტურება/სწრაფი დაწყების გასაღები

9 გაჩერების გასაღები

10 კარის ღია გასაღები

## 4. პირველ გამოყენებამდე

### 4.1 შერეობა

ლუმელის პირველი ჩართვისას, შეგიძლიათ დააყენოთ საათი. ლუმელს აქვს 24-საათიანი საათი.

1. ლუმელი გამოსცემს ხმოვან სიგნალს და დისპლეის ყველა ხატულა აინთება ნახევარი წამით. გამოიყენეთ **მალა/დაბლა** ღილაკები. საათის ჩართვის „On“ ან გამორთვის „Off“ ასარჩევად.
- 2a. საათის გამოსართავად, **მალა/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეი აჩვენებს „Off“, შემდეგ დააჭირეთ ღილაკს **START**. ლუმელი მზადაა გამოსაყენებლად.



თუ თქვენ გამორთეთ საათი და გსურთ მისი ისევ ჩართვა, დააჭირეთ სამზარეულოს ტაიმერის **KITCHEN TIMER** ღილაკს ორჯერ და შეასრულეთ 2b.

2b.

საათის ჩასართავად, **მალა/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „On“, შემდეგ დააჭირეთ ღილაკს **START**.

**მაგალითი:** 18:45 საათზე დასაყენებლად.

1. **მალა/დაბლა** ღილაკები საათის დასარეგულირებლად.
2. დასადასტურებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.
3. **მალა/დაბლა** ღილაკები წუთების დასარეგულირებლად.
4. დასადასტურებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.



როდესაც საათი დაყენებულია, ეკრანზე გამოჩნდება დღის დრო.

## 4.2 ლოდინის რეჟიმი (ეკონომიის რეჟიმი)

ლუმელი ავტომატურად გადავა ლოდინის რეჟიმში, თუ ის არ გამოიყენება 5 წთ განმავლობაში.

**მაგალითი:** თუ საათი არ არის დაყენებული:

დისპლეი გამოირთვება.

ლოდინის რეჟიმიდან გამოსასვლელად, გახსენით კარი, დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს ან დაატრიალეთ სახელური.

**მაგალითი:** თუ საათი დაყენებულია:

5 წუთის შემდეგ, დისპლეიზე გამოჩნდება დრო.

## 4.3 დროის რეგულირება დაყენების შემდეგ

დროის დაყენების შემდეგ, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ დრო.

**მაგალითი:** 18.45-ის 19.50-ზე შესაყვლად.

1. დააჭირეთ **სამზარეულოს ტაიმერის (KITCHEN TIMER)** ღილაკს ორჯერ.
2. დააჭირეთ ღილაკს **START**.
3. **მალს/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე გამოჩნდება „19“.
4. დააჭირეთ ღილაკს **START**.
5. **მალს/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე გამოჩნდება „50“.
6. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

## 4.4 საათის გაუქმება და ლოდინის რეჟიმის (ეკონომიის რეჟიმის) დაყენება

1. დააჭირეთ **სამზარეულოს ტაიმერის KITCHEN TIMER** ღილაკს ორჯერ.
2. **მალს/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Off“.
3. დასადასტურებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.

## 4.5 დამცავი ბლოკირება ბავშვებისგან

ლუმელს აქვს უსაფრთხოების ფუნქცია, რომელიც ავკვეთს ბავშვის მიერ ლუმელის შემთხვევითი ჩართვას. როდესაც ბლოკირება დაყენებულია, მიკროტალღური ლუმელის არცერთი ნაწილი არ იმუშავებს, სანამ ბლოკირების ფუნქცია არ გამოირთვება.

ბლოკირების ჩართვა ან გამორთვა შესაძლებელია მხოლოდ, როდესაც ლუმელი არ მუშაობს.

**მაგალითი:** ბლოკირების ჩართვა.

დააჭირეთ და დააყოვნეთ **STOP** ღილაკი, სანამ არ გამოჩნდება „ბავშვებისგან ბლოკირების“ სიმბოლო.

**მაგალითი:** ბლოკირების გამორთვა.

დააჭირეთ და დააყოვნეთ ღილაკი **STOP**, სანამ არ გამოირთვება „ბავშვებისგან ბლოკირების“ სიმბოლო.



როდესაც ბავშვებისგან ბლოკირება ჩართულია, ყველა ღილაკი გამოითვლება, გარდა **STOP** ღილაკისა.

# 5. ექსპლოატაცია

## 5.1 მომზადება მიკროტალღური რეჟიმში

**მაგალითი:** წვნიანის გასაცხელებლად 2 წუთის და 30 წამის განმავლობაში 630 ვტ მიკროტალღური სიმძლავრეზე.

1. დააჭირეთ სიმძლავრის დონის **POWER LEVEL** ღილაკს სამკუთხედის მარჯვნივ, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „630 ვტ“.
2. **მალს/დაბლა** ღილაკები, დაატრიალეთ სახელური.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.



მიკროტალღური რეჟიმში მომზადებისას, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ლუმელის სიმძლავრის დონე ღილაკზე დაჭერით პირდაპირ საჭირო პარამეტრის ქვემოთ.

თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ სიმძლავრის დონე, როდესაც ლუმელი მუშაობს, საჭირო სიმძლავრის დონის **POWER LEVEL** ღილაკზე დაჭერით და დაყოვნებით, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება ახალი სიმძლავრის პარამეტრი. ძალიან მაღალმა სიმძლავრის დონეებმა ან ძალიან ვრცელმა მომზადების დრომ შეიძლება გადააზუროს საკვები და გამოიწვიოს ხანძარი.

თუ არჩეულია 900 ვტ, მაშინ მიკროტალღური რეჟიმის მაქსიმალური დრო, რომელიც შეიძლება იყოს შეყვანილი, არის 15 წუთი.

თუ ლუმელი მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში 3 წუთის ან მეტი ხნის განმავლობაში, ვენტილატორი დარჩება ჩართული 2 წუთი მომზადების დასრულების შემდეგ. გახსენით კარი და ის შეჩერდება, დახურეთ კარი და ის ისევ გაიშვება 2 წუთის დასრულებამდე (კარის გახსნის დროის ჩათვლით). თუ ლუმელი მუშაობს 3 წუთზე ნაკლებ ხანს, ვენტილატორი არ ჩაირთვება.

მომზადების შემდეგ, მზრუნავი სადგარი გააგრძელებს ბრუნვას მანამ, სანამ ჭურჭელი არ დაბრუნდება თავდაპირველ საწყის პოზიციაზე. კამერის შუქი ჩართული იქნება ბრუნვის დასრულებამდე, ან 5 წამის განმავლობაში (გააჩნია, რომელი უფრო მეტია). პროცესის დასრულებისას, ლუმელი გამოცემს ხმოვან სიგნალს. თუ ამ პროცესის დროს კარი გაიხსნება, ბრუნვა შეჩერდება.

## 5.2 სიმძლავრის დონეები

სიმძლავრის პარამეტრები	რეკომენდებული გამოყენება
900 ვტ/ მალალი	გამოიყენება სწრაფი მომზადებისთვის ან განუზრუნავისთვის (მაგ. წვნიანი, კასეროლი, დაკონსერვებული საკვები, ცხელი სასმელები, ბოსტნეული, თევზი).
630 ვტ	გამოიყენება მკვრივი საკვების უფრო ხანგრძლივად მოსამზადებლად, როგორცაა შემწვარი სახსარი, ხორცის რულეტი და ფოლგაში მოთავსებული კერძები, ასევე მგრძობიარე კერძებისთვის, როგორცაა ყველის სოუსი და ბისკვიტები. ამ შემცირებულ პარამეტრზე, სოუსი არ აღუდლება და საკვები თანაბრად მომზადდება გვერდებზე ზედმეტი გამოცხობის გარეშე.
450 ვტ	მკვრივი საკვებისთვის, რომელიც მოითხოვს ხანგრძლივ მომზადების დროს ჩვეულებრივ მომზადებისას (მაგ. საქონლის ხორცის კერძები), მიზანშეწონილია გამოიყენოთ ეს პარამეტრი, რომ ხორცი უფრო რბილი იყოს.
270 ვტ/ გალღობა	გასაღობლად, აირჩიეთ ეს სიმძლავრის პარამეტრი, კერძის თანაბარი გაღობის უზრუნველსაყოფად. ეს პარამეტრი ასევე იდეალურია ბრინჯის, მაკარონის, პულმენტების მოსათუშად და კვერცხის მოხარშული კრემის მოსამზადებლად.
90 ვტ	ფრთხილი გაღობისთვის (მაგ., კრემიანი ნამცხვრები ან საკონდიტრო ნაწარმი).
0 ვტ	უკუთვლის/სამზარეულოს ტაიმერისთვის.

W = ვატი

## 5.3 შემცირებული სიმძლავრის

მომზადების რეჟიმი	სტანდარტული დრო	შემცირებული სიმძლავრის დონე
მიკროტალღური სიმძლავრე 900 ვტ	15 წუთი	მიკროტალღური სიმძლავრე 630 ვტ
გრილი	10 წუთი	გრილი 500 ვტ
ორმაგი გრილი	10 წუთი	გრილი 500 ვტ

## 5.4 მომზადების დროის რეგულირება მომზადებისას

მომზადებისას, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ მომზადების დრო.

**მაგალითი:** 2 წუთის (120 წამის) დასამატებლად დააჭირეთ ღილაკს **START**.

- დააჭირეთ ღილაკს **START** ოთხჯერ. მომზადების დრო გაიზრდება 120 წამით.

## 5.5 გაჩერების ღილაკის გამოყენება

დაპაუზების რეჟიმში შესასვლელად, დააჭირეთ ღილაკს **STOP** ერთხელ.

მომზადების დროის გასაუქმებლად, ისევ დააჭირეთ ღილაკს **STOP**.

## 5.6 სამზარეულოს ტაიმერი

სამზარეულოს ტაიმერის დასაყენებლად.

- დააჭირეთ ღილაკს **KITCHEN TIMER**.
- მალა/დაბლა** ღილაკები, დაატრიალეთ სახეური.
- დააჭირეთ ღილაკს **START**. ტაიმერის დროის ათვლა ავტომატურად დაიწყება.



დროის განანგრძლივება, როდესაც ტაიმერი ჩართულია, შეიძლება სახეურის დატრიალებით ან დაჭერით ღილაკზე **START**. ტაიმერის ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ მაშინ, როდესაც ღუმელი არ მუშაობს.

## 5.7 სწრაფი დაწყება

თქვენ შეგიძლიათ პირდაპირ დაიწყოთ მომზადება 900 ვტ/მალალი 30 წამის განმავლობაში **START**-ის ღილაკზე დაჭერით.



მეტი დროის დასამატებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.

## 5.8 დაღუმება

ხმის გამოსართავად.

- დააჭირეთ **სამზარეულოს ტაიმერის KITCHEN TIMER** ღილაკს 3-ჯერ, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Soun“.
- მალა/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Off“.
- დააჭირეთ ღილაკს **START**.

ხმის ჩასართავად.

- დააჭირეთ **KITCHEN TIMER** ღილაკს 3-ჯერ, სანამ არ გამოჩნდება „Soun“.

- 2. მალა/დაბლა ღილაკები, სანამ არ გამოჩნდება „თ“.
- 3. დაჭირეთ ღილაკს **START**.

### 5.9 დაპაუზება

დაპაუზება მიკროტალღურ რეჟიმში.

- 1. დაჭირეთ ღილაკს **STOP** ან გახსენით კარი.
- 2. ლუმელი დაპაუზდება 5 წუთით.
- 3. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.

### 5.10 გრილი და ორმაგი გრილი

ამ მიკროტალღურ ლუმელს აქვს გრილის მომზადების ორი რეჟიმი:

მხოლოდ გრილი  
ორმაგი გრილი (გრილი მიკროტალღურით)



**მნიშვნელოვანია!** თარო რეკომენდირებულია გრილისთვის. თქვენ შეიძლება აღმოაჩინოთ კვამლი ან წვის სუნის გრილის პირველად გამოყენებისას, ეს ნორმალურია და არ მიუთითებს ლუმელის გაუმართაობაზე. ამ პრობლემის თავიდან ასაცილებლად, გრილის პირველად გამოყენებისას 20 წუთის განმავლობაში ამუშავეთ გრილი საკვების გარეშე.

- 1. დააჭირეთ **მეტიწაკლები** კლავიშებს დროის შესაყვანად.
- 2. ორმაგი გრილის რეჟიმისთვის (გრილი + მიკროტალღური) ერთხელ დააჭირეთ **გრილი** ღილაკს და დააჭირეთ **START** ღილაკს. კვლავ დააჭირეთ **გრილის** ღილაკს მხოლოდ გრილის რეჟიმის ასარჩევად.
- 3. დააჭირეთ **START** ღილაკს.



ორმაგი გრილის რეჟიმში 90 ვტ და 900 ვტ მიკროტალღური სიმძლავრის დონეები მოუწვდომელია. ორმაგი გრილის ან გრილის რეჟიმიდან გასასვლელად დააჭირეთ **გრილი** ღილაკს მანამ, სანამ ეკრანზე მხოლოდ მიკროტალღური ლუმელის სიმბოლო არ განათდება.

### 5.11 რჩეული

ლუმელს აქვს 3 რჩეული რეცეპტი.

- ☆<sub>1</sub> კარაქის დარიბლება
- ☆<sub>2</sub> შოკოლადის დადნობა
- ☆<sub>3</sub> ფინჯანის ნამცხვარი

მაგალითი: კარაქის დასარიბებლად.

- 1. დააჭირეთ ღილაკს **FAVOURITE 1** ერთხელ.
- 2. წონის შესაყვანად, **მალა/დაბლა** ღილაკები.
- 3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.



თუ ეკრანის სემენტები აჩვენებენ მბრუნავ შაბლონს, ეს მიუთითებს, რომ საკვები

საჭიროებს მორევას ან გადატრიალებას. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**. ავტომატური გაღობის დროის დასრულებისას, პროგრამა ავტომატურად გაჩერდება. წინასწარ დაყენებული რჩეული რეცეპტების სიმძლავრის დონის რეგულირება შეუძლებელია. შესაძლებელია 1-4 ფინჯანის ნამცხვრის მომზადება.



**გაფრთხილება!** შოკოლადი შეიძლება ძალიან გაცხელდეს! თუ შოკოლადის მისამზადებლად მეტი დროა საჭირო, მაშინ დაამატეთ 10წამი. ყურადღებით იყავით შოკოლადთან, რადგან ის შეიძლება გადახურდეს და დაიწვას.

თქვენი რჩეული რეცეპტების გადასაწერად.

- 1. სიმძლავრის ასარჩევად, დააჭირეთ სიმძლავრის დონის ღილაკს **POWER**.
- 2. **მალა/დაბლა** ღილაკები საჭირო მომზადების დროის შესაყვანად.
- 3. დააჭირეთ და დააყოვნეთ რჩეულის **FAVOURITE** ღილაკი, რომლის დაყენებაც გასურთ, სანამ არ გაიგებთ ერთ ხმოვან სიგნალს და გამოჩნდება რჩეული ვარსკვლავი.

რჩეულის ქაჩნულ პარამეტრებზე ხელახლა დასაყენებლად.

- 1. დააჭირეთ ღილაკს **STOP**.
- 2. დააჭირეთ და დააყოვნეთ ღილაკი **POWER LEVEL 450 ვტ 3 წამის განმავლობაში**. ლუმელი გადატვირთავს რჩეულს ქაჩნულ პარამეტრებზე.

### 5.12 ავტომატური გაღობა

ავტომატური გაღობა ავტომატურად განსაზღვრავს სწორი მომზადების რეჟიმს და მომზადების დროს საკვების წონის შესაბამისად.

შეგიძლიათ აირჩიოთ 2 ავტომატური გაღობის მენიუდან.

- 1. ავტომატური გაღობა: ხორცი/თევზი/ფრინველი
- 2. ავტომატური გაღობა: პური

მაგალითი: 0.2 კგ სტეიკის გასაღობად.

- 1. აირჩიეთ ავტომატური გაღობის მენიუს **AUTO DEFROST** ღილაკზე ერთხელ დაჭირით.
- 2. წონის დასაყენებლად, **მალა/დაბლა** ღილაკები
- 3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.



თუ ეკრანის სემენტები აჩვენებენ მბრუნავ შაბლონს, ეს მიუთითებს იმაზე, რომ საკვები საჭიროებს მორევას ან გადატრიალებას. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**. ავტომატური გაღობის დროის დასრულებისას, პროგრამა ავტომატურად გაჩერდება. დროის/სიმძლავრის დარეგულირება არ არის ხელმისაწვდომი ავტომატური გაღობის რეჟიმში.

## 6. მომზადების სქემები

### 6.1 რჩეული

რჩეული	წონა	დილაკი	პროცედურა
კარაქის დარბილება	0.05-0.25 კგ	☆ <sub>1</sub>	• მოათავსეთ კარაქი Pyrex-ის ჭურჭელში. კარგად მოურიეთ მომზადების შემდეგ.
შოკოლადის დადნობა	0.1-0.2 კგ	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• შოკოლადი დატეხეთ პატარა ნაჭრებად. მოათავსეთ შოკოლადი Pyrex-ის ჭურჭელში. მოურიეთ ნმოვანი სიგნალის გაცემისას. კარგად მოურიეთ მომზადების შემდეგ.</li> <li>⚠ <b>გაფრთხილება:</b> შოკოლადი შეიძლება ძალიან გაცხელდეს! თუ შოკოლადი მეტ დროს საჭიროებს, დაამატეთ 10 წამი მომზადების დრო. ყურადღებით იყავით შოკოლადთან, რადგან ის შეიძლება გადახურდეს და დაიწვას.</li> </ul>
ფინჯანის ნამცხვარი	1-4 ფინჯანი	☆ <sub>3</sub>	• გააკეთეთ ნამცხვარი რეცეპტის მიხედვით. მოათავსეთ ფინჯანი მბრუნავი სადგარის კიდესთან. მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

### 6.2 ფინჯანის ნამცხვრის რეცეპტები

შოკოლადით გაჯერებული ფინჯანის ნამცხვარი	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ)	პურის ფქვილი
2 სუფრის კოვზი (12 გ)	კაკაოს ფხვნილი
2½ სუფრის კოვზი (30 გ)	შაქრის ფხვნილი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	ბოსტნეულის ზეთი
¼ სუფრის კოვზი	ვანილის ექსტრაქტი
1	საშუალო კვერცხი

მეთოდი:

1. ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
2. დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
3. მოათავსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
4. მოამზადეთ ☆<sub>3</sub> -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან. მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

მორთეთ შოკოლადის კარაქის კრემით.

რჩევა: შოკოლადის ფორთოხლის ტორტის მოსამზადებლად შეცვალეთ ვანილის ექსტრაქტი ½ სუფრის კოვზი ფორთოხლის ექსტრაქტით.

ჟოლოს ფინჯანის ნამცხვარი	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ)	პურის ფქვილი
2½ სუფრის კოვზი (30 გ)	შაქრის ფხვნილი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	ბოსტნეულის ზეთი
½ სუფრის კოვზი	ვანილის ექსტრაქტი
1	საშუალო კვერცხი
1½ სუფრის კოვზი	ჟოლოს უთესლო ჯემი

ვაშლის ნამცხვარი ფინჯანში	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ)	პურის ფქვილი
2 სუფრის კოვზი (30 გ)	რუხი რბილი შაქარი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
¼ სუფრის კოვზი	დაფქული დარიჩინი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	ბოსტნეულის ზეთი
1	საშუალო კვერცხი
1½ სუფრის კოვზი (30 გ)	ვაშლის სოუსი
ნახევარი (7 გ)	დიეტური ორცხობილა, დაქუცმაცებული

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- შეურიეთ ჯემი კოვზით, ისე რომ წარმოიქმნას ზოლები.
- მოათვეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადება 7-8-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

მორთეთ ვანილის კარაქის კრემით.

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი (გარდა ბისკვიტის) ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- ფრთხილად შეურიეთ ვაშლის სოუსი კოვზით ისე, რომ რომ გამოვიდეს ზოლები.
- ზემოდან მოაყარეთ დაქუცმაცებული დიეტური ბისკვიტი.
- მოათვეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადება 7-8-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან. მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

ზემოდან მოათავსეთ ვანილის ნაყინის ბურთულა.



**გაფრთხილება!** ვაშლის სოუსი ცხელი იქნება.

<b>ფინჯანის ნამცხვარი არაქისის კარაქით</b>	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ)	პურის ფქვილი
2 სუფრის კოვზი (30 გ)	რუხი ყავისფერი შაქარი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	ბოსტნეულის ზეთი
¼ სუფრის კოვზი	ვანილის ექსტრაქტი
2 სუფრის კოვზი (30 გ)	გლუვი არაქისის კარაქი
1	საშუალო კვერცხი

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი, არაქისის კარაქი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადეთ ✱-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

ზემოდან მოასხით შოკოლადის სპრეი. რჩევა: თუ გსურთ, გამოიყენეთ ხრამუნა არაქისის კარაქი.

<b>სტაფილოს ნამცხვარი ფინჯანში</b>	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2 სუფრის კოვზი (20 გ)	პურის ფქვილი
2½ სუფრის კოვზი (30 გ)	ღია ყავისფერი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
¼ სუფრის კოვზი	დაფქული დარიჩინი
¼ სუფრის კოვზი	დაფქული მუსკატის კაკალი
1 სუფრის კოვზი	დაფქული ნუში
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	მზესუმზირის ზეთი
	½ ფორთოხლის ცედრა
30 გ	გახეხილი სტაფილო
1	საშუალო კვერცხი
კრემის შიგთავსი:	15 გ კარაქი, დარბილებული 40 გ შაქრის ფხვნილი 40 გ სრულცნიმანი ნაღების ყველი ½ სუფრის კოვზი ფორთოხლის წვენი

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ მზესუმზირის ზეთი, ფორთოხლის ცედრა, გახეხილი სტაფილო და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადეთ ✱-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.
- ტოპინგი მოამზადეთ კარაქის, შაქრის პუდრის, ნაღების ყველის და ფორთოხლის წვენის ერთმანეთში არევით.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.



აცალეთ ნამცხვარს გაგრილება, შემდეგ დაუმატეთ ტოპინგი.

ლიმონის ნამცხვარი ფინჯანში	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ)	პურის ფქვილი
2½ სუფრის კოვზი (30 გ)	შაქრის ფხვნილი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	ბოსტნეულის ზეთი
1 სუფრის კოვზი	ლიმონის ცედრა
1	სამუალო კვერცხი
ტოპინგი:	1 სუფრის კოვზი ლიმონის წვეთი შეურთეთ 2 სუფრის კოვზს შაქრის ფხვნილს

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ლიმონის ცედრა და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვესეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადეთ ☆ -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.
- მომზადეთ სარკალა ლიმონის წვეთის შაქრის ფხვნილთან შერევით.
- მომზადების შემდეგ, გააფხვიერეთ ნამცხვარი, მთელი ზედაპირი გაჩვლიტეთ ჩხრით, შემდეგ მოასხით ტოპინგი ნამცხვარს და გააჩერეთ 30 წამი.

### 6.3 ავტომატური გაღობა

ავტომატური გაღობა	წონა	ლილაკი	პროცედურა
ხორცი/თევზი/ფრინველი  (მთელი თევზი, თევზის სტიკები, თევზის ფილე, ქათმის ფეხები, ქათმის მკერდი, დაფქული ხორცი, სტიკი, კოტლეტი, ბურგერი, სოსისი)	0.2-1.0 კგ	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>მოათვესეთ საკვები ფრტყელ თეფშზე მბრუნავი სადგარის ცენტრში.</li> <li>როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ საკვები, გადადეთ და გაყავით. თხელი და თბილი ადგილები დაფარეთ ალუმინის ფოლგით.</li> <li>გაღობის შემდეგ, შეხვეით ალუმინის ფოლგაში 15-45 წთ, მთლიანად გაღობამდე.</li> <li>ხირცის ფარში: როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ საკვები. თუ შესაძლებელია, ამოიღეთ გაღობილი ნაწილები.</li> </ul> <p><b>i</b> არ არის შესაფერისი მთელი ფრინველისთვის.</p>
პური	0.1-1.0 კგ	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>გაანაწილეთ ბრტყელ თეფშზე სადგარის ცენტრში. 1.0 კგ. გაანაწილეთ პირდაპირ სადგარზე.</li> <li>როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ, გადააწყვეთ და ამოიღეთ გაღობილი ნაჭრები.</li> <li>გაღობის შემდეგ, დააფარეთ ალუმინის ფოლგა 5-15 წთ მთლიანად გაღობამდე.</li> </ul>

**i** შეიყვანეთ მხოლოდ საკვების წონა. კონტეინერის წონის გარეშე. პროდუქტებისთვის, რომელთა წონა, მეტია ან ნაკლები ცხრილში მითითებული წონისა/რაოდენობისა, გამოიყენეთ ხელით მართვა. საბოლოო ტემპერატურა შეიცვლება საწყისი ტემპერატურის მიხედვით. სტიკები და კოტლეტები უნდა გაიყინოს ერთ ფენად. ფარში უნდა გაიყინოს თხელ ფორმაში.

