KMFE264TE


| | | | |
|---|---|---|---|
| **DA** | MikroBølgeovn | Brugervejledning | 2 |
| **ET** | Mikrolaineahi | Kasutusjuhend | 26 |
| **FI** | Mikroaaltouuni | Käyttöohje | 50 |
| **FR** | Four À Micro-Ondes | Notice D'utilisation | 74 |
| **HR** | Mikrovalne Pečnice | Korisnički Priručnik | 103 |
| **LT** | Mikrobangų Krosnelė | Naudotojo Vadovas | 127 |


Electrolux

# INDHOLDSFORTEGNELSE


1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER....3
2. INSTALLERING....7
3. OVERSIGT OVER APPARATET....11
4. FØR IBRUGTAGNING....12
5. DRIFT....13
6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER....16
7. RÅD OG TIPS....22
8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS....24
9. SPECIFIKATIONER....25
10. MILJØOPLYSNINGER....25


# VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang. Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores websted for at:**

Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
**www.electrolux.com**

Registrere dit produkt for bedre service:
**www.electrolux.com/productregistration**

Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
**www.electrolux.com/shop**

# KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.
Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.
Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.

Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

Generelle oplysninger og gode råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

# 1. ⚠ VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden relevant erfaring eller viden, hvis disse er blevet overvåget eller har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de potentielle farer forbundet hermed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er mindst 8 år gamle og under overvågning.

Ovnen er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

⚠ **VIGTIGE!** VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG.

⚠ **ADVARSEL!**

Hvis lågen eller lågens tætningslister er beskadigede, må ovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en fagmand.

⚠ **ADVARSEL!**

Det er farligt for alle andre end en fagmand at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af et dæksel, som giver beskyttelse mod mikrobølgeenergi.

⚠ **ADVARSEL!**

Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder såsom: køkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder på hoteller, moteller og lignende beboelsesmiljøer; pensionater og lignende miljøer.

Du må kun bruge beholdere og kogegrej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn.

Metalbeholdere til mad og drikke må ikke anvendes til madlavning i mikroovn.

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse og brand.

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes og temperaturen kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning.

## 1.1 Vedligeholdelse og rengøring

Dør:
Rengør regelmæssigt begge dørens sider, dørpakningerne og dens overflader med en blød, fugtig klud for at fjerne al snavs. Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasovndøren med, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset knuses.

Ovnens indre:
I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk. Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen. Brug ikke ovrensemidler i ovnrummet. Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Ovnens ydre:
Ovnens yderside er nem at rengøre med mild sæbe og vand. Sørg for at tørre sæben af med en blød klud, og tør det ydre med et blødt håndklæde.

Ovnens betjeningspanel:
Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtig, når du gør betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemiske eller slibende rengøringsmidler.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel:
Tag drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen ud af ovnen. Vask drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen med en mild sæbeopløsning. Tør med en blød klud. Både drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen kan gå i opvaskemaskinen.

**VIGTIGE!**

Rengør ovnen med jævne mellemrum, og fjern eventuelle aflejrede madrester. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Man skal passe på ikke at flytte drejeskiven, når man fjerner beholderne fra apparatet.

**VIGTIGE!**

Undlad at benytte en damprenser.

Mikrobølgeovnen er beregnet til indbygning.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug.

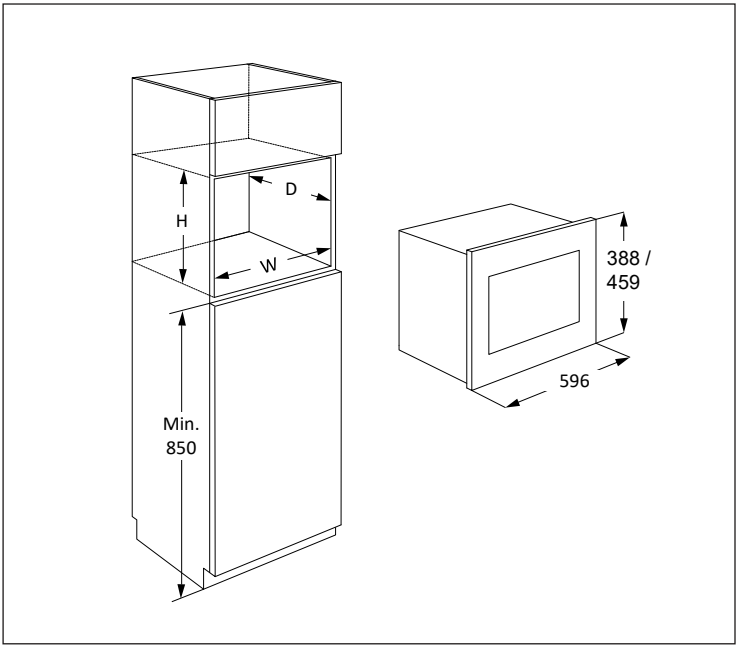
**ADVARSEL!**

Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.

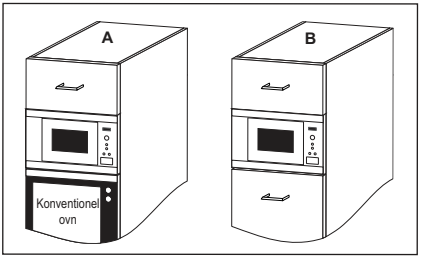
**VIGTIGE!**

Undlad at benytte professionelle ovnrensemidler, damprensere, skuremidler, skrappe rengøringsmidler, midler, der indeholder natriumhydroxid, eller skuresvampe på nogen som helst del af din mikrobølgeovn.

# 2. INSTALLERING



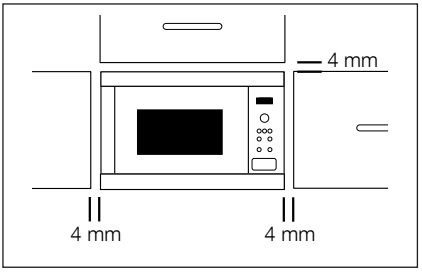

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:

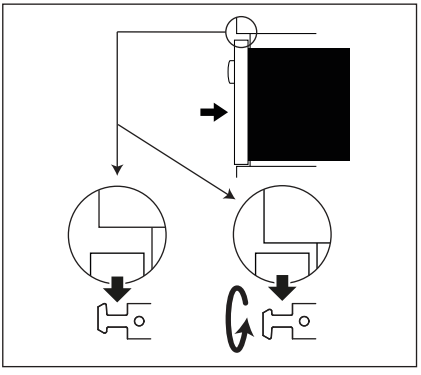


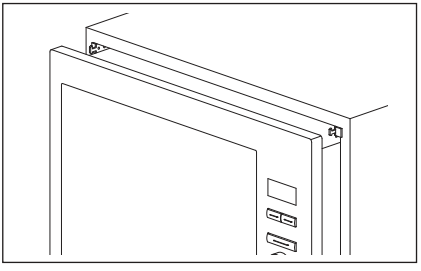

| Position | Størrelse på åbningen<br>L D H |
|---|---|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

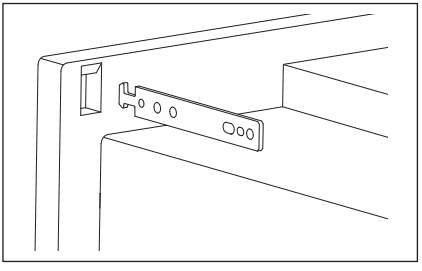
Mål i (mm)

## 2.1 Installering af ovnen



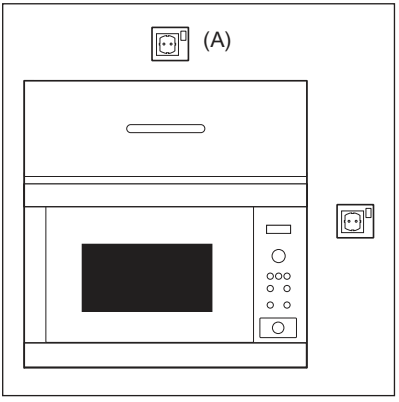







1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Montér fastgøringskrogene på køkkenskabet ved at følge vejledningsarket og bruge den medfølgende skabelon.
3. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnen skal løftes op på fastgøringskrogene og derefter sænkes på plads. Hvis der mødes modstand under monteringen, kan krogen vendes om. Ovnens frontramme skal slutte tæt mod køkkenlågens frontåbning.
4. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

## 2.2 Tilslutning af ovnen til strømforsyningen




- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 220-240 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 10 A.
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

## 2.3 Yderligere rådgivning

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis der spildes, skal ovnen straks slukkes og stikket tages ud, og en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker skal tilkaldes.

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen.

Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnen må ikke bruges uden drejetallerken.

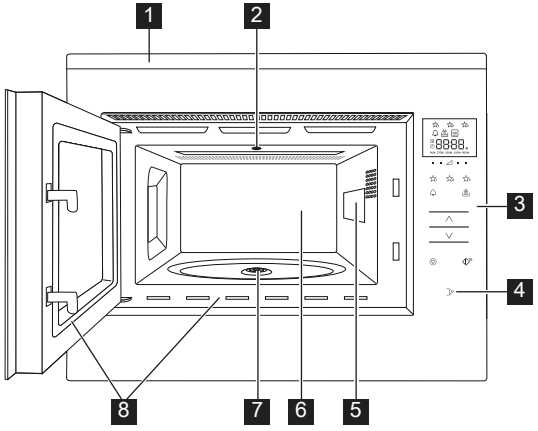
Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

- Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

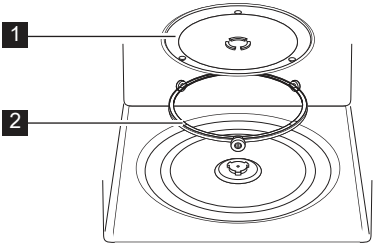
# 3. OVERSIGT OVER APPARATET

## 3.1 Mikrobølgeovn




1 Frontkant
2 Ovnlys
3 Betjeningspanel
4 Døråbningstast
5 Plade, der beskytter bølgeleder
6 Ovnrum
7 Drev til drejetallerken
8 Dørpakninger og lukkeflader

## 3.2 Tilbehør



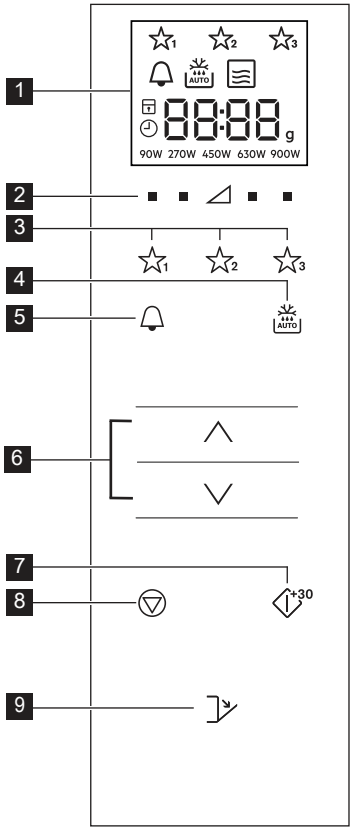

Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

1 Drejetallerken
2 Sokkel til drejetallerken

- Placer soklen til drejetallerkenen på bunden af ovnrummet.
- Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

Når du bestiller tilbehør, skal du nævne to ting: varens navn og modelnavn til forhandleren eller en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.

## 3.3 Betjeningspanel




1 Digitalt display indikatorer:

- Favoritter
- Køkkenur
- Automatisk optøning
- Mikrobølger
- Stop/Afbryd
- Børnesikring
- Indstil ur
- Displayets segmenter
- Vægt
- 90W 270W 450W 630W 900W Effektniveauer

2 Effekt-knapper

3 Favorit-knapper

4 Automatiks optøningstast

5 Timer-knap

6 Mere/mindre-knapper

7 Start/Bekræft/ Hurtigstart-knap

8 Stop-knap

9 Døråbningstast

# 4. FØR IBRUGTAGNING

## 4.1 Tilslut

Når ovnen tilsluttes første gang, har du mulighed for at indstille uret. Ovnen har et ur med 24-timers visning.

1. Ovnen vil bippe, og alle ikonerne på displayet vil tændes i et halvt sekund. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “on” eller “oFF” ses.

**2a.** For at slå uret fra skal du trykke på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “oFF” ses. Tryk derefter på **START**-knappen. Ovnen er klar til brug.

Hvis du har slået uret fra, og du ønsker at slå det til igen, så skal du trykke på **KØKKENUR** to gange og følge 2b.

**2b.** For at slå uret til skal du trykke på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “on” ses. Tryk derefter på **START**-knappen.

**Eksempel:** Sådan indstilles uret til 18:45.

1. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at justere timetallet.
2. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.
3. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at justere minuttallet.
4. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

Når uret er indstillet, vises klokkeslættet i displayet.

## 4.2 Standby (Økonomitilstand)

Ovnen går automatisk i standby (økonomistilstand), hvis den ikke bruges inden for 5 minutter.
**Eksempel:** Hvis uret ikke er indstillet: Displayet slukker.
Åbn døren eller tryk på en vilkårlig knap for at forlade standby-tilstand.
**Eksempel:** Hvis uret er slået til:
Efter 5 minutter vil klokkeslættet blive vist.

## 4.3 Justering af tidspunktet, når uret er indstillet

Du kan justere tiden, efter at tiden er blevet indstillet.
**Eksempel:** Sådan ændrer du fra 18.45 til 19.50.

1. Tryk på **KØKKENUR** -tasten to gange.
2. Tryk på **START**-knappen.
3. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “19” ses.
4. Tryk på **START**-knappen.
5. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “50” ses.
6. Tryk på **START**-knappen.

