



RU Микроволновая печь
SQ Mikrovalë
UK Мікрохвильова Піч

Инструкция по эксплуатации 2
Udhëzues për përdorim 29
Посібник Користувача 53



СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УСТАНОВКА	8
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА.....	12
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	13
5. РАБОТА	14
6. РЕЦЕПТЫ	18
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	25
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ.....	27
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	28
10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	28

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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:
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 ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.



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.

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 удается очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей. 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.



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.

Детали данного прибора нагреваются во время работы.

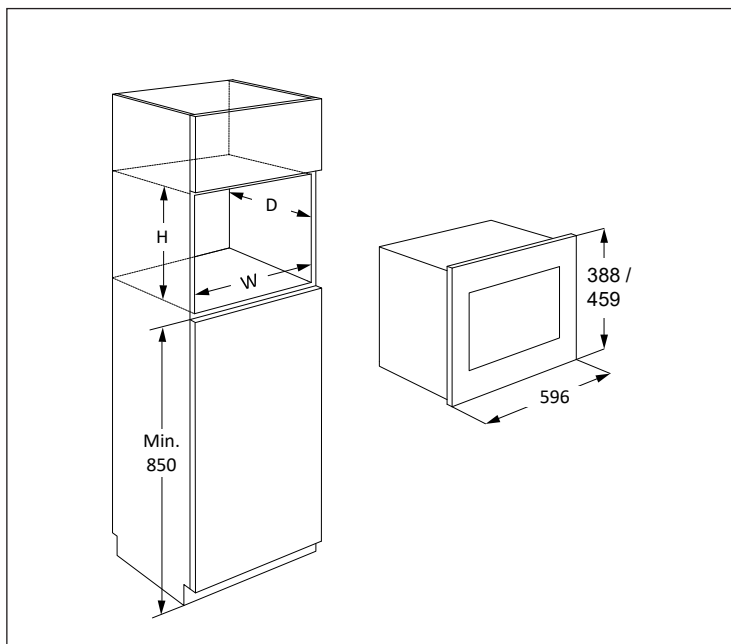
**ВНИМАНИЕ!**

Следите за детьми во избежание ожогов.

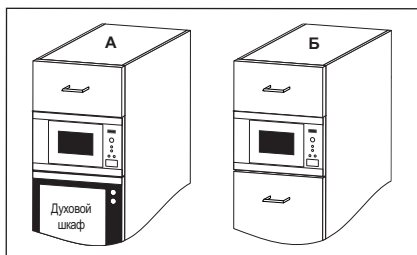
**ВНИМАНИЕ!**

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



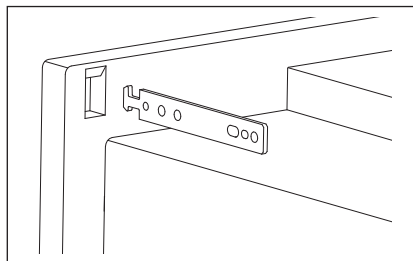
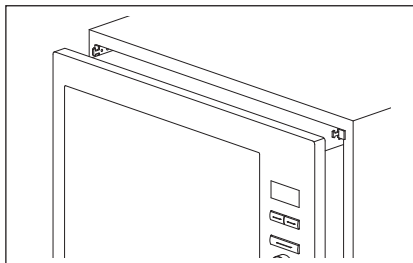
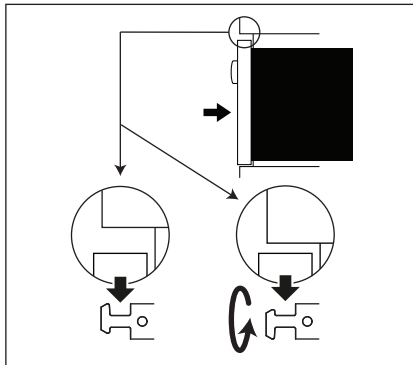
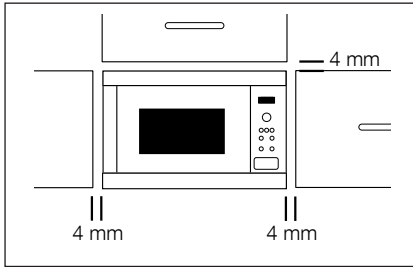
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



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

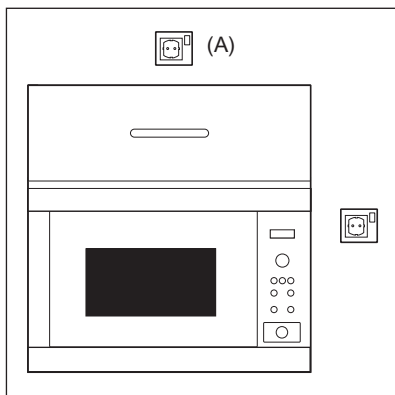
Все размеры указаны в миллиметрах

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.
- 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 прожаривании. 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.