### 6.4 საკვების და სასმელის გაცხელება

საკვები/სასმელი	რაოდენობა -გ/მლ-	დაყენება	სიმძლავრის დონე	დრო -წთ-	მეთოდი
რძე, 1 ჭიქა	150	მიკრო	900 ვტ	1	არ დააფაროთ
წყალი, 1 ჭიქა 6 ჭიქა 1 ჯამი	150	მიკრო	900 ვტ	2	არ დააფაროთ
	900	მიკრო	900 ვტ	8-10	არ დააფაროთ
	1000	მიკრო	900 ვტ	9-11	არ დააფაროთ
ერთი თევზი საკვები	400	მიკრო	900 ვტ	4-6	დააფარეთ, მომზადების პროცესის ნახევარში
წვნიანი/ მომშუშული	200	მიკრო	900 ვტ	1-2	დააფარეთ, მოურიეთ გაცხელების შემდეგ
ბოსტნეული	500	მიკრო	900 ვტ	3-5	დააფარეთ, მომზადების პროცესის ნახევარში
ხორცი, 1 ნაჭერი <sup>1)</sup>	200	მიკრო	900 ვტ	3	ზემოდან თხლად წაუსვით სოუსი, დააფარეთ
თევზის ფილე <sup>1)</sup>	200	მიკრო	900 ვტ	3-5	დააფარეთ
ნამცხვარი, 1 ნაჭერი	150	მიკრო	450 ვტ	1/2-1	გადაიღეთ ბრტყელ თევზზე
ბავშვის საკვები, 1 ქილა	190	მიკრო	450 ვტ	1/2-1	გადაიტანეთ შესაფერის მიკროტალღულ კონტეინერში, გაცხელების შემდეგ კარგად მოურიეთ და შეამოწმეთ ტემპერატურა
მარგარინის ან კარაქის გაღობა <sup>1)</sup>	50	მიკრო	900 ვტ	1/2	დააფარეთ
შოკოლადის გაღობა	100	მიკრო	450 ვტ	3-4	დროდადრო ურიეთ

<sup>1)</sup>გაგრილებულიდან

### 6.5 გაღობილი

საკვები	რაოდენობა -გ-	დაყენება	სიმძლავრის დონე	დრო -წთ-	მეთოდი	გაჩერების დრო -წთ-
გულიაში	500	მიკრო	270 ვტ	8-9	მოურიეთ გაღობის შუა პროცესში	10-30
ნამცხვარი, 1 ნაჭერი	150	მიკრო	90 ვტ	1-3	გადაიღეთ ბრტყელ თევზზე	5
ხილი	250	მიკრო	270 ვტ	3-5	გადაანაწილეთ თანაბრად, სრულ გაღობამდე პროცესის ნახევარში გადაატრიალეთ	5

## 6.6 მომზადება გაყინული

საკვებიდან რაოდენობა დაყენება სიმძლავრის დრო -გ- დონე -წთ-	მეთოდი	გაჩერების დრო -წთ-
თევზის ფილე	300 მიკრო 900 ვტ 9-11 დაფარვა	2
ერთი თევზი საკვები	400 მიკრო 900 ვტ 8-10 დაფარეთ, მოურიეთ 6 წუთის შემდეგ	2

## 6.7 მომზადება

საკვების რაოდენობა დაყენება სიმძლავრის დრო -გ- დონე -წთ-	მეთოდი	გაჩერების დრო -წთ-
ბროკოლი/ ბარდა	500 მიკრო 900 ვტ 6-8 დაამატეთ 4-5 სუფრის კოვზი წყალი, დააფარეთ, მოურიეთ მომზადების პროცესის ნახევარში	-
სტაფილო	500 მიკრო 900 ვტ 9-11 დაჭერით რგოლებად, დაამატეთ 4-5 სუფრის კოვზი წყალი, დააფარეთ, მოურიეთ მომზადების პროცესის ნახევარში	-
შემწვარი	1000 მიკრო ორმაგი გრილი 450 ვტ 16-17 სეზონი გემოვნებით, მოათავსეთ 9-10 <sup>1)</sup> მბრუნავ მაგიდაზე, გადააბრუნეთ შემდეგ <sup>1)</sup> მიკრო გრილი 450 ვტ 9-10 9-10	10
კუპი სტიკები 2 ცალი	400 გრილი გრილი 10-11 <sup>1)</sup> მოათავსეთ თაროზე, 10-11 გადააბრუნეთ <sup>1)</sup> , სეზონი შეწვის შემდეგ	
გრატინის კერძების შეფერილობა	გრილი 12-15 მოათავსეთ კერძი თაროზე	
ყველის ტოსტი	1 ცალი გრილი გრილი 450 ვტ 4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup> მოათავსეთ თაროზე 2 ნაჭერი პური, ერთ ნაჭერს დააფარეთ ყველი, მოხარშეთ <sup>1)</sup> , ტოსტზე ყველის ზემოდან მოაყარეთ შემწვარი ნაჭერი, გადააბრუნეთ და მოხარშეთ <sup>2)</sup>	
გაყინული პიცა	400 მიკრო ორმაგი გრილი 450 ვტ 4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup> მოათავსეთ მბრუნავი მაგიდაზე <sup>1)</sup> მოათავსეთ თაროზე <sup>2)</sup>	



თუ ლუმენი მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში 3 წუთის ან მეტი ხნის განმავლობაში, ვენტილატორი დარჩება ჩართული 2 წუთი მომზადების დასრულების შემდეგ. გახსენით კარი და ის შეჩერდება, დახურეთ კარი და ის ისევ გაიშვება 2 წუთის დასრულებამდე (კარის გახსნის დროის ჩათვლით). თუ ლუმენი მუშაობს 3 წუთზე ნაკლებ ხანს, ვენტილატორი არ ჩაირთვება.

## 7. მინიშნებები და რეკომენდაციები

### 7.1 ჭურჭელი მიკროტალღური ღუმელისთვის

ჭურჭელი	მიკროტალღური რეჟიმი უსაფრთხო	კომენტარები
ალუმინის ფოლგა/ კონტეინერები	✓ / X	საკვების გადახურებისგან დასაცავად შეიძლება იყოს გამოყენებული ალუმინის ფოლგის პატარა ნაჭრები. ფოლგა უნდა იყოს დაშორებული ღუმელის კედლებისგან მინიმუმ 2 სმ-ით, რომ არ წარმოიქმნას რკალური განმუხტვა. ფოლგის კონტეინერები არ არის რეკომენდებული, თუ ისინი არ არის მითითებული მწარმოებლის მიერ. ზედმიწევნით შეასრულეთ ინსტრუქციები.
ფაიფური და კერამიკა	✓ / X	ფაიფურის, თიხის, მოჭიქული ჭურჭელი და ძვლის ჭურჭელი ჩვეულებრივ შესაფერისია, მხოლოდ ლითონის დეკორაციების გარეშე.
მინის ჭურჭელი, მაგ. Pyrex®	✓	თხელი მინის ჭურჭლის გამოყენებისას საჭიროა სიფრთხილე, რადგან ის შეიძლება უცებ გასკდეს ან გაიბზაროს.
ლითონის ჭურჭელი	X	არ არის რეკომენდებული ლითონის ჭურჭლის გამოყენება მიკროტალღურ რეჟიმში, რადგან შეიძლება წარმოიქმნას რკალი, რაც შეიძლება გახდეს ხანძრის მიზეზი.
პლასტმასის/ პოლისტიროლის, მაგალითად, სწრაფი კვების კონტეინერები	✓	საჭიროა სიფრთხილე, რადგან მაღალ ტემპერატურებზე ზოგიერთი კონტეინერი შეიძლება გაილუნოს, დადნეს ან იცვალოს ფერი.
გასაყინი/შესაწვავი პაკეტები	✓	უნდა გაიხვრიტოს ორთქლის გამოსასვლელად. უზრუნველყავით, რომ პაკეტები შესაფერისი იყოს მიკროტალღური გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ პლასტმასის ან ლითონის მოსაჭერები, რადგან ისინი შეიძლება დადნეს ან ააღდეს ლითონის რკალის წარმოქმნის შედეგად.
ქაღალდის თეფშები, ჭიქები და სამზარეულოს ქაღალდი	✓	გამოიყენეთ მხოლოდ გასათბობად ან ტენის შესაწოვად. ყურადღებით იყავით, გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
ჩალის და ხის კონტეინერები	✓	ასეთი მასალების გამოყენებისას, არ დატოვოთ ღუმელი უყურადღებოდ, რადგან გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
მეორადი ქაღალდი და გაზეთი	X	შეიძლება შეიცავდეს ლითონის კვალს, რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს რკალი და შედეგად ხანძარი.

## 7.2 საკვების მომზადება მიკროტალღურ რეჟიმში

მიკროტალღურ რეჟიმში მომზადება	
შემადგენლობა	საკვები ცხიმის ან შაქრის მაღალი შემცველობით (მაგალითად, საშობაო პუდინგი, ტკბილი ღვეზელები) საჭიროებს ნაკლებ დროს. სიფრთხილეა საჭირო, რადგან გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
ზომა	თანაბარი მომზადებისთვის ყველა ნაჭერი უნდა იყოს იგივე ზომის.
საკვების ტემპერატურა	საკვების საწყისი ტემპერატურა მოქმედებს მომზადების საჭირო დროზე. საკვებში შიგთავსით (მაგალითად, ფუნთუშები ჯემით) გააკეთეთ ჩანაჭრები, ორთქლის და სითბოს გამოსაშვებად.
განთავსება	საკვების ყველაზე სქელი ნაჭრები (მაგალითად, ქათმის ფეხები) მოათავსეთ თეფშის პირთან ანლოს.
დაფარვა	გამოიყენეთ წებოვანო ლენტი მიკროტალღური ღუმელებისთვის ან შესაფერისი ხუფი.
გაზვრეტა	ნაჭუჭით, კანით ან მემბრანით დაფარული საკვები, მომზადებამდე ან შეთბობამდე უნდა ჩაჩხვლიტოთ რამდენიმე ადგილას, რადგან დაგროვილმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს საკვების აფეთქება (მაგალითად, კარტოფილი, თევზი, ქათამი, სოსისი). <b>მნიშვნელოვანია!</b> არ შეიძლება კვერცხების გაცხელება მიკროტალღურ რეჟიმში, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდნენ, მომზადების დასრულების შემდეგაც კი (მაგალითად, კვერცხი ნაჭუჭის გარეშე ან მოხარშული კვერცხი).
მორევა, გადატრიალება და გადაადგილება	თანაბარი მომზადებისთვის მნიშვნელოვანია მოურიეთ, გადაატრიალოთ და გადაადგილოთ საკვები მომზადების პროცესში. ყოველთვის გადაადგილეთ და მოურიეთ გარედან ცენტრის მიმართულებით.
დაცდა	დაცდის დრო აუცილებელია მომზადების შემდეგ, რომ სითბო თანაბრად განაწილდეს მთელ საკვებში.
ეკრანირება	თბილი არეები შეიძლება დაიფაროს ფოლგის პატარა ნაჭრებით, რომლებიც ირეკლავენ მიკროტალღებს (მაგალითად, ქათმის ფეხები და ფრთები).

**i** დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, საკვების ღუმელიდან ამოღებისას, გამოიყენეთ ქვაბის დამჭერები ან ღუმელის ხელთათმანები. ყოველთვის, კონტეინერების, პოპკორნის ნაკრების, ღუმელში მოსამზადებელი პაკეტების გახსნისას და ა.შ. დაიჭირეთ ისინი სახისგან და ხელებისგან მოშორებით, ორთქლით დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად. ღუმელის კარის გახსნისას, ყოველთვის დაიჭირეთ თავი მოშორებით სითბური დამწვრობის ასარიდებლად. ორთქლის გამოსაშვებად და დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, გამომცხვარი საკვები გაცხელების შემდეგ დაჭერით ნაჭრებად.

## 8. ხარვეზების აღმოფხვრა

პრობლემა	შეამოწმეთ, თუ . . .
მიკროტალღური მოწყობილობა არ მუშაობს სათანადოდ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დნადი მცველები მცველების განყოფილებაში ვარგისია.</li> <li>• დენი არ არის გამორთული.</li> <li>• თუ ავტომატური ამომრთველი ისევ ირთვება, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.</li> </ul>
მიკროტალღური რეჟიმი არ მუშაობს?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• კარი არ არის სათანადოდ დახურული.</li> <li>• კარის მამჭიდროებლები და მათი ზედაპირები სუფთაა.</li> <li>• ლილაკი <b>START</b> დაჭერილია.</li> </ul>
მბრუნავი სადგარი არ ბრუნავს?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• მბრუნავი სადგარის საყრდენი სწორად არის დაკავშირებული ამძრავთან.</li> <li>• ჭურჭელი არ სცილდება მბრუნავ სადგარს.</li> <li>• საკვები არ სცილდება მბრუნავი სადგარის კიდეებს და არ უშლის ხელს ბრუნვაში.</li> <li>• ჩაღრმავებაში მბრუნავი სადგარის ქვეშ არაფერი არ არის.</li> </ul>
მიკროტალღური რეჟიმი არ გამოირთვება?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• გამორთეთ მოწყობილობის ელექტროკვება.</li> <li>• მიმართეთ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.</li> </ul>
შიდა განათება არ მუშაობს?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• მიმართეთ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შიდა განათების ნათურების გამოცვლა შესაძლებელია მხოლოდ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრში.</li> </ul>
საკვების გაცხელებას და მომზადებას უფრო მეტი დროა საჭირო, ვიდრე ადრე?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• დააყენეთ უფრო ვრცელი მომზადების დრო (ორმაგი რაოდენობა = თითქმის ორმაგი დრო) ან</li> <li>• თუ საკვები ჩვეულებრივზე უფრო ცივია, დროდადრო მოურიეთ ან გადაატრიალეთ ან</li> <li>• დააყენეთ უფრო მაღალი სიმძლავრე.</li> </ul>
კარი არ იხსნება დენის გამორთვის გამო?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ფრთხილად გახსენით კარი, გამოწიეთ კარის შუშის ქვედა მარჯვენა კუთხე.</li> </ul>

## 9. ტექნიკური ინფორმაცია

ცვლადი დენის ძაბვა	220-240 ვ, 50 ჰც, ერთფაზიანი
განაწილების ხაზის დნობადი მცველი/ ამომრთველი	მინიმუმ 16 ა
ცვლადი დენის მოხმარების სიმძლავრე:	
მიკროტალღური რეჟიმი	1.4 კვტ
გრძელი	0.85 კვტ
მიკროტალღური/გრძელი	2.20 კვტ
გამომავალი სიმძლავრე:	
მიკროტალღური რეჟიმი	900 ვტ (IEC 60705)
გრძელი	800 ვტ
მიკროტალღური სიხშირე	2450 მჰც <sup>1)</sup> (ჯგუფი 2/კლასი B)
გარე ზომები: LMF4263TET	596 მმ (სიგ) x 388 მმ (სიმ) x 404 მმ (სილ)
კამერის ზომები	342 მმ (სიგ) x 207 მმ (სიმ) x 368 მმ (სილ) <sup>2)</sup>
ლუმენის ტევადობა	26 ლიტრი <sup>2)</sup>
მბრუნავი სადგარი	Ø 325 მმ, მინა
წონა	დაახლ. 19.5 კგ

- <sup>1)</sup> ეს პროდუქტი შეესაბამება EN55011 ევროპული სტანდარტის მოთხოვნებს. ამ სტანდარტის შესაბამისად, ეს პროდუქტი კლასიფიცირდება, როგორც მე-2 ჯგუფის B კლასის მოწყობილობა.  
მე-2 ჯგუფი ნიშნავს, რომ აღჭურვილობა სპეციალურად გენერირებს რადიოსიხშირულ ენერჯას ელექტრომაგნიტური გამოსხივების სახით საკვების სითბური დამუშავების მიზნით. B კლასის აღჭურვილობა ნიშნავს, რომ აღჭურვილობა ვარგისია სამინაო პირობებში გამოყენებისთვის.
- <sup>2)</sup> შიდა მოცულობა გამოითვლება მაქსიმალური სიგანის, სიღრმის და სიმაღლის გაზომვით. საკვების განთავსების ფაქტობრივი მოცულობა ბევრად ნაკლებია.


## 10. ენერგოეფექტურობა

**პროდუქტის ინფორმაცია ენერჯის მოხმარებაზე და მაქსიმალურ დროზე, რათა მიაღწიოთ მოქმედ დაბალი ენერჯის რეჟიმს**

ენერჯის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0.8 W
დისპლით ენერგომოხმარება ლოდინის რეჟიმში გამორთული ეკრანი	0.5 W
მაქსიმალური დრო, რაც საჭიროა მოწყობილობისთვის, რომ ავტომატურად მიაღწიოს შესაბამის დაბალი ენერჯის რეჟიმს	5 წთ

## 11. გარემოსდაცვითი ინფორმაცია

ეს პროდუქტი შეიცავს ენერგოეფექტურობის F კლასის სინათლის წყაროს.

გადასამუშავებელი მასალები სიმბოლოთი  ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერში გადასამუშავებლად.

ძველი საყოფაცხოვრებო ელექტროტექნიკის გადამუშავებაში მონაწილეობის მიღებით, თქვენ შეგაქვთ წვლილი გარემოსა და ადამიანების ჯანმრთელობის დაცვაში.



საყოფაცხოვრებო ტექნიკა, რომელიც მონიშნულია სიმბოლოთი არ გადაყაროთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. მიიტანეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ მეორადი გადამუშავების საწარმოში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

## CONȚINUT

1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ.....	28
2. INSTALARE .....	33
3. PREZENTAREA APARATULUI .....	37
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	38
5. OPERARE .....	39
6. GRAFICE DE GĂTIRE.....	43
7. SECRETE ȘI PONTURI .....	50
8. CE SĂ FACEȚI DACĂ.....	52
9. SPECIFICAȚII.....	53
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	53
11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	53

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**




Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

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

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

## 1. INSTRUȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.

Acest dispozitiv nu a fost proiectat pentru a fi utilizat la înălțimi mai mari de 2000 m.



**IMPORTANT! INSTRUȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ: CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.**



**AVERTIZARE!**

Nu utilizați aparatul fără platoul rotativ și fără suportul acestuia. Nu utilizați aparatul când este gol.



**AVERTIZARE!**

În cazul avarierii ușii sau a garniturilor ușii, cuptorul nu poate fi utilizat până când nu este reparat de către o persoană specializată.



**AVERTIZARE!**

Este periculos ca altcineva în afară de persoanele competente să realizeze reparații, care necesită îndepărtarea carcasei care protejează împotriva expunerii la energia microundelor.



## AVERTIZARE!

Lichidele și alimentele nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece recipientele pot exploda.

Acest aparat este destinat uzului în aplicații casnice și similare acestora ca de exemplu: bucătării pentru angajați în magazine, birouri și alte medii de lucru; case tip fermă; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale; medii de tip bed & breakfast.

Folosiți doar recipiente și ustensile care prezintă siguranță la utilizarea cu cuptorul cu microunde.

Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul preparării la microunde.

Nu folosiți cuptorul nesupravegheat când folosiți recipiente din plastic reciclabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile.

Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea pernelor electrice, papucilor de casă, bureților, pânze umede și alte articole similare pot duce la riscul de vătămare, aprindere și incendiu.

Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, **NU DESCHIDEȚI UȘA**. Opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză, apoi așteptați până ce mâncarea nu mai fumegă. Pericol de incendiu, dacă deschideți ușa în timp ce mâncarea fumegă.

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

Conținutul sticlelor pentru hrănirea sugarilor sau a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecate sau agitate, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare pentru a preveni arsurile.

Nu preparați ouăle în coajă și evitați încălzirea acestora în cuptoarele cu microunde, deoarece ele pot exploda chiar după ce perioada de gătire s-a terminat.

În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a evita apariția pericolelor.

## 1.1 Întreținere & curățare

Ușa:

Pentru a îndepărta toate urmele de murdărie, curățați cu regularitate ambele părți ale ușii, iar garniturile de etanșare ale ușii și suprafețele de etanșare curățați-le cu o cârpă umezită. Nu folosiți soluții de curățat abrazive, sau curățătoare din sârmă pentru curățirea geamului cuptorului deoarece acesta se poate zgâria sticla ceea ce poate duce la spargerea ei.

Interiorul cuptorului:

La curățare ștergeți petele și urmele cu o cârpă moale sau burete după fiecare utilizare, cât timp încă cuptorul este cald. Pentru pete persistente folosiți săpun slab și ștergeți de mai multe ori cu o cârpă umezită, până când toate reziduurile sunt îndepărtate. Nu scoateți plăcuța de protecție a ghidului de unde. Asigurați-vă că săpunul slab sau apa nu penetrează orificiile mici de ventilare din perete, ceea ce ar putea duce la defectarea cuptorului. Nu utilizați soluții de curățat de tip pulverizator pe interiorul cuptorului. Încălziți în mod regulat cuptorul folosind modul grill. Rămășițele de alimente sau stropi de grăsimi pot provoca fum sau miros urât. După folosire curățați plăcuța de protecție a ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Ele trebuie să fie uscate și degresate. Grăsimea acumulată se poate încălzi, poate fumea și se poate aprinde.

Exteriorul cuptorului:

Exteriorul cuptorului poate fi curățat ușor cu apă săpunită. Asigurați-vă că săpunul este șters cu o cârpă umezită și apoi ștergeți exteriorul cu un ștergar moale.

Panou de control:

Înainte de curățării deschideți ușa, pentru a dezactiva panoul de control. Atenție când curățați panoul de control. Folosind o cârpă umezită doar cu apă, ștergeți ușor panoul de comandă până când devine curat. Evitați folosirea de cantități excesive de apă. Nu folosiți agenți de curățat chimici sau abrazivi.

Platou rotativ & suport platou rotativ:

Scoateți platoul rotativ și suportul platoului rotativ din cuptor. Spălați platoul rotativ și suportul platoului rotativ cu apă săpunită care nu are efecte corosive. Ștergeți cu o cârpă moale. Atât platoul rotativ, cât și suportul platoului rotativ pot fi spălați cu detergent de vase.

Grătar:

ar trebui să fie spălat ulterior în soluție de spălare blândă uscat. gratarul poate fi spalato in masina de spalato vase.



### **IMPORTANT!**

Curațați cuptorul la intervale regulate și înlăturați orice depuneri de alimente. Dacă nu mențineți cuptorul într-o stare curată, suprafața se poate deteriora și astfel durata de viață a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.

Trebuie să fiți atenți pentru a nu deplasa discul rotativ atunci când scoateți recipientele din aparat.



### **IMPORTANT!**

Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.

Cuptorul cu microunde este conceput pentru a fi utilizat încorporat.

Aparatul nu trebuie așezat într-un dulap.

Aparatul și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinți.