## 4.4 Sådan annulleres uret, og Standby indstilles (Økonomitilstand)

1. Tryk på **KØKKENUR** -tasten to gange.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “oFF” ses.
3. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

## 4.5 Børnesikring

Ovnen har en sikkerhedsanordning, som forhindrer et barns utilsigtede brug af ovnen. Når børnesikringen er slået til, er der ingen af mikroovnens dele, der fungerer, før børnesikringen igen slås fra.
Du kan kun slå børnesikringen til eller fra, når ovnen ikke er i drift.
**Eksempel:** Sådan slås børnesikringen til.
Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet tændes.
**Eksempel:** Sådan slås børnesikringen fra.
Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet slukker.

Når børnesikringen er slået til, er alle taster er deaktiverede undtagen knappen **STOP**.

# 5. DRIFT

## 5.1 Mikrobølger tilberedning

**Eksempel:** Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen til højre for trekanten, indtil “630 W” vises.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
3. Tryk på **START**-knappen.

I mikrobølge-tilberedningstilstand kan du justere effektniveauet ved at trykke på knappen lige under den ønskede indstilling.

Du kan indstille effektniveauet, mens ovnen er i drift ved at trykke på det ønskede **EFFEKT** og holde knappen nede, indtil den nye effektindstilling fremhæves på displayet. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Hvis 900 W vælges, er den længste mikrobølge-tid, der kan indstilles, 15 minutter.

Hvis ovnen er tændt i 3 minutter eller mere (i en hvilken som helst tilstand), vil ventilatoren forblive tændt i 2 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet. Hvis du åbner lågen, standser ventilatoren. Hvis du lukker den igen, starter ventilatoren pånу i indtil 2 minutter er gået (inklusive tiden med åben låge). Hvis ovnen er tændt mindre end 3 minutter, starter ventilatoren ikke.

Efter tilberedningen fortsætter drejebordet med at rotere, indtil madlavningsbeholderen vender tilbage til sin startposition.

Ovnrumslampen forbliver tændt, indtil rotationen er afsluttet, eller i 5 sekunder (afhængig af hvad der kommer først). Ovnen bipper, når den er færdig. Hvis døren åbnes under denne proces, stopper rotationen.

## 5.2 Effektniveauer

| Effektind-stilling | Anvendelsesforslag |
|---|---|
| 900 W/HØJ | Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, (f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv). |
| 630 W | Bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forloren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostesauce og sukkerbrødskage. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag. |
| 450 W | Bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er (f.eks. oksekødsretter), hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt. |
| 270 W/ OPTØNING | Bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta og æggecreme. |
| 90 W | Til forsigtig optøning, (f.eks. cremekage eller wienerbrød). |
| 0 W | Hvile/minutur. |

W = WATT

## 5.3 Reduceret effektniveau

| Tilberedningstilstand | Standardtid | Reduceret effekt |
|---|---|---|
| Mikrobølgeovn 900 W | 15 minutter | Mikrobølgeovn 630 W |

## 5.4 Justering af tilberedningstiden under tilberedningen

Du kan justere tilberedningstiden under tilberedningen.
**Eksempel:** Sådan tilføjes 2 minutter (120 sekunder) ved brug af **START**-knappen.

1. Tryk på **START**-knappen 4 gange. Tilberedningstiden bliver herved øget med 120 sekunder.

## 5.5 Ved brug af stop-knappen

Tryk på **STOP**-knappen én gang for at gå i Pausetilstand.
Tryk på **STOP**-knappen igen for at annullere tilberedningstiden.

## 5.6 Køkkenur

Sådan indstilles køkkenuret.

1. Tryk på **KØKKENUR**-knappen.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
3. Tryk på **START**-knappen. Uret vil starte automatisk.

Tiden kan forlænges, når timeren er aktiveret ved at trykke på **START**-knappen.
Timerfunktionen kan kun bruges, når ovnen ikke er tændt.

## 5.7 Hurtig start

Du kan begynde madlavningen direkte på 900 W / HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START**-knappen.

Tryk på **START**-knappen for at tilføje mere tid.

## 5.8 Lydløs

Sådan slås lyden fra.

1. Tryk på **KØKKENUR**-knappen 3 gange, indtil “Soun” vises.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “oFF” ses.
3. Tryk på **START**-knappen.

Sådan slås lyden til.

1. Tryk på **KØKKENUR**tasten 3 gange, indtil “Soun” vises.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil “on” ses.
3. Tryk på **START**-knappen.

## 5.9 Pause

Sådan sættes der på pause, mens mikroovnen er i gang.

1. Tryk på **STOP**-knappen eller åbn lågen.
2. Ovnen sættes på pause i op til 5 minutter.
3. Tryk på **START** for at fortsætte tilberedningen.

## 5.10 Favoritter

Ovnen har 3 favoritopskrifter.

☆1 Blødgør smør

☆2 Smelt chokolade

☆3 Kage i krus

**Eksempel:** Sådan blødgøres smør.

1. Tryk på **FAVORIT 1** tasten én gang.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.

Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk optøning løber ud, standser programmet automatisk.
Effektniveauerne for de forudindstillede favoritopskrifter kan ikke ændres.
1-4 kager i krus kan bages.

**ADVARSEL!** Chokolade kan blive meget varm Hvis chokoladen skal have længere tid for at smelte kan du tilføje 10 sekunder.
Vær forsigtig med chokolade, da den kan overophede og bryde i brand.

Sådan overskrives Favoritterne med dine egne opskrifter.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen for at vælge effektniveauet.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
3. Tryk på **FAVORIT**-knappen, indtil du hører et enkelt bip og favoritstjernen kan ses.

Sådan genindstilles Favoritter til fabriksindstillingerne.

1. Tryk på **START**-knappen.
2. Tryk på **EFFEKT** 450 W og hold dem nede i 3 sekunder.
   Ovnen bliver nulstillet til fabriksindstillingerne.

## 5.11 Automatisk optøning

Automatisk optøning finder selv ud af den korrekte tilberedningsperioden og tilberedningstid baseret på madvarernes vægt.

Du kan vælge mellem 2 automatiske optøningsmenuer.

1. Automatisk optøning: Kød/fisk/fjerkræ
2. Automatisk optøning: Brød

**Eksempel:** Sådan optøs 200 g bøfkød.

1. Vælg auto-sorteringsenhed ved at trykke på **AUTOMATISK OPTØNING**-knappen én gang.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.

Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk optøning løber ud, standser programmet automatisk.
Tids-/effektjustering er ikke tilgængelig ved automatisk optøning.

# 6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER

## 6.1 Favoritter

| Favoritter | Vægt | Tast | Procedure |
|---|---|---|---|
| Blødgør smør | 0,05–0,25 kg | ☆1 | • Læg smørret i et Påløber-fad. Omrør omhyggeligt efter blødgøringen. |
| Smelt chokolade | 0,1–0,2 kg | ☆2 | • Bræk chokoladen i små stykker. Læg chokoladen i et Påløber-fad. Rør rundt, når du hører klokken. Omrør omhyggeligt efter smeltningen.<br>⚠ **ADVARSEL!** Chokolade kan blive meget varm. Hvis chokoladen skal have længere tid for at smelte kan du tilføje 10 sekunder. Vær forsigtig med chokolade, da den kan overophede og bryde i brand. |
| Kage i krus | 1-4 krus | ☆3 | • Lav kagen efter opskriften. Sæt kruset tæt på drejetallerkenens kant. Lad den stå i 30 sekunder efter bagning. |

## 6.2 Opskrifter til kage i krus

| Fyldig chokoladekage i krus | |
|---|---|
| Ingredienser til 1 krus: | |
| 2½ spsk (25 g) | mel |
| 2 spsk (12 g) | kakaopulver |
| 2½ spsk (30 g) | strøsukker |
| ¼ tsk | bagepulver |
| 1½ spsk (15 g) | vegetabilsk olie |
| ¼ tsk | vaniljeekstrakt |
| 1 | mellemstort æg |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rund.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen
4. Bag ved brug af ☆3 . Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Pynt med en hvirvel af chokoladesmørcreme.

Tip: Du kan lave chokolade-appelsinkage i krus ved at erstatte vaniljeekstraktet med ½ tsk appelsinekstrakt.

| Hindbæriskage i krus | |
|---|---|
| Ingredienser til 1 krus: | |
| 2½ spsk (25 g) | mel |
| 2½ spsk (30 g) | strøsukker |
| ¼ tsk | bagepulver |
| 1½ spsk (15 g) | vegetabilsk olie |
| ½ tsk | vaniljeekstrakt |
| 1 | mellemstort æg |
| 1½ spsk | hindbærsyltetøj uden kerner |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rund.
3. Fyld syltetøjet i med en ske, således at det danner striber i dejen.
4. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
5. Bag ved brug af ☆3 . Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Pynt med en hvirvel af vaniljesmørcreme.

| Æblekage i krus | |
|---|---|
| Ingredienser til 1 krus: | |
| 2½ spsk (25 g) | mel |
| 2 spsk (30 g) | farin |
| ¼ tsk | bagepulver |
| ¼ tsk | stødt kanel |
| 1½ spsk (15 g) | vegetabilsk olie |
| 1 | mellemstort æg |
| 1½ spsk (30 g) | æblesovs |
| en halv (7 g) | digestive-kiks, knust |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser (undtagen kiksen) i et krus. Rør grundigt rundt med en gaffel.
2. Tilsæt den vegetabilske olie og ægget. Bland grundigt.
3. Vend forsigtigt blandingen i æblesovs med en ske, så den trækker striber i blandingen.
4. Top op med knus digestive-kiks.
5. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
6. Bag ved brug af ☆3 . Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med en skefuld vaniljeis.

**ADVARSEL!** Æblesovsen er varm.

| Jordnøddesmørkage i krus | |
|---|---|
| Ingredienser til 1 krus: | |
| 2½ spsk (25 g) | mel |
| 2 spsk (30 g) | farin |
| ¼ tsk | bagepulver |
| 1½ spsk (15 g) | vegetabilsk olie |
| ¼ tsk | vaniljeekstrakt |
| 2 spsk (30 g) | glat jordnøddesmør |
| 1 | mellemstort æg |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt, jordnøddesmør og æg. Bland ingredienserne grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆3 . Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med chokoladekrymmel.

Tip: Brug knasende jordnøddesmør, hvis du foretrækker det.

| Citron-sukker strøet kage i krus | |
|---|---|
| Ingredienser til 1 krus: | |
| 2½ spsk (25 g) | mel |
| 2½ spsk (30 g) | strøsukker |
| ¼ tsk | bagepulver |
| 1½ spsk (15 g) | vegetabilsk olie |
| 1 tsk | citronskal |
| 1 | mellemstort æg |
| Pynt: | 1 spsk citronsaft blandet med 2 spsk strøsukker |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt den vegetabilske olie, citronskal og æg, bland det grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆3 . Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
5. Lav pynten ved at blande citronsaft med strøsukker.
6. Efter bagningen skal du løsne kagen. Lav huller i kagen med et kødspyd. hæld derefter pynten på toppen af kagen og lad den stå i 30 sekunder.

| Gulerodskage i krus | |
|---|---|
| Ingredienser til 1 krus: | |
| 2 spsk (20 g) | mel |
| 2 spsk (30 g) | lys brun farin |
| ¼ tsk | bagepulver |
| ¼ tsk | stødt kanel |
| ¼ tsk | revet muskatnød |
| 1 spsk | hakkede mandler |
| 1½ spsk (15 g) | solsikkeolie |
| | revet skal fra ½ appelsin |
| 30 g | revet gulerod |
| 1 | mellemstort æg |
| Cremepynt: | 15 g smør, blødgjort<br>40 g flormelis<br>40 g fuldfed flødeost<br>½ tsk appelsinsaft |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt solsikkeolie, appelsinskal, revet gulerod og æg. Omrør grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆3 . Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
5. Lav pynten ved at blande smør, flormelis, flødeost og appelsinsaft sammen.

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Lad kagen køle af før du kommer pynten på.

## 6.3 Automatisk optøning

| Automatisk optøning | Vægt | Tast | Procedure |
|---|---|---|---|
| Kød/fisk/fjerkræ<br><br>(Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser) | 0,2-1,0 kg | AUTO x1 | • Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen.<br>• Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie.<br>• Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.<br>• Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.<br>Uegnet til helt fjerkræ. |
| Brød | 0,1-1,0 kg | AUTO x2 | • Fordel brødskiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen.<br>• Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet.<br>• Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. |

Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
Hvis maden vejer mere eller mindre end vægte/mængder angivet i skemaet, skal du justere manuelt.
Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen.
Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.