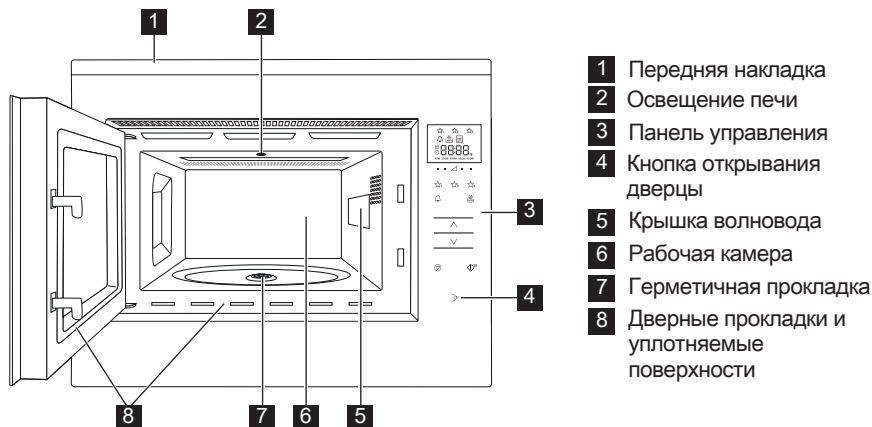
Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

- 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.

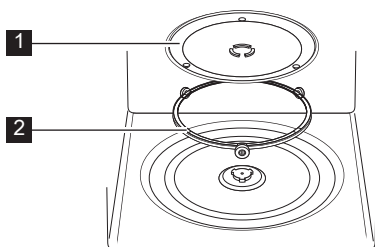
Изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортёр и продавец не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться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

3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-печь



3.2 Аксессуары



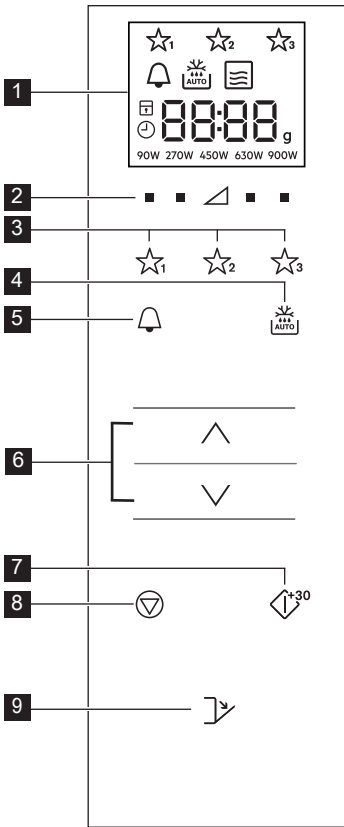
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 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 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
- СВЧ-излучение
- Стоп/Отмена
- Защитная блокировка от детей
- Установка часов
- Сегменты дисплея
- Вес
- Уровни мощности

- 2 Кнопки «Уровни мощности»
- 3 Кнопки «Избранные»
- 4 Кнопка автоматической разморозки
- 5 Кнопка «Кухонный таймер»
- 6 Кнопки «Больше/Меньше»
- 7 Кнопка «Старт/Подтверждение/Быстрый старт»
- 8 Кнопка «Стоп»
- 9 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 «оFF» (ВЫКЛ).
- 2a. Чтобы включить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «оFF» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Печь готова к использованию.


i 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 подгорит по краям.
450 Вт	В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюд из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.
270 Вт/ РАЗМО- РОЗКА	Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.
90 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

Вт = Ватт

5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	15 минут	СВЧ-излучения 630 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 Избранные

Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

- ☆₁ Размягченное масло
- ☆₂ Расплавленный шоколад
- ☆₃ 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.

5.11 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	☆ ¹	<ul style="list-style-type: none"> Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0,1–0,2 kg	☆ ²	<ul style="list-style-type: none"> Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. <p>⚠ ВНИМАНИЕ! 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	☆ ³	<ul style="list-style-type: none"> Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.

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 ☆³. 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	Экстракт 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 ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украстье 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 ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украстье шариком ванильного мороженого.



ВНИМАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

Кекс с арахисовым маслом 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
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
2 стол. ложки (30 г)	Мягкое арахисовое масло
1	Среднее яйцо

Кекс "Лимонный дождь" 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
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, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

Совет: Если ли угодно, используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

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 ☆₃. 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.

Морковный кекс в кружке	
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 ☆₃. 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
Мясо/рыба/домашняя птица (Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)	0,2-1,0 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. <p> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p>
Хлеб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

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

¹⁾ охлажденный

6.5 Разморозка

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

6.6 Приготовление из замороженного состояния

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

6.7 Приготовление пищи

пищи	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи/ Горох	500	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	630 Вт	34-38	добавьте специи по вкусу, поместите в неглубокую форму для выпечки, по истечении половины времени приготовления переверните	10
Рыбное филе	200	900 Вт	4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	2

i 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.
Стеклопая тара (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	✗	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	✗	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

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).  ВНИМАНИЕ! Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и 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 с фаршем 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"> • Не отключено электроснабжение. • Не сработал защитный автоматический выключатель электроснабжения. • Если защитный автоматический выключатель электроснабжения при включении прибора продолжает срабатывать, обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> • Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка СТАРТ.
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> • Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите электроснабжение прибора. • Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Не включается свет в печи?	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре).
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	<ul style="list-style-type: none"> • Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Напряжение переменного тока	220-240 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А
Потребляемая мощность:	1.4 кВт
Выходная мощность:	900 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класс В)
Внешние размеры: KMFE264TEX	596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры рабочей камеры	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) ²⁾
Вместимость печи	26 литров ²⁾
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло
Вес	около 19 кг

- 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. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

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

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

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.