### **AVERTIZARE!**

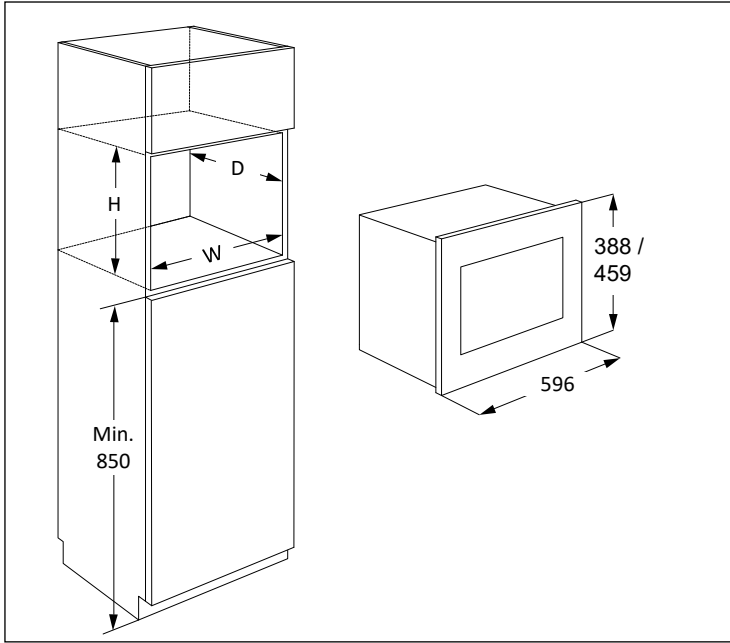
Țineți copiii la distanță de ușa sau de părțile accesibile care pot deveni fierbinți în timpul folosirii grill-ului. Copii ar trebui ținuți la distanță de cuptor pentru ai feri de ardere.



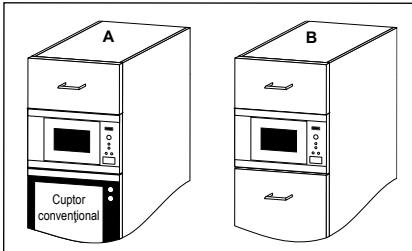
### **IMPORTANT!**

Pentru curățarea oricărei părți a cuptorului cu microunde nu folosiți detergenți comerciali de curățat cuptorul, curățător cu aburi, produse abrazive dure respectiv nicio substanță cu conținut de hidroxid de sodiu sau spălătoare de sârmă.

## 2. INSTALARE



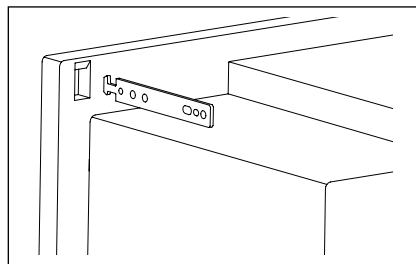
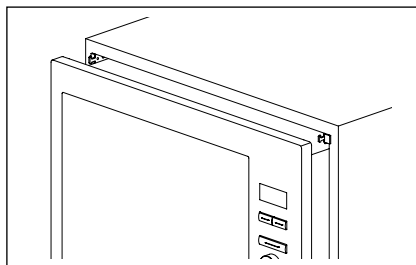
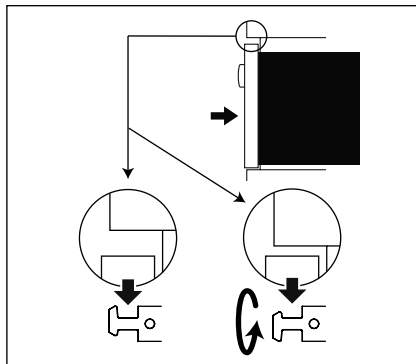
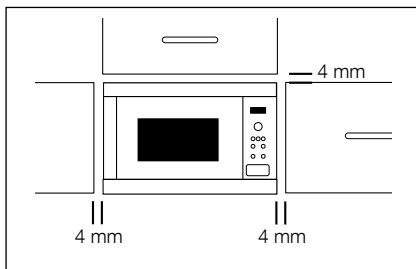
Cuptorul poate fi instalat în poziția A sau B:



Poziție	Dimensiunea nișei		
	L	A	Î
A	562	550	380
B	562	500	380

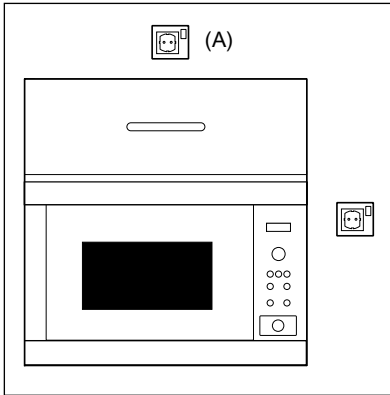
Unități de măsură în (mm)

## 2.1 Instalarea aparatului



1. Scoateți ambalajul și verificați atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Fixați cârligele de fixare pe dulapul din bucătărie conform instrucțiunilor și modelului.
3. Fixați dispozitivul încet și fără a-l forța în dulapul din bucătărie. Dispozitivul trebuie ridicat pe cârligele de fixare și apoi coborât în poziția dorită. În caz de nepotrivire pe durata fixării, cârligul se poate întoarce. Cadrul frontal al cuptorului ar trebui să fie fixat pe deschizătura frontală a dulapului.
4. Asigurați-vă că aparatul este stabil și nu este înclinat. Asigurați un spațiu liber de 4 mm între ușa de sus a bufetului și partea de sus a cadrului de cuptor (vezi diagrama).

## 2.2 Racordarea aparatului la rețeaua electrică



- Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgență ștecherul aparatul să poată fi scos ușor. Sau se poate izola cuptorul de la rețeaua electrică prin montarea unui întrerupător în cablul fix, conform normelor de cablare.
- Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.
- În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a evita apariția pericolelor.
- Priza nu trebuie pusă în spatele bufetului.
- Cea mai bună poziție este deasupra bufetului, vezi (A).
- Racordați aparatul la un curent alternativ monofazic, 220-240 V/50 Hz, printr-o priză montată corect și legată la pământ. Priza trebuie să fie legată la un circuit cu o siguranță de 16 A.
- Înaintea instalării, legați un șnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceți aparatul în bufet, NU striviți cablul de alimentare.
- Nu scufundați cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu permiteți trecerea cablului de alimentare peste suprafețe tăioase, cum ar fi de exemplu zona de evacuare a aerului cald aflată pe partea de sus spate a cuptorului.

## 2.3 Sfat suplimentar

Nu folosiți cuptorul cu microunde la încălzirea uleiului pentru prăjire. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde. Pentru floricele (popcorn) folosiți aparate speciale cu microunde pentru producerea floricelelor.

Persoanele cu PACEMAKER trebuie să se consulte cu medicul lor sau cu producătorul pacemaker-ului privind măsurile de precauție la utilizarea cuptorului.

Niciodată nu turnați lichide și nu introduceți obiecte în orificiile închizătorilor de ușă sau în orificiile de ventilare. În cazul unei vărsări accidentale, opriți și scoateți din priză imediat cuptorul și chemați un agent de service autorizat ELECTROLUX.

Niciodată nu modificați cuptorul.

Folosiți doar platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Nu puneți în funcționare cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:

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

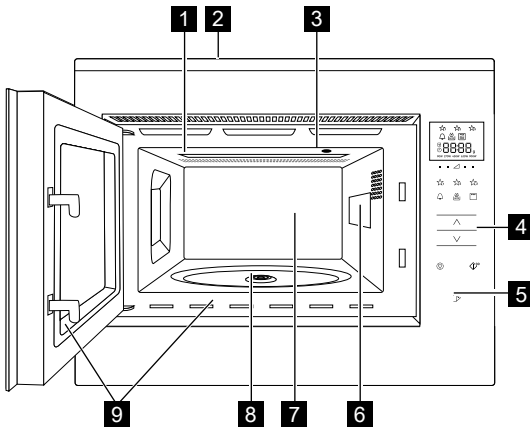
Nu utilizați recipiente din plastic în cuptorul cu microunde dacă cuptorul este încă fierbinte după folosirea modului GRILL și DUAL GRILL deoarece ar putea să se topească. Recipientele din plastic nu trebuie utilizate în modurile de lucru descrise mai sus, doar dacă producătorul recipientului subliniază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

Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare electrică. Ocazional pot apărea vapori de apă și picături pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare a ușii și pe suprafețele de etanșare. Acesta este un proces normal și nu este un semn de scurgere sau defecțiune la cuptorul cu microunde.

Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

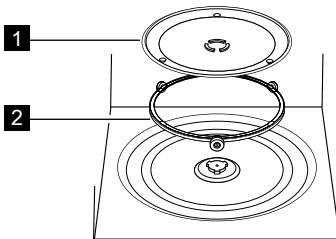
## 3. PREZENTAREA APARATULUI

### 3.1 Cuptorul cu microunde



- 1** Element de încălzire Gril
- 2** Margine frontală
- 3** Becul cuptorului
- 4** Panou de control
- 5** Tasta deschidere ușă
- 6** Plăcuță de protecție a ghidului de unde (a nu se demonta)
- 7** Cavitățe cuptor
- 8** Garnitură
- 9** Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare

### 3.2 Accesorii



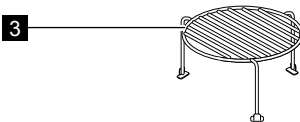
Verificați să fie livrate toate accesoriile:

- 1** Platou rotativ
- 2** Suport platou rotativ
- Așezați platoul rotativ la baza cavității.
- Apoi așezați platoul rotativ pe suport.
- Pentru a evita crăparea platoului rotativ, asigurați-vă că vasele sau recipientele sunt ridicate destul peste marginea platoului atunci când le scoateți din cuptor.

**i** Folosiți întotdeauna platoul rotativ și componentele sale când utilizați cuptorul cu microunde.



Utilizați aceste componente numai pentru gătitul prin grill.

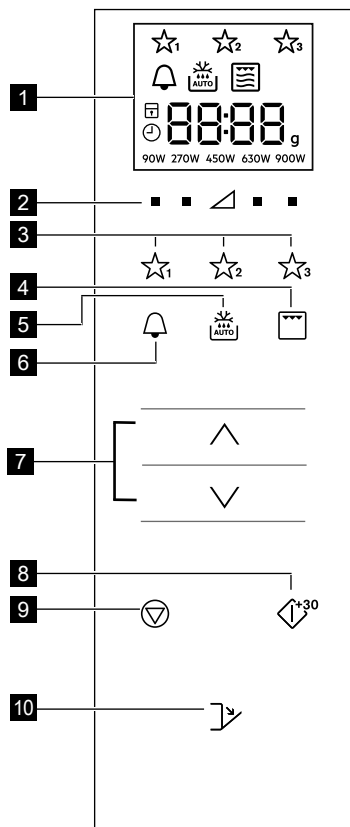


- 3** Grătar

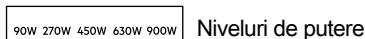
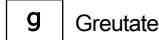
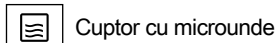


Când comandați accesorii, vă rugăm să menționați vânzătorului sau agentului de service autorizat ELECTROLUX două lucruri: denumirea piesei și denumirea modelului.

### 3.3 Panou de control



#### 1 Indicatorii afișajului digital:



2 Butoane niveluri de putere

3 Butoane favorite

4 Buton grill

5 Buton auto-decongelare

6 Buton temporizator de bucătărie

7 Tasta Mai mult/ Mai puțin

8 Buton /Pornire/ Confirmare/ pornire rapidă

9 Buton oprire

10 Tasta deschidere ușă

## 4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### 4.1 Conectare

Când cuptorul este conectat pentru prima dată, aveți opțiunea de a seta ceasul.

Cuptorul are un ceas cu 24 de ore.

1. Cuptorul va scoate un sunet și toate simbolurile de pe afișaj se vor aprinde timp de jumătate de secundă. Apăsăți tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează „on” sau „off”.
- 2a. Pentru a opri ceasul, apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează „off” și apoi apăsați tasta **START**. Cuptorul este gata de utilizare.




Dacă ați dezactivat ceasul și doriți să îl activați din nou, apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** și urmați pasul 2b.

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

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

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

3. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a ajusta minutele.
4. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.

 Când ceasul este setat, ora din zi va fi afișată pe ecran.

## 4.2 Regimul econ (Mod economic)

Cuptorul va intra automat în modul Econ dacă nu este folosit într-un interval de 5 minute.

**Exemplu:** Dacă ceasul nu a fost setat: Ecranul se va stinge. Deschideți ușa și apăsați orice tastă pentru a ieși din modul standby.

**Exemplu:** Dacă ceasul a fost setat: După intervalul de 5 minute, timpul va fi afișat timp.

## 4.3 Reglarea ceasului când este deja fixată o oră

Puteți regla ceasul după ce ați fixat o oră.

**Exemplu:** Pentru a schimba de la 18.45 la 19.50.

1. Apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Apăsați butonul **START**.
3. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează "19".
4. Apăsați butonul **START**.
5. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează "50".
6. Apăsați butonul **START**.

## 4.4 Pentru a anula ceasul și a intra în modul econ (Modul economic)

1. Apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** până când se afișează "oFF".
3. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.


## 4.5 Protecție copii

Cuptorul are o funcție de siguranță care împiedică punerea în funcțiune accidentală a cuptorului de către un copil. Când protecția este activată, nicio componentă a cuptorului cu microunde nu va funcționa până când funcția de protecție nu este dezactivată. Activarea și dezactivarea protecției este posibilă numai când cuptorul nu este în funcțiune.

**Exemplu:** Pentru activarea protecției.

Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** până când se aprinde simbolul "protecție copii".

**Exemplu:** Pentru dezactivarea protecției. Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** până când simbolul "protecție copii" se stinge.


 Când protecția pentru copii este activată, toate butoanele sunt dezactivate, cu excepția butonului **STOP**.

# 5. OPERARE

## 5.1 Gătirea folosind cuptorul cu microunde

**Exemplu:** Pentru încălzirea supelor pentru 2 minute și 30 de secunde la o putere a microundelor de 630 W.

1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** din dreapta triunghiului până când se afișează "630 W".
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a fixa timpul.
3. Apăsați butonul **START**.

 În modul de gătire la microunde puteți regla nivelul de putere al cuptorului apăsând butonul aflat imediat sub reglajul dorit.

Puteți regla nivelul de putere când cuptorul este în funcțiune apăsând și ținând apăsat butonul **NIVEL PUTERE** dorit până când noua putere reglată este evidențiată pe afișaj. Dacă valorile de tensiune sunt prea mari sau perioadele de gătire sunt prea lungi, mâncarea se poate supraîncălzi și se poate aprinde.

Dacă ați ales 900 W, atunci timpul maxim de microunde ce poate fi fixat este 15 de minute.

Dacă cuptorul funcționează în oricare dintre moduri timp de 3 minute sau mai mult, ventilatorul va rămâne pornit încă 2 minute după încheierea gătirii. Dacă deschideți ușa, acesta se va opri; dacă închideți ușa, acesta va porni din nou până la expirarea celor 2 minute (inclusiv timpul petrecut cu ușa deschisă). Dacă cuptorul

funcționează mai puțin de 3 minute, ventilatorul nu va mai porni.

După ce ați terminat de gătit, platoul va continua să se rotească până când vasul de gătit revine la poziția inițială. Lumina din interior va rămâne aprinsă până la finalizarea rotației sau pentru 5 secunde (oricare durează mai mult). Cuptorul va produce un sunet atunci când timpul setat s-a scurs. Dacă ușa este deschisă în timpul acestui proces, rotația se va opri.

## 5.2 Niveluri de putere

Setări putere	Mod de utilizare sugerat
900 W/ PUTERE MARE	Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire (ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, peste, etc).
630 W	Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne și alimente pe platou, dar și pentru alimente mai sensibile cum ar fi sosurile de brânză și pandișpan. La această setare cu valori reduse sosul nu va clocoti și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale.
450 W	În cazul mâncărilor dense, care necesită o perioadă de gătire mai lungă, (de exemplu carne de vită), se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frăgezimea cărnii.
270 W/ DECONGELARE	Pentru decongelare selectați acest nivel de putere, care asigură o decongelare uniformă a alimentelor. Această setare este ideală și pentru fierberea ușoară a orezului, a pastelor, a găluștelor și gătirea creimei de ouă.
90 W	Pentru decongelarea ușoară (de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor).
0 W	Pentru regim de așteptare/temporizator bucătărie.

W = WATT

## 5.3 Nivel de putere redus

Regim de gătire	Perioadă standard	Nivel de putere redus
Microunde 900 W	15 minute	Microunde 630 W
Grill	10 minute	Grill 500 W
Dual Grill	10 minute	Grill 500 W

## 5.4 Reglarea timpului de gătire în timpul gătirii

Puteți regla timpul de gătire în timpul gătirii.

**Exemplu:** Pentru a adăuga 2 minute (120 de secunde) cu ajutorul butonului **START**.

1. Apăsați butonul **START** de patru ori. Timpul de gătire va crește cu 120 de secunde.

## 5.5 Folosirea butonului stop


Apăsați butonul **STOP** o singură dată pentru a intra în modul Pauză.

Apăsați butonul **STOP** din nou pentru a anula timpul de gătire.

## 5.6 Temporizator de bucătărie


Pentru a fixa temporizatorul de bucătărie.

1. Apăsați butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a fixa timpul.
3. Apăsați butonul **START**. Temporizatorul va porni automat.

 Timpul poate fi prelungit în timpul funcționării temporizatorului prin apăsarea tastei **START**. Funcția temporizator poate fi folosită numai când cuptorul nu este în funcțiune.

## 5.7 Pornire rapidă

Puteți să începeți direct să gătiți la 900 W/PUTERE MARE timp de 30 de secunde prin apăsarea butonului **START**.

 Pentru a adăuga mai mult timp, apăsați butonul **START**.

## 5.8 Mut

Pentru oprirea sunetului.

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

Pentru pornirea sunetului.

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

## 5.9 Pauză

Pentru a pune pe pauză funcționarea microundelor.

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

## 5.10 Grill și dual grill

Acest cuptor cu microunde are două moduri de gătire grill:

Doar grill

Dual Grill (grill combinat cu microunde)



**IMPORTANT!** Pentru modul grill este recomandat utilizarea grătarel. La prima utilizare a modului grill s-ar putea să simțiți miros de fum sau de ars, acesta este un lucru normal și nu indică o defecțiune a cuptorului. Pentru a evita acest lucru la prima utilizare în modul grill, lasați să funcționeze în acest mod fără alimentare timp de 20 de minute.

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



În modul Dual Grill nivelurile de putere a microundelor de 90 W și 900 W nu sunt disponibile.

Pentru a ieși din modul Dual Grill sau Grill, apăsați butonul **GRILL** până când simbolul de microunde exclusiv este iluminat pe afișaj.


## 5.11 Favorite

Cuptorul are 3 rețete favorite.

- ☆<sub>1</sub> Înmuierea untului
- ☆<sub>2</sub> Topire ciocolată
- ☆<sub>3</sub> Prăjitură la cană

**Exemplu:** Pentru a înmuia untul.

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

 Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers. Pentru a continua gătitul, apăsați butonul **START**. La sfârșitul timpului de auto-decongelare, programul se va opri automat.

Nivelurile de putere pentru rețetele Favorite pre-setate nu pot fi reglate. Pot fi gătită 1-4 prăjituri la cană.



**AVERTIZARE!** Ciocolata ar putea să devină foarte fierbinte! Dacă ciocolata are nevoie de un timp de gătit mai lung, atunci adăugați 10 secunde. Aveți grijă când încălziți ciocolata deoarece se poate supraîncălzi și vă poate arde.

Pentru a suprascrie Favoritele cu propriile dvs. rețete.

1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** pentru a alege puterea.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a fixa timpul.
3. Apăsați și mențineți apăsat butonul **FAVORIT** pe care doriți să-l suprascrieți până când auziți un singur sunet și apare steaua pentru favorite.

Pentru a restabili Favoritele la setările din fabrică.

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

## 5.12 Auto-decongelare


Auto-decongelarea stabilește automat modul de gătit corect și timpul de gătit în funcție de greutatea alimentului.

Puteți alege din 2 meniuri de auto-decongelare.

1. Auto-decongelare: Carne/Pește/Pasăre
2. Auto-decongelare: Pâine

**Exemplu:** Pentru a decongela 0,2 kg de friptură.

1. Selectați meniul de auto-decongelare apăsând butonul **DECONGELARE AUTOMATĂ** o singură dată.
2. Apăsați tastele **MAI MULT/MAI PUȚIN** pentru a alege greutatea.
3. Apăsați butonul **START**.

 Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers.

Pentru a continua gătitul, apăsați butonul **START**. La sfârșitul timpului de auto-decongelare, programul se va opri automat. Ajustările Timp/Putere nu sunt disponibile în modul de decongelare automată.

## 6. GRAFICE DE GĂTIRE

### 6.1 Favorite

Favorite	Greutate	Buton	Procedură
Înmuierea untului	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Așezați untul într-un vas de sticlă pirex. Amestecați bine după înmuiere.</li> </ul>
Topire ciocolată	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rupeți ciocolata în bucățele. Așezați ciocolata într-un vas de sticlă pirex. Amestecați când auziți soneria. Amestecați bine după topire.</li> </ul> <p><b>AVERTIZARE:</b> Ciocolata ar putea să devină foarte fierbinte! Dacă ciocolata are nevoie de un timp de gătire mai lung, atunci adăugați 10 secunde. Aveți grijă când încălziți ciocolata deoarece se poate supraîncălzi și vă poate arde.</p>
Prăjitură la cană	1-4 Căni	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pregătiți prăjitura ca în rețetă. Așezați cana spre marginea platoului rotativ. Așteptați 30 de secunde de la finalizarea gătirii.</li> </ul>

### 6.2 Rețete de prăjituri la cană

Prăjitură la cană cu unt de arahide	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
2 linguri (30 g)	unt de arahide fin
1	ou mediu

Metodă:

- Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
- Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie, unul de arahide și oul și amestecați bine.
- Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
- Gătiți apăsând pe ☆<sub>3</sub>. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.

Puneți deasupra ciocolată tartinabilă.

Secret: Folosiți unt de arahide crocant dacă îl preferați.

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

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, coaja de lămâie rasă și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe ☆<sup>3</sup>. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
5. Faceți glazura amestecând sucul de lămâie cu zahărul farin.
6. După ce ați gătit-o, detașați prăjitura, străpungeți-o în mai multe locuri pe deasupra cu un bețișor de frigărui, apoi glazurați prăjitura și așteptați 30 de secunde.

<b>Prăjitură la cană cu multă ciocolată</b>	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (12 g)	puđrade cacao
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
1	ou mediu

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe ☆<sup>3</sup>. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.

Decorați prăjitura cu cremă de unt și ciocolată.

Secret: Pentru a face o Prăjitură la cană cu ciocolată și portocale, înlocuiți esența de vanilie cu ½ lingură de esență de portocale.

<b>Prăjitură la cană cu zmeură</b>	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
1	ou mediu
1½ lingură	gem de zmeură fără semințe

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie și oul și amestecați bine.
3. Introduceți gemul cu o lingură astfel încât să decorați amestecul.
4. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
5. Gătiți apăsând pe ☆<sup>3</sup>. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.

Decorați cu cremă de unt cu vanilie.

<b>Prăjitură la cană cu bucățele de mere</b>	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
¼ lingurita	scorțișoară măcinată
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
1	ou mediu
1½ lingură (30 g)	gem de mere
jumătate (7 g)	de biscuit digestiv, sfărâmat

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate (cu excepția biscuitului) într-o cană și amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal și oul și amestecați bine.
3. Introduceți ușor gemul de mere cu o lingură astfel încât să decorați amestecul.
4. Așezați în vârf biscuitul digestiv sfărâmat.
5. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
6. Gătiți apăsând pe ☆<sup>3</sup>. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.


Așezați în vârf o cupă de înghețată de vanilie.



**AVERTIZARE!** Gemul de mere va fi fierbinte.




<b>Prăjitură la cană cu morcovi</b>	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2 linguri (20 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
¼ lingurita	scorțișoară măcinată
¼ lingurita	nucșoară măcinată
1 lingură	migdale măcinate
1½ lingură (15 g)	ulei de floarea soarelui
	coaja rasă de la ½ portocală
30 g	morcov ras
1	ou mediu
Topping cremă: 15 g unt, înmuiat, 40 g zahăr pudră, 40 g cremă de brânză nedegresată ½ lingură suc de portocale	


Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
  2. Adăugați uleiul vegetal, coaja de lămâie rasă, morcovul ras și oul și amestecați bine.
  3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
  4. Gătiți apăsând pe . Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
  5. Pregătiți topping-ul amestecând împreună untul, zahărul pudră, crema de brânză și sucul de portocale.
- După gătire, așteptați 30 de secunde.

Lăsați să se răcească, apoi adăugați topping-ul.