## 6.4 Opvarmning af føde- & drikkevarer

| Fødevarer/ drikkevarer | | Mængde -g/ml- | Effekt Indstilling | Tid -Min- | Metode |
|---|---|---|---|---|---|
| Mælk | 1 kop | 150 | 900 W | 1 | tildækkes ikke |
| Water | 1 kop | 150 | 900 W | 2 | tildækkes ikke |
| | 6 kopper | 900 | 900 W | 8-10 | tildækkes ikke |
| | 1 skål | 1000 | 900 W | 9-11 | tildækkes ikke |
| Platte | | 400 | 900 W | 4-6 | hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen |
| Gryderet/Suppe | | 200 | 900 W | 1-2 | tildæk, rør rundt efter opvarmning |
| Grøntsager | | 500 | 900 W | 3-5 | tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning |
| Kød, 1 skive [1)] | | 200 | 900 W | 3 | fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til |
| Fiskefilet [1)] | | 200 | 900 W | 3-5 | tildæk |
| Kage, 1 stykke | | 150 | 450 W | ½-1 | læg i lavt fad |
| Babymad, 1 glas | | 190 | 450 W | ½-1 | læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur |
| Smeltning af smør eller margarine [1)] | | 50 | 900 W | ½ | tildæk |
| Smelte chokolade | | 100 | 450 W | 3-4 | rør indimellem |

[1)] Køleskabstemperatur

## 6.5 Optøning

| Fødevarer | Mængde -g- | Effekt Indstilling | Tid -Min- | Metode | Hviletid -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Gullasch | 500 | 270 W | 8-9 | rør halvvejs gennem optøning | 10-30 |
| Kager, pr. stykke | 150 | 90 W | 1-3 | anbring på et kagefad | 5 |
| Frugt | 250 | 270 W | 3-5 | bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået | 5 |

## 6.6 Tilberedning af stadig frosset mad

| Fødevarer | Mængde -g- | Effekt Indstilling | Tid -Min- | Metode | Hviletid -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Fiskefilet | 300 | 900 W | 9-11 | tildæk | 2 |
| Portionsanretning | 400 | 900 W | 8-10 | på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter | 2 |

## 6.7 Madlavning

| Fødevarer | Mængde -g- | Effekt Indstilling | Tid -Min- | Metode | Hviletid -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Broccoli/ Ærter | 500 | 900 W | 6-8 | skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen | - |
| Gulerødder | 500 | 900 W | 9-11 | skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen | - |
| Stege | 1000 | 630 W | 34-38 | krydr efter egen smag, anbring det i et tærtefad og vend det, når halvdelen af tiden er gået | 10 |
| Fiskefilet | 200 | 900 W | 4-6 | tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til | 2 |

Hvis ovnen er tændt i 3 minutter eller mere (i en hvilken som helst tilstand), vil ventilatoren forblive tændt i 2 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet. Åbn døren, så standser den. Luk døren, så starter den igen, indtil der er gået 2 minutter (inklusive tiden, som døren var åben). Hvis ovnen er tændt i mindre end 3 minutter, starter ventilatoren ikke.

# 7. RÅD OG TIPS

## 7.1 Kogegrej, der tåler mikroovn

| Kogegrej | Mikrobøl-gesikker | Bemærkninger |
|---|---|---|
| Alufolie/ foliebeholdere | ✓ / ✗ | Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje. |
| Porcelæn og keramik | ✓ / ✗ | Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration. |
| Ildfast glas, f.eks. Pyrex ® | ✓ | Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt. |
| Metal | ✗ | Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand. |
| Plast/polystyren, f.eks. fast food - beholdere | ✓ | Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer. |
| Fryse-/stegeposer | ✓ | Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse. |
| Papirtallerkener, papkrus og - samt køkkenrulle | ✓ | Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand. |
| Beholdere af strå og træ | ✓ | Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand. |
| Genbrugspapir og avispapir | ✗ | Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand. |

## 7.2 Mikrobølger tilberedning vejledning

| Mikrobølger tilberedning vejledning | |
|---|---|
| Sammensætning | Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand. |
| Størrelse | Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt. |
| Temperatur | Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Skær i madvarer med fyld, (f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld), så varmen eller dampen kan slippe ud. |
| Placering | De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, (f.eks. kyllingelår). |
| Tildækning | Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg. |
| Prikning | Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, (f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser).<br>**VIGTIGT!** Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, (f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg). |
| Omrøring, vending og omplacering | For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten. |
| Hviletid | Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden. |
| Beskyttelse | Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, (f.eks. lår og vinger på en kylling). |

Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå at blive brændt. Når du åbner beholdere, popcornposer, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.
Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen. Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

# 8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

| Symptom | Tjek/tip . . . |
|---|---|
| Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal? | • Sikringerne i sikringsdåsen fungerer.<br>• Der har været strømafbrydelse.<br>• Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker. |
| Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal? | • Ovndøren er ordentligt lukket.<br>• Dørpakningerne og lukkefladerne er rene.<br>• **START**-knappen er blevet trykket ned. |
| Drejetallerkenen drejer ikke rundt? | • Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet.<br>• At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen.<br>• Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere.<br>• Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen. |
| Mikrobølgeovnen vil ikke slukke? | • Kobl ovnen fra sikringsdåsen.<br>• Tilkald en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker. |
| Lyset i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal? | • Tilkald din autoriserede ELECTROLUX servicetekniker. Den indvendige belysning må kun udskiftes af en uddannet autoriseret ELECTROLUX servicetekniker. |
| Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den? | • Indstil en længere tilberedningstid (dobbelt så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller.<br>• Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller.<br>• Indstille ovnen på en højere effekt. |
| Lågen kan ikke åbnes pga. strømudfald? | • Åbn lågen forsigtigt ved at trække udad i nederste højre hjørne af lågens glasrude. |

# 9. SPECIFIKATIONER

| | | |
|---|---|---|
| Vekselstrømsspænding | | 220-240 V, 50 Hz, enfaset |
| Sikring/afbryder | | 10 A Minimum |
| Nødvendig strømforsyning: | Mikrobølgeovn | 1.4 kW |
| Afgiven effekt: | Mikrobølgeovn | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrobølgeovnens frekvens | | 2450 MHz [1] (Gruppe 2/Klasse B) |
| Udvendige dimensioner: | KMFE264TE | 596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (D) |
| Ovnrummets dimensioner | | 342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (D) [2] |
| Ovnens kapacitet | | 26 liter [2] |
| Drejetallerken | | ø 325 mm, glass |
| Vægt | | ca 19 kg |

[1] Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011.
I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B.
Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.
Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.

[2] Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde.
Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.

# 10. MILJØOPLYSNINGER

Genbrug materialer med symbolet ♲. Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet sammen med husholdningsaaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

# SISUKORD


1. OLULISED OHUTUSNÕUDED ....27
2. PAIGALDAMINE ....31
3. SEADME ÜLEVAADE ....35
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST ....36
5. KASUTAMINE ....37
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID ....40
7. NÕUANDED ....46
8. MIDA TEHA, KUI ....48
9. TEHNILISED ANDMED ....49
10. KESKKONNATEAVE ....49


# SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite Te alati alati kindel olla. Teretulemast Electroluxi.

**Külastage meie veebisaiti:**

Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
**www.electrolux.com**

Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
**www.electrolux.com/productregistration**

Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
**www.electrolux.com/shop**

# KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Hoiatus / oluline ohutusinfo

Üldine informatsioon ja nõuanded

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

# 1. ⚠ OLULISED OHUTUSNÕUDED

Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.

⚠ **OLULINE!** OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

⚠ **HOIATUS!**

Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.

⚠ **HOIATUS!**

Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.

⚠ **HOIATUS!**

Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.

Antud seade on mõeldud kasutamiseks majapidamistes ja muudes sarnastes kohtades, näiteks: poodide, kontorite ja muude töökohtade töötajate köögiruumides; talumajapidamistes; hotellide, motellide ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes.

Kasutage ainult mikrolainea-hjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid.

Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohu.

Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitsemisel ettevaatlik olema.

Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja laste-toidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.

## 1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

Kogu mustuse eemaldamiseks puhastage regulaarselt mõlemat ukse külge, ukse kinnitusi ja kinnituspindasid pehme ja niiske lapiga. Ahju ukse klaasi puhastamiseks ärge kasutage karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

Ahju sisepind:
Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmed pehme ja niiske lapi või käsnaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmed on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ahju välispind:
Ahju välispinda võib hõlpsasti puhastada pehme seebi ja veega. Veenduge, et pühite seebi ära niiske lapiga ja kuivatate välispinna pehme rätiga.

Juhtpaneel:
Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi:
Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

**OLULINE!**

Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmed. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda

lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.

**OLULINE!**

Kasutada ei tohi aurupuhastit.

Mikrolaineahi on ettenähtud integreeritult kasutamiseks.

Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.

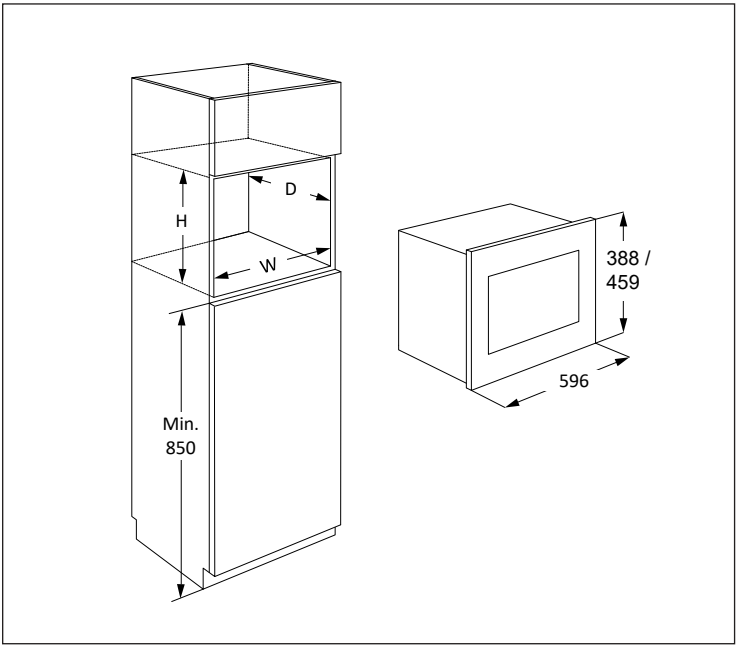
**HOIATUS!**

Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.

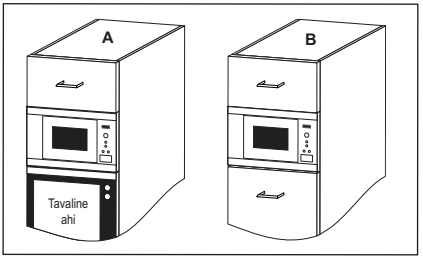
**OLULINE!**

Ärge kasutage ühegi mikrolaineahju osa puhastamisel müügilolevaid küürimislappe või ahju puhastusvahendeid, aurupuhasteid, abrasiivseid ja karedaid puhastusvahendeid, mis tahes vahendeid, mis sisaldavad naatriumhüdroksiidi.

# 2. PAIGALDAMINE



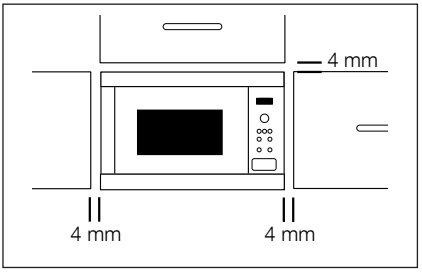

Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:

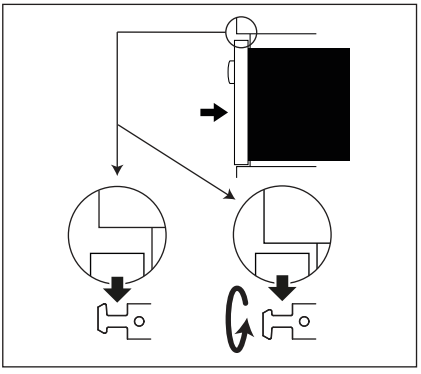


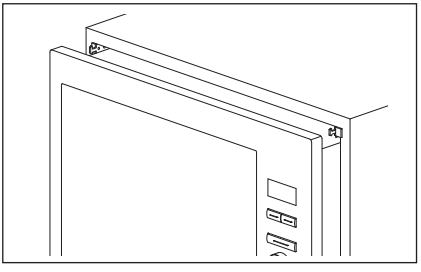

| Asend | Niši suurus<br>L S K |
|---|---|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

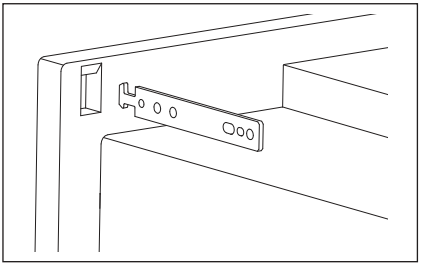
Mõõtmed (mm)

## 2.1 Seadme paigaldus



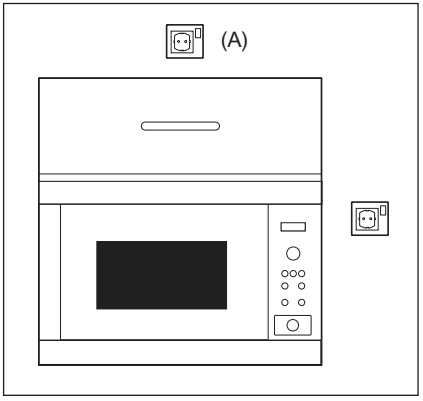







1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigaldage kinnitushaagid köögikappi, juhindudes lisatud õpetusest ja mallist.
3. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kui seade paika ei lähe, saab selle kinnitushaagi ümber pöörata. Ahju eesmine raam peab minema vastu kapi eesmist ava.
4. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 4 mm vahe (vt diagrammi).

## 2.2 Seadme ühendamine toiteallikaga




- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nöörijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

## 2.3 Lisanõuanne

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Kui toit maha läheb, lülitage ahi kohe välja ja lahutage vooluvõrgust ning võtke ühendust ELECTROLUX-i ametliku teenindusesindajaga.

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta.