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,
Москва; тел.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru, www.aeg.ru

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONE SIGURIE	30
2. INSTALIMI	34
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT	38
4. PARA PËRDORIMIT TË PARË	39
5. FUNKSIONIMI	40
6. TABELAT E GATIMIT	43
7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA	49
8. RIPARIMI I DEFЕКТЕVE	51
9. INFORMACIONE TEKNIKE	52
10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT	52

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit që bletë një produkt Electrolux. Ju keni zgjedhur një produkt i cili sjell me vete dekada të tëra me përvojë dhe risi nga profesionistë. Gjenial dhe elegant, ky produkt është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Pra, sa herë që ta përdorni mund të ndjeheni të sigurt se çdo herë do të merrni prej tij rezultate të shkëlqyera. Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Udhëzime për përdorim, riparimin e defekteve, informacione shërbimi:
www.electrolux.com



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:
www.electrolux.com/productregistration




Blini aksesore, pjesë këmbimi konsumi dhe origjinale për pajisjen tuaj:
www.electrolux.com/shop

KUJDESI NDAJ KLIENTIT DHE SERVISIMI

Ne ju rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale.

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

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

 Informacion sigurie –Paralajmërues/kaucion

 Informacion i përgjithshëm dhe këshilla

 Informacion ekologjik

Subjekt për tu ndryshuar pa njoftim.

1. ⚠ INFORMACIONE SIGURIE

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

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



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



KUJDES!

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



KUJDES!

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



KUJDES!

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

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

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

Përdorni mikrovalën vetëm me kuti dhe enë kuzhine të sigurta.

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Mirëmbajtja dhe pastrimi

Dera:

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

Pjesa e brendshme e sobës:

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

Pjesa e jashtme e sobës:

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

Paneli i kontrollit:

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

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

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



E RËNDËSISHME!

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

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



E RËNDËSISHME!

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

Furra me mikrovalë është projektuar për vendosje me integrim.

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



KUJDES!

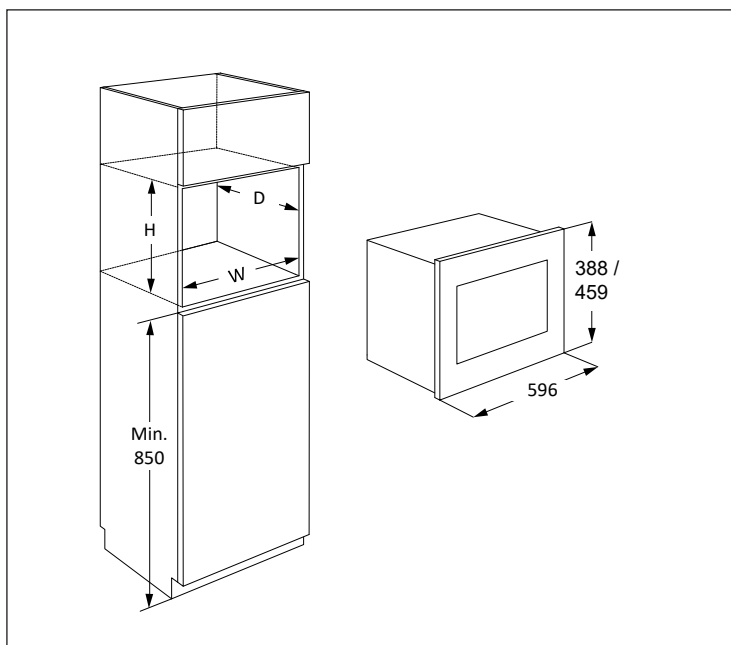
Mbani fëmijët larg nga dera për të parandaluar rrezikun që ata të digjen.



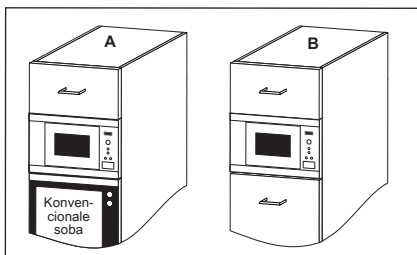
E RËNDËSISHME!

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

2. INSTALIMI



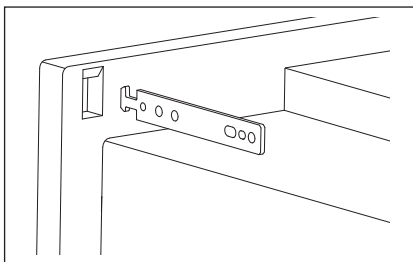
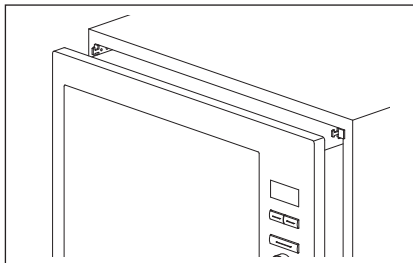
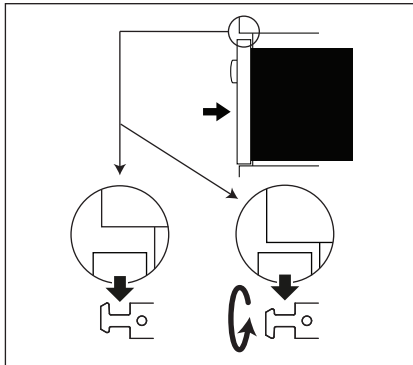
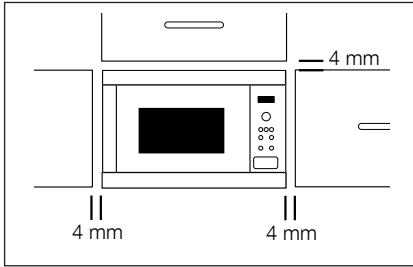
Mikrovala mund të vendoset në pozicionin A ose B:



Pozicioni	Numri Niche		
	Gj	Gj	L
A	562	550	450
B	562	500	450

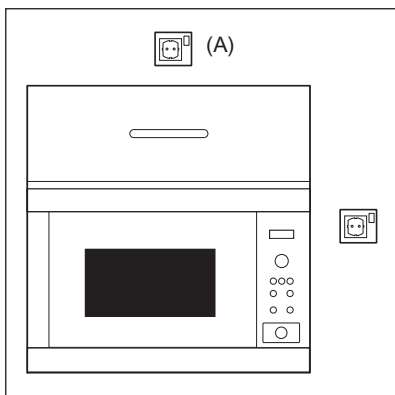
Përmasat në (mm)

2.1 Instalimi i pajisjes



1. Hiqni paketimin dhe kontrolloni me kujdes për ndonjë shenjë dëmtimi.
2. Vendosni çengelët fiksues në bufenë e kuzhinës duke përdorur tabelën e udhëzimeve dhe modelin e furnizuar.
3. Vendosni pajisjen me ngadalë në kutinë e kuzhinës, dhe pa forcë. Pajisja duhet të vendoset në çengelët fiksues dhe më pas të ulet në vendin e vet. Në rast interference gjatë montimit, kjo vendosje është e kthyeshme. Korniza ballore e sobës duhet të vendoset në hapjen ballore të bufes.
4. Sigurohuni që pajisja është e qëndrueshme dhe nuk lëkundet. Sigurohuni që të ruhet distanca 4 mm midis derës së bufesë dhe pjesës ballore të kornizës (shih diagramin).

2.2 Lidhja e pajisjes me energjinë



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

2.3 Këshilla shtesë

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

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

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

Asnjëherë mos modifikoni sobën në ndonjë mënyrë.

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

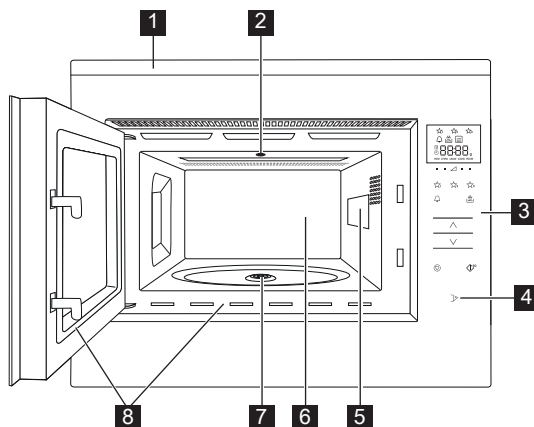
Për të parandaluar thyerjen e platformës rrotulluese:

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

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

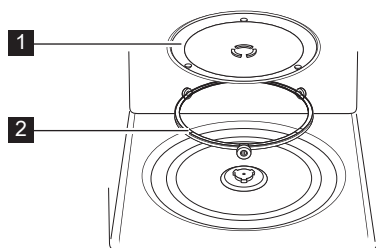
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Sobë me mikrovalë



- 1** Fletë ballore
- 2** Llamba e sobës
- 3** Paneli i kontrollit
- 4** Button për hapjen e derës
- 5** Kapaku i valëve
- 6** Zgavra e sobës
- 7** Ambalazhim hermetik
- 8** Guarnicioni dërrë dhe sipërfaqe hermetike

3.2 Aksesorë

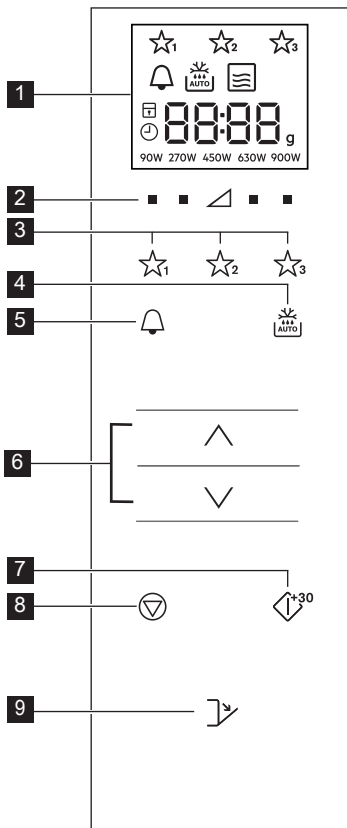


Kontrolloni për tu siguruar që aksesorët e mëposhtëm janë furnizuar:

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

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

3.3 Paneli i kontrollit



1 Tregues dixhital në ekran:



Favorite



Ora e kuzhinës



Shkrija automatike



Mikrovala



Stop/Fshi



Siguresa për sigurinë ndaj fëmijëve



Regjistro orën



Segmente ekrani



Pesha



Nivelet e fuqisë

2 Çelësat e nivelit të fuqisë

3 Çelësat e preferuar

4 Çelësi i shkrijës së akullit automatikisht

5 Çelësi i orës së kuzhinës

6 Butonat Më shumë/Më pak

7 Start/Konfirmo/Çelësi i fillimit të shpejtë

8 Çelësi i ndalimit

9 Buton për hapjen e derës

4. PARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Vendos në prizë

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

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

Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'on' ose 'oFF'.

2a. Për ta çaktivizuar orën, shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'oFF' dhe më pas shtypni butonin **START**. Furra është gati për t'u përdorur.

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

2b. Për ta aktivizuar orën, shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'on' dhe më pas shtypni butonin **START**.

Shembull: Për të regjistruar orën 18:45.

1. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të rregulluar orën.

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

3. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të rregulluar minutat.

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

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

4.2 Standby (Modaliteti ekonomik)

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

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

Hapeni derën ose shtypni një buton çfarëdo për të dalë nga modaliteti standby.

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

4.3 Rregulloni orën kur është regjistruar

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

Shembull: Për të ndryshuar nga 18.45 tek 19.50.

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

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

1. Shtypni butonin **ORA E KUZHINES** dy herë.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'OFF'.
3. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

4.5 Siguresa për sigurinë e fëmijëve

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

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

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

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

5. FUNKSIONIMI

5.1 Gatimi në mikrovalë

Shembull: Për të nxehur supën 2 minuta dhe 30 sekonda në fuqi mikrovalë 630 W.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** në trekëndëshin djathtas derisa '630 W' të shfaqet në ekran.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të regjistruar kohën.
3. Shtyp **START** si çelës.

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

Ju mund të regjistroni nivelin e fuqisë kur soba punon, duke shtypur dhe mbajtur **NIVELIN** e sobës që kërkohet derisa fuqia e re shfaqet e regjistruar në ekran. Nivelet e

energjisë që janë tepër të larta apo kohët e gatimit që janë tepër të gjata mund të mbinxehin ushqimin duke rezultuar në zjarr.

Nëse keni selektuar 900 W dhe koha maksimale e mikrovalës mund të shtohet me 15 minuta.

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

Pas gatimit, tabakaja rrotulluese do të vazhdojë të rrotullohet derisa ena e gatimit të kthehet në pozicionin fillestar të startit. Drita e zgavrës do të mbetet

e ndezur deri në përfundimin e rrotullimit, ose për 5 sekonda (cilado që është më e madhe). Furra do të

lëshojë sinjal zanor kur të përfundojë. Nëse dera është hapur gjatë këtij procesi, rrotullimi do të ndalet.

5.2 Nivelet e fuqisë

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

W = WATT

5.3 Niveli i reduktuar i fuqisë

Modaliteti i gatimit	Koha standarte	Niveli i reduktuar i fuqisë
Mikrovala 900 W	15 minuta	Mikrovala 630 W

5.4 Rregullimi i kohës së gatimit gjatë gatimit

Ju mund të rregulloni kohën e gatimit gjatë gatimit.

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

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

5.5 Përdorim i çelësit stop


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

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

5.6 Ora e kuzhinës


Të regjistros orën e kuzhinës.

1. Shtypni **ORA E KUZHINES** si çelës.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të regjistruar kohën.
3. Shtypni **START** si çelës. Ora do të startojë automatikisht.

 Koha mund të zgjatet kur kohëmatësi është në funksionim duke shtypur butonin **START**. Funksioni i orës mund të përdoret vetëm nëse soba nuk është në funksionim.

5.7 Fillimi i shpejtë

Ju mund të startoni direkt gatimin me 900 W/LART për 30 sekonda duke shtypur **START** si çelës.

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

5.8 Pa sinjal

Fikni sinjalin.

1. Shtypn **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'oFF'.
3. Shtypni **START** si çelës.

Për të aktivizuar sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'on'.
3. Shtypni **START** si çelës.

5.9 Pauzë

Për ta ndaluar ndërkohë që mikrovala është duke funksionuar.

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


5.10 Favorite


Soba ka 3 receta favorite.

- ☆₁ Gjalp i shkrirë
- ☆₂ Çokollatë e shkrirë
- ☆₃ Kek me formë

Shembull: Për të shkrirë gjalpin.

1. Shtypni **FAVORITE 1** si çelës njëherë.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të zgjedhur peshën.
3. Shtypni **START** si çelës.

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

 **KUJDES!** Çokollata mund të nxehet shumë! Nëse çokollata ka nevojë për më shumë kohë gatimi, atëherë

shtoni 10 sekonda.

Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxehet dhe të digjet.

Për të shkruar mbi Favoritet për recetat tuaja.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** për të selektuar fuqinë.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të regjistruar kohën.
3. Shtypni dhe mbani **FAVORITE** si çelës që doni të regjistroni derisa të dëgjoni sinjalin akustik dhe ylli favorit është i dukshëm.

Për të regjistruar sërish Favorite tek regjistrimet e fabrikës.

1. Shtypni **STOP** si çelës.
2. Shtypni dhe mbani **NIVELIT TË FUQISË 450 W** për 3 sekonda. Soba do të kalojë Favorite në regjistrimet e fabrikës.

5.11 Shkrirja automatike


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

Ju mund të zgjidhni 2 menu shkrirje automatike.

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

Shembull: Për të shkrirë 0.2 kg biftek.

1. Selektu menunë e shkrirjes automatike duke shtypur **SHKRIRJA AUTOMATIKE** si çelës një herë.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të zgjedhur peshën.
3. Shtypni **START** si çelës.

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

6. TABELAT E GATIMIT

6.1 Favorite

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

6.2 Receta kek me forma

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem çokollate të trazuar.

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

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem vanilje.

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Mbuloni me një lugë të madhe krem vaniljeje.



Kujdes! Salca e mollës do të nxehet.

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

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

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

Metoda:

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




Lëreni kekun të ftohet, më pas shtoni mbushjen.