### 6.3 Auto-decongelare

Auto-decongelare	Greutate	Buton	Procedură
Carne/pește/ pasăre  Pește întreg, pește prăjit, file de pește, pulpe de pui, piept de pui, carne tocată, cotelete, burgeri, cârnați)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puneți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ.</li> <li>• Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați sau separați ingredientele. Protejați părțile mai subțiri și locurile care se pot supraîncălzi cu folie de aluminiu.</li> <li>• După decongelare, pentru 15-45 min. înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă.</li> <li>• Carne tocată: Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul. Dacă este posibil, îndepărtați părțile decongelate.</li> </ul> <p> Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întregă.</p>
Pâine	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuți alimentul într-o farfurioară și așezați farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg așezați alimentul direct pe platoul rotativ.</li> <li>• Când se declanșează sunetul de alarmă, întoarceți alimentul, rearanjați și îndepărtați feliile decongelate.</li> <li>• După decongelare înveliți alimentul într-o folie de aluminiu, și pentru 5-15 min. lăsați-l până când are loc decongelarea completă.</li> </ul>

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

## 6.4 Încălzirea alimentelor & băuturilor

Alimente/Băuturi	Cantitate -g/ml-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare
Lapte, 1 ceașcă	150	Micro	900 W	1	nu acoperiți
Apă, 1 cană 6 căni 1 vas	150	Micro	900 W	2	nu acoperiți
	900	Micro	900 W	8-10	nu acoperiți
	1000	Micro	900 W	9-11	nu acoperiți
Platou	400	Micro	900 W	4-6	se stropește cu puțină apă pe sos, se pune capacul, se întorc alimentele când sunt pe jumătate gata preparate
Supă/tocană	200	Micro	900 W	1-2	acoperiți și agitați după încălzire
Legume	500	Micro	900 W	3-5	dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire
Carne, 1 felie <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți
Fileu de pește <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3-5	acoperiți
Prăjitură, 1 felie	150	Micro	450 W	½-1	așezați într-o farfurioară
Alimente pentru copii, 1 borcan	190	Micro	450 W	½-1	puneți într-un recipient destinat folosirii în cuptorul cu microunde, iar după încălzire agitați și testați temperatura
Topire de margarină sau unt <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	acoperiți
Topire ciocolată	100	Micro	450 W	3-4	agitați ocazional

<sup>1)</sup> dacă au fost congelate

## 6.5 Decongelare

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

## 6.6 Gătirea din starea congelată

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

## 6.7 Gătirea și frigerea

Aliment	Cantitate -g-	Setare	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Broccoli/ Mazăre	500	Micro	900 W	6-8	se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării	-
Morcovi	500	Micro	900 W	9-11	se taie sub formă de inele, se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumătatea preparării	-
Fripturi	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	se condimentează după gust, se adaugă pe platou rotativ, întoarce după <sup>1)</sup>	10
Felii de friptură 2 bucăți	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	se așează pe grătar, se întorc după <sup>1)</sup> , se condimentează după preparare	
Preparare în vase pentru gratinat		Grill		12-15	se așează vasul pe grătar	
Toast cașcaval	1 bucată	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	așezați 2 felii de pâine pe grătar, acoperiți o felie cu brânză, gătiți <sup>1)</sup> , așezați felia prăjită deasupra brânzei de pe pâinea prăjită, întoarceți invers și gătiți <sup>2)</sup>	
Pizza congelată	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	așezați pe platou rotativ <sup>1)</sup> pune vasul pe grătar <sup>2)</sup>	



Dacă cuptorul funcționează în oricare dintre moduri timp de 3 minute sau mai mult, ventilatorul va rămâne pornit încă 2 minute după încheierea gătirii. Dacă deschideți ușa, acesta se va opri; dacă închideți ușa, acesta va porni din nou până la expirarea celor 2 minute (inclusiv timpul petrecut cu ușa deschisă). Dacă cuptorul funcționează mai puțin de 3 minute, ventilatorul nu va mai porni.

## 7. SECRETE ȘI PONTURI

### 7.1 Vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microunde

Vase de gătit	Siguranță sub acțiunea microundelor	Comentarii
Folie de aluminiu/ recipiente din folie	✓ / ✗	Pentru a preveni supraîncălzirea alimentului, pot fi folosite bucăți mici de folie de aluminiu. Țineți folia la o distanță de cel puțin 2 cm față de pereții cuptorului, deoarece se poate forma un arc electric. Nu sunt recomandate recipientele din folie, dacă folosirea în cuptoare cu microunde nu este specificată de producători precum. Respectați întocmai instrucțiunile.
Porțelan și ceramice	✓ / ✗	Porțelanul, olăria, ceramicele emailate și porțelanul fosfatic sunt potrivite de obicei, exceptând cele cu decorații metalice.
Produse din sticlă, de exemplu Pyrex®	✓	Aveți grijă, deoarece produsele din sticlă se pot crăpa și sparge, dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✗	Nu se recomandă folosirea vaselor de gătit din metal, deoarece microundele pot produce arc electric și astfel incendiu.
Plastic/polistiren, de exemplu recipientele fast food	✓	Aveți grijă deoarece unele recipiente se deformează, se topesc sau se decolorează la temperaturi înalte.
Pungi de congelare/ de prăjire	✓	Trebuie tăiate pentru a se permite evacuarea aburului. Asigurați-vă că pungile sunt potrivite pentru folosirea în cuptorul cu microunde. Nu folosiți elemente de legare din plastic sau metal, deoarece ele se pot aprinde sub acțiunea arcului.
Tăvi de hârtie, pahare și hârtie de bucătărie	✓	Se folosesc doar pentru încălzire sau absorbirea umezelii. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Recipiente din paie și lemn	✓	Întotdeauna supravegheați cuptorul când folosiți aceste materiale, deoarece prin supraîncălzire se pot produce incendii.
Hârtie reciclată și ziare	✗	Pot conține elemente de metal care în urma arcului electric pot produce incendii.

## 7.2 Sfaturi privind gătitul folosind cuptorul cu microunde

Sfaturi privind gătitul folosind cuptorul cu microunde	
Compoziție	Alimentele cu conținut mare de grăsime sau zahăr (de ex. budinca de Crăciun, plăcinte cu fructe) necesită un timp mai scurt de încălzire. Aveți grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Mărime	Pentru o coacere uniformă, toate bucățile trebuie să aibă aceeași mărime.
Temperatura alimentelor	Temperatura inițială a alimentelor afectează timpul de gătit necesar. Tăiați alimentele cu umplutură-de exemplu gogoșele-pentru a elimina căldura sau aburii.
Aranjare	Așezați partea mai groasă a alimentului către exteriorul farfuriei, (de exemplu pulpa de pasăre).
Capac	Folosiți folie adezivă cu aerisire pentru cuptoare cu microunde sau capac potrivit.
Despicare	Alimentele cu coajă, piele sau membrană trebuie tăiate în mai multe locuri înainte de gătit sau încălzire, deoarece poate acumula abur și alimentul poate exploda. (Astfel de alimente sunt: cartofi, pește, pui, cârnați.)  <b>IMPORTANT!</b> Ouăle nu trebuie încălzite sau fierte folosind microundele, deoarece pot exploda și după ce procesul de gătit a luat sfârșit.
Agitare, întoarcere și rearanjare	Pentru o gătit uniformă este esențială agitarea, întoarcerea și rearanjarea alimentului în timpul gătitului. Întotdeauna agitați și rearanjați alimentele din exterior către centru.
Perioada de repaus	După gătit este important să lăsați alimentul câțva timp, astfel căldura se va dispersa în mod egal.
Protejare	Zonele predispuse supraîncălzirii (-de exemplu picioarele și aripile puilor-) pot fi acoperite cu bucăți mici de folie ce reflectă microundele.



Pentru a evita arsurile, când scoateți alimentele din cuptor folosiți mijloace de prindere a vaselor sau mănuși de bucătărie. Pentru evitarea arsurilor provocate de vaporii fierbinți, întotdeauna deschideți la distanță mare de față și mâini recipientele, pungile de popcorn, pungile de gătit, etc.

La deschiderea ușii întotdeauna îndepărtați-vă de cuptor, pentru a evita producerea de arsuri de la aburul și căldura excesivă eliberată. După încălzire tăiați în felii alimentele umplute prăjite, pentru a permite eliberarea aburilor și a evita arsurile.

## 8. CE SĂ FACEȚI DACĂ

Problemă	Verificați dacă . . .
Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează.</li> <li>• Nu a căzut curentul.</li> <li>• Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.</li> </ul>
Regimul de microunde nu funcționează?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ușa este închisă corespunzător.</li> <li>• Garniturile de etanșare de la ușă și suprafețele lor sunt curate.</li> <li>• Butonul <b>START</b> a fost apăsat.</li> </ul>
Platoul rotativ nu se rotește?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare.</li> <li>• Vasul de pe platoul rotativ nu trece dincolo de marginea platoului.</li> <li>• Mâncarea nu trece dincolo de marginea platoului rotativ, împiedicând astfel rotirea acestuia.</li> <li>• Nu există nimic sub platoul rotativ.</li> </ul>
Cuptorul cu microunde nu decuplează?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe.</li> <li>• Chemați un agent de service autorizat ELECTROLUX.</li> </ul>
Becul din interior nu se aprinde?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemați agentul dumneavoastră de service autorizat ELECTROLUX. Becul interior poate fi schimbat numai de un agent de service calificat autorizat ELECTROLUX.</li> </ul>
Mâncarea este încălzită și gătită într-un timp mai lung ca înainte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Setați o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau,</li> <li>• Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o și întoarceți-o din când în când, sau,</li> <li>• Setați un nivel de putere mai mare.</li> </ul>
Ușa nu se deschide din cauza unei pene de curent?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deschideți ușa cu atenție trăgând spre exterior colțul din dreapta jos al geamului ușii.</li> </ul>

## 9. SPECIFICAȚII

Tensiune AC	220-240 V, 50 Hz, monofazică	
Linie de siguranță Distribuție/întreruptor	Minim 16 A	
Putere AC consumată:	Microunde	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microunde/Grill	2.20 kW
Putere de ieșire:	Microunde	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frecvență microunde	2450 MHz <sup>1)</sup> (grupul 2/clasa B)	
Dimensiuni exterioare:	LMF4263TET	596 mm (L) x 388 mm (I) x 404 mm (A)
Dimensiuni cavitate	342 mm (L) x 207 mm (I) x 368 mm (A) <sup>2)</sup>	
Capacitate cuptor	26 litri <sup>2)</sup>	
Platou rotativ	ø 325 mm, sticlă	
Greutate	aprox. 19,5 kg	

- <sup>1)</sup> Acest produs satisface cerințele Standardului European EN55011. Conform acestui Standard, acest produs este încadrat ca echipament în grupul 2, clasa B. Echipamentul aparținând grupul 2 generează în mod intenționat energie de radiofrecvență sub forma radiației electromagnetice, necesară pentru tratarea termică a alimentelor. Echipamentul aparținând clasa B este potrivit uzului casnic.
- <sup>2)</sup> Capacitatea internă este calculată prin măsurarea lățimii, a adâncimii și a înălțimii, maxime. Capacitatea efectivă pentru alimente este mai mică.


## 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

**Informații despre produs privind consumul de energie și timpul maxim pentru a ajunge la modul de consum redus aplicabil**

Consum de energie în standby cu afișajul pornit	0.8 W
Consum de energie în standby cu afișajul oprit	0.5 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere redusă aplicabil	5 min

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Acest produs conține o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică F.

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice.



Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	55
2. УСТАНОВКА .....	60
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА .....	64
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	65
5. РАБОТА .....	66
6. РЕЦЕПТЫ .....	70
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ .....	77
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ .....	79
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	80
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ .....	80
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....	81

## ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
**[www.electrolux.ru/support](http://www.electrolux.ru/support)**



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:  
**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**

## 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, продуктовый номер (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности



Общая информация и рекомендации





Информация по охране окружающей среды


Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Уход и очистка прибора может осуществляться детьми старше 8 лет, однако только под присмотром взрослых, способных обеспечить безопасность. Этот прибор не предназначен для использования на высоте выше 2000 м.

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

 **ВНИМАНИЕ!** Не использовать устройство без поворотного столика и подставки. Не использовать устройство без продуктов внутри.

 **ВНИМАНИЕ!** В случае повреждения дверцы или уплотнителей печь можно эксплуатировать только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.

**ВНИМАНИЕ!**

Работы по сервисному обслуживанию и ремонту, требующие демонтажа корпуса, который обеспечивает защиту от опасного излучения микроволновой энергии, должен выполнять только квалифицированный специалист.

**ВНИМАНИЕ!**

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

Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.

Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.

Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи.

Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.

Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет

дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

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

Во избежание ожогов перед употреблением содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать и проверить их температуру.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.

Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.

## 1.1 Уход и очистка

Дверца:

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

Внутренние поверхности печи:

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

Не снимайте крышку волновода. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей. Регулярно прогревайте печь с помощью гриля. Остатки пищи или пролитый жир могут вызывать появление дыма или неприятного запаха. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Внешние поверхности печи:

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

Панель управления:

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

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки:

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

Решетка:

Решетка необходимо мыть мягким жидким чистящим раствором, а затем высушивать. пригодны для мытья в посудомоечной машине.



### **ВНИМАНИЕ!**

Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить вращающуюся подставку.



### **ВНИМАНИЕ!**

Не применяйте пароочиститель.

Микроволновая печь предназначена для встраивания.

Устройство не подходит для установки в шкаф.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

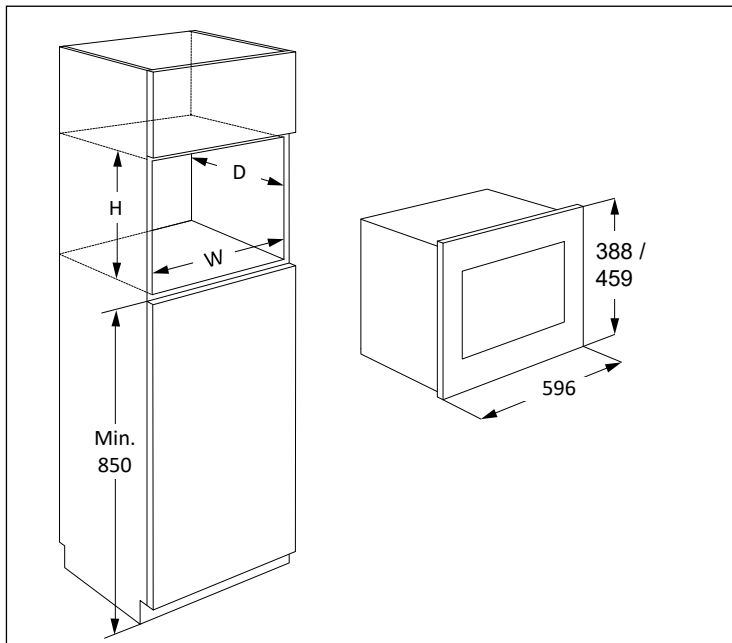
Не допускайте детей к дверце СВЧ-печи и ее частей, которые могут нагреваться во время использования гриля. Следите за детьми во избежание ожогов.



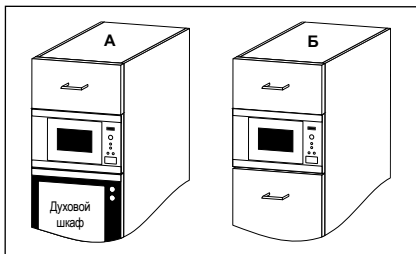
### **ВНИМАНИЕ!**

Не используйте промышленные очистители для печей, пароочистители, абразивные сильнодействующие чистящие средства, любые химикаты, содержащие гидроокись натрия или губки для посуды при очистке любой детали микроволновой печи.

## 2. УСТАНОВКА



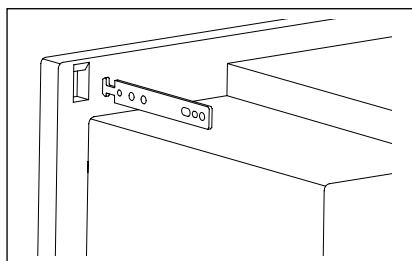
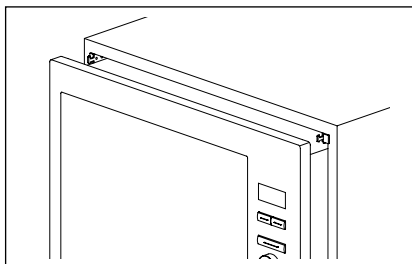
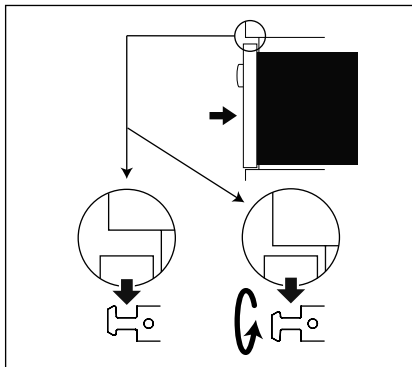
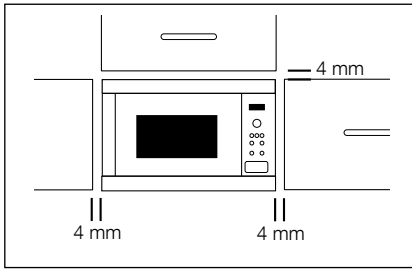
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



Положение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	562	550	380
Б	562	500	380

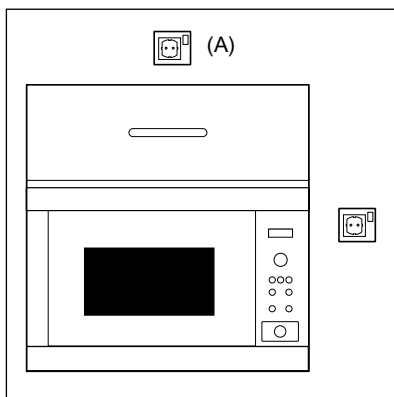
Все размеры указаны в миллиметрах

## 2.1 Установка прибора



1. Удалите всю упаковку и внимательно осмотрите её на предмет повреждений.
2. Установите в кухонном шкафу фиксирующие крючки, руководствуясь приведёнными схемами и рисунками.
3. Медленно установите печь внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Прибор следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех крючки можно повернуть. Передний край печи должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.
4. Убедитесь в том, что прибор стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. рисунок).

## 2.2 Подключение прибора к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы прибор можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.
- Розетку не следует размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите прибор к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Розетка должна быть защищена предохранителем на 16 А.
- Перед установкой печи привяжите верёвку к вилке шнура питания, чтобы без особых усилий достать его для последующего подключения к электрической розетке.
- Вставляя прибор в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как вентиляционные отверстия для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

## 2.3 Дополнительные советы

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком жарении. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Этот прибор не предназначен для приготовления попкорна. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

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

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не допускается вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Electrolux.

Никогда не вносите изменения в конструкцию печи.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

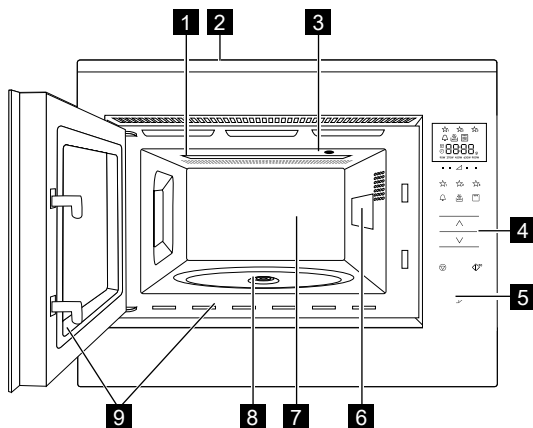
Не используйте в микроволновой печи пластиковые контейнеры, если печь не остыла после работы в режиме ГРИЛЯ или ДВОЙНОГО ГРИЛЯ, поскольку они могут расплавиться. В этих режимах не нужно использовать пластиковые контейнеры, если производитель контейнера не указывает, что они пригодны для этого.

Изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортёр и продавец 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.

О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

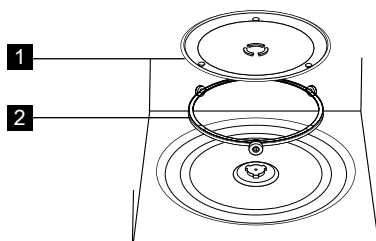
## 3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

### 3.1 Свч-печь



- 1** Нагревательный элемент гриля
- 2** Передняя накладка
- 3** Освещение печи
- 4** Панель управления
- 5** Кнопка открывания дверцы
- 6** Крышка волновода (не снимать)
- 7** Рабочая камера
- 8** Уплотнитель
- 9** Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

### 3.2 Аксессуары

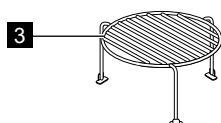


Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 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.
- i** Во время использования микроволновой печи всегда пользуйтесь деталями поворотного столика.



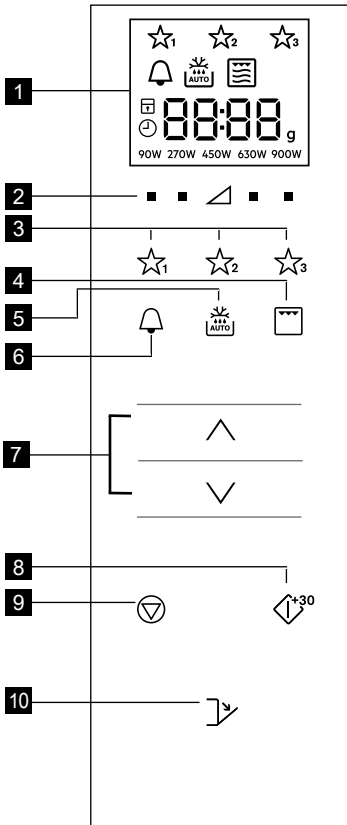
Пользуйтесь этими деталями только для приготовления в режимах гриля



- 3** Решетка

**i** При заказе аксессуаров в магазине или авторизованном сервисном центре укажите наименование аксессуара, а также модель и/или продуктовый номер печи.

### 3.3 Панель управления



**1** Указатели на цифровом дисплее:

Избранные

Кухонный таймер

Автоматическая разморозка

Гриль

Двойной гриль

СВЧ-излучение

Стоп/Отмена

Защитная блокировка от детей

Установка часов

Сегменты дисплея

Вес

Уровни мощности

**2** Кнопки «Уровни мощности»

**3** Кнопки «Избранные»

**4** Кнопка Гриль

**5** Кнопка автоматической разморозки

**6** Кнопка «Кухонный таймер»

**7** Кнопки «Больше/Меньше»

**8** Кнопка Старт/Подтверждение/Быстрый старт

**9** Кнопка Стоп

**10** Кнопка открывания дверцы

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 4.1 Подключение питания

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

**1.** Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся все значки на дисплее.

Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «оп» (ВКЛ) или «oFF» (Выкл).

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

Если вы отключили часы и хотите снова включить их, дважды нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** и следуйте указаниям, приведенным в п. 2b.


**2b.** Чтобы включить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «оп» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

**Пример:** Как выставить на часах время 18:45.

**1.** Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в часах.

**2.** Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в минутах.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

 Если часы настроены, на дисплее отображается время суток.

## 4.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 минут.

**Пример:** Если часы не были настроены: Дисплей отключается.

Откройте дверцу или нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.

**Пример:** Если часы были настроены: По истечении 5 минут время отображается течение.

## 4.3 Изменение времени после настройки часов

Вы можете изменить время после того, как часы были настроены.

**Пример:** Как изменить время с 18:45 на 19:50.

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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


1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

## 4.5 Защитная блокировка от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. При включенной блокировке, вплоть до ее выключения ни один узел СВЧ-печи не будет работать. Включение и выключение блокировки возможно только при неработающей печи.

**Пример:** Для включения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не отобразится значок «child lock» (замок от детей).

**Пример:** Для выключения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не исчезнет значок «child lock» (замок от детей).

 При включенном замке от детей, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.


# 5. РАБОТА

## 5.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

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

1. Нажмите кнопку уровня мощности (**УРОВНИ МОЩНОСТИ**) справа от треугольника до тех пор, пока не отобразится «630 Вт».

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 В микроволновом режиме приготовления, вы можете регулировать уровень мощности печи нажатием кнопки прямо под необходимой настройкой.

Вы можете установить уровень мощности при работающей печи, нажимая и удерживая требуемую кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** до отображения на дисплее нового значения мощности. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

При выбранной мощности 900 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 15 минут.