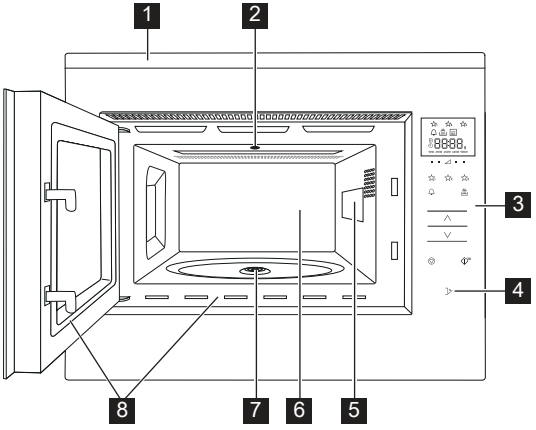
Pöördaluse katkimineku vältimine:

- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

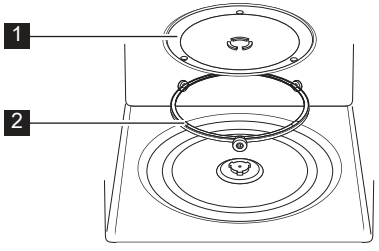
# 3. SEADME ÜLEVAADE

## 3.1 Mikrolaineahi




1 Esikülg
2 Ahju valgusti
3 Juhtpaneel
4 Ukse avamise nupp
5 Lainejuhi kate
6 Ahju sisemus
7 Tihend
8 Uksetihendid ja tihenduspinnad

## 3.2 Lisaseadmed



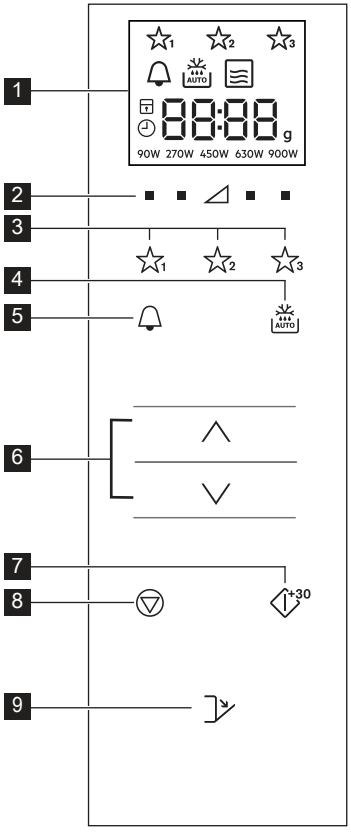

Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

1 Pöördalus
2 Pöördaluse tugi

- Asetage pöördaluse tugi ahju sisse põrandale.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

Tarvikuid tellides öelge oma edasimüüjale või ELECTROLUX-i ametlikule teenindusesindajale vajaliku detaili nimi ja mudelinimi.

## 3.3 Juhtpaneel




1 Digitaalse ekraani näidikud:

- Lemmikud
- Taimer
- Automaatsulatus
- Mikrolaine
- Stop/tühista
- Lapselukk
- Kella seadistamine
- Displei segmendid
- g Kaal
- 90W 270W 450W 630W 900W Võimsustasemed

2 Võimsustasemete nupud

3 Lemmikute nupud

4 Automaatsulatuse nupp

5 Taimeri nupp

6 Rohkem/vähem-nupud

7 Start/Kinnita/ Quick nupp

8 Stop-nupp

9 Ukse avamise nupp

# 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

## 4.1 Vooluvõrku ühendamine

Ahju esmakordsel vooluvõrku ühendamisel pakutakse teile võimalust seadistada kella. Ahjul on 24-tunni kell.

1. Ahjust kostab piiks ja displei ikoonid lülituvad pooleks sekundiks sisse. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees) või „oFF“ (väljas).

2a. Kella väljalülitamiseks vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „oFF“ (väljas) ja vajutage seejärel **START**-nuppu. Ahi on kasutamiseks valmis.

Kui olete kella välja lülitanud ja soovite seda uuesti sisse lülitada, siis vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda ja järgige punktis 2b nimetatud protseduuri.

2b. Kella sisselülitamiseks vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „on“ (sees) ja vajutage seejärel **START**-nuppu.

**Näide:** Kella seadistamine ajale 18:45.

1. Muutke **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades tunde.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
3. Muutke **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades minuteid.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kellaaeg.

## 4.2 Ootel (Säästurežiim)

Kui ahju ei ole 5 minuti vältel kasutatud, lülitub ahi automaatselt ooterežiimi.
**Näide:** Kui kella ei ole seadistatud:
Displei lülitub välja.
Ooterežiimist väljumiseks vajutage suvalist nuppu või avage uks.
**Näide:** Kui kell on seadistatud:
Peale 5-minutilist perioodi, kuvatakse aega.

## 4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

Kellaaega on võimalik muuta ka hiljem, pärast kella esialgset seadistamist.
**Näide:** Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage nuppu **START**.
3. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „19“.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „50“.
6. Vajutage nuppu **START**.

## 4.4 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „oFF“ (väljas).
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

## 4.5 Lapselukk

Ahjul on kaitseseade, mis ei lase lastel ahju juhuslikult käivitada. Kui lukk on aktiveeritud, ei ole mikrolaineahju ühtegi osa võimalik käitada enne, kui lukustus on maha võetud. Luku pealepanemine ja mahavõtmine on võimalik ainult siis, kui ahi ei tööta.
**Näide:** Luku pealepanemine.
Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol hakkab vilkuma.
**Näide:** Luku mahavõtmine.
Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol lülitub välja.

Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei toimi ükski nupp peale nupu **STOP**.

# 5. KASUTAMINE

## 5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

**Näide:** Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „630 W“.
2. Sisestage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage nuppu **START**.

Mikrolainetega toiduvalmistamise režiimis saate otse vajaliku seadistuse all asuvat nuppu vajutades muuta ahju võimsustaset.

Ahju töötamise ajal võimsustaseme muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud **VÕIMSUSE** nuppu uus võimsustase on displeile kuvatud. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada.

Kui on valitud 900 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 15 minutit.

Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Ukse avamisel see seiskub, ukse sulgemisel algab uuesti kuni 2 minutit on möödunud (koos ukse avatud olemise ajaga). Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

Pärast toiduvalmistamist jätkab pöördalus pöörlemist, kuni küpsetusnõu naaseb oma algasendisse. Ahju sisevalgustus jääb põlema kuni pöörlemise lõpuni või 5 siis sekundiks (olenevalt, kumb on suurem). Lõpule jõudmisel kostub ahjust piiks. Kui uks protsessi käigus avada, pöörlemine seiskub.

## 5.2 Võimsustasemed

| Võimsuse seade | Soovitatav kasutus |
|---|---|
| 900 W/ KÕRGE | Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne. |
| 630 W | Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle. |
| 450 W | Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn. |
| 270 W/ SULATUS | Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks. |
| 90 W | See sobib õrnaks sulatamiseks, nt kreemikoogi või lehttaigna valmistamiseks. |
| 0 W | Kasutusel seadme mittetöötamise/köögitaimeri kasutamise ajal. |

W = VATT

## 5.3 Vähendatud võimsus

| Küpsetusrežiim | Tavapärane aeg | Vähendatud võimsus |
|---|---|---|
| Mikrolained 900 W | 15 minutit | Mikrolained 630 W |

## 5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.
**Näide:** 2 minuti (120 sekundit) lisamine, kasutades nuppu **START**.

1. Vajutage neli korda nuppu **START**. Valmistamisaeg pikeneb 120 sekundi võrra.

## 5.5 Stop-nupu kasutamine

Pausirežiimi sisenemiseks vajutage üks kord nuppu **STOP**.
Valmistamisaja tühistamiseks vajutage veel kord nuppu **STOP**.

## 5.6 Taimer

Taimeri seadistamine.

1. Vajutage nuppu **TAIMER**.
2. Sisestage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage nuppu **START**. Taimer käivitub automaatselt.

Aega on võimalik taimeri töötamise ajal pikendada, vajutades selleks **START**-nuppu.
Taimerit saab kasutada ainult siis, kui ahi ei tööta.

## 5.7 Kiirkäivitamine

Teil on võimalik alustada toiduvalmistamist otse režiimis 900 W/KÕRGE 30 sekundit, vajutades nuppu **START**.

Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

## 5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „oFF“ (väljas).
3. Vajutage nuppu **START**.

Heli sisselülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees).
3. Vajutage nuppu **START**.

## 5.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.
3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.

## 5.10 Lemmikud

Ahjul on kolm Lemmikretsepti.

☆1 Või pehmendamine

☆2 Šokolaadi sulatamine

☆3 Topsikook

**Näide:** Või pehmendamine.

1. Vajutage üks kord nuppu **LEMMIK 1**.
2. Valige **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt.
Algseadistatud Lemmikretseptide võimsustasemeid ei ole võimalik muuta.
Korraga saab valmistada 1-4 topsikooki.

**HOIATUS!** Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

1. Vajutage nuppu **VÕIMSUSE** ja valige vajalik võimsus.
2. Sisestage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage ja hoidke nuppu **LEMMIK**, mille alla soovite uut retsepti salvestada, kuni kuulete üksikut piiksu ja kuvatakse lemmiku täht.

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

1. Vajutage nuppu **STOP**.
2. Vajutage ja hoidke nuppe **VÕIMSUSTASE** 450 W kolm sekundit. Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

## 5.11 Automaatsulatus

Automaatsulatus arvestab toidu kaalu alusel automaatselt välja õige valmistamisrežiimi ja -aja.

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

1. Automaatsulatus: Liha/kala/linnuliha
2. Automaatsulatus: Leib

**Näide:** 0,2 kg steigi sulatamine.

1. Valige üks kord nuppu **AUTOMAATSULATUS**, vajutades automaatsulatuse menüü.
2. Valige **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Automaatse sulatamise ajal ei ole aega/võimsust võimalik reguleerida.

# 6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

## 6.1 Lemmikud

| Lemmikud | Kaal | Nupp | Protseduur |
|---|---|---|---|
| Või pehmendamine | 0,05-0,25 kg | ☆1 | • Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu. |
| Šokolaadi sulatamine | 0,1-0,2 kg | ☆2 | • Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.<br>⚠ **HOIATUS:** Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi. |
| Topsikook | 1-4 topsi | ☆3 | • Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit. |

## 6.2 Topsikoogi retseptid

| **Šokolaadi topsikook** | |
|---|---|
| Koostisained 1 topsi kohta: | |
| 2½ spl (25 g) | nisujahu |
| 2 spl (12 g) | kookospulbrit |
| 2½ spl (30 g) | kristallsuhkrut |
| ¼ tl | küpsetuspulbrit |
| 1½ spl (15 g) | taimeõli |
| ¼ tl | vanilliekstrakti |
| 1 | keskmine muna |

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆3 . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.
Nõuanne: Šokolaadi-apelsini topsikoogi valmistamiseks asendage vanilliekstrakt 1/2 tl apelsiniekstraktiga.

| Vaarika topsikook | |
|---|---|
| Koostisained 1 topsi kohta: | |
| 2½ spl (25 g) | nisujahu |
| 2½ spl (30 g) | kristallsuhkrut |
| ¼ tl | küpsetuspulbrit |
| 1½ spl (15 g) | taimeõli |
| ½ tl | vanilliekstrakti |
| 1 | keskmine muna |
| 1½ spl | ilma seemneteta vaarikamoosi |

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga moosi, nii et segule tekivad triibud.
4. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
5. Valmistage, kasutades ☆3 . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage vanillikreemiga.

| Õuna-puru topsikook | |
|---|---|
| Koostisained 1 topsi kohta: | |
| 2½ spl (25 g) | nisujahu |
| 2 spl (30 g) | pehmet pruuni suhkrut |
| ¼ tl | küpsetuspulbrit |
| ¼ tl | jahvatatud kaneeli |
| 1½ spl (15 g) | taimeõli |
| 1 | keskmine muna |
| 1½ spl (30 g) | õunakastet |
| pool (7 g) | küpsist, purustatud |

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained (välja arvatud küpsis) topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga ettevaatlikult õunakaste, nii et segule tekivad triibud.
4. Kaunistage pealt küpsisetükkidega.
5. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
6. Valmistage, kasutades ☆3 . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.

**HOIATUS!** Õunakaste saab olema tuline.

| Pähklivõi topsikook | |
|---|---|
| Koostisained 1 topsi kohta: | |
| 2½ spl (25 g) | nisujahu |
| 2 spl (30 g) | pehmet pruuni suhkrut |
| ¼ tl | küpsetuspulbrit |
| 1½ spl (15 g) | taimeõli |
| ¼ tl | vanilliekstrakti |
| 2 spl (30 g) | pähklivõid |
| 1 | keskmine muna |

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt, pähklivõi ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆3 . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

| Porgandi topsikook | |
|---|---|
| Koostisained 1 topsi kohta: | |
| 2 spl (20 g) | nisujahu |
| 2½ spl (30 g) | pehmet pruuni suhkrut |
| ¼ tl | küpsetuspulbrit |
| ¼ tl | jahvatatud kaneeli |
| ¼ tl | riivitud muskaati |
| 1 spl | riivitud mandleid |
| 1½ spl (15 g) | päevalilleõli |
| | ½ apelsini koor |
| 30 g | riivitud porgandit |
| 1 | keskmine muna |
| Kreemine pealiskiht: 15 g pehmendatud võid, 40 g tuhksuhkrut, 40 g kõrge rasvasisaldusega koorejuustu, ½ tl apelsinimahla | |

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage päevallilleõli, apelsinikoor, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆3 . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Pealiskihi valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahl.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

| Sidrunipiiskadega topsikook | |
|---|---|
| Koostisained 1 topsi kohta: | |
| 2½ spl (25 g) | nisujahu |
| 2½ spl (30 g) | kristallsuhkrut |
| ¼ tl | küpsetuspulbrit |
| 1½ spl (15 g) | taimeõli |
| 1 tl | sidrunikoort |
| 1 | keskmine muna |
| Pealiskate: 1 spl sidrunimahla, millesse on segatud 2 spl kristallsuhkrut | |

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, sidrunikoor ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆3. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Piserdage pealt kristallsuhkruga segatud sidrunimahlaga.
6. Küpsetamise järel vabastage kook, läbistage pealmine osa praevardaga, piserdage pealiskate üle koogi ja laske seista 30 sekundit.