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

Metoda:

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

6.3 Shkrija automatike

Shkrija automatike	Pesha	Çelësi	Procedura
Mish/peshk/shpendë	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Vendosni ushqimin në tabaka torte në qendër të platformës. • Kur të dëgjohet sinjali akustik, nxirni ushqimin, riorganizoni dhe veçoni. Pjesët e holla të tabelës dhe vendet e ngrouta me qese alumini. • Pas shkrijes, mbajeni në qese alumini për 15-45 min, derisa të shkrijë e gjitha. • Mish i grirë: Kur dëgjohet sinjali akustik, nxirni ushqimin. Hiqni pjesët e shkrija nëse është e mundur. <p> Jo e përshtatshme për të gjithë pulën.</p>
Bukë	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Shpërndani në një enë të sheshtë në qendër të platformës. Për 1.0 kg, shpërndani direkt në platformë. • Kur dëgjohet sinjali akustik, fiken, riorganizoni dhe hiqni pjesët e shkrija. • Pas shkrijes mbulojeni me qese alumini dhe lëreni 5-15 min derisa të shkrijë e gjitha.

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

6.4 Ngrohja e ushqimit dhe pijeve

Ushqim/pije	Sasi -g/ml-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda
Qumësht, 1 filxhan	150	900 W	1	mos e mbuloni
Ujë, 1 filxhan	150	900 W	2	mos e mbuloni
6 filxhanë	900	900 W	8-10	mos e mbuloni
1 tas	1000	900 W	9-11	mos e mbuloni
Një pjatë miell	400	900 W	4-6	mbulo, trazo gjatë gatimit
Supë/turli	200	900 W	1-2	mbulo, trazo pas nxehtjes
Perime	500	900 W	3-5	mbulo, trazo gjatë gatimit
Mish, 1 copë ¹⁾	200	900 W	3	shpërndani salcë mbi mbushjen, mbulo
Fileto peshku ¹⁾	200	900 W	3-5	mbulo
Kek, 1 fetë	150	450 W	½-1	vend në enë të sheshtë
Ushqim bebe, 1 kavanoz	190	450 W	½-1	zhvendosni në një enë të përshtatshme për mikrovalë, pas nxehtjes trazoni mirë dhe testoni temperaturën
Margarinë ose gjalp i shkrirë ¹⁾	50	900 W	½	mbulo
Çokollatë e shkrirë	100	450 W	3-4	trazoni herë pas here

¹⁾nga e ftohur

6.5 Shkrirja

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjies -Min-
Gulash	500	270 W	8-9	trazoni ndërkohë që shkrin	10-30
Kek, 1 sftë	150	90 W	1-3	vend në enë të sheshtë	5
Fruta	250	270 W	3-5	nxirreni jashtë sipas rastit, hiqeni nëse është gjysëm e shkrirë	5

6.6 Gatimi nga ushqimet e ngrira

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjies -Min-
Fileto peshku	300	900 W	9-11	mbulo	2
Një pjatë miell	400	900 W	8-10	mbulo, trazo pas 6 minutash	2

6.7 Gatimi

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjies -Min-
Brokoli/Bizele	500	900 W	6-8	shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, - trazo nga mesi i gatimit	-
Karrota	500	900 W	9-11	prit në rrathë, shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit	-
Pjekja	1000	630 W	34-38	sezoni për shije, vendosni në një tigan gatimi, kthejeni në anën tjetër gjatë gatimit	10
Fileto peshku	200	900 W	4-6	për shije, vendoseni në një pjatë qeramike, mbulojeni	2

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


7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA


7.1 Enë gatimi të sigurt për mikrovalë

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

7.2 Këshilla për gatimi në mikrovalë

Këshilla për gatimi në mikrovalë

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

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

8. RIPARIMI I DEFEKTEVE


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

9. INFORMACIONE TEKNIKE


Voltazhi i linjës AC		220-240 V, 50 Hz, faza singëll
Kutia shpërndarëse/Qarku i shkurtër		Minimumi 10 A
Fuqia e kërkuar AC:	Mikrovala	1.4 kW
Fuqia e jashtme:	Mikrovala	900 W (IEC 60705)
Frekuenca e mikrovalës		2450 MHz ¹⁾ (Grupi 2/Klasa B)
Dimensionet e jashtme:	KMFE264TE	596 mm (Gj) x 459 mm (L) x 404 mm (Gj)
Dimensionet e zgavrës		342 mm (Gj) x 207 mm (L) x 368 mm (Gj) ²⁾
Kapaciteti i sobës		26 litra ²⁾
Platforma rrotulluese		ø 325 mm, xham
Pesha		afro 19 kg

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

10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT

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

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

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

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	54
2. УСТАНОВЛЕННЯ	59
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ	63
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	64
5. РОБОТА	65
6. РЕЦЕПТИ	69
7. КОРИСНІ ПОРАДИ	76
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО	78
9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	79
10. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА.....	79

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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



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



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.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!

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 підігрівайте 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 підігрівається, 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.

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. 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.



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.

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи.



УВАГА!