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится,

после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

По завершении приготовления вращающаяся подставка продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Свет в рабочей камере горит до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы печь издаёт звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе работы вращение прекращается.

## 5.2 Уровни мощности

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

Вт = Ватт

## 5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	15 минут	СВЧ-излучения 630 Вт
Гриль	10 минут	Grill 500 Вт
Двойной гриль	10 минут	Grill 500 Вт

## 5.4 Корректировка времени приготовления при приготовлении пищи

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

**Пример:** Как добавить 2 минуты (120 секунд) при помощи кнопки **СТАРТ**.

1. Нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза.  
Время приготовления увеличится на 120 секунд.

## 5.5 Использование кнопки Стоп

Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.

Повторно нажмите кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

## 5.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.

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



Чтобы увеличить время в ходе работы таймера, нажмите кнопку **СТАРТ**.

Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

## 5.7 Быстрый запуск

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/**ВЫСОКИЙ** (900 W/HIGH) в течение 30 секунд.



Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

## 5.8 Без звука

Как выключить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

## 5.9 Пауза

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

1. Нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу.
2. Печь перейдет в режим паузы на время до 5 минут.
3. Для продолжения приготовления пищи нажмите **СТАРТ**.

## 5.10 Гриль и Двойной гриль

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления гриля:

Только гриль


Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение)



**ВНИМАНИЕ!** Для поджаривания пищи рекомендуется использовать решетку.




При первом использовании гриля может появиться дым или запах гари. Это нормальная ситуация, которая не указывает на поломку печи. Чтобы эта проблема не возникла, при первом использовании печи включите гриль без еды на 20 минут.

1. Нажмите клавиши **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
2. Однократно нажмите кнопку **ГРИЛЬ** для перехода в режим «Двойной гриль» (гриль + микроволновая печь) и нажмите кнопку **СТАРТ**.  
Повторно нажмите кнопку **ГРИЛЬ**, чтобы выбрать только режим гриля.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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


## 5.11 Избранные


Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

-  Размяченное масло
-  Расплавленный шоколад
-  Кекс в кружке

**Пример:** Как размягчить масло.

1. Однократно нажмите кнопку **ИЗБРАННЫЕ 1**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

-  Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите кнопку **СТАРТ**. Уровни мощности для предустановленных Избранных рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кекса в кружке.

-  **ВНИМАНИЕ!** Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения звездочки избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

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

## 5.12 Автоматическая разморозка


Автоматическая разморозка автоматически выбирает правильный режим и время приготовления на основе веса продуктов.

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

1. Автоматическая разморозка: Мясо/рыба/домашняя птица
2. Автоматическая разморозка: Хлеб

**Пример:** Как разморозить стейк весом 0,2 кг.

1. Выберите меню авторазморозки однократно нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

-  Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения нажмите кнопку **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

## 6. РЕЦЕПТЫ

### 6.1 Избранные

Избранные	Вес	Кнопка	Процедура
Размягченное масло	0,05–0,25 kg	☆ <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.</li> </ul>
Расплавленный шоколад	0,1–0,2 kg	☆ <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте.</li> </ul> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.</p>
Кекс в кружке	1–4 кружки	☆ <sup>3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.</li> </ul>

### 6.2 Рецепты кекса в кружке

Насыщенный шоколадный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (12 г)	Какао-порошок
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆<sup>3</sup>. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком шоколадного крема.  
Совет: Чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый кекс в кружке замените экстракт ванили чайной ложкой апельсинового экстракта.

**Малиновый кекс в кружке**

Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
½ чайн. ложки	Эстракт ванили
1	Среднее яйцо
1½ ст. ложки	Малиновое варенье без косточек

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте варенье, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
5. Готовьте, используя ☆<sub>3</sub>. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

**Яблочный кекс с крошкой в кружке**

Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1	Среднее яйцо
1½ стол. ложки (30 г)	Яблочное пюре
половина (7 г)	Овсяное печенье, раскрошенное

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты (кроме печенья) в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте яблочное пюре, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Посыпьте сверху раскрошенным печеньем.
5. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
6. Готовьте, используя ☆<sub>3</sub>. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.



**ВНИМАНИЕ!** Яблочное пюре будет горячим.

<b>Кекс с арахисовым маслом в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Эстракт ванили
2 стол. ложки (30 г)	
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆з. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

Совет: Используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

<b>Кекс "Лимонный дождь" в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1 ч. ложки	Цедра лимона
1	Среднее яйцо
Заливка:	1 стол. ложка лимонного сока, смешанного с 2 стол. ложками сахарной пудры.

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, цедру лимона и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆з. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте кекс, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх кекса, затем оставьте на 30 секунд.

<b>Морковный кекс в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2 стол. ложки (20 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Светло-коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
¼ чайн. ложки	Молотый мускатный орех
1 ст. ложка	Молотый миндаль
1½ стол. ложки (15 г)	Подсолнечное масло
	Цедра ½ апельсина
30 г	Натертая морковь
1	Среднее яйцо
Кремовый топтинг:	15 г. сливочного масла, 40 г. разрыхленной сахарной пудры 40 г. жирного сливочного сыра, ½ чайн. ложки апельс. сока



Способ приготовления:


1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
4. Готовьте, используя ☆<sub>3</sub>. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте топтинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Дать кексу остыть, затем добавить топтинг.

### 6.3 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка	Вес	Кнопка	Процедура
<p>Мясо/рыба/ домашняя птица</p> <p>(Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)</p>	0,2-1,0 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки.</li> <li>• Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой.</li> <li>• После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью.</li> <li>• Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски.</li> </ul> <p> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p>
Хлеб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку.</li> <li>• Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки.</li> <li>• После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.</li> </ul>

-  Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера. Если вес или количество пищи превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную. Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем. Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

## 6.4 Разогревание пищи и напитков

пищи/напитков	Количество -г/мл-	Настр-ойка	Уровень мощнос- ти	Время -мин-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	1	не накрывать
Вода	1 чашка 6 чашек 1 блюдо	СВЧ-излучение СВЧ-излучение СВЧ-излучение	900 Вт 900 Вт 900 Вт	2 8-10 9-11	не накрывать не накрывать не накрывать
Одна тарелка пищи	400	СВЧ-излучение	900 Вт	4-6	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	СВЧ-излучение	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	500	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок <sup>1)</sup>	200	СВЧ-излучение	900 Вт	3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе <sup>1)</sup>	200	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло <sup>1)</sup>	50	СВЧ-излучение	900 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	СВЧ-излучение	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте

<sup>1)</sup> охлажденный

## 6.5 Разморозка

пищи	Количе- ство -г-	Настр-ойка	Уровень мощнос- ти	Время -мин-	Метод	Время настаив ания -мин-
Гуляш	500	СВЧ- излучение	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ- излучение	90 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты	250	СВЧ- излучение	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

## 6.6 Приготовление из замороженного состояния

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

## 6.7 Приготовление обычное и на гриле

пищи	Количество	Настройка	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи/Горох	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	СВЧ-излучение Двойной-гриль СВЧ-излучение гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10	добавьте приправы по вкусу, поставьте на вращающаяся подставка, переверните через <sup>1)</sup>	10
Стейки из вырезки 2 куска	400	гриль гриль		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	положите на решетка, переверните через <sup>1)</sup> , добавьте приправы после поджаривания	
Подрумянивание блюд в форме для запекания		гриль		12-15	поставьте блюдо на решетка	
Жареный сыр	1 кусок	гриль гриль	450 Вт	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	Поместите 2 куска хлеба на решетка, покройте один кусок сыром, готовьте <sup>1)</sup> , поместите поджаренный кусок поверх сыра на тост, переверните и готовьте <sup>2)</sup>	
Замороженная пицца	400	СВЧ-излучение Двойной-гриль	450 Вт 450 Вт	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	поместить на вращающаяся подставка <sup>1)</sup> поставь блюдо на решетка <sup>2)</sup>	



При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут вентилятор не включается.

## 7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

### 7.1 Посуда для СВЧ-печей

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

## 7.2 Приготовление пищи в микроволновой печи

Приготовление пищи в микроволновой печи	
Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Размер	Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей 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).  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взорваться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.



Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

## 8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Удостовериться, что: / Предпринять следующее действие:
Микроволновая печь не включается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не отключено электроснабжение.</li> <li>• Не сработал защитный автоматический выключатель электроснабжения.</li> <li>• Если защитный автоматический выключатель электроснабжения при включении прибора продолжает срабатывать, обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.</li> </ul>
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверца правильно закрыта.</li> <li>• Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые.</li> <li>• Была нажата кнопка <b>СТАРТ</b>.</li> </ul>
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу.</li> <li>• Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки.</li> <li>• Пицца не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться.</li> <li>• В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.</li> </ul>
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключите электроснабжение прибора.</li> <li>• Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.</li> </ul>
Не включается свет в печи?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре).</li> </ul>
Пицца дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза).</li> <li>• Если пицца холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте.</li> <li>• Выберите более высокий уровень мощности.</li> </ul>
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол.</li> </ul>

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	220-240 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 16 А
Потребляемая мощность: СВЧ излучение	1.4 кВт
Гриль	0.85 кВт
СВЧ излучение/гриль	2.20 кВт
Выходная мощность: СВЧ излучение	900 Вт (IEC 60705)
Гриль	800 Вт
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц <sup>1)</sup> (группа 2, класс В)
Внешние размеры:	LMF4263TET 596 мм (Ш) x 388 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры духовки	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) <sup>2)</sup>
Вместимость печи	26 литров <sup>2)</sup>
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло
Вес	около 19,5 кг

- 1) Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Оборудование класса В означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.
- 2) Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.


## 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### Информация об энергопотреблении изделия и максимальном времени для перехода в подходящий режим низкого энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания с включенным дисплеем	≤0,8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания с выключенным дисплеем	≤0,5 Вт
Максимальное время перехода устройства в подходящий режим низкого энергопотребления	5 мин

## 11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности F.

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

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



Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом.

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 93012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2019 года.  
 Изготовитель: Electrolux Appliances AB,  
 St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.  
 Изготовлено в Соединённом Королевстве  
 Великобритании и Северной Ирландии.

## İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	83
2. KURULUM.....	87
3. ÜRÜN AÇIKLAMASI.....	91
4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	92
5. KULLANIM.....	93
6. PIŞIRME TABLOLARI.....	96
7. TÜYOLAR VE İPUÇLARI.....	102
8. SORUN GİDERME.....	104
9. TEKNİK BİLGİLER.....	105
10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	105
11. ÇEVRE KONULARI.....	105

## SİZİ DÜŞÜNÜYORUZ

Bir Electrolux ev aleti aldığınız için teşekkür ederiz. Onlarca yıllık profesyonel deneyim ve yenilikçilik ile sunulan bir ürün satın aldınız. Bu pratik ve şık ürünü sizi düşünerek tasarladık. Bu yüzden her kullanımınızda harika sonuçlar alacağınızdan emin olabilirsiniz. Electrolux'e hoş geldiniz.

**Web sitemizden şunlara ulaşabilirsiniz:**



Kullanım tavsiyeleri, broşürler, sorun giderici, servis bilgileri:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Daha iyi hizmet almak için ürününüzü kaydedin:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Ev aletiniz için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## MÜŞTERİ HİZMETLERİ VE SERVİS

Orijinal yedek parçaları kullanmanızı tavsiye ederiz.

Servisle temasa geçerken aşağıdaki bilgilere sahip olduğunuzdan emin olun.

Bu bilgiler anma değerleri plakasından bulunabilir. Model, PNC, Seri Numarası.



Uyarı/Dikkat-Güvenlik Bilgileri



Genel Bilgiler ve ipuçları



Çevreyle ilgili bilgiler

Bildirimde bulunmaksızın değişiklik yapılabilir.

## 1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu alet, gözetim altında ve aletin güvenli bir şekilde kullanılmasının kendilerine gösterilmesi halinde 8 yaş ve üstü kişiler ve fiziksel, duyuşal ve zihinsel kapasiteleri düşük ya da deneyimi veya bilgisi olmayan kişilerce kullanılabilir. Çocukların aletle oynamaları için gözetim altında tutulması gerekir. Temizlik ve kullanıcı bakımı 8 yaşın altında ve gözetim altında tutulmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu alet 2000 metrenin üzerindeki yüksekliklerde kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.



**ÖNEMLİ! ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ**  
TALİMATLAR: DİKKATLİ BİR ŞEKİLDE OKUYUN  
VE GELECEKTE BAŞVURMAK ÜZERE  
SAKLAYIN.



**UYARI!**

Aleti döner tabla ve döner tabla desteği olmadan çalıştırmayın. Aleti boşken çalıştırmayın.



**UYARI!**

Kapak ya da kapağın fitilleri hasarlıysa, fırın yetkili bir kişi tarafından tamir edilene kadar kullanılmamalıdır.



**UYARI!**

Mikrodalga enerjisini karşı koruma sağlayan kapakların sökülmesini içeren tüm servis veya onarım işlerinin yetkili kişiler dışındaki kişiler tarafından yapılması tehlikelidir.



**UYARI!**

Sıvılar ve diğer gıdalar patlayabilecekleri için kapalı kutularda ısıtılmamalıdır.

Bu alet evlerde ve aşağıdakilere benzer uygulamalarda kullanım için tasarlanmıştır: mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarının çalışan mutfağı alanları; oteller, moteller ve diğer konaklama yerlerindeki müşteriler; oda-kahvaltı türü yerler.

Yalnızca mikrodalgada kullanıma uygun kap kacaklar kullanın.

Mikrodalga ile pişirme esnasında yiyecek ve içecekler metal kaplara koyulamaz.

Tek kullanımlık plastik, kağıt veya diğer yanıcı gıda kaplarını kullanırken fırını başı boş halde bırakmayın.

Mikrodalga fırın yiyecek ve içecekleri ısıtmak içindir.

Yiyecekler veya yiyeceklerin kurutulması ve ısıtma pedlerinin, terliklerin, süngerlerin, nemli bezlerin ve benzerlerinin ısıtılması yaralanmalara, tutuşmaya veya yangına sebebiyet verebilir.

Isıtılan gıdadan duman çıkmaya başlarsa KAPAĞI AÇMAYIN. Aleti kapalı duruma getirip fırının fişini prizden çekin ve gıdadan duman çıkması durana kadar bekleyin. Gıdadan duman çıkarken kapağın açılması yangına sebebiyet verebilir.

İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması gecikmeli fişkırان kaynamaya yol açabilir, bu nedenle kap tutulurken dikkat edilmelidir.

Yanmaların önüne geçmek için biberonlar ve bebek maması kavanozlarında bulunan gıdalar tüketilmeden karıştırılmalı ve çalkalanmalı ve sıcaklıkları kontrol edilmelidir.

Yumurtaları kabuklarının içindeyken pişirmeyin ve haşlanmış katı yumurtaları mikrodalga fırında ısıtmayın, çünkü mikrodalga ile pişirme işleminin sona ermesinden sonra bile patlayabilirler.

Elektrik kablosu hasar görürse, tehlikeli bir durum oluşmasının önlenmesi için imalatçı, servis ya da benzer niteliklere sahip kişilerce yenisiyle değiştirilmelidir.

## 1.1 Bakım ve temizlik

### Kapak:

Tüm kirleri temizlemek için kapağın her iki yanını, kapak fitillerini ve bitişiklerindeki parçaları yumuşak, nemli bir bezle düzenli olarak temizleyin. Fırın kapağının camını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bunlar yüzeyin çizilmesine ve camın kırılmasına yol açabilir.

### Fırının içi:

Fırının içine sıçrayan veya dökülen şeyleri temizlemek için her kullanımdan sonra fırın hala sıcakken yumuşak nemli bir bez veya sünger kullanın. Fazla şey dökülmüşse sabun kullanın ve tüm kalıntılar temizlenene kadar nemli bir bezle silin. Dalga kılavuzu kapağını çıkarmayın.

Sabun ya da suyun duvarlardaki küçük deliklerden içeri girmediğinden emin olun, çünkü bu fırına zarar verebilir. Fırının iç tarafında püskürtmeli temizleyiciler kullanmayın. Izgarayı kullanarak düzenli olarak fırını ısıtın. Sıçrayarak fırının içinde kalan yiyecekler ya da yağlar duman çıkarabilir ya da kötü kokabilir. Dalga kılavuzu kapağını, fırın boşluğunu, döner tablayı ve döner tablanın desteğini kullanımdan sonra temizleyin. Bunların kuru ve yağlanmamış olması gerekmektedir. Biriken yağlar ısınınca duman çıkarmaya veya yanmaya başlayabilir.

### Fırının dışı:

Fırının dışı su ve sabunla kolayca temizlenebilir. Sabunu nemli bir bezle sildiğinizden ve fırının dışını yumuşak bir havluyla kuruladığınızdan emin olun.

### Kontrol paneli:

Kontrol panelini devre dışı bırakmak için temizlemeden önce kapağı açın. Kontrol paneli temizlenirken dikkatli olunmalıdır. Yalnızca suyla ıslatılan bir bez kullanarak paneli temizlenene kadar silin. Aşırı su kullanmakta kaçının. Kimyasal ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Döner tabla ve döner tabla desteği:

Döner tablayı ve döner tabla desteğini fırından çıkarın.

Döner tablayı ve döner tabla desteğini hafif sabunlu suyla yıkayın. Yumuşak bir bezle kurulayın. Hem döner tabla hem de döner tabla desteği bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Tepsi:

Bunu sıvı bir bulaşık deterjanı solüsyonu içinde yıkamalı ve ardından kurutmalısınız. Tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.



### **ÖNEMLİ!**

Fırını düzenli aralıklarla temizleyin ve yiyecek kalıntılarını alın. Fırının temiz tutulmaması yüzeyinin yıpranmasına yol açarak, aletin ömrünü kısaltabilir ve potansiyel olarak tehlikeli bir durumun ortaya çıkmasına sebep olabilir.

Kaplar aletin içinden çıkarılırken döner tablanın yerinden oynatılmaması için dikkatli olunmalıdır.



### **ÖNEMLİ!**

Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Mikrodalga fırın ankastre kullanım için tasarlanmıştır.

Cihaz bir dolap içine yerleştirilmemelidir.

Alet ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır Bu ısınan parçalara değmemek için dikkatli olunmalıdır.



### **UYARI!**

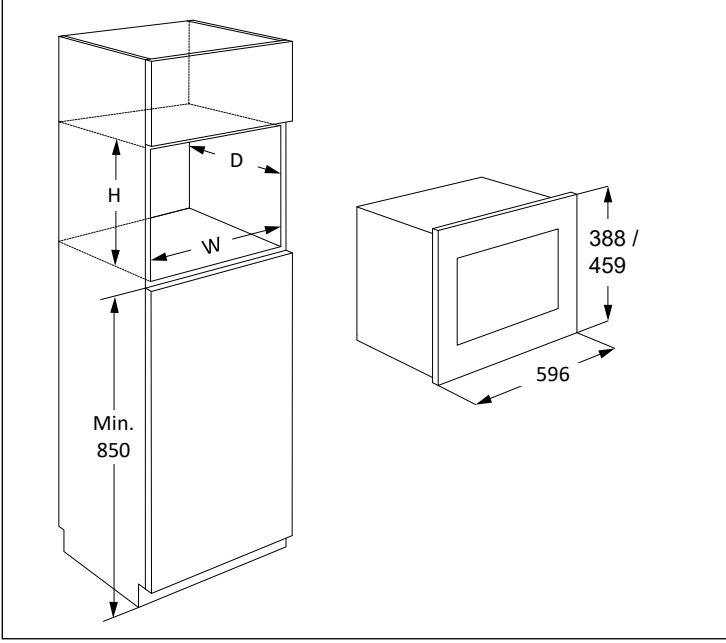
Çocukları izgara kullanılırken ısınabilecek olan kapaktan ve erişilebilir parçalardan uzak tutun. Kendilerini yakmalarını önlemek için çocukların uzak tutulması gerekmektedir.



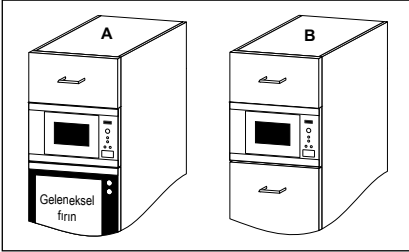
### **ÖNEMLİ!**

Piyasada satılan fırın temizleyicileri, buharlı temizleyicileri, aşındırıcı, sert temizleyicileri, sodyum hidroksit veya bulaşık süngeri içeren şeyleri mikrodalga fırınınızın hiçbir parçasında kullanmayın.

## 2. KURULUM



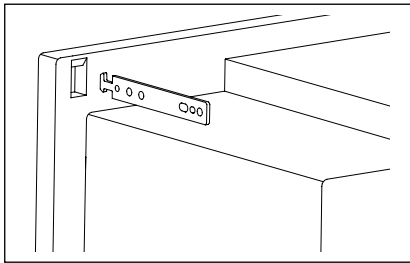
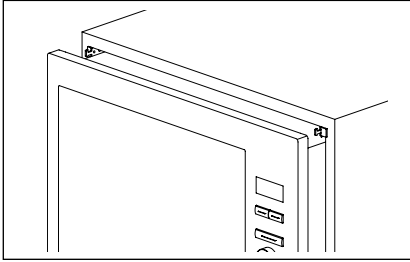
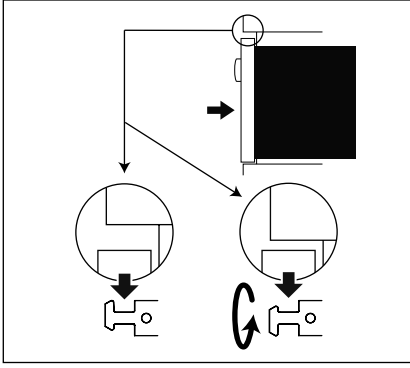
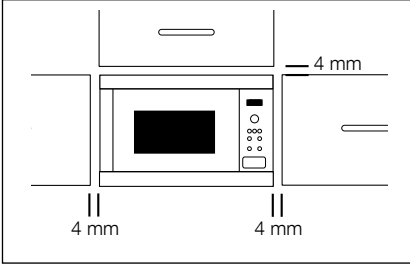
Mikrodalga fırın A veya B pozisyonuna yerleştirilebilir:



Konum	Boşluk ölçüsü		
	G	D	Y
A	562 x	550 x	380
B	562 x	500 x	380

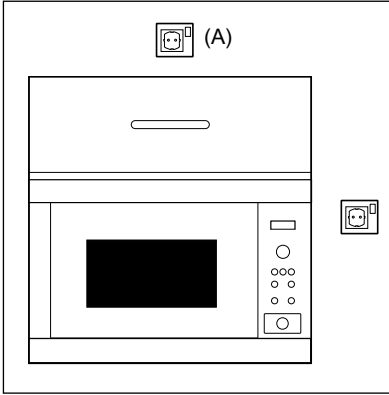
Ölçüler (mm) cinsinden verilmiştir.

## 2.1 Cihazın montajı



1. Tüm ambalajları çıkarın ve herhangi bir hasar belirtisi olup olmadığını dikkatlice kontrol edin.
2. Sabitleme kancalarını verilen talimat sayfasını ve şablonu kullanarak mutfak dolabına takın.
3. Cihazı mutfak dolabına yavaşça ve zorlamadan yerleştirin. Cihaz sabitleme kancalarına kaldırılmalı ve sonra yerine indirilmelidir. Yerleştirme sırasında bir müdahale olması durumunda, bu kanca tersine çevrilebilir. Fırının ön çerçevesi dolabın ön açıklığına karşı sızdırmazlık sağlamalıdır.
4. Cihazın sabit olduğundan ve eğilmediğinden emin olun. Dolap kapağının üstü ile çerçevenin üstü arasında 4 mm boşluk olduğundan emin olun (şemaya bakın).