## 6.3 Automaatsulatus

| Automaatsulatus | Kaal | Nupp | Protseduur |
|---|---|---|---|
| Liha/kala/linnuliha<br><br>(Terve kala, kala-lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kotletid, vorstid) | 0,2-1,0 kg | AUTO x1 | • Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele.<br>• Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga.<br>• Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud.<br>• Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.<br>Ei sobi terve linnu sulatamiseks. |
| Leib | 0,1-1,0 kg | AUTO x2 | • Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel.<br>1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele.<br>• Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.<br>• Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud. |

Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse.
Tabelis toodud kaaludest/kogustest rohkem või vähem kaaluva toidu puhul kasutage käsitsi sisestamist.
Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist.
Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema.
Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.

## 6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

| Toit/jook | | Kogus -g/ml- | Võimsus tase | Aeg -min- | Meetod |
|---|---|---|---|---|---|
| Piim, | 1 tass | 150 | 900 W | 1 | ärge katke |
| Vesi, | 1 tass | 150 | 900 W | 2 | ärge katke |
| | 6 tassi | 900 | 900 W | 8-10 | ärge katke |
| | 1 nõu | 1000 | 900 W | 9-11 | ärge katke |
| Üks taldrikutäis | | 400 | 900 W | 4-6 | piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal |
| Supp/hautis | | 200 | 900 W | 1-2 | katke kinni, segage pärast kuumutamist |
| Köögiviljad | | 500 | 900 W | 3-5 | vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal |
| Liha, 1 viil [1)] | | 200 | 900 W | 3 | kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni |
| Kalafilee [1)] | | 200 | 900 W | 3-5 | katke kinni |
| Kook, 1 tükk | | 150 | 450 W | ½-1 | pange madalasse küpsetusvormi |
| Beebitoit, 1 purk | | 190 | 450 W | ½-1 | kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri |
| Margariini/või sulatamine [1)] | | 50 | 900 W | ½ | katke kinni |
| Šokolaadi sulatamine | | 100 | 450 W | 3-4 | segage aeg-ajalt |

[1)] jahutatud kujul

## 6.5 Sulatamine

| Toit | Kogus -g- | Võimsus tase | Aeg -min- | Meetod | Seisuaeg -min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Guljašš | 500 | 270 W | 8-9 | segage sulatamise vahepeal | 10-30 |
| Kook, 1 tükk | 150 | 90 W | 1-3 | pange madalasse küpsetusvormi | 5 |
| Puuviljad | 250 | 270 W | 3-5 | laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber | 5 |

## 6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

| Toit | Kogus -g- | Võimsus tase | Aeg -min- | Meetod | Seisuaeg -min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Kalafilee | 300 | 900 W | 9-11 | katke kinni | 2 |
| Ühe taldriku eine | 400 | 900 W | 8-10 | katke, segage 6 min pärast | 2 |

## 6.7 Toiduvalmistamine

| Toit | Kogus -g- | Võimsus tase | Aeg -min- | Meetod | Seisuaeg -min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Spargelkap-sas/Herned | 500 | 900 W | 6-8 | lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal | - |
| Porgandid | 500 | 900 W | 9-11 | lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal | - |
| Röstimine | 1000 | 630 W | 34-38 | maitsestage, asetage madalasse küpsetusvormi ja pöörake poole küpsetusaja möödumisel ümber | 10 |
| Kalafilee | 200 | 900 W | 4-6 | asetage madalale restile | 2 |

Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Avage ahju uks ja see seiskub. Sulgege ahju uks ja see käivitub uuesti kuni 2 minutit (koos ukse avatud oleku ajaga) on lõpuni jõudnud. Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

# 7. NÕUANDED

## 7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

| Kööginõud | Mikrolain-eahjus kasutamiseks sobiv | Kommentaarid |
|---|---|---|
| Alumiiniumfoolium/ fooliumnõud | ✓ / ✗ | Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid. |
| Portselan ja keraamika | ✓ / ✗ | Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi. |
| Klaasnõud, nt Pyrex® | ✓ | Õrnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõraneda. |
| Metall | ✗ | Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab tuleohu. |
| Plast/polüstüreen, nt kiirtoidupakendid | ✓ | Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi. |
| Külmutus- /küpsetuskotid | ✓ | Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu. |
| Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber | ✓ | Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohu. |
| Vitstest ja puidust nõud | ✓ | Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohu. |
| Ümbertöödeldud paber ja ajalehed | ✗ | Need võivad sisaldada metallosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohu. |

## 7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

| Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks | |
|---|---|
| Koostis | Suure rasva- või suhkrusisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada tuleohu. |
| Suurus | Ühtlaseks küpsetamiseks tehke kõik tükid ühesuuruseks. |
| Toidu temperatuur | Toidu algne temperatuur mõjutab vajalikku küpsetusaega. Lõigake täidisega toidud kuumuse või auru väljalaskmiseks lahti. |
| Paigutamine | Asetage toidu paksem osa (nt kanakoivad) nõu välisserva poole. |
| Katmine | Kasutage õhuavadega mikrolaineahjus kasutatavat toidukilet või sobivat kaant. |
| Läbitorkamine | Koore või nahaga toitudele tuleb enne küpsetamist või ülessoojendamist mitmes kohas augud sisse torgata, kuna muidu võib aur koguneda ja panna toidu lõhkema (nt kartulid, kala, kana, vorstid).<br>**OLULINE!** Mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad). |
| Segamine, keeramine ja ümberpaigutamine | Ühtlaseks küpsetamiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, keerata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati välisservalt keskosa poole. |
| Seismine | Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda. |
| Varjamine | Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad). |

Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid.
Aurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides.
Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

# 8. MIDA TEHA, KUI

| Probleem | Kontrollige . . . |
|---|---|
| Mikrolaineahi ei tööta korralikult? | • Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad.<br>• Kas on esinenud voolukatkestusi.<br>• Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole. |
| Mikrolainerežiim ei tööta? | • Kas uks on korralikult suletud.<br>• Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad.<br>• Vajutatud on nuppu **START**. |
| Pöördalus ei pöörle? | • Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud.<br>• Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade.<br>• Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist.<br>• Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi. |
| Mikrolaineahju ei saa välja lülitada? | • Ühendage seade kaitsmekarbist lahti.<br>• Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. |
| Sisevalgustus ei tööta? | • Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindaja. |
| Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem? | • Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg).<br>• Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või.<br>• Suurendage seadme võimsust. |
| Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti? | • Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates. |

# 9. TEHNILISED ANDMED

| | | |
|---|---|---|
| Vahelduvvoolu liini pinge | | 220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline |
| Jaotus süütenöör/võimsuslüliti | | Minimaalne 10 A |
| Nõutav vahelduvvoolupinge: | Mikrolaine | 1.4 kW |
| Väljundpinge: | Mikrolaine | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrolaine sagedus | | 2450 MHz [1] (II rühm / klassi B) |
| Välismõõtmed: | KMFE264TE | 596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S) |
| Ava mõõtmed | | 342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) [2] |
| Ahju mahutavus | | 26 liitrit [2] |
| Pöördalus | | ø 325 mm, klaas |
| Kaal | | umbes 19 kg |

[1] See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele.
Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka.
II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks.
Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

[2] Sisevõimsus on arvutatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

# 10. KESKKONNATEAVE

Sümboliga ♲ tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse.

Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

# SISÄLLYSLUETTELO


1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA....51
2. ASENNUS....55
3. TUOTEKUVAUS....59
4. ENNEN KÄYTTÖÄ....60
5. TOIMINTA....61
6. KYPSENNYSTAULUKOT....64
7. VINKIT....70
8. ONGELMATILANTEET....72
9. TEKNISET TIEDOT....73
10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA....73


# SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu teitä ajatellen. Laitetta käyttäessänne voitte olla aina varma erinomaisista tuloksista. Tervetuloa Electroluxiin.

**Vieraile verkkosivullamme:**

Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
**www.electrolux.com**

Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:
**www.electrolux.com/productregistration**

Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:
**www.electrolux.com/shop**

# ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittelemme alkuperäisten varaosien käyttöä.
Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

Yleisohjeet ja vinkit

Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

# 1. ⚠ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset sekä henkilöt, joilta puuttuu riittävä kokemus tai tietämys, voivat käyttää tätä laitetta valvotusti tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja aikuisen valvonnassa.

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.

⚠ **TÄRKEÄÄ!** TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN.

⚠ **VAARA!**

Jos ovi tai tiivisteet vaurioituvat, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on korjannut sen.

⚠ **VAARA!**

Kaikille muille kuin pätevälle henkilölle on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustöitä, joihin liittyy mikroaaltoenergialta suojaavan kannen irrottaminen.

⚠ **VAARA!**

Nesteitä ja muita ruokia ei saa kypsentää suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa: myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen työpaikkakeittiöt; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakastilat; aamiaismajoituspaikat.

Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita.

Metalliset ruoka- tai juoma-astiat eivät ole sallittuja mikroaaltouunissa kypsennettäessä.

Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttö-muovisia, -paperisia tai muita palavia astioita.

Mikroaaltouuni tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Elintarvikkeiden ja vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tohvelien, pesusienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, sytytys- tai tulipalovaaran.

Jos kuumennettava ruoka alkaa savuta, ÄLÄ AVAA LUUKKUA. Katkaise virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja odota, että ruoka lakkaa savuamasta. Luukun avaaminen ruoan savutessa saattaa aiheuttaa tulipalon.

Juomien kuumennus mikroaaltouunissa voi johtaa kiehumiseen purkausm-aisesti viiveellä, joten astiaa on käsiteltävä varoen.

Palovammojen välttämiseksi on tuttipulloja ja vauvan-ruokatölkkejä ravistettava tai sekoitettava, ja tuotteen lämpötila on tarkistettava ennen käyttöä.

Kananmunia ei saa kypsentää kuorineen eikä kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen.

## 1.1 Hoito & puhdistus

Luukku:
Puhdista luukun molemmat puolet, tiivisteet ja tiivistepinnat säännöllisesti kostealla, pehmeällä liinalla. Uunin ovilasin puhdistukseen ei saa käyttää voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia raaputtimia. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Uunin sisäpinta:
Pyyhi roiskeet ja läikkynyt neste kostealla, pehmeällä liinalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Irrota pinttynyt lika miedolla saippualiuoksella ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki lika ja saippua lähtee pois. Älä irrota aaltoputken suojusta. Varmista, ettei saippualiuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua. Älä puhdista uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla. Puhdista aaltoputken suojus, uunin sisäpuoli, pyörivä alusta ja alustan kannatin käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.

Uunin ulkopinta:
Uunin ulkopinta voidaan puhdistaa helposti miedolla saippualiuoksella. Pyyhi puhdistuksen jälkeen ensin kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi pehmeällä pyyhkeellä.

Uunin säätimet:
Avaa luukku ennen puhdistusta, jotta uunin säätimet kytkeytyvät pois toiminnasta. Ohjauspaneeli on puhdistettava varovasti. Pyyhi varovasti pelkällä vedellä kostutetulla liinalla, kunnes se on puhdas. Älä käytä liian märkää liinaa. Älä käytä mitään kemiallista puhdistusainetta tai hankausainetta.

Pyörivä alusta & alustan kannatin:
Poista pyörivä alusta ja alustan kannatin uunista. Pese pyörivä alusta ja alustan kannatin miedossa saippualiuoksessa. Kuivaa pehmeällä liinalla. Sekä pyörivä alusta että alustan kannatin ovat konepesun kestäviä.

**TÄRKEÄÄ!**

Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista mahdolliset ruoan jäämät. Jos uunia ei pidetä puhtaana, voi seurauksena olla pinnan vaurioituminen, joka voi mahdollisesti vaikuttaa laitteen käyttööikään ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita.

On huolehdittava, ettei pyörivä alusta lähde paikoiltaan kun astioita otetaan pois laitteesta.

**TÄRKEÄÄ!**

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana.

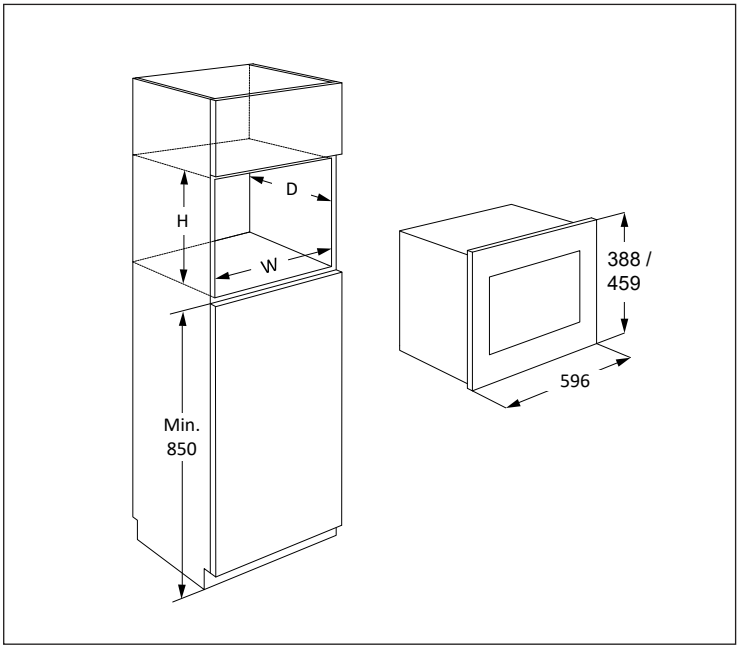
**VAARA!**

Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.

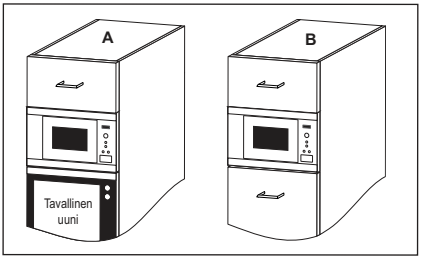
**TÄRKEÄÄ!**

Älä käytä mikroaaltouunin minkään osien puhdistukseen kaupallisia uuninpuhdis-tusaineita, höyrypesuaineita, hankaavia tai karkeita puhdistusaineita, natriumhy-droksidia sisältäviä aineita tai hankaussieniä.