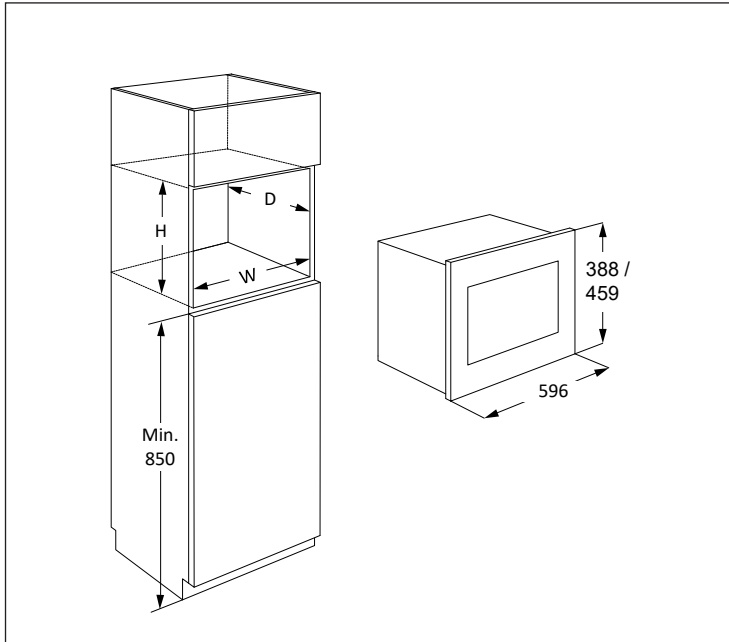
Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися.



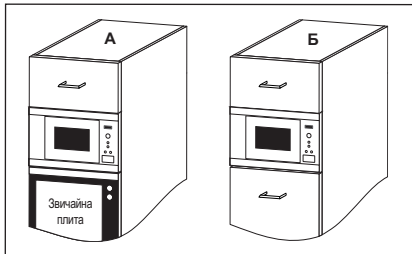
ВАЖЛИВО!

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



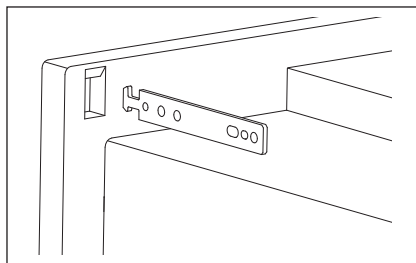
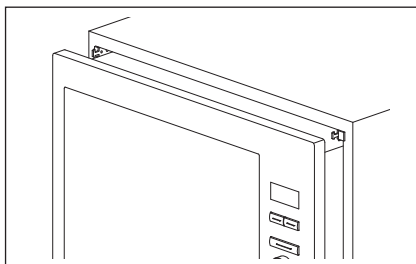
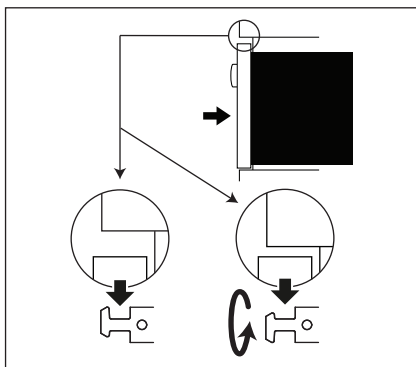
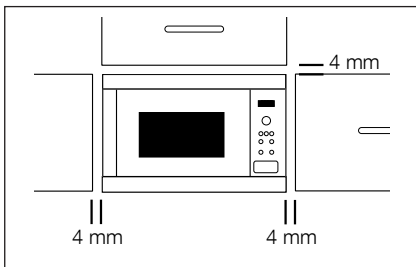
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:



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

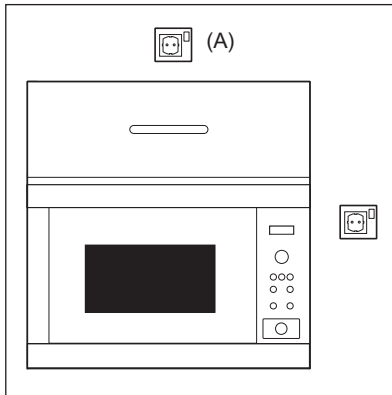
Габарити (мм)

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 10 А запобіжник.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (A) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.
- 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 підігривайте 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.

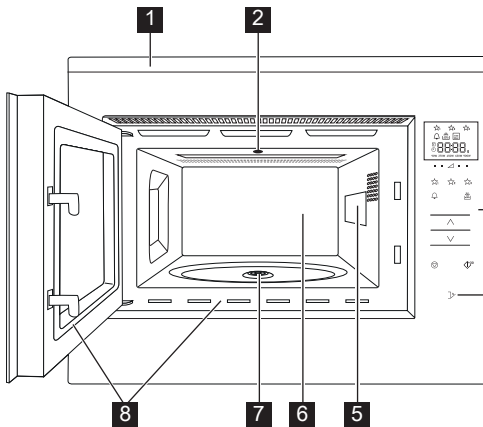
Щоб не пошкодити поворотний столик:

- 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.

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.

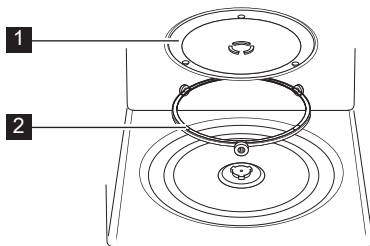
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

3.1 Мікрохвильова піч



- 1** Передня панель
- 2** Лампа освітлення
- 3** Панель керування
- 4** Кнопка відкриття дверцят
- 5** Кнопка відчинення дверцят
- 6** Камера печі
- 7** Вісь електродвигуна поворотного столика
- 8** Ущільнення дверцят і поверхня прилягання