## 2.2 Aletin güç kaynağına bağlanması



- Acil durumda birimin fişinin kolayca çekilebilmesi için elektrik prizi kolayca erişilebilir bir yerde olmalıdır. Ya da kabloların kurallarına uygun olarak sabit tesisata bir anahtar takılarak fırının güç kaynağıyla bağlantısı kesilebilmelidir.
- Elektrik kablosu yalnızca bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.
- Elektrik kablosu hasar görürse, tehlikeli bir durum oluşmasının önlenmesi için imalatçı, servis ya da benzer niteliklere sahip kişilerce yenisiyle değiştirilmelidir.
- Priz dolabın arkasında olmamalıdır.
- En iyi konum dolabın üstüdür, bakınız (A).
- Ürünü doğru takılmış bir topraklı priz vasıtasıyla tek faz 220-240 V/50 Hz alternatif akıma bağlayın. Priz 16 A sigorta ile sigortalı olmalıdır.
- Kurulumdan önce (A) noktasına bağlantıyı kolaylaştırmak için elektrik kablosunun ucuna bir parça ip bağlayın.
- Aleti yüksek yanlı dolaba yerleştirirken elektrik kablosunu EZMEYİN.
- Elektrik kablosunu ya da fişini suya ya da başka sıvıların içine sokmayın.
- Elektrik kablosunu fırının üst arka tarafındaki sıcak hava çıkış alanı gibi sıcak ya da keskin yüzeylerin üzerinden geçirmeyin.

## 2.3 Ek tavsiyeler

Mikrodalga fırını kızartma için yağ ısıtmakta kullanmayın. Sıcaklık kontrol edilemez ve yağ alev alabilir. Patlamış mısır yapmak için yalnızca mikrodalgada patlamış mısır yapmakta kullanılan özel ürünleri kullanın.

KALP PİLİ olan kişiler mikrodalga fırınlar konusunda alacakları önlemleri öğrenmek için doktorlarına ya da kalp pillerinin üreticisine danışmalıdır.

Kapak kilidi açıklıklarına veya havalandırma açıklıklarına asla bir şey dökmeyin ya da bir cisim sokmayın. Üzerine bir şey dökülmesi halinde fırını hemen kapatıp fişini çekin ve yetkili ELECTROLUX servisini arayın.

Fırında asla hiçbir şekilde bir değişiklik yapmayın.

Yalnızca bu fırın için tasarlanmış olan döner tablayı ve döner tabla desteğini kullanın. Fırını döner tabla olmadan çalıştırmayın.

Döner tablanın kırılmasını önlemek için:

- Döner tablayı suyla temizlemeden önce soğuması için bekletin.
- Soğuk bir döner tablanın üstüne sıcak yiyecekler ya da sıcak kap kakak koymayın.
- Sıcak bir döner tablanın üstüne soğuk yiyecekler ya da soğuk kap kakak koymayın.

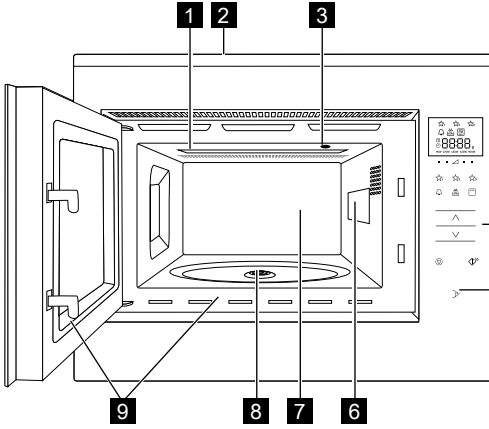
Fırın IZGARA and DUAL GRILL kullanımından sonra hala sıcakken mikrodalgaya plastik kaplar koymayın çünkü eriyebilirler. Yukarıdaki modlar kullanılırken, kabin üreticisi tarafından bu tür kullanıma uygun oldukları belirtilmediği müddetçe, plastik kaplar kullanılmamalıdır.

Doğru elektrik bağlantısı prosedürüne uyulmamasından ötürü fırında meydana gelecek hasarlar ya da kişisel yaralanmalardan ne üretici ne de satıcı sorumlu değildir. Fırın duvarlarında ya da kapak fitillerinin ve fitil yüzeylerinin çevresinde bazen su buharı veya damlacıkları oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga sızıntısı veya arıza göstergesi değildir.

Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

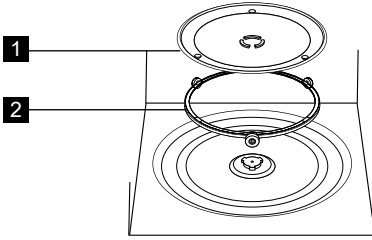
## 3. ÜRÜN AÇIKLAMASI

### 3.1 Mikrodalga fırın



- 1 Izgara ısıtma elemanı
- 2 Ön trimi
- 3 Fırın ışığı
- 4 Kontrol paneli
- 5 Kapak açma düğmesi
- 6 Dalga kılavuzu kapağı (yerinden çıkarmayın)
- 7 Fırın boşluğu
- 8 Damga
- 9 Kapak fitilleri ve fitil yüzeyleri

### 3.2 Aksesuarlar



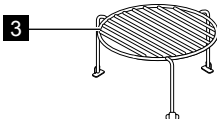
Aşağıdaki aksesuarların sağlanmış olduğunu kontrol edin:

- 1 Döner Tabla
- 2 Döner tabla desteği
  - Döner tabla desteğini boşluğun zeminine yerleştirin.
  - Ardından döner tablayı döner tabla desteğinin üzerine yerleştirin.
  - Döner tablaya zarar gelmemesi için, tabaklar veya kapları fırından çıkarırken, döner tablanın kenarına takılmayacak şekilde kaldırın.

**i** Mikrodalga fırını çalıştırırken döner tabla parçalarını daima kullanın.



Bu parçaları sadece Izgara pişirme için kullanın.

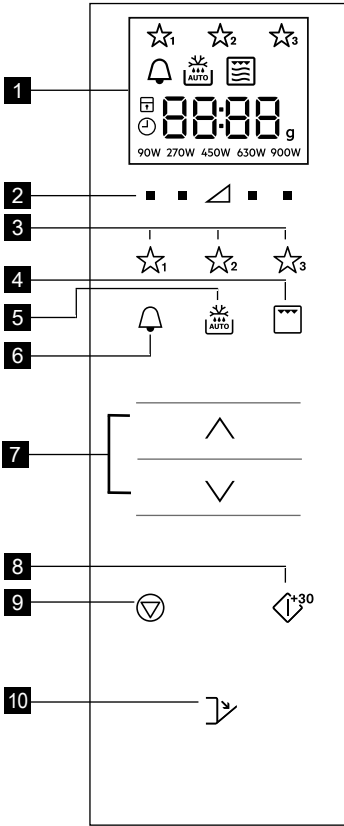


3 Tepsi

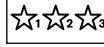


Aksesuar siparişi verirken bayinize ya da yetkili ELECTROLUX servis temsilcinize lütfen şu iki bilgiyi verin: parça adı ve model adı.

### 3.3 Kontrol paneli



#### 1 Dijital ekran göstergeleri:



Favoriler



Mutfak zamanlayıcısı



Otomatik buz çözme



Izgara



Çift izgara



Mikrodalga



Durdur/İptal



Çocuk emniyet kilidi



Saat ayarlama



Ekran segmentleri



Ağırlık



Güç seviyeleri

#### 2 Güç seviyesi tuşları

#### 3 Favoriler tuşları

#### 4 Izgara tuşu

#### 5 Otomatik buz özme tuşu

#### 6 Mutfak zamanlayıcısı tuşu

#### 7 Daha fazla/Daha az tuşları

#### 8 Başlat/Onayla/Hızlı başlat tuşu

#### 9 Durdur tuşu

#### 10 Kapı açma tuşu

## 4. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

### 4.1 Fişi takın

Fırın ilk kez prize takıldığında saati ayarlama seçeneğiniz vardır. Fırında saat ve 24 saat formatında ayarlanabilir.

1. Fırından bip sesi duyulur ve ekrandaki bütün simgeler yarım saniyelikliğine gözükür.

'On' (açık) veya 'oFF' (kapalı) yazısı görünene kadar **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.

2a. Saati kapatmak için, 'oFF' (kapalı) yazısı görünene kadar **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın, ardından da **BAŞLAT** tuşuna basın. Fırın kullanıma hazır hale gelir.



Saati kapattıysanız ve yeniden açmak isterseniz, **MUTFAK ZAMANLAYICISI** tuşuna iki kez basın ve 2b'de yazanları yapın.

2b. Saati açmak için 'on' (açık) yazısı görüntülenene kadar **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın. Ardından **BAŞLAT** tuşuna basın.

**Örnek:** Saati ayarlamak için 18.45.

1. Saati ayarlamak için **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.

2. Onaylamak için **BAŞLAT** tuşuna basın.

3. Dakikaları ayarlamak için **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.

4. Onaylamak için **BAŞLAT** tuşuna basın.

**i** Saat ayarlanınca ekranda saatin kaç olduğu görüntülenmez.

## 4.2 Bekleme (Ekonomi modu)

Fırın 5 dakika boyunca kullanılmadığında otomatik olarak bekleme moduna girer.

**Örnek:** Saat ayarlanmadıysa: Ekran kapanır.

Bekleme modundan çıkmak için kapağı açın ve herhangi bir tuşa basın.

**Örnek:** Saat ayarlandıysa:

5 dakikalık sürenin sonunda ekranda saat görüntülenir.

## 4.3 Ayarladıktan sonra saati değiştirmek

Saati ayarladıktan sonra değiştirmeniz mümkündür.

**Örnek:** 18.45'ten 19.50'ye değiştirmek için.

1. **MUTFAK ZAMANLAYICISI** tuşuna iki kez basın.
2. **BAŞLAT** tuşuna basın.
3. '19' görüntülenene kadar **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
4. **BAŞLAT** tuşuna basın.
5. '50' görüntülenene kadar **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
6. **BAŞLAT** tuşuna basın.

## 4.4 Saati iptal etmek ve beklemeyi (Ekonomi modu) ayarlamak için

1. **MUTFAK ZAMANLAYICISI** tuşuna iki kez basın.
2. 'oFF' (kapalı) yazısı görüntülenene kadar **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
3. Onaylamak için **BAŞLAT** tuşuna basın.

## 4.5 Çocuk güvenlik kilidi

Fırında, fırının kazayla bir çocuk tarafından çalıştırılmasını önleyen bir güvenlik kilidi bulunur. Kilit ayarlıyken, kilit özelliği iptal edilene kadar mikrodalganın hiçbir parçası çalışmaz.

Kilit yalnızca fırın çalışmıyor durumdayken etkinleştirilebilir veya devre dışı bırakılabilir.

**Örnek:** Kilidi etkinleştirmek için.

'Çocuk kilidi' sembolü çıkana kadar **DUR** tuşuna basılı tutun.

**Örnek:** Kilidi devre dışı bırakmak için.

'Çocuk kilidi' sembolü kapanana kadar **DUR** tuşuna basılı tutun.

**i** Çocuk kilidi etkinleştirildiğinde, **DUR** tuşu dışındaki bütün tuşlar devre dışı bırakılır.

# 5. KULLANIM

## 5.1 Mikrodalgayla pişirme

**Örnek:** Örnek: Çorbanızı 2 dakika ve 30 saniye boyunca 630 W'lık mikrodalgada ısıtmak istediğinizi varsayalım.

1. '630 W' yazısı görüntülenene kadar üçgenin sağındaki **GÜÇ SEVİYESİ** tuşuna basın.
2. Süreyi girmek için **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
3. **BAŞLAT** tuşuna basın.

**i** Mikrodalga pişirme modunda doğrudan istediğiniz ayarın altındaki tuşa basarak fırının güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Fırın çalışırken, ekranda yeni güç ayarı görüntülenene kadar istediğiniz **GÜÇ SEVİYESİ** tuşuna basılı tutarak güç seviyesini ayarlayabilirsiniz. Çok yüksek güç seviyeleri ya da çok uzun pişirme süreleri yiyecekleri aşırı ısıtarak yangın çıkmasına sebebiyet verebilir.

900 W seçildiyse, girilebilecek azami mikrodalga süresi 15 dakikadır.

Fırın herhangi bir modda 3 dakika ya da daha uzun süre çalışırsa, pişirme bittikten sonra fan 2 dakika boyunca çalışmaya devam eder. Kapağı açtığınızda durur, kapağı kapattığınızda 2 dakika dolana kadar çalışmaya devam eder (kapağın açık olduğu süre dahil). Fırın 3 dakikadan kısa süre çalışırsa fan da çalışmaz.

Pişirme işleminden sonra döner tabla, pişirme kabı ilk başlangıç pozisyonuna geri gelene kadar dönmeye devam eder. Fırın boşluğundaki ışık dönme işlemi bitene kadar, ya da 5 saniye boyunca (hangisi daha uzunsa) yanmaya devam eder. Bitince fırından bip sesi duyulur. Bu süreç esnasında kapak açılırsa, dönme durur.

## 5.2 Güç Seviyesi

Güç ayarları	Önerilen kullanım
900 W/ YÜKSEK	Hızlı pişirme veya çorba, tencere yemekleri, konserveler, sıcak içecekler, sebzeler ve balık vs. gibi yemeklerin yeniden ısıtılması için kullanılır.
630 W	Kızarmış büyük et parçaları, rulo köfte ve üzeri sosla kaplı yemekler gibi daha yoğun yiyeceklerin daha uzun süre pişirilmesi ve peynir sosu ve pandispanya gibi hassas yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır. Bu azaltılmış ayarda, sos kaynayıp taşmayacak ve yemeğin hiçbir yeri yanmadan her tarafı dengeli bir biçimde pişecektir.
450 W	Et yemekleri gibi, geleneksel olarak pişirildiğinde uzun bir pişme süresi gereken yoğun yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılır. Etinizin yumuşak olması için bu ayarı kullanmanızı öneririz.
270 W/ BUZÇÖZME	Yiyeceğinizin buzunun en dengeli şekilde çözülmesi için bu ayarı seçin. Bu ayar, ayrıca pilav, makarna, meyveli börek (Knödel) ve yumurtalı krema pişirmek için idealdir.
90 W	Kremalı pastalar ve hamur işlerinin buzunun çözülmesi için kullanılır.
0 W	Mutfak zamanlayıcısı için.

W = WATT

## 5.3 Düşürülmüş güç seviyesi

Piştirme modu	Standart süre	Düşürülmüş güç seviyesi
Mikrodalga 900 W	15 dakika	Mikrodalga 630 W
Grill	10 dakika	Izgara 500 W
Dual Grill	10 dakika	Izgara 500 W

## 5.4 Piştirme esnasında piştirme süresinin ayarlanması

Piştirme esnasında piştirme süresini ayarlayabilirsiniz.

**Örnek:** BAŞLAT tuşunu kullanarak 2 dakika (120 saniye) eklemek için.

1. BAŞLAT tuşuna dört kez basın. Piştirme süresi 120 saniye uzar.

## 5.5 DUR tuşunun kullanılması

Duraklatma moduna girmek için DUR tuşuna bir kez basın.

Piştirme süresini iptal etmek için DUR tuşuna bir kez daha basın.

## 5.6 Mutfak zamanlayıcısı

Mutfak zamanlayıcısını ayarlamak için.

1. MUTFAK ZAMANLAYICISI tuşuna basın.
2. Süreyi girmek için YÜKSEK/ALÇALT tuşlarına basın.
3. BAŞLAT tuşuna basın. Zamanlayıcı otomatik olarak başlar.

**i** Zamanlayıcı çalışırken BAŞLAT tuşuna basılarak zamanlayıcının süresi uzatılabilir. Zamanlayıcı işlevi yalnızca fırın çalışmıyor haldeyken kullanılabilir.

## 5.7 Hızlı başlatma

BAŞLAT düğmesine basarak fırını doğrudan 900 W/YÜKSEK ayarında 30 saniyelikliğine çalıştırabilirsiniz.

**i** Daha fazla süre eklemek için BAŞLAT tuşuna basın.

## 5.8 Sessiz

Sesi kapatmak için.

1. Ekranda 'Soun' (Ses) yazısı çıkana kadar MUTFAK ZAMANLAYICISI tuşuna 3 kez basın.
2. 'OFF' (kapalı) yazısı görüntülenene kadar YÜKSELT/ALÇALT tuşlarına basın.
3. BAŞLAT tuşuna basın.

Sesi açmak için.

1. Ekranda 'Soun' (Ses) yazısı çıkana kadar **MUTFAK ZAMANLAYICISI** tuşuna 3 kez basın.
2. 'on' (açık) yazısı görüntülenene kadar **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
3. **BAŞLAT** tuşuna basın

## 5.9 Duraklat

Mikrodalga çalışırken duraklatmak için.

1. **DUR** tuşuna basın ya da kapağı açın.
2. Fırın 5 dakikaya kadar duraklar.
3. Pişirmeye devam etmek için **BAŞLAT** tuşuna basın.

## 5.10 Izgara ve çift izgara

Bu mikrodalga fırının iki adet izgara pişirme modu vardır:

Sadece izgara

Çift izgara (mikrodalga ile izgara)



**ÖNEMLİ!** Izgara için raf önerilir. Izgarayı ilk kez kullandığınızda duman veya yanık kokusu alabilirsiniz, bu normaldir ve fırında bir arıza olduğunu göstermez. Bu sorunu önlemek için, izgarayı ilk kez kullanırken, izgarayı 20 dakika boyunca yiyecek olmadan çalıştırın.

1. Zamanı girmek için **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
2. Çift Izgara modu (Izgara + Mikrodalga) için **IZGARA** tuşuna bir kez basın ve **BAŞLANGIÇ** tuşuna basın. Sadece Izgara modunu seçmek için **IZGARA** tuşuna tekrar basın.
3. **BAŞLANGIÇ** tuşuna basın.



Dual Grill modunda 90 W ve 900 W mikrodalga güç seviyeleri mevcut değildir.

Dual Grill veya Grill modundan çıkmak için ekranda yalnızca mikrodalga sembolü yanana kadar **IZGARA** tuşuna basın.

## 5.11 Favoriler

Fırında 3 Favori tarif bulunur.

- ☆<sub>1</sub> Tereyağ Yumuşatma
- ☆<sub>2</sub> Çikolata Eritme
- ☆<sub>3</sub> Bardakta Kek

**Örnek:** Tereyağını yumuşatmak için.

1. **FAVORİ 1** tuşuna bir kez basın.
2. Ağırlığı seçmek için **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
3. **BAŞLAT** tuşuna basın.



Ekranda dönen bir şekil çıkarsa bunun anlamı yiyeceğin karıştırılması ya da çevrilmesi gerektiğidir.

Pişirmeye devam etmek için **BAŞLAT** tuşuna basın. Otomatik buz çözme süresinin sonunda program otomatik olarak durur. Ön ayarlı Favori tariflerin güç seviyeleri değiştirilemez. 1-4 bardakta kek pişirilebilir.



**UYARI!** Çikolata çok sıcak olabilir! Çikolatanın daha uzun süre pişirilmesi gerekirse 10 saniye daha ekleyin. Çikolata aşırı ısınip yanabileceği için dikkatli olun.

Favorilerin yerine kendi tariflerinizi koymak için.

1. Gücü seçmek için **GÜÇ** seviyesi tuşuna bası.
2. Süreyi girmek için **YÜKSEKT/ALÇALT** tuşlarına basın.
3. Bir bip sesi duyana kadar ayarlamak istediğiniz **FAVORİ** tuşuna basılı tuttuğunuzda favori yıldızı görünür.

Favorileri yeniden fabrika ayarlarına döndürmek için.

1. **DUR** tuşuna basın.
2. 3 saniyelğine **GÜÇ SEVİYESİ 400** W tuşuna basılı tutun. Fırın Favorileri fabrika ayarlarına geri döndürür.

## 5.12 Otomatik buz çözme

Buz çözme işlevi yiyeceğin ağırlığına göre doğru pişirme modunu ve pişirme süresini otomatik olarak belirler.

2 buz çözme menüsü arasından seçim yapabilirsiniz.

1. Otomatik Buz Çözme: Et/Balık/Tavuk
2. Otomatik Buz Çözme: Ekmek

**Örnek:** 0,2 kg bifteğin buzunu çözmek için.

1. **OTOMATİK BUZ ÇÖZME** tuşuna bir kez basarak otomatik buz çözme menüsünü seçin.
2. Ağırlığı seçmek için **YÜKSELT/ALÇALT** tuşlarına basın.
3. **BAŞLAT** tuşuna basın.



Ekranda dönen bir şekil çıkarsa bunun anlamı yiyeceğin karıştırılması ya da çevrilmesi gerektiğidir. Pişirmeye devam etmek için **BAŞLAT** tuşuna basın. Otomatik buz çözme süresinin sonunda program otomatik olarak durur. Otomatik buz çözme işlemi ensonunda Süre/Güç ayarı yapılamaz.

## 6. PIŞIRME TABLOLARI

### 6.1 Favoriler

Favoriler	Ağırlık	Tuş	Prosedür
Tereyağ Yumuşatma	0.05-0.25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tereyağını pyrex bir kaba koyun. Pişirdikten sonra iyice karıştırın.</li> </ul>
Çikolata Eritme	0.1-0.2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çikolatayı küçük parçalara bölün. Çikolatayı pyrex bir kaba koyun. Zil sesini duyduğunuzda karıştırın. Pişirdikten sonra iyice karıştırın.</li> </ul> <p><b>UYARI!</b> Çikolata çok sıcak olabilir! Çikolatanın daha uzun süre pişirilmesi gerekirse 10 saniye daha ekleyin. Çikolata aşırı ısınıp yanabileceği için dikkatli olun.</p>
Bardakta Kek	1-4 bardak	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarifteki gibi keki yapın. Bardağı döner tablanın kenarına doğru koyun. Pişirdikten sonra 30 saniye bekletin.</li> </ul>

### 6.2 Bardakta kek tarifleri

Zengin Çikolatalı Bardakta Kek	
1 Bardak için malzemeler:	
2½ yemek kaşığı (25 g)	Un
2 yemek kaşığı (12 g)	Kakao Tozu
2½ yemek kaşığı (30 g)	Pudra Şekeri
¼ çay kaşığı	Kabarta Tozu
1½ yemek kaşığı (15 g)	Bitkisel Yağ
¼ çay kaşığı	Vanilya Özütü
1	Orta Boy Yumurta

Yöntem:

- Bütün kuru malzemeleri bir bardağa koyun, bir çatalla iyice karıştırın.
- Bitkisel yağı, vanilya özütünü ve yumurtayı ekleyin, iyice karıştırın.
- Bardağı döner tablanın kenarına doğru yerleştirin.
- ☆<sub>3</sub> kullanarak pişirin. Kek pişirme esnasında kabarak bardağın üstüne taşar.

Pişirme işlemi tamamlanınca 30 saniye bekletin.

Üzerine çikolatalı krema sıkarak süsleyin. İpucu: Çikolatalı Portakallı Bardak Kek yapmak için vanilya özütü yerine ½ çay kaşığı portakal özütü koyun.

Ahududulu Bardak Keki	
1 Bardak için malzemeler:	
2½ yemek kaşığı (25 g)	Un
2½ yemek kaşığı (30 g)	Pudra Şekeri
¼ çay kaşığı	Kabarta Tozu
1½ yemek kaşığı (15 g)	Bitkisel Yağ
½ çay kaşığı	Vanilya Özütü
1	Orta Boy Yumurta
1½ yemek kaşığı	Çekirdeksiz Ahududu Reçeli

Yöntem:

1. Bütün kuru malzemeleri bir bardağa koyun, bir çatalla iyice karıştırın.
2. Bitkisel yağı, vanilya özütünü ve yumurtayı ekleyin, iyice karıştırın.
3. Bir kaşık ile reçeli karışımın üzerinde çizgiler çizecek katın.
4. Bardağı döner tablanın kenarına doğru yerleştirin.
5. ☆<sub>3</sub> kullanarak pişirin. Kek pişirme esnasında kabarak bardağın üstüne taşar.

Pişirme işlemi tamamlanınca 30 saniye bekletin.

Üzerine vanilyalı krema sıkarak süsleyin.

Elmalı Kırıntılı Bardak Keki	
1 Bardak için malzemeler:	
2½ yemek kaşığı (25 g)	Un
2 yemek kaşığı (30 g)	Yumuşak Esmere Şeker
¼ çay kaşığı	Kabarta Tozu
¼ çay kaşığı	Çekilmiş Tarçın
1½ yemek kaşığı (15 g)	Bitkisel Yağ
1	Orta Boy Yumurta
1½ yemek kaşığı (30 g)	Elma Sosu
yarım (7 g)	Bisküvi, ufalanmış

Yöntem:

1. Bütün kuru malzemeleri (bisküvi dışında) bir bardağa koyun, çatalla iyice karıştırın.
2. Bitkisel yağı ve yumurtayı ekleyin, iyice karıştırın.
3. Bir kaşık ile elma sosunu karışımın üzerinde çizgiler çizecek katın.
4. Üzerine ufalanmış bisküviyi koyun.
5. Bardağı döner tablanın kenarına doğru yerleştirin.
6. ☆<sub>3</sub> kullanarak pişirin. Kek pişirme esnasında kabarak bardağın üstüne taşar.