# 2. ASENNUS



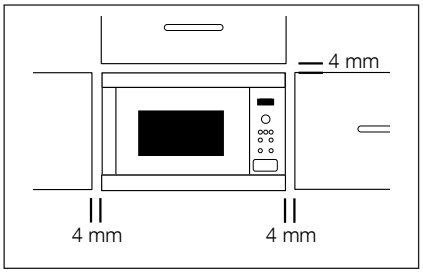

Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:

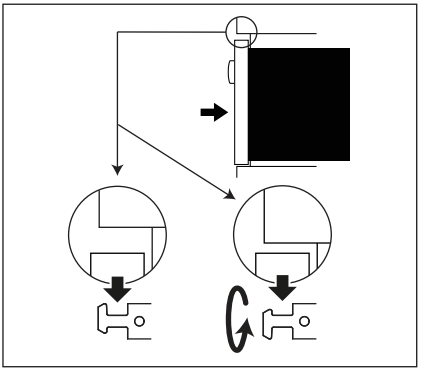


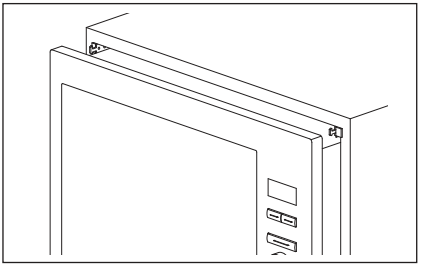

| Paikka | Syvennyksen koko<br>L S K |
|---|---|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

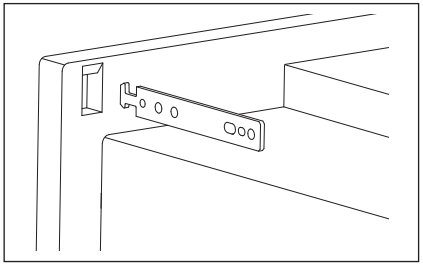
Mitat millimetreinä (mm)

## 2.1 Laitteen asentaminen



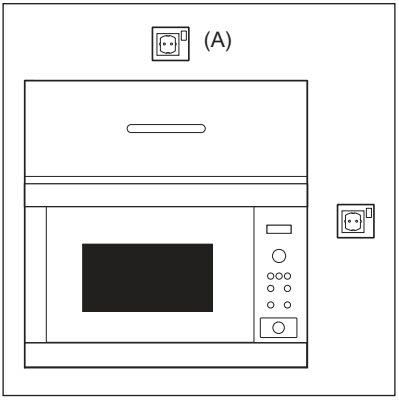







1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Kiinnitä kiinnityskoukut keittiökaappiin mukana toimitetun ohjelehtisen ja kaavaimen avulla.
3. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Koukut voidaan kääntää, jos asennuspaikka on ahdas. Uunin etukehyksen on asetuttava tiivisti kaapin aukon etureunaa vasten.
4. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).

## 2.2 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon




- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (220-240 V/50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana.

## 2.3 Lisäohjeita

Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa uppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia.

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava lääkäriltä tai sydämentahdistimen valmistajalta saamiaan mikroaaltouunien käyttöön liittyviä varotoimia.

Laitteen koteloa ei saa koskaan irrottaa. Luukun lukitus- ja tuuletusaukkoihin ei saa koskaan päästää nestettä tai työntää esineitä. Jos näihin joutuu nestettä, katkaise välittömästi virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen. Jos havaitset vuodon, sammuta uuni ja irrota sen pistoke välittömästi. Suota valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

Uunissa saa käyttää vain siihen tarkoitettua pyörivää alustaa ja alustan kannatinta. Uunia ei saa käyttää ilman pyörivää alustaa.

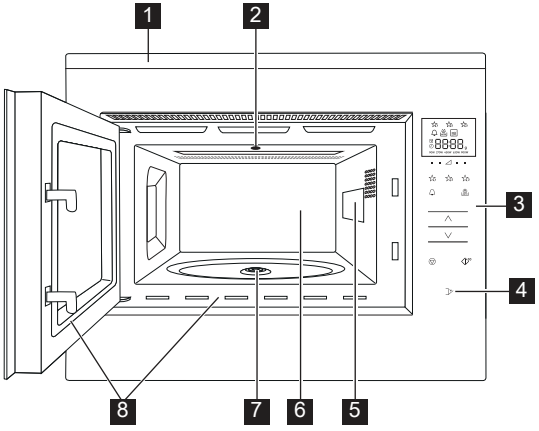
Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilöva-hingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepin-tojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että mikroaaltoja vuotaisi laitteesta tai että se olisi epäkunnossa.

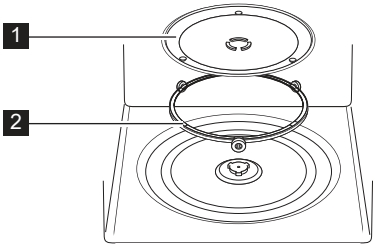
# 3. TUOTEKUVAUS

## 3.1 Mikroaaltouuni




1 Etupaneeli
2 Uunin valo
3 Ohjauspaneeli
4 Luukun avausnäppäin
5 Mikroaalto suoja
6 Uunin sisäpuoli
7 Alustan kiinnitysnapa
8 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

## 3.2 Lisävarusteet



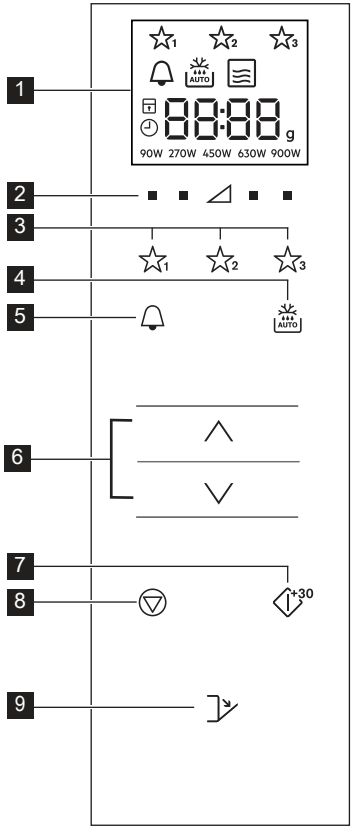

Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

1 Pyörivä alusta
2 Alustan kannatin

- Aseta pyörivä alusta mikroaaltouuniin sille tarkoitettuun paikkaan.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.

Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.

## 3.3 Ohjauspaneeli




1 Digitaalinäyttö merkkivalot:

- Suosikit
- Ajastin
- Automaattisulatus
- Mikroaallot
- Seis/Peru
- Lapsilukko
- Aseta kello
- Näytön osat
- Paino
- Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Automaattisulatus-painike

5 Ajastin-painike

6 Lisää-/vähennä-painikkeet

7 Aloita/Vahvista/ Pika-aloitus-painike

8 Seis-painike

9 Luukun avausnäppäin

# 4. ENNEN KÄYTTÖÄ

## 4.1 Kytkentä

Kun uuni kytketään pistorasiaan ensimmäisen kerran, voit asettaa kellonajan. Uunissa on 24 tunnin kello.

1. Uuni antaa äänimerkin, ja kaikki näyttökuvakkeet ovat päällä puolen sekunnin ajan.
   Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “on” tai “oFF” tulee näkyviin.

2a. Sammuttaaksesi kellon, paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “oFF” tulee näkyviin ja paina sitten **START**-painiketta. Uuni on valmis käytettäväksi.

Jos olet kytkenyt kellon pois päältä ja haluat kytkeä sen taas päälle, paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti ja noudata kohtaa 2b.

2b. Käynnistääksesi kellon, paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “on” tulee näkyviin ja paina sitten **START**-painiketta.

**Esimerkki:** Aseta kellonajaksi 18.45.

1. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita säätääksesi tunnit.
2. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.
3. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita säätääksesi minuutit.
4. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

Kun kello on asetettu, kellonaika näytetään näytössä.

## 4.2 Valmiustila (säästötila)

Uuni siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos sitä ei käytetä 5 minuutin aikana.
**Esimerkki:** Jos kelloa ei ole asetettu:
Näyttö sammuu.
Avaa luukku tai paina mitä tahansa painiketta poistuaksesi valmiustilasta.
**Esimerkki:** Jos kello on asetettu:
Kun 5 minuuttia on kulunut, aika näytetään.

## 4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.
**Esimerkki:** Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

1. Paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti.
2. Paina **START**-painiketta.
3. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “19” tulee näkyviin.
4. Paina **START**-painiketta.
5. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “50” tulee näkyviin.
6. Paina **START**-painiketta

## 4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

1. Paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “oFF” tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

## 4.5 Lapsilukko

Uunissa on turvatoiminto, joka estää lapsilta tarkoituksettoman uunin käytön. Kun lukko on asetettu päälle, mikään osa mikrouunista ei toimi, ennen kuin lukko on sammutettu.
Lukon käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.
**Esimerkki:** Ota lukko käyttöön.
Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes “lapsilukko” -merkki syttyy.
**Esimerkki:** Sammuta lukko.
Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes “lapsilukko” -merkki sammuu.

Kun lapsilukko on käytössä, mikään painike **STOP**-painiketta lukuun ottamatta ei toimi.

# 5. TOIMINTA

## 5.1 Mikroaallot kypsennys

**Esimerkki:** Kun halutaan kuumentaa keittoa 2 minuutin ja 30 sekunnin ajan 630 W:n mikroaaltoteholla.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet “630 W”.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta.

Voit säätää uunin tehoa mikroaallon kypsennystilassa painamalla painiketta suoraan halutun asetuksen alapuolella.

Voit säätää tehoa uunin ollessa käynnissä painamalla ja pitämällä painettuna haluttua **TEHOASETUS**-painiketta, kunnes uusi tehoasetus näkyy näytössä. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo.

Jos 900 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 15 minuuttia.

Jos uunia käytetään missä tahansa tilassa vähintään 3 minuuttia, tuuletin pysyy päällä 2 minuuttia kypsennyksen loppumisen jälkeen. Avaa luukku, ja se pysähtyy. Sulje luukku, ja se käynnistyy uudelleen,kunnes 2 minuuttia on täynnä (sisältäen luukun aukioloajan). Jos uuni on päällä alle 3 minuuttia,tuuletin ei käynnisty.

Kypsennyksen jälkeen pyörivä alusta jatkaa pyörimistä, kunnes kypsennysastia palaa alkuperäiseen lähtöasentoonsa. Sisävalo palaa pyörimisen loppuun saakka tai 5 sekunnin ajan (kumpi on suurempi). Uunista kuuluu piippaus, kun kypsennys on valmis. Jos luukku avataan tänä aikana, pyöriminen lakkaa.

## 5.2 Tehot

| Tehotason asetus | Ehdotettu käyttö |
|---|---|
| 900 W/ KORKEA | Käytetään pikakypsennykseen tai esim. keittojen, laatikoiden, purkkiruokien, kuumien juomien, vihannesten, kalan jne. lämmitykseen. |
| 630 W | Käytetään tiiviiden ruokien, esim. paistien, lihamurekkeen ja valmisaterioiden pitempään kypsennykseen, sekä herkkien ruokien, kuten juustokastikkeen ja sokerikakkujen valmistukseen. Tällä asetuksella kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti ulompien osien kypsymättä liikaa. |
| 450 W | Tiiviille ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa. |
| 270 W/ SULATUS | Valitse sulatukseen tämä asetus, jotta ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii myös erinomaisesti riisin, pastan ja mykyjen hiljalleen keittämiseen ja vanukkaan kypsennykseen. |
| 90 W | Varovaiseen, esim. täytekakkujen tai leivonnaisten, sulatukseen. |
| 0 W | Tasaantumisaika/keittiöajastin. |

W = WATT, Teho

## 5.3 Automaattinen tehon vähennys

| Kypsennystapa | Normaali aika | Vähennetty teho |
|---|---|---|
| Mikroaalto 900 W | 15 minuuttia | Mikroaalto 630 W |

## 5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.
**Esimerkki:** Lisää 2 minuuttia (120 sekuntia) käyttämällä **START**-painiketta.

1. Paina **START**-painiketta neljä kertaa. Kypsennysaikaa jatketaan 120 sekuntia.

## 5.5 Stop-painikkeen käyttö

Paina **STOP**-painiketta kerran asettaaksesi Tauko-tilan.
Paina **STOP**-painiketta uudelleen peruaksesi kypsennysajan.

## 5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta. Ajastin käynnistyy automaattisesti.

Aikaa voidaan lisätä, kun ajastin on käynnissä painamalla **START**-painiketta.
Ajastimen käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.

## 5.7 Pikakäynnistys

Voit aloittaa kypsentämisen nopeasti 900 W/KORKEA -tilassa 30 sekunnin ajan painamalla **START-**painiketta.

Lisää aikaa **START**-painikkeella.

## 5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin “Soun” syttyy.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “oFF” tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta.

Ota äänet käyttöön.
1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin “Soun” syttyy.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes “on” tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta.

## 5.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.
1. Paina **STOP**-painiketta tai avaa luukku.
2. Uunin toiminto pysähtyy enintään 5 minuutiksi.
3. Paina **START** jatkaaksesi kypsennystä.

## 5.10 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

☆1 Pehmennä voi

☆2 Sulata suklaa

☆3 Mukikakku

**Esimerkki:** Pehmennä voi.
1. Paina **SUOSIKKI 1**-painiketta kahdesti.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.