3.2 Додатки

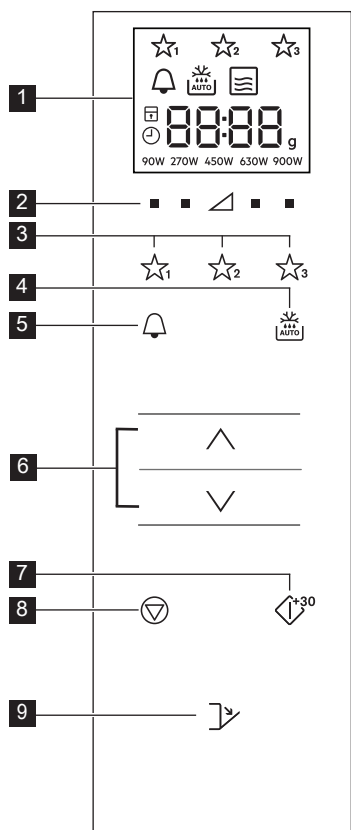


Перевірте наявність таких додатків:

- 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 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

☆☆☆_{1 2 3} Улюблені

🔔 Кухонний таймер

🔥 AUTO Автоматичне розморожування хліба

📄 Режим мікрохвиль

☐ Зупинено/Скасовано

🔒 Блокування від дітей

🕒 Встановити час

8888 Сегменти дисплея

g Вага

90W 270W 450W 630W 900W Рівні потужності

2 Кнопки встановлення рівнів потужності

3 Кнопки вибору з улюбленого

4 Кнопка автоматичного розморожування

5 Кнопка встановлення таймеру

6 Кнопки Більше/Менше

7 Кнопка запуску/ підтвердження/ швидкого старту (ПУСК)

8 Кнопка зупинки (СТОП)

9 Кнопка відчинення дверцят

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 **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «оп» (Увімк.) чи «oFF» (Вимк.).

2а. Щоб вимкнути годинник, натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть години.
2. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

3. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть хвилини.
4. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

i Коли годинник налаштовано, на дисплеї відобразиться 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 вийти з режим очікування, відчиніть дверцята чи натисніть будь-яку клавішу.

Приклад: Якщо годинник було встановлено:

По закінченні 5-хвилинного періоду час відобразиться.

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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться число «19».
4. Натисніть кнопку **ПУСК**.

5. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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. Повертайте регулятор доки не з'явиться «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.

i 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 W».

2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

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

Коли піч працює, Ви можете встановити **РІВЕНЬ 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 W", 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 бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
450 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, (наприклад страв з яловичини), рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
270 Вт/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ	Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів.
90 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

ВТ = ВАТТ

5.3 Зниження рівня потужності

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	15 хвилин	Мікрохвилі 630 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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**. Таймер автоматично запуститься.

 Протягом роботи таймера час можна збільшити, натиснувши клавішу **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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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 Улюблені

Піч має 3 «улюблені» рецепти.

- ☆₁ Пом'якшення масла
- ☆₂ Розтоплення шоколаду
- ☆₃ Пиріг у чашці

Приклад: Пом'якшення масла.

1. Один раз натисніть кнопку **УЛЮБЛЕНЕ 1**.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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 W** протягом 3 секунд.

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

5.11 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 клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, 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	☆ ¹	<ul style="list-style-type: none"> Покладіть масло у термостійкий посуд. Після приготування добре перемішайте.
Розтоплення шоколаду	0,1–0,2 kg	☆ ²	<ul style="list-style-type: none"> Побрітьніть шоколад на маленькі шматочки. Покладіть шоколад у термостійкий посуд. Перемішайте, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування добре перемішайте. <p>⚠ УВАГА! 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	☆ ³	<ul style="list-style-type: none"> Приготуйте пиріг відповідно рецепту. Встановіть чашку біля краю поворотного столика. Готову страву залиште на 30 секунд.

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 ☆³. 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 використовуйте 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

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

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте ванільним вершковим кремом, наносячи його по спіралі.

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 перекладіть 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 ☆₃. 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 ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покрити шоколадною пастою.

Порада: Якщо бажаєте, можна використувувати 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 ☆₃. 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.	подрібненого мигдалю
1½ ст. л. (15 г)	соняшникової олії
	цедрою ½ апельсина
30 г	тертої моркви
1	середнє яйце
Кремовий топінг:	15 г м'якого масла, 40 г цукрової пудри, 40 г не знежиреного вершкового сиру, ½ ч. л. апельсинового соку


Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
 2. Додайте соняшкову олію, цедрю апельсина, терту моркву та яйце і знову добре перемішайте.
 3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
 4. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. 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"> • Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. • Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. • Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини. <p> Не стосується тушок птиці.</p>
Хліб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.

-  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 відрізнятись від початкової. Біфштекси і відбивні заморожуйте одним шаром. Фарш заморожуйте тонким пластом.

6.4 Підігрівання їжі та напоїв

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

¹⁾ охолоджене

6.5 Розморожування


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

6.6 Готування заморожених продуктів

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

6.7 Готування їжі

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Брокколи/ Горошок	500	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня	1000	630 Вт	34-38	приправте до смаку; покла- діть у неглибоке блюдо; по закінченні половини часу приготування переверніть	10
Рибне філе	200	900 Вт	4-6	Приправте на власний смак, 2 викладіть у форму для запікання, накрийте	

 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.

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 Рухєх®	✓	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 проколоти, 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.  ВАЖЛИВО! Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, (наприклад ніжки і крильця курки).



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

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Напруга змінного струму	220-240 В, 50 Гц, однофазна
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму:	
Мікрохвилі	1,4 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі 900 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц ¹⁾ (Груп 2 / Класу В)
Зовнішні габарити:	KMFE264TE 596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) ²⁾
Об'єм камери	26 літрів ²⁾
Поворотний столик	Ø 325 мм, скло
Вага	approx. 19 kg

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

10. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

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

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

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

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



TINS-B300URR2