Pişirme işlemi tamamlanınca 30 saniye bekletin.

Üzerine bir top vanilyalı dondurma koyun.



**UYARI!** Elma sosu sıcak olur.

<b>Limonlu Bardak Keki</b>	
1 Bardak için malzemeler:	
2½ yemek kaşığı (25 g)	Un
2½ yemek kaşığı (30 g)	Pudra Şekeri
¼ çay kaşığı	Kabarta Tozu
1½ yemek kaşığı (15 g)	Bitkisel Yağ
1 çay kaşığı	Rendelenmiş Limon Kabuğu
1	Orta Boy Yumurta
Üst Malzemeler:	1 yemek kaşığı Limon Suyu ile 2 yemek kaşığı Pudra Şekerinin karışımı

<b>Havuçlu Bardak Keki</b>	
1 Bardak için malzemeler:	
2 yemek kaşığı (20 g)	Un
2½ yemek kaşığı (30 g)	Light Esmer Şeker
¼ çay kaşığı	Kabarta Tozu
¼ çay kaşığı	Çekilmiş Tarçın
¼ çay kaşığı	Çekilmiş Hindistancevizi
1 yemek kaşığı	Çekilmiş Badem
1½ yemek kaşığı (15 g)	Ayçiçek Yağı
	½ Portakal Kabuğu Rendesi
30 g	Rendelenmiş Havuç
1	Orta Boy Yumurta
Krema Üst Malzemesi:	15 g Tereyağ, Yumuşatılmış 40 g Pudra Şekeri 40 g Tam Yağlı Krem Peynir ½ çay kaşığı Portakal Suyu

**Yöntem:**

1. Bütün kuru malzemeleri bir bardağa koyun, bir çatala iyice karıştırın.
2. Bitkisel yağı, rendelenmiş limon kabuğunu ve yumurtayı ekleyin, iyice karıştırın.
3. Bardağı döner tablanın kenarına doğru yerleştirin.
4. ☆₃ kullanarak pişirin. Kek pişirme esnasında kabarak bardağın üstüne taşar.
5. Limon suyunu pudra şekeriyle karıştırarak üst malzemesini hazırlayın.
6. Pişirdikten sonra üstünde bir şişle delikler açın, ardından üst malzemesini kekin üzerine dökün, 30 saniye bekletin.

**Yöntem:**

1. Bütün kuru malzemeleri bir bardağa koyun, bir çatala iyice karıştırın.
  2. Ayçiçek yağınızı, portakal kabuğu rendesini, rendelenmiş havucu ve yumurtayı ekleyin, iyice karıştırın.
  3. Bardağı döner tablanın kenarına doğru yerleştirin.
  4. ☆₃ kullanarak pişirin. Kek pişirme esnasında kabarak bardağın üstüne taşar.
  5. Terayağını, pudra şekerini, krem peyniri ve portakal suyunu karıştırarak üst malzemesini yapın.
- Pişirme işlemi tamamlanınca 30 saniye bekletin.

Kekin soğumasını bekleyin, daha sonra üst malzemesini ekleyin.

Fıstık Ezmeli Bardak Keki	
1 Bardak için malzemeler:	
2½ yemek kaşığı (25 g)	Un
2 yemek kaşığı (30 g)	Yumuşak Esmer Şeker
¼ çay kaşığı	Kabarta Tozu
1½ yemek kaşığı (15 g)	Bitkisel Yağ
¼ çay kaşığı	Vanilya Özütü
2 yemek kaşığı (30 g)	Pütürsüz Fıstık Ezmesi
1	Orta Boy Yumurta




Yöntem:


1. Bütün kuru malzemeleri bir bardağa koyun, bir çatala iyice karıştırın.
2. Bitkisel yağı, vanilya özütünü, fıstık ezmesini ve yumurtayı ekleyin, iyice karıştırın.
3. Bardağı döner tablanın kenarına doğru yerleştirin.
4. ☆₃ kullanarak pişirin. Kek pişirme esnasında kabarak bardağın üstüne taşar.

Pişirme işlemi tamamlandınca 30 saniye bekletin.

Üzerine çokokrem koyun. İpucu: İsterseniz parçacıklı fıstık ezmesi de kullanabilirsiniz.

### 6.3 Otomatik buz çözme

Otomatik buz çözme	Ağırlık	Tuş	Hazırlanışı
Et / balık / tavuk  (Bütün balık, balık dilimi, balık fileto, tavuk budu, tavuk göğüs eti, kıyma, biftek, pizola, burger, sosis)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemeğin bulunduğu kabı döner tablanın ortasına yerleştirin.</li> <li>• Fırın durduğunda ve sesli sinyal çaldığında etleri çevirin, birbirine yapışmış olanları ayırın. İnce parçaları ve ısınmış olan noktaları alüminyum folyoyla kapatın.</li> <li>• Buz çözme işleminden sonra, etleri alüminyum folyoya sarıp 15-45 dakika boyunca etler tamamen çözülünceye kadar bekletin.</li> <li>• Kıyma: Fırın durduğunda ve sesli sinyal çaldığında kıymayı ters çevirin. Çözülen parçaları alıp başka bir tabağa koyun.</li> </ul> <p> Parçalanmamış tavuk ürünleri için uygun değildir.</p>
Ekmek	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ekmek dilimlerini düz bir tabakla döner tablanın ortasına yerleştirin. 1,0 kg olursa doğrudan döner tablanın üzerine yerleştirin.</li> <li>• Sinyal sesi duyulduğunda dilimleri yeniden düzenleyin ve çözülmüş olanları başka bir tabağa alın.</li> <li>• Ekmek dilimlerinin üzerini alüminyum folyoyla kaplayıp 5-15 dakika boyunca dilimler tamamen çözülünceye kadar bekletin.</li> </ul>

-  Yalnızca yiyeceğin ağırlığını girin. Kabın ağırlığını dahil etmeyin. Ağırlığı tabloda verilen ağırlıklardan/miktarlardan az ya da fazla olan yiyecekler için manüel kullanımı tercih edin. Sondaki sıcaklık başlangıçtaki sıcaklığa bağlı olarak değişir. Biftekler ve pizolalar tek kat halinde dondurulmalıdır. Kıyma ince bir şekilde dondurulmalıdır.

## 6.4 Yiyecek ve içecekleri ısıtma

Yiyecek/içecek	Miktar -g/ml-	Ayar	Güç seviyesi	Süre -dk.-	Yöntem
Süt , 1 fincan	150	Mikro	900 W	1	Kapaksız
Su , 1 fincan	150	Mikro	900 W	2	Kapaksız
6 fincan	900	Mikro	900 W	8-10	Kapaksız
1 tencere	1000	Mikro	900 W	9-11	Kapaksız
Bir tabak yemek	400	Mikro	900 W	4-6	üstünü kapatın, pişirmenin yarısına gelindiğinde karıştırın
Türlü/Çorba	200	Mikro	900 W	1-2	Kapaklı, ısıttıktan sonra karıştırın
Sebzeler	500	Mikro	900 W	3-5	üstünü kapatın, pişirmenin yarısına gelindiğinde karıştırın
Et, 1 parça <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3	Sosu ince bir şekilde üst kısma yayın ve kaplayın
Balık fileto <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3-5	Kapaklı
Kek, 1 dilim	150	Mikro	450 W	½-1	Bir tart kabına yerleştirin
Bebek besini, 1 kavanoz	190	Mikro	450 W	½-1	Dayanıklı bir kapla mikrodalgaya koyun, ısıttıktan sonra karıştırın ve sıcaklığını kontrol edin
Margarin veya tereyağını eritme <sup>1)</sup>	50	Mikro	900 W	½	Kapaklı
Çikolata eritmek için	100	Mikro	450 W	3-4	Arada sırada karıştırın.

<sup>1)</sup> donmuştan

## 6.5 Buzunu çözme

Yiyecek	Miktar -g-	Ayar	Güç seviyesi	Süre -dk.-	Yöntem	Bekleme süresi -dk.-
Gulaş	500	Mikro	270 W	8-9	Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın	10-30
Kek, 1 dilim	150	Mikro	90 W	1-3	Bir kek tepsinine yerleştirin	5
Meyve	250	Mikro	270 W	3-5	Bitişik olarak yerleştirin, sonra eşit olarak aralarını açın, buzunu çözme süresinin yarısında tersine çevirin	5

## 6.6 Buzunu çözdürme ve pişirme

Yiyecek	Miktar -g-	Ayar	Güç seviyesi	Süre -dk.-	Yöntem	Bekleme süresi -dk.-
Balık fileto	300	Mikro	900 W	9-11	Kapaklı	2
Tek tabaklık yemek	400	Mikro	900 W	8-10	üzerini kapatın, 6 dakika sonra karıştırın	2

## 6.7 pişirme ve ızgara

Yiyecek	Miktar -g-	Ayar	Güç seviyesi	Süre -dk.-	Yöntem	Bekleme süresi -dk.-
Brokoli/ Bezelye	500	Mikro	900 W	6-8	4-5 yemek kaşığı su ekleyin, üstünü kapatın, pişirmenin yarısına geldiğinde karıştırın	-
Havuç	500	Mikro	900 W	9-11	Halkalar halinde kesin, 4-5 yemek kaşığı su ekleyin, üstünü kapatın, pişirmenin yarısına geldiğinde karıştırın	-
Rostolar	1000	Mikro Çift Izgara	450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup>	damak tadınıza göre baharatlayın, döner tablaya yerleştirin <sup>1)</sup> sonra ters çevirin	10
Rump biftekleri 2 parça	400	Izgara Izgara		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	Rafa koyun <sup>1)</sup> sonra ters çevirin, ızgarada pişirdikten sonra baharatlayın	
Graten yemeklerinin kızarması		Izgara		12-15	tabağı rafa koy	
Peynirli tost	1 adet	Izgara Izgara	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	2 dilim ekmeği rafa koyun, bir dilimi peynirle kaplayın, pişirin <sup>1)</sup> , kızarmış ekmeğin üzerine peynirin üzerine kızarmış ekmeği koyun, çevirin ve pişirin <sup>2)</sup>	
Dondurulmuş pizza	400	Mikro Çift Izgara	450 W 450 W	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	pikap üzerine yerleştirin <sup>1)</sup> rafa yerleştirin <sup>2)</sup>	



Fırın herhangi bir modda 3 dakika ya da daha uzun süre çalışırsa, pişirme bittikten sonra fan 2 dakika boyunca çalışmaya devam eder. Kapağı açtığınızda durur, kapağı kapattığınızda 2 dakika dolana kadar çalışmaya devam eder (kapağın açık olduğu süre dahil). Fırın 3 dakikadan kısa süre çalışırsa fan da çalışmaz.


## 7. TÜYOLAR VE İPUÇLARI

### 7.1 Mikrodalga fırında kullanılabilen kaplar

Piştirme kapları	Mikrodalga güvenliği	Açıklama
Alüminyum folyo / Folyo kaplar	✓ / ✗	Yiyeceği aşırı ısınmaya karşı korumak için küçük Folyo kaplar alüminyum folyo parçalar kullanılabilir. Elektrik kıvılcımlanması meydana gelebileceğinden, folyoyu fırın duvarlarından 2 cm uzakta tutun. Alüminyum folyo kaplar üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe önerilmez, yönergeleri dikkatli uygulayın.
Porselen ve seramik	✓ / ✗	Metal dekorasyonu olanlar hariç porselen, seramik, çini ve ince porselen kaplar genellikle uygundur.
Cam eşya, örneğin, Pyrex ®	✓	İnce cam eşyalar kullanılıyorsa, ani ısı camı kırabileceği ya da çatlatabileceği için dikkatli olunmalıdır.
Metal	✗	Mikrodalga güç kullanırken yangına yol açabilen elektrik kıvılcımlanması yaptığı için metal piştirme kaplarının kullanılması önerilmez.
Plastik / polistiren örn. hızlı yiyecek kapları	✓	Bazı kapların yüksek sıcaklıklarda eğildiği, eridiği ya da rengi değiştiğinden dikkatli olunması gerekir.
Buzdolabı poşeti / fırın torbası	✓	Buharın çıkmasını sağlamak için delinmelidir. Poşetlerin mikrodalgada kullanmak için uygun olduğundan emin olun. Bağlamak için plastik ya da metal malzeme kullanmayın çünkü bunlar eriyebilir ya da metalin kıvılcımlanmasından dolayı alev alabilir.
Kağıt tabaklar kaplar ve kağıt havlu	✓	Yalnızca ılık tutmak ya da nemi almak amacıyla kullanın. Fazla ısıtma yangına yol açabileceğinden dikkatli olunmalıdır.
Hasır ve tahta kaplar	✓	Bu malzemeleri kullanırken aşırı ısınmanın yangına yol açabilmesinden dolayı daima fırına dikkat edin.
Geri dönüştürülmüş kağıt ve gazete	✗	'Elektrik kıvılcımına' ve yangına yol açabilecek metal parçalar içerebilir.

## 7.2 Mikrodalgayla pişirme tavsiyeleri

Mikrodalgayla pişirme tavsiyeleri	
Kompozisyon	Yağ veya şeker oranı yüksek gıdalar (örn. Noel pudıngi, kıymalı börekler) daha az ısıtma süresi gerektirir. Aşırı ısıtmak yangına sebep olabileceğinden dikkatli olunmalıdır.
Boyut	Eşit pişmeleri için bütün parçaların aynı boyutta olmasını sağlayın.
Yiyeceğin sıcaklığı	Yiyeceğin başlangıçtaki sıcaklığı ihtiyaç duyulan pişirme süresini etkiler. Isının ya da buharın dışarı çıkabilmesi için dolgusu olan yiyecekleri (örn. reçel dolgulu hamurlar) delin.
Düzenleyin	Yiyeceklerin en kalın kısımlarını tabağın dış kısmına gelecek şekilde yerleştirin (örn. tavuk butları).
Örtün	Havalandırmalı mikrodalga streç filmi ya da uygun bir kapak kullanın.
Delin	Kabuğu, derisi ya da zarı olan yiyecekler pişirmeden ya da ısıtmadan önce birkaç yerlerinden delinmelidir çünkü içlerinde buhar birikir ve yiyecek patlayabilir (örn. patates, balık, tavuk, sosis).  <b>ÖNEMLİ!</b> Yumurtalar mikrodalga gücü kullanılarak ısıtılmamalıdır çünkü pişirme sona erdikten sonra bile patlama ihtimalleri olur (örn. poşe, haşlanmış katı yumurta).
Karıştırın, çevirin ve yönünü değiştirin	Eşit pişirmek için pişirme esnasında yiyeceklerin karıştırılması, çevrilmesi ve yönlerinin değiştirilmesi gereklidir. Daima dıştan içe doğru karıştırın ya da yönlerini değiştirin.
Bekletin	Pişirme sona erdikten sonra bekleme süresi önemlidir çünkü böylelikle ısı yiyeceğe eşit biçimde dağılır.
Kapatın	Sıcak alanlar mikrodalga ışınlarını yansıtan küçük folyo parçalarıyla kapatılabilir (örn. tavuğun butları ve kanatları).

-  Yanıklar oluşmasının önüne geçmek için gıdaları fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın. Buhardan yanmanın ve kaynayan sıvıların fışkırmasının önüne geçmek için kaplar, patlamış mısır yapıcılar, fırın pişirme torbaları, ve benzerlerini daima yüzünüzden uzakta açın. Dışarı çıkabilecek buhar ve ısıdan kaynaklanan yanmaları önlemek için açarken fırının kapağında daima geride durun. Doldurulmuş pişmiş gıdaları ısıttıktan sonra içlerindeki buharı dışarı çıkarmak ve yanmaların önüne geçmek için dilimleyin.

## 8. SORUN GİDERME

Sorun	Şunları kontrol edin. . .
Mikrodalga fırın düzgün çalışmıyorsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sigorta kutusundaki sigortalar çalışıyor mu?</li> <li>• Elektrik kesik mi?</li> <li>• Sigortalar atmaya devam ediyorsa, lütfen bir elektrikçi çağırın.</li> </ul>
Mikrodalga modu çalışmıyorsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapak tam kapalı mı?</li> <li>• Kapak fitilleri ve onların yüzeyleri temiz mi?</li> <li>• <b>BAŞLAT</b> tuşuna mı basılmış?</li> </ul>
Döner tabla dönmüyorsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Döner tabla desteği yerine doğru takılmış mı?</li> <li>• Fırın kabı döner tablanın dışına taşıyor mu?</li> <li>• Yiyecek döner tablanın kenarından dışarı taşarak dönmesini mi engelliyor?</li> <li>• Döner tablanın altındaki boşlukta bir şey kalmış mı?</li> </ul>
Mikrodalga kapanmıyorsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aletin sigorta kutusuyla bağlantısını kesin.</li> <li>• Yetkili bir ELECTROLUX servisini arayın.</li> </ul>
İç ışık çalışmıyorsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yetkili ELECTROLUX servisinizi arayın. İç ışık yalnızca eğitilmiş bir yetkili ELECTROLUX servisi tarafından değiştirilebilir.</li> </ul>
Yiyecekleri ısıtması ve pişirmesi eskisinden daha uzun sürüyorsa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Daha uzun bir pişirme süresi ayarlayın (iki kat miktar = neredeyse iki kat süre) veya</li> <li>• Yiyecek her zamankinden daha soğuksa ara sıra çevirin ya da döndürün veya</li> <li>• Daha yüksek bir güç ayarı ayarlayın.</li> </ul>
Elektriğin kesilmesinden ötürü kapak açılmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapak camının sağ alt köşesinden dışa doğru çekerek kapağı dikkatli bir şekilde açın.</li> </ul>

## 9. TEKNİK BİLGİLER

AC Hattı Gerilimi	220-240 V, 50 Hz, tek faz	
Dağıtım hattı sigortası/devre kesicisi	Minimum 16 A	
Gerekli AC Gücü:	Mikrodalga Izgara	1.4 kW 0.85 kW
	Mikrodalga/Izgara	2.20 kW
Çıkış gücü:	Mikrodalga Izgara	900 W (IEC 60705) 800 W
Mikrodalga Frekansı	2450 MHz <sup>1)</sup> (Group 2/Class B)	
Dış Boyutlar:	LMF4263TET	596 mm (G) x 388 mm (Y) x 404 mm (D)
İç Boyutlar	342 mm (G) x 207 mm (Y) x 368 mm (D) <sup>2)</sup>	
Fırın Kapasitesi	26 litres <sup>2)</sup>	
Döner Tabla	ø 325 mm, cam	
Döner Tabla	yaklaşık. 19.5 kg	

- 1) Bu ürün EN55011 Avrupa standardının gereksinimlerini karşılar. Bu standarda uygun olarak, bu ürün grup 2 sınıf B bir ekipman olarak sınıflandırılmıştır. Grup 2'nin anlamı, ekipmanın gıdaları ısıtmak için kasıtlı olarak elektromanyetik radyasyon biçiminde radyo frekansı enerjisi ürettiğidir. Sınıf B ekipmanın anlamı, ekipmanın ev ortamlarında kullanıma uygun olduğudur.
- 2) İç kapasitesi azami en, derinlik ve yüksekliğin ölçülmesiyle bulunmuştur. Gerçek gıda alma kapasitesi daha azdır.


## 10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

### Güç tüketimi ve uygulanabilir düşük güç moduna ulaşmak için maksimum süreyle ilgili ürün bilgileri

Ekran açıkken bekleme modunda güç tüketimi	0.8 W
Ekran kapalıyken bekleme modunda güç tüketimi	0.5 W
Ekipmanın otomatik olarak geçerli düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	5 dakika

## 11. ÇEVRE KONULARI

Bu üründe enerji verimliliği sınıfı F olan bir ışık kaynağı kullanılmaktadır.

Şu sembole sahip malzemeleri geri dönüştürün!  Ambalajı geri dönüştürmek için uygun bir şeyin içine koyun.

Atık elektrikli ve elektronik aletleri geri dönüştürerek çevrenin ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun.



Sembolünün olduğu aletleri evsel atıklarla birlikte atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesisine teslim edin ya da belediyenizle temasa geçin.

## ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....	107
2. УСТАНОВЛЕННЯ .....	112
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ .....	116
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ .....	117
5. РОБОТА .....	118
6. РЕЦЕПТИ .....	122
7. КОРИСНІ ПОРАДИ .....	129
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО .....	131
9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	132
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ .....	132
11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА .....	133

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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](http://www.electrolux.com)



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:  
[www.electrolux.com/shop](http://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 таблиці 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

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 прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.



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



**УВАГА!**

Не користуйтеся мікрохвильовою піччю без поворотного столика та роликової підставки. Не користуйтеся мікрохвильовою піччю, коли вона порожня.



**УВАГА!**

У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеного компетентною особою.



**УВАГА!**

З міркувань безпеки всі дії, пов'язані з обслуговуванням або ремонтом печі, які передбачають знімання кришки, що забезпечує

захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.



### **УВАГА!**

Не підігривайте рідину та іншу їжу у закритому посуді, оскільки вони можуть вибухнути.

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.

Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі.

Не дозволяється використовувати під час приготування у мікрохвильовому режимі металеві ємності для продуктів і напоїв.

Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери.

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.

Якщо їжа, що підігривається, починає димітись, **НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ**. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітись. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу.

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

Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок для годування й баночок з дитячим харчуванням, а також перевіряйте його температуру.

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 уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.

## 1.1 Догляд і миття

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.

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.

Регулярно нагрівайте піч, умикаючи гриль. Залишки їжі чи жиру можуть димітися або мати неприємний запах. 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.

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.

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.

Решітка:

Мийте решітка у розчині з невеликим вмістом засобу для миття і висушуйте. Решітка можна мити у посудомийній машині.



### **ВАЖЛИВО!**

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.

Виймаючи ємності з приладу, будьте обережні, щоб не порушити положення поворотного столика.



### **ВАЖЛИВО!**

Не користуйтеся паровим пристроєм для миття. Мікрохвильова піч призначена для вбудованого монтажу.

Прилад не слід ставити всередині шафи.

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні! Не торкайтеся нагрівальних елементів.



### **УВАГА!**

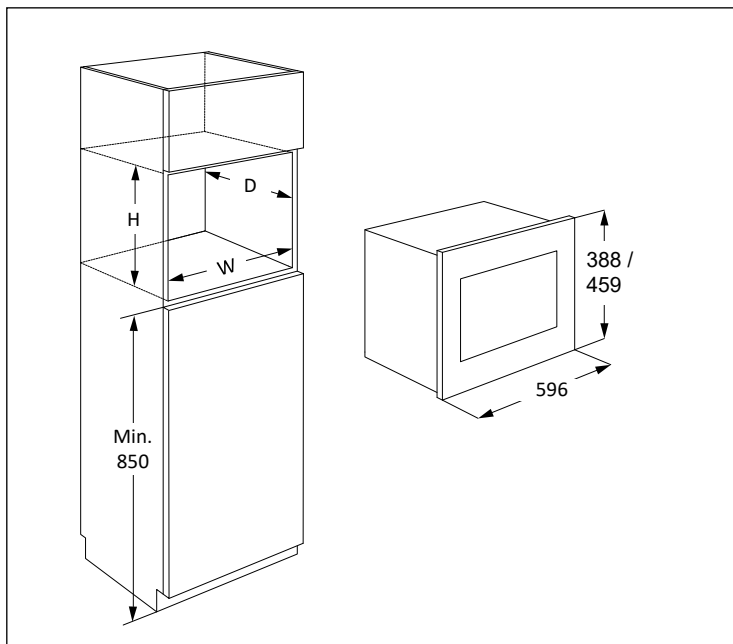
Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят і доступних частин, що можуть нагріватися під час роботи грилю. Дітей не варто допускати, бо вони можуть обпектись.



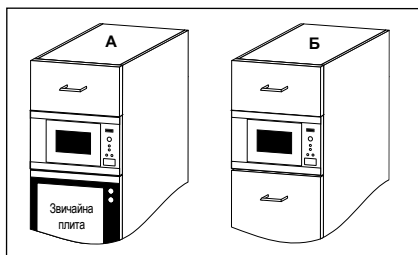
### **ВАЖЛИВО!**

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.