Jos näytössä näkyy kiertävä kuvio, se tarkoittaa, että ruokaa on sekoitettava tai käännettävä. Jatka kypsennystä painamalla **START**-painikkeella. Ohjelma pysähtyy automaattisesti automaattisen sulatusajan päätyttyä. Esiasetettujen suosikkiohjelmien tehoja ei voida säätää.
1-4 Mukikakkua voidaan kypsentää.

**VAARA!** Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia.
Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.
1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta valitaksesi tehon.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina ja pidä painettuna **SUOSIKKI** -painiketta, jonka haluat ohjelmoida, kunnes kuulet yhden piippauksen ja suosikki-tähti syttyy.

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.
1. Paina **STOP**-painiketta.
2. Paina ja pidä painettuna **TEHOASETUS** 450 W painikkeita 3 sekunnin ajan.
Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

## 5.11 Automaattisulatus

Automaattisulatus määrittelee automaattisesti oikean kypsennystilan ja -ajan ruoan painon perusteella.

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.
1. Automaattisulatus: Liha/kala/linnut
2. Automaattisulatus: Leipä

**Esimerkki:** Sulata 200 g pihvi.
1. Valitse automaattisulatusvalikko painamalla **AUTOMAATTISULATUS-** painiketta kerran.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.

Jos näytössä näkyy kiertävä kuvio, se tarkoittaa, että ruokaa on sekoitettava tai käännettävä. Jatka kypsennystä painamalla **START**-painikkeella. Ohjelma pysähtyy automaattisesti automaattisen sulatusajan päätyttyä. Ajan/tehon säätö ei ole käytettävissä automaattisessa sulatustilassa.

# 6. KYPSENNYSTAULUKOT

## 6.1 Suosikit

| Suosikit | Paino | Painike | Valmistuskypsennys |
|---|---|---|---|
| Pehmennä voi | 0,05-0,25 kg | ☆1 | • Laita voi muoviastiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä. |
| Sulata suklaa | 0,1-0,2 kg | ☆2 | • Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviastiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiäänen. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä. ⚠ **VAARA!** Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala. |
| Mukikakku | 1-4 mukeja | ☆3 | • Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen. |

## 6.2 Mukikakkureseptit

| Täyteläinen suklaamukikakku | |
|---|---|
| Ainesosat yhteen mukilliseen: | |
| 2½ rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 2 rkl (12 g) | kaakaojauhoa |
| 2½ tl (30 g) | kidesokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| 1½ rkl (15 g) | kasviöljyä |
| ¼ tl | vaniljauutetta |
| 1 | keskikokoinen kananmuna |

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆3 . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaanmakuisella sokerikreemillä.
Vinkki: Tee suklaa-appelsiini-mukikakku korvaamalla vaniljauute ½ teelusikallisella appelsiiniuutetta.

| Vadelma-aalto-mukikakku | |
|---|---|
| Ainesosat yhteen mukilliseen: | |
| 2½ rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 2½ rkl (30 g) | kidesokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| 1½ rkl (15 g) | kasviöljyä |
| ½ tl | vaniljauutetta |
| 1 | keskikokoinen kananmuna |
| 1½ rkl | siemenetöntä vadelmahilloa |

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntele sekaan hillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
5. Kypsennä-toiminnolla ☆3 . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljanmakuisella sokerikreemillä.

| Omenamuru-mukikakku | |
|---|---|
| Ainesosat yhteen mukilliseen: | |
| 2½ rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 2 rkl (30 g) | fariinisokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| ¼ tl | jauhettua kanelia |
| 1½ rkl (15 g) | kasviöljyä |
| 1 | keskikokoinen kananmuna |
| 1½ rkl (30 g) | omenahilloa |
| puolikas (7 g) | Digestive-keksi murusina |

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset (paitsi keksit) mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntele varovasti sekaan omenahillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Koristele keksinmurusilla.
5. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
6. Kypsennä-toiminnolla ☆3 . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljajäätelöpallolla.

⚠ **VAARA!** Omenakastike on kuumaa.

| Pähkinävoi-mukikakku | |
|---|---|
| Ainesosat yhteen mukilliseen: | |
| 2½ rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 2 rkl (30 g) | fariinisokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| 1½ rkl (15 g) | kasviöljyä |
| ¼ tl | vaniljauutetta |
| 2 rkl (30 g) | sileää maapähkinävoita |
| 1 | keskikokoinen kananmuna |

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute, maapähkinävoi ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆3 . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaalevitteellä.
Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

| Porkkana-mukikakku | |
|---|---|
| Ainesosat yhteen mukilliseen: | |
| 2 rkl (20 g) | vehnäjauhoja |
| 2½ rkl (30 g) | fariinisokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| ¼ tl | jauhettua kanelia |
| ¼ tl | jauhettua muskottia |
| 1 rkl | mantelirouhetta |
| 1½ rkl (15 g) | auringonkukkaöljyä |
| | puolikkaan appelsiinin kuori |
| 30 g | raastettua porkkanaa |
| 1 | keskikokoinen kananmuna |
| Kermakuorrutus: | 15 g pehmeää voita<br>40 g tomusokeria<br>40 g täysrasvaista tuorejuustoa<br>¼ tl appelsiinimehua |

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää auringonkukkaöljy, appelsiininkuori, raastettu porkkana ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆3 . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
5. Valmista kuorrute sekoittamalla voi, tomusokeri, tuorejuusto ja appelsiinimehu yhteen.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.

| Sitruunapisara-mukikakku | |
|---|---|
| Ainesosat yhteen mukilliseen: | |
| 2½ rkl (25 g) | vehnäjauhoja |
| 2½ rkl (30 g) | kidesokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| 1½ rkl (15 g) | kasviöljyä |
| 1 tl | sitruunankuorta |
| 1 | keskikokoinen kananmuna |
| Kuorrute: | 1 rkl sitruunamehua sekoitettuna<br>2 ruokalusikalliseen kidesokeria |

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, sitruunankuori ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆3. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
5. Valmista ripoteltava kuorrute sekoittamalla sitruunamehua ja sokeria.
6. Irrota kakku kypsennyksen jälkeen, rei'itä yläosa ja ripottele kuorrute kakun päälle. Anna seistä 30 sekuntia.

## 6.3 Automaattisulatus

| Automaattisulatus | Paino | Painike | Valmistuskypsennys |
|---|---|---|---|
| Liha/kala/ linnunliha<br><br>(Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat) | 0,2-1,0 kg | AUTO x1 | • Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle.<br>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla.<br>• Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.<br>• Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.<br>Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen. |
| Leipä | 0,1-1,0 kg | AUTO x2 | • Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle.1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle.<br>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset.<br>• Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan |

Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.
Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukossa mainitut painot/määrät, käytä manuaalisia toimintoja.
Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta.
Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.

## 6.4 Ruokien & juomien kuumennus

| Ruoka/Juoma | Paino -g/ml- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet |
|---|---|---|---|---|
| Maito, 1 kuppi | 150 | 900 W | 1 | älä peitä |
| Vesi, 1 kuppi | 150 | 900 W | 2 | älä peitä |
| 6 kuppia | 900 | 900 W | 8-10 | älä peitä |
| 1 kannullinen | 1000 | 900 W | 9-11 | älä peitä |
| Tarjoilulautasia | 400 | 900 W | 4-6 | lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana |
| Lihapata/keitto | 200 | 900 W | 1-2 | peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen |
| Vihannekset | 500 | 900 W | 3-5 | lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä |
| Liha, 1 viipale [1)] | 200 | 900 W | 3 | levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä |
| Kalafilee [1)] | 200 | 900 W | 3-5 | peitä |
| Kakku, 1 viipale | 150 | 450 W | ½-1 | aseta kakkuvuokaan |
| Vauvan ruoka, 1 purkki | 190 | 450 W | ½-1 | siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila |
| Margariinin tai voin sulatus [1)] | 50 | 900 W | ½ | peitä |
| Suklaan sulatus | 100 | 450 W | 3-4 | sekoita silloin tällöin |

[1)] jääkaappilämpöinen

## 6.5 Sulatus

| Ruoka | Paino -g- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet | Tasaantu-misaika -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Gulassi | 500 | 270 W | 8-9 | sekoita puolivälissä sulattamista | 10-30 |
| Kakku, 1 palanen | 150 | 90 W | 1-3 | aseta kakkuvuokaan | 5 |
| Hedelmiä | 250 | 270 W | 3-5 | levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista | 5 |

## 6.6 Kypsennys pakastetusta

| Ruoka | Paino -g- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet | Tasaantu-misaika -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Kalafilee | 300 | 900 W | 9-11 | peitä | 2 |
| Tarjoilulautasia | 400 | 900 W | 8-10 | peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua | 2 |

## 6.7 Kypsentäminen

| Ruoka | Paino -g- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet | Tasaantu-misaika -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Parsakaali/ Herneet | 500 | 900 W | 6-8 | jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana | - |
| Porkkanat | 500 | 900 W | 9-11 | viipaloi renkaiksi, lisää 4–5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana | - |
| Paahto | 1000 | 630 W | 34-38 | mausta, aseta matalaan piirakkavuokaan ja käännä puolta kypsentämisen aikana | 10 |
| Kalafilee | 200 | 900 W | 4-6 | mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä | 2 |

Jos uunia käytetään missä tahansa tilassa vähintään 3 minuuttia, tuuletin pysyy päällä 2 minuuttia kypsennyksen loppumisen jälkeen. Avaa luukku, ja se pysähtyy. Sulje luukku, ja se käynnistyy uudelleen, kunnes 2 minuuttia on kulunut (sisältäen luukun avausajan). Jos uuni on päällä alle 3 minuuttia, tuuletin ei käynnisty.

# 7. VINKIT

## 7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

| Ruoanval mistusastiat | Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi | Kommentteja |
|---|---|---|
| Alumiinifolio/ folioastiat | ✓ / ✗ | Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudata tarkkaan annettuja ohjeita. |
| Porsliini ja keramiikka | ✓ / ✗ | Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäviksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua. |
| Lasiastiat, esim. Pyrex ® | ✓ | On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai haljeta ne äkillisesti kuumennettaessa. |
| Metalli | ✗ | Metallisten astioiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen. |
| Muovi/polystyreeni esim. pikaruoka-astiat | ✓ | On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyristyä, sulaa tai haalistua väriltään. |
| Pakaste/ paistopussit | ✓ | Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikrouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana. |
| Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi | ✓ | Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen. |
| Olki- ja puuastiat | ✓ | Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen. |
| Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi | ✗ | Voivat sisältää metalliuutteita, jotka voivat aiheuttaa ’kipinöintiä’ ja syttymisen tuleen. |

## 7.2 Neuvoja ja vinkkejä

| Neuvoja ja vinkkejä | |
|---|---|
| Koostumus | Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen palamaan. |
| Koko | Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi. |
| Lämpötila | Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisajan pituuteen. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi. |
| Järjestele | Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet. |
| Peitä | Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta. |
| Lävistä | Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.<br>**TÄRKEÄÄ!** Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu. |
| Hämmennä, kääntele ja siirtele | Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmentää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmentää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti. |
| Seisota | Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan. |
| Suojele | Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaaltoja. |

Otettaessa ruokaa uunista on käytettävä pannulappuja tai patakintaita. Valmistusastiat, popcorn-pakkaukset, paistopussit jne. on avattava kasvoista ja käsistä poispäin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.
Luukkua avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.
Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältytään palovammoilta.

# 8. ONGELMATILANTEET

| Oire | Tarkista/ohje . . . |
|---|---|
| Laite ei toimi kunnolla? | • Sulakerasian sulakkeet toimivat.<br>• Talossa ei ole ollut sähkökatkoa.<br>• Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan. |
| Mikroaaltouunitoiminto ei toimi? | • Luukku on suljettu kunnolla.<br>• Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat.<br>• **START**-painiketta on painettu. |
| Pyörivä alusta ei pyöri? | • Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein.<br>• Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle.<br>• Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä.<br>• Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään. |
| Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu? | • Eristä laite sulakerasiasta.<br>• Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon. |
| Uunin lamppu ei toimi? | • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen. |
| Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin? | • Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai,<br>• Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai,<br>• Aseta suurempi teho. |
| Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi? | • Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta. |

# 9. TEKNISET TIEDOT

| | | |
|---|---|---|
| Verkkovirta (AC) | | 220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen |
| Sulake/suojakatkaisin | | Vähintään 10 A |
| Vaadittu teho (AC): | Mikroaalto | 1.4 kW |
| Lähtöteho: | Mikroaalto | 900 W (IEC 60705) |
| Mikroaaltotaajuus | | 2450 MHz [1] (Ryhmän 2/Luokan B) |
| Ulkomitat: | KMFE264TE | 596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S) |
| Sisämitat | | 342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) [2] |
| Uunin tilavuus | | 26 litraa [2] |
| Pyörivä alusta | | ø 325 mm, lasia |
| Paino | | noin. 19 kg |

1) Tämä laite täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset.
Tämän standardin vaatimusten mukaisesti laite on luokiteltu ryhmän 2, luokan B laitteeksi.
Ryhmän 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksella radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan kuumentamiseen.
Luokan B laite on laite, joka soveltuu käytettäväksi kotitalousympäristössä.

2) Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus.
Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

# 10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä ♲. Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan.

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö-ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# SOMMAIRE


1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ ....76
2. INSTALLATION ....81
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ....86
4. AVANT LA MISE EN SERVICE ....87
5. FONCTIONNEMENT ....88
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON ....92
7. ASTUCES ET CONSEILS ....99
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ....101
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ....102
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES ....102


# NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**

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

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

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

# SERVICE APRÈS-VENTE

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

Avertissement/Attention : consignes de sécurité

Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# 1. ⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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

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

⚠ **IMPORTANT !** AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.

**ADVERTISSEMENT !**

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

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

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

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

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

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

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.