## 2. УСТАНОВЛЕННЯ



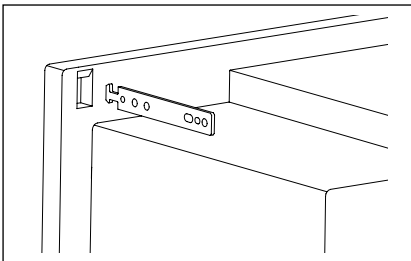
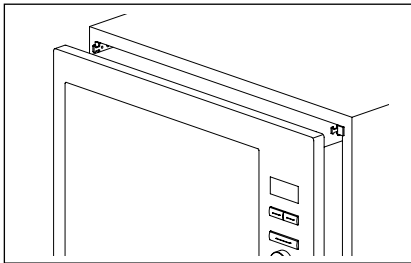
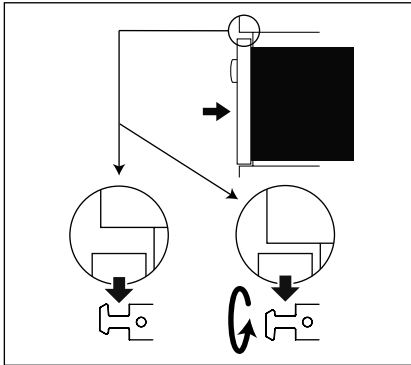
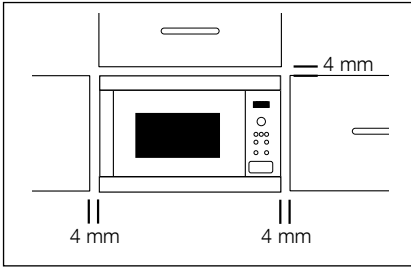
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:



Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	562	550	380
Б	562	500	380

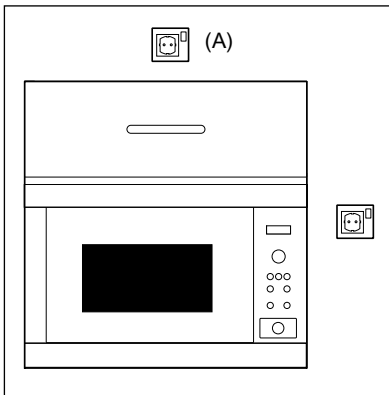
Габарити (мм)

## 2.1 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).

## 2.2 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.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (A).
- Підключіть пристрій до окремої фази 220-240 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 16 А запобіжник.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузку до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (A) під час установа пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- 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.

## 2.3 Додаткові рекомендації

Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах.

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

Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. У разі потрапляння рідини в ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.

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.

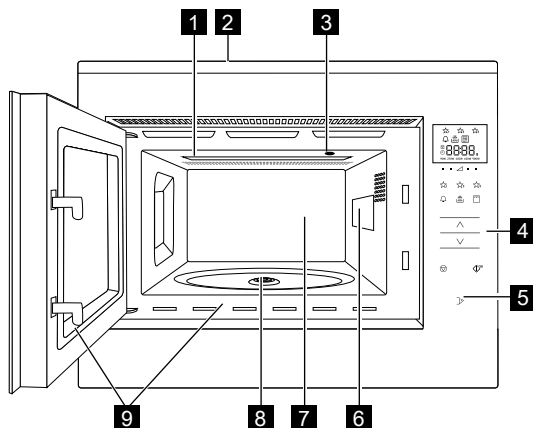
Не користуйтеся пластиковими контейнерами для режиму мікрохвиль, якщо піч ще гаряча після використання режимів ГРИЛЬ або ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, оскільки вони можуть розплавитися. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для згаданих вище режимів, якщо виробник контейнера не зазначив їх придатність для цього.

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.

Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

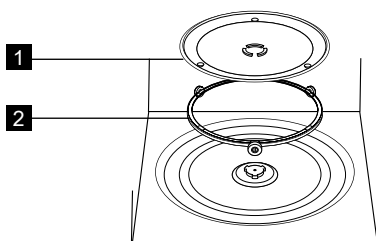
## 3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

### 3.1 Мікрохвильова піч



- 1 Нагрівальний елемент гриля
- 2 Передня панель
- 3 Лампа освітлення
- 4 Панель керування
- 5 Кнопка відчинення дверцят
- 6 Кнопка відкриття дверцят (не знімати)
- 7 Камера печі
- 8 Ущільнення
- 9 Ущільнення дверцят і поверхня прилягання

### 3.2 Додатки



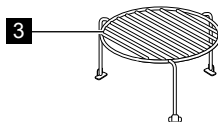
Перевірте наявність таких додатків:

- 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.

**i** Під час користування мікрохвильовою піччю завжди користуйтеся деталями поворотного столика.



Користуйтеся цими деталями тільки для приготування в режимах гриля та конвекції.

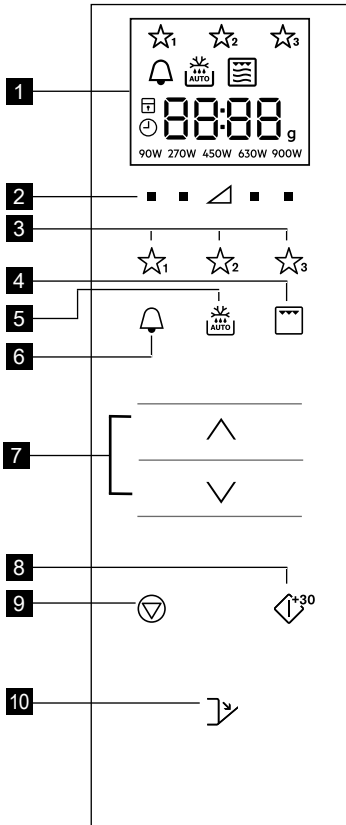


- 3 Решітка



У разі замовлення додаткових аксесуарів, будь ласка, вкажіть артикул та назву моделі дилеру або представнику уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

### 3.3 Панель керування



- 1** Індикатори на цифровому екрані  
 Люблені
- Кухонний таймер
- Автоматичне розморожування хліба
- Гриль
- Подвійний гриль
- Режим мікрохвиль
- Зупинено/Скасовано
- Блокування від дітей
- Встановити час
- Сегменти дисплея
- Вага
- Рівні потужності
- 2** Кнопки встановлення рівнів потужності
- 3** Кнопки вибору з улюбленого
- 4** Кнопка грилю
- 5** Кнопка автоматичного розморожування
- 6** Кнопка встановлення таймеру
- 7** Регулятор Таймер/Вага
- 8** Кнопка запуску/ підтвердження/ швидкого старту (ПУСК)
- 9** Кнопка зупинки (СТОП)
- 10** Кнопка відчинення дверця

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### 4.1 Увімкнення

Увімкнувши піч уперше, можна встановити годинник. Піч оснащено годинником, який показує час у 24-годинному форматі.

- 1.** Пролунає звуковий сигнал і всі значки на дисплеї будуть світитися протягом півсекунди.  
Натискайте клавіші **«ВГОРУ»** і **«ВНИЗ»**, доки не з'явиться «оп» або «OFF».
- 2а.** Щоб вимкнути годинник, натискайте кнопки **«ВГОРУ»** і **«ВНИЗ»**, доки на дисплеї не з'явиться напис «OFF» (Вимк.), а потім натисніть кнопку **ПУСК**. Піч готова до використання.


**i** Якщо годинник було вимкнено, але ви хочете увімкнути його знову, натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** двічі та перейдіть до п. 2б.

- 2б.** Щоб увімкнути годинник, натискайте кнопки **«ВГОРУ»** і **«ВНИЗ»**, доки на дисплеї не з'явиться напис «оп» (Увімк.), а потім натисніть кнопку **ПУСК**.

**Приклад:** Щоб встановити годинник на 18:45 у 24-годинному форматі.

- 1.** Натискаючи кнопки **«ВГОРУ»** і **«ВНИЗ»**, встановіть години.
- 2.** Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

3. Натискаючи Кнопки «ВГОРУ» і «ВНИЗ», встановіть хвилини.
4. Для підтвердження натисніть кнопку ПУСК.

 Коли годинник налаштовано, на дисплеї відобразатиметься час доби.

## 4.2 Режим очікування (економний режим)

Піч автоматично переходить в режим очікування, якщо протягом 5 хвилин не було здійснено жодної дії.

**Приклад:** Якщо годинник не було встановлено:

Дисплей буде вимкнено.

Щоб перервати режим очікування, відчиніть дверцята, натисніть будь-яку кнопку чи поверніть регулятор.

**Приклад:** Якщо годинник було встановлено:

По закінченні 5-хвилинного періоду час відобразатиметься.

## 4.3 Корегування годинника після встановлення

Ви можете відкоригувати час після встановлення годинника.

**Приклад:** Щоб змінити час з 18:45 на 19:50.

1. Двічі натисніть кнопку КУХОННИЙ ТАЙМЕР.
2. Натисніть кнопку ПУСК.
3. Натискайте Кнопки «ВГОРУ» і «ВНИЗ», доки на дисплеї не з'явиться число «19».
4. Натисніть кнопку ПУСК.

5. Натискайте Кнопки «ВГОРУ» і «ВНИЗ», доки на дисплеї не з'явиться число «50».
6. Натисніть кнопку ПУСК.

## 4.4 Щоб вимкнути годинник і встановити режим очікування (економний режим)

1. Двічі натисніть кнопку КУХОННИЙ ТАЙМЕР.
2. Натискайте клавіші «ВГОРУ» і «ВНИЗ», доки не з'явиться «оп» або «OFF».
3. Для підтвердження натисніть кнопку ПУСК.


## 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.

Увімкнути або вимкнути блокування можливо лише коли піч не знаходиться в робочому режимі.

**Приклад:** Увімкнення блокування. Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки не почне світитися значок блокування від дітей.

**Приклад:** Вимкнення блокування. Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки значок блокування від дітей не перестане світитися.


 Коли увімкнено функцію блокування від дітей жодна кнопка не працює, окрім кнопки **СТОП**.

# 5. РОБОТА

## 5.1 Готування у мікрохвильовій печі

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

1. Натисніть кнопку вибору РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ праворуч від трикутника, доки на дисплеї не з'явиться «630 Вт».
2. Натисніть Кнопки «ВГОРУ» і «ВНИЗ», щоб ввести час.
3. Натисніть кнопку ПУСК.

 В режимі готування за допомогою мікрохвиль можна відрегулювати рівень потужності печі просто натиснувши кнопку безпосередньо під бажаним значенням.

Коли піч працює, Ви можете встановити **РІВНЬ ПОТУЖНОСТІ** натиснувши та утримуючи кнопку необхідного рівня потужності, доки нове значення потужності не засвітиться на дисплеї. Високі

значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу.

Якщо вибрано «900 Вт», максимальна тривалість дії мікрохвиль, яку можна встановити — 15 хвилин.

Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були

відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

По закінченні приготування поворотний столик продовжуватиме обертатись, аж поки посудину для приготування не повернеться в початкове положення. Освітлення камери залишатиметься ввімкненим, аж поки не припиниться обертання, або протягом 5 секунд (залежно від того, який час більше). По закінченні роботи піч подасть звуковий сигнал. Якщо під час цього процесу відчинити дверцята, обертання припиниться.

## 5.2 Рівні 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 бісвіту. 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

## 5.3 Зниження рівня потужності

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	15 хвилин	Мікрохвилі 630 Вт
Гриль	10 хвилин	Гриль 500 Вт
Подвійний гриль	10 хвилин	Гриль 500 Вт

## 5.4 Корегування часу приготування під час процесу приготування їжі

Ви можете скорегувати час приготування під час процесу приготування їжі.

**Приклад:** Додавання 2 хвилин (120 секунд) за допомогою кнопки **ПУСК**.

1. Натисніть кнопку **ПУСК** чотири рази.  
Час приготування збільшиться на 120 секунд.


## 5.5 За допомогою кнопки **СТОП**

Натисніть кнопку **СТОП** один раз, щоб встановити режим паузи.  
Знову натисніть кнопку **СТОП**, щоб скасувати час приготування.

## 5.6 Кухонний таймер


Встановлення таймеру.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натискаючи Кнопки «**ВГОРУ**» і «**ВНИЗ**», встановіть час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**. Таймер автоматично запуститься.

 Коли таймер працює, час можна збільшити повернувши регулятор або натиснувши кнопку **ПУСК**. Функцію таймера можна використовувати лише коли піч не знаходиться в режимі роботи.

## 5.7 Швидкий пуск

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

 Щоб додати час, натисніть кнопку **ПУСК**.

## 5.8 Вимкнення звуку

Вимкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».
2. Натискайте Кнопки «**ВГОРУ**» і «**ВНИЗ**», доки на дисплеї не з'явиться напис «OFF» (Вимк.).

3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

Увімкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».
2. Натискайте Кнопки «**ВГОРУ**» і «**ВНИЗ**», доки на дисплеї не з'явиться напис «on» (Увімк.).
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

## 5.9 Пауза

Встановлення режиму паузи під час дії мікрохвиль.


1. Натисніть кнопку **СТОП** або відчиніть дверцята.
2. Піч перейде в режим паузи на 5 хвилин.
3. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **ПУСК**.

## 5.10 Гриль та подвійний гриль


Мікрохвильова піч має два режими гриль:

Лише гриль

Подвійний гриль (гриль і мікрохвилі)

 **ВАЖЛИВО!** Для грилю рекомендується решітка. Користуючись грилем вперше, ви можете помітити дим чи відчуті горілий запах. Це нормально і не свідчить про несправність печі. Щоб уникнути цієї проблеми, використовуючи гриль уперше, увімкніть його на 20 хвилин без їжі.

1. Натискаючи Кнопки «**ВГОРУ**» і «**ВНИЗ**», встановіть час.
2. Натисніть кнопку **ГРИЛЬ** один раз, щоб встановити режим подвійного гриля (гриль + мікрохвилі) та натисніть кнопку **ПУСК**.  
Натисніть кнопку **ГРИЛЬ** ще раз, щоб вибрати тільки режим грилю.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 В режимі подвійного гриля рівні по тужності мікрохвиль 90 Вт та 900 Вт недоступні.  
Щоб вийти з режиму подвійного гриля натискайте кнопку **ГРИЛЬ**, доки на дисплеї не з'явиться виключно символ мікрохвиль.


## 5.11 Улюблені


Піч має 3 «улюблені» рецепти.

- ☆<sub>1</sub> Пом'якшення масла
- ☆<sub>2</sub> Розтоплювання шоколаду
- ☆<sub>3</sub> Пиріг у чашці

**Приклад:** Пом'якшення масла.

1. Один раз натисніть кнопку **УЛЮБЛЕНЕ 1**.
2. Натискаючи Кнопки «**ВГОРУ**» і «**ВНИЗ**», виберіть масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку Відновлення заводських налаштувань для улюбленого **ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться. Рівні потужності для «улюблених» рецептів неможливо відрегулювати. Можна приготувати від 1 до 4 пирогів у чашці.

 **УВАГА!** Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.

Заміна «улюблених» рецептів Вашими власними.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ**, щоб вибрати потужність.
2. Натискаючи Кнопки «**ВГОРУ**» і «**ВНИЗ**», встановіть час.
3. Натисніть та утримуйте кнопку **УЛЮБЛЕНОГО**, якій Ви бажаєте призначити рецепт, доки не пролунає одиночний звуковий сигнал і не з'явиться зірочка «улюбленого».

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

1. Натисніть кнопку **СТОП**.
2. Натисніть та утримуйте кнопки **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ** 450 Вт протягом 3 секунд. Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

## 5.12 Автоматичне розморожування


Автоматичне розморожування встановлює режим та час приготування залежно від маси страви.

Ви можете обирати серед 2 меню автоматичного розморожування.

1. Автоматичне розморожування: М'ясо/Риба/Птиця
2. Автоматичне розморожування: Хліб

**Приклад:** Щоб розморозити 0,2 кг стейка.

1. Виберіть меню автоматичного розморожування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ** один раз.
2. Натискаючи Кнопки «**ВГОРУ**» і «**ВНИЗ**», виберіть масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку Відновлення заводських налаштувань для улюбленого **ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться. Коригування часу й потужності під час автоматичного розморожування неможливе.

## 6. РЕЦЕПТИ

### 6.1 Улюблені

Улюблені	Вага	Кнопка	Процедура
Пом'якшення масла	0,05–0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Покладіть масло у термостійкий посуд. Після приготування добре перемішайте.</li> </ul>
Розтоплення шоколаду	0,1–0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подрібніть шоколад на маленькі шматочки. Покладіть шоколад у термостійкий посуд. Перемішайте, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування добре перемішайте.</li> </ul> <p> <b>УВАГА!</b> Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.</p>
Пиріг у чашці	1–4 чашки	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготуйте пиріг відповідно рецепту. Встановіть чашку біля краю поворотного столика. Готову страву залиште на 30 секунд.</li> </ul>

## 6.2 Рецепти пирога у чашці

Шоколадний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (12 г)	порошку какао
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆<sup>3</sup>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте шоколадом, наносячи його по спіралі.

Порада: Для приготування шоколадно-апельсинового пирога в чашці замість екстракту ванілі використайте ½ ч. л. екстракту апельсину.

Пиріг з малиновим варенням у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
½ чайної ложки	екстракту ванілі
1	середнє яйце
1½ ст. л.	малинового варення без кісточок

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Ложкою перекаладіть суміш у варення, так щоб утворилися прожилки.
4. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
5. Готуйте за допомогою режиму ☆<sup>3</sup>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте ванільним вершковим кремом, наносячи його по спіралі.

Пиріг у чашці зі шматочками яблука	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1	середнє яйце
1½ ст. л. (30 г)	яблучного пюре
половина (7 г)	подрібненого дієтичного печива

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти (за виключенням печива) у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію та яйце і знову добре перемішайте.
3. Обережно ложкою перекадайте суміш у яблучне пюре, так щоб утворилися прожилки.
4. Зверху посипте подрібненим дієтичним печивом.
5. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
6. Готуйте за допомогою режиму ☆з. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покладіть кульку ванільного морозива.



**ОБЕРЕЖНО!** Яблучне пюре може бути гарячим!

Пиріг у чашці з арахісовим маслом	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
2 ст. л. (30 г)	м'якого арахісового масла
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі, арахісове масло та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆з. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покрити шоколадною пастою.

Порада: Якщо бажаєте, можна використовувати крихке арахісове масло.

Пиріг у чашці з лимонною глазур'ю	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1 ч. л.	цедри лимона
1	середнє яйце
Глазур:	1 ст. л. лимонного соку змішати з 2 ст. л. цукрової пудри

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, лимонну цедру та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆<sup>3</sup>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
5. Приготуйте глазур змішавши лимонний сік із цукровою пудрою.
6. Після приготування, проколіть пиріг зверху до низу шпажкою, щоб він дещо осів, покрийте верх глазур'ю і залиште на 30 секунд.




Морквяний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2 ст. л. (20 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	світло-коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
¼ ч. л.	подрібненого мускатного горіха
1 ст. л.	
1½ ст. л. (15 г)	соняшникової олії
	цедра ½ апельсина
30 г	тертої моркви
1	середнє яйце
Кремний топінг:	15 г м'якого масла, 40 г цукрової пудри, 40 г нежиреного вершкового сиру, ½ ч. л. апельсинового соку


Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
  2. Додайте соняшкову олію, цедру апельсина, терту моркву та яйце і знову добре перемішайте.
  3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
  4. Готуйте за допомогою режиму ☆<sup>3</sup>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
  5. Приготуйте топінг змішавши разом масло, цукрову пудру, вершковий сир та апельсиновий сік.
- Готову страву залиште на 30 секунд.

Дайте пирогу охолонути і лише потім додайте топінг.

### 6.3 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування	Вага	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	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою.</li> <li>Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане.</li> <li>Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини.</li> </ul> <p> Не стосується тушок птиці.</p>
Хліб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.</li> </ul>

-  Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду. Для продуктів, маса чи об'єм яких менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами. Остаточна температура може відрізнятися від початкової. Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром. Фарш заморозуйте тонким пластом.

## 6.4 Підігрівання їжі та напоїв

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

<sup>1)</sup> охолоджене

## 6.5 Розморожування

їжі	Кількість -г-	Режим	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Гуляш	500	Мікро	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	Мікро	90 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти	250	Мікро	270 Вт	3-5	Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморожування	5

## 6.6 Готування заморожених продуктів

Їжі	Кількість -г-	Режим	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Рибне філе	300	Мікро	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	Мікро	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

## 6.7 Готування та гриль

Їжі	Кількість -г-	Режим	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Броколі/ Горошок	500	Мікро	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	Мікро	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня	1000	Мікро Подвійний гриль Мікро Гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10	приправити за смаком, поставити на вертушку, перевернути після <sup>1)</sup>	10
Вірізка 2 шматки	400	Гриль Гриль		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	поставте на решітка, переверніть після <sup>1)</sup> , приправте після приготування на грилі	
Підрум'янення гратенів		Гриль		12-15	поставити блюдо на решітка	
Сирний тост	1 шт	Гриль Гриль	450 Вт	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	покладіть 2 шматочки хліба на решітка, на один з них покладіть шматочок сиру, готуйте <sup>1)</sup> , покладіть підсмажений шматочок зверху на сир на іншому шматочку, переверніть і готуйте <sup>2)</sup>	
Заморожена піца	400	Мікро Подвійний гриль	450 Вт 450 Вт	4-5 <sup>1)</sup> 5-6 <sup>2)</sup>	місце на поворотний столік <sup>1)</sup> поставити блюдо на решітка <sup>2)</sup>	



Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчиться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

## 7. КОРИСНІ ПОРАДИ

### 7.1 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 контейнери 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.

## 7.2 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	Розташуйте 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.  <b>ВАЖЛИВО!</b> 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).



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 рід, щоб не обпектися паром.

Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

## 8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи . . .
Піч не працює, як належить?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Запобіжники у блоці запобіжників працюють.</li> <li>Не було збою електромережі.</li> <li>Якщо запобіжники перегорють, зверніться до кваліфікованого електрика.</li> </ul>
Режим мікрохвиль не працює?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Дверцята добре зачинені.</li> <li>Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті.</li> <li>Натиснута кнопка <b>ПУСК</b>.</li> </ul>
Поворотний столик не обертається?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора.</li> <li>Посуд не виходить за межі поворотного столика.</li> <li>Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання.</li> <li>У западині під поворотним столиком нічого немає.</li> </ul>
Піч не вимикається?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників.</li> <li>Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.</li> </ul>
Внутрішнє освітлення не працює?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Зверніться до Вашого уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру. Лампу внутрішнього освітлення може замінювати виключно фахівець уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру, який пройшов навчання.</li> </ul>
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або</li> <li>Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або</li> <li>Встановіть більшу потужність.</li> </ul>
Дверцята не відчиняються через вимкнення електроенергії?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Обережно відчиніть дверцята, відтягнувши назовні важіль у правому нижньому куті скла дверцят.</li> </ul>

## 9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	220-240 В, 50 Гц, однофазна	
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 16 А	
Необхідна напруга змінного струму:	Мікрохвилі	1,4 кВт
	Гриль	0,85 кВт
	Мікрохвилі/Гриль	2,20 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі	900 Вт (IEC 60705)
	Гриль	800 Вт
Частота мікрохвиль	2450 МГц <sup>1)</sup> (Груп 2 / Класу В)	
Зовнішні габарити:	LMF4263TET	596 мм (Ш) x 388 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) <sup>2)</sup>	
Об'єм камери	26 літрів <sup>2)</sup>	
Поворотний столик	Ø 325 мм, скло	
Вага	approx. 19.5 kg	

- <sup>1)</sup> Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011.  
Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В.  
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 В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.
- <sup>2)</sup> Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти.  
Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.


## 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### Інформація щодо споживану потужність і час переходу в відповідний режим зниженої потужності

Споживана потужність у режимі очікування з увімкненим дисплеєм	0.8 W
Споживана потужність у режимі очікування з вимкненим дисплеєм	0.5 W
Максимальний час, необхідний для переходу обладнання в відповідний режим зниженої потужності	5 хв

# 11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Цей виріб містить джерело світла з класом енергоефективності F.


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.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)





[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



TINS-B723URR0