## 1.1 Entretien et nettoyage

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

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

petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N’utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l’intérieur du four. Nettoyez le cadre du répartiteur d’ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s’échauffer au point de fumer ou de s’enflammer.

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

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

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

**IMPORTANT !**

Veillez à ce que le couvercle de guide d’ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s’accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d’un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l’utilisation suivante du four.

Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil.

**IMPORTANT !**

Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.

L’appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d’utilisation.

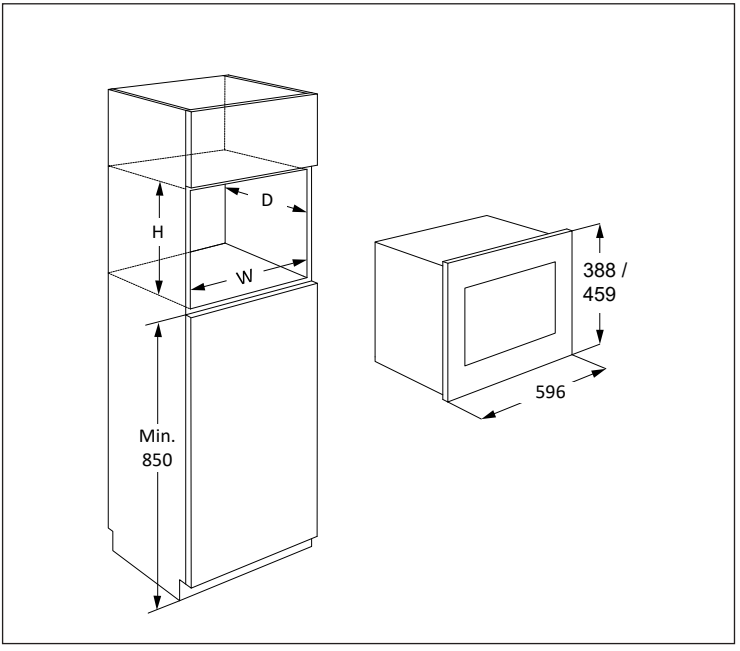
**ADVERTISSEMENT !**

Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

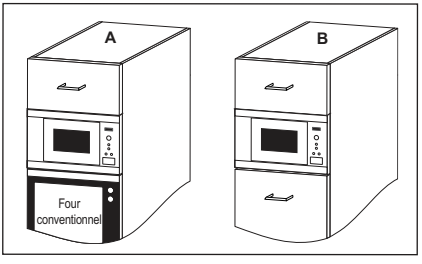
**IMPORTANT !**

N’utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

# 2. INSTALLATION



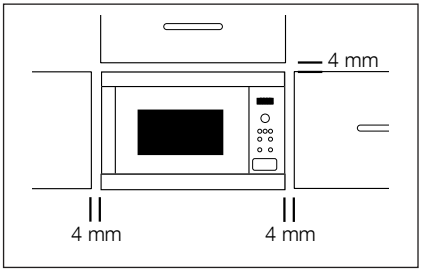

Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :

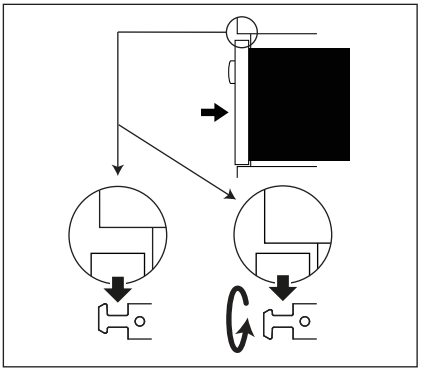


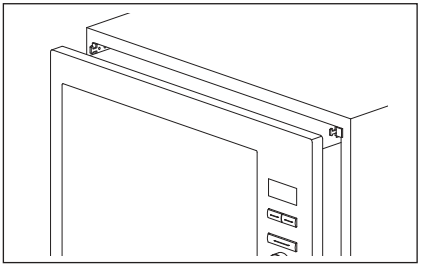

| Position | Taille du logement<br>L P H |
|---|---|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

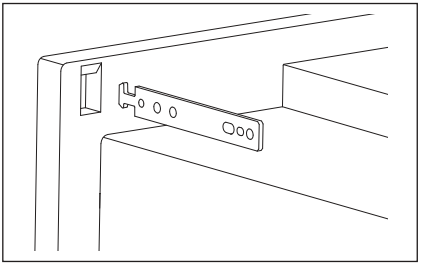
Mesures en mm

## 2.1 Installation de l’appareil



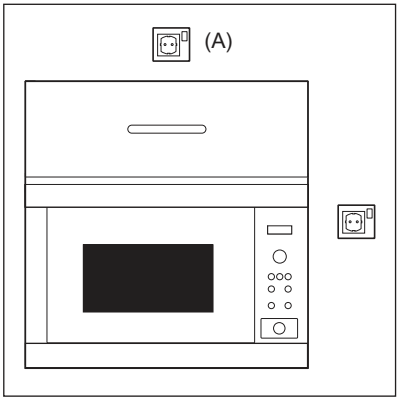







1. Retirez tout l’emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d’instructions et le modèle fournis.
3. Installer l’appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L’appareil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

## 2.2 Raccordement électrique




- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

## 2.3 Conseil supplémentaire

N’utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l’huile ne peut pas être contrôlée et l’huile peut s’enflammer. Pour faire des popcorns, n’utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

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

N’introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d’aération. En cas de déversement, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.

Ne modifiez pas ou n’essayez pas de modifier le four.

N’utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N’utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

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

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

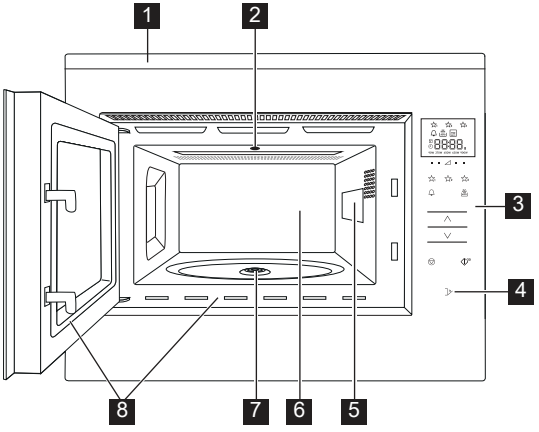
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre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

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

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

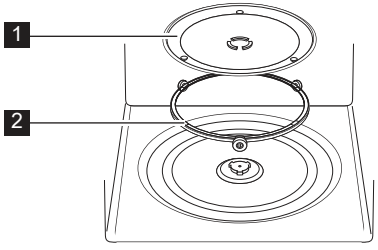
# 3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

## 3.1 Four micro-ondes




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

## 3.2 Accessoires



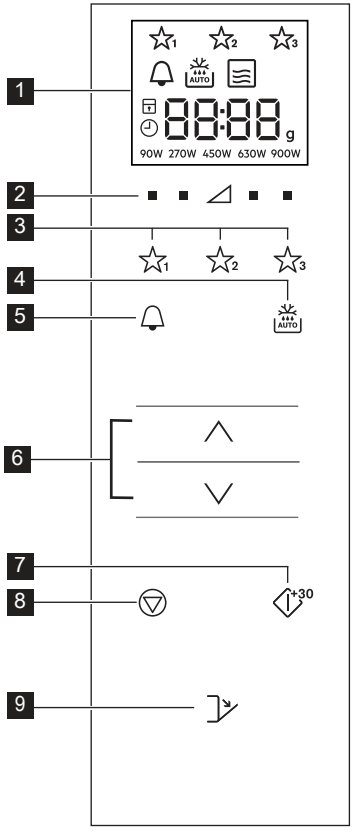

Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

1 Plateau tournant
2 Support d'entraînement

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

Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service ELECTROLUX agréé.

## 3.3 Bandeau de commande




1 Affichage numérique :

- Favoris
- Minuteur de cuisine
- Décongélation automatique
- Micro-ondes
- Arrêter/Annuler
- Verrouillage de sécurité enfant
- Réglage de l'horloge
- Affichage des segments
- g Quantité
- 90W 270W 450W 630W 900W Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche de décongélation automatique

5 Touche du minuteur de cuisine

6 Touches Plus/Moins

7 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

8 Touche d'arrêt

9 Touche d'ouverture de porte

# 4. AVANT LA MISE EN SERVICE

## 4.1 Branchement

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous pouvez régler l'horloge. Le four dispose d'une horloge de 24 heures.

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde.
   Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » ou « oFF » s'affiche.

2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.

Si vous avez désactiver l'horloge et souhaitez la réactiver, pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois et suivez 2b.

2b. Pour allumer l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**.

**Exemple :** Pour régler l'horloge sur 18h45.

1. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
3. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler les minutes.

4. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

Lorsque l'horloge est réglée, l'heure est affichée à l'écran.

## 4.2 Veille (Mode économie)

Le four entrera automatiquement en mode veille s'il n'est pas utilisé dans un délai de 5 minutes.
**Exemple :** Si l'horloge n'a pas été réglée : L'écran s'éteindra.
Ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter le mode veille.
**Exemple :** Si l'horloge a été réglée : Après une période de 5 minutes, l'heure s'affiche.

## 4.3 Réglage de l'horloge lorsqu'elle a déjà été définie

Vous pouvez régler l'horloge même une fois l'heure définie.
**Exemple :** Pour changer de 18h45 à 19h50.

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur la touche **START**.
3. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
6. Appuyez sur la touche **START**.

## 4.4 Pour annuler l'horloge et régler la veille (Mode économie d'énergie)

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

## 4.5 Verrouillage de sécurité enfant

Le four possède un dispositif de sécurité qui empêche l'utilisation accidentelle du four par un enfant. Lorsque le verrou a été placé, aucune partie du four à micro-ondes ne fonctionnera tant que cette fonction n'a pas été désactivée.
Activer ou désactiver le verrou n'est possible que lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.
**Exemple :** Pour activer le verrou.
Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'allume.
**Exemple :** Pour désactiver le verrou.
Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'éteigne.

Lorsque le verrouillage enfant est activé, toutes les touches à l'exception de la touche **STOP** sont désactivées.

# 5. FONCTIONNEMENT

## 5.1 Cuisson aux micro-ondes

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

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 630 W » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**.

En mode de cuisson au micro-ondes, vous pouvez régler le niveau de puissance du four en appuyant sur la touche directement sous le paramètre souhaité.

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** et en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nouveau réglage de puissance soit en surbrillance sur l'écran. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si vous sélectionnez 900 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

Après la cuisson, le plateau tournant continue de tourner jusqu'à ce que le récipient de cuisson revienne à sa position initiale. La lumière du four reste allumée jusqu'à la fin de la rotation, ou pendant 5 secondes (selon la durée de rotation). Le four émet un signal sonore une fois la rotation terminée. Si la porte est ouverte durant ce processus, la rotation s'arrête.

## 5.2 Niveaux de puissance

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

W = WATT

## 5.3 Niveau de puissance réduit

| Mode de cuisson | Temps standard | Puissance réduite |
|---|---|---|
| Micro-ondes 900 W | 15 minutes | Micro-ondes 630 W |

## 5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.
**Exemple :** Pour ajouter 2 minutes (120 secondes) avec la touche **START**.

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois.
   La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

## 5.5 Utilisation de la touche STOP

Appuyez une fois sur la touche **STOP** pour passer en mode Pause.
Appuyez à nouveau sur la touche **STOP** pour annuler la durée de cuisson.

## 5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

La durée peut être prolongée lorsque la minuterie est en cours d'exécution en appuyant sur la touche **START**.
La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

## 5.7 Démarrage rapide

Vous pouvez directement commencer la cuisson 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

Pour ajouter plus de temps, appuyez sur la touche **START**.

## 5.8 Muet

Pour couper le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour activer le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

## 5.9 Pause

Pour mettre le four à micro-ondes en pause en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte.
2. Le four sera en pause pendant jusqu'à 5 minutes.
3. Appuyez sur **START** pour poursuivre la cuisson.

## 5.10 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

☆1 Beurre ramolli
☆2 Chocolat fondu
☆3 Mug cake

**Exemple :** Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**.
Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement.
Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés.
Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.

**ADVERTISSEMENT !** Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes.
Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** pour sélectionner la puissance.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, l'étoile de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE** 450 W pendant 3 secondes.
   Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

## **5.11** Décongélation automatique

La décongélation automatique détermine le bon mode de cuisson et la durée de cuisson en fonction du poids de la nourriture.

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

1. Décongélation automatique : Viande/Poisson/Volaille
2. Décongélation automatique : Pain

**Exemple :** Pour décongeler un steak de 0,2 kg.

1. Sélectionnez le menu de décongélation automatique en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Le réglage de durée/puissance n'est pas disponible en mode de décongélation automatique.

# 6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

## 6.1 Favoris

| Favoris | Quantité | Touche | Procédure |
|---|---|---|---|
| Beurre ramolli | 0,05-0,25 kg | ☆1 | • Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson. |
| Chocolat fondu | 0,1-0,2 kg | ☆2 | • Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson.<br>⚠ **ADVERTISSEMENT :** Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler. |
| Mug Cake | 1-4 tasses | ☆3 | • Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson. |

## 6.2 Recettes de mug cake

| Mug cake au chocolat riche en cacao | |
|---|---|
| Ingrédients pour 1 tasse : | |
| 2½ cuillères à soupe | (25 g) de farine |
| 2 cuillères à soupe | (12 g) de poudre de cacao |
| 2½ cuillères à soupe | (30 g) de sucre semoule |
| ¼ cuillère à café | de poudre à lever |
| 1½ cuillère à soupe | (15 g) d'huile végétale |
| ¼ cuillère à café | d'extrait de vanille |
| 1 | œuf moyen |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

Astuce : Pour faire un mug cake au chocolat orangé, remplacez l'extrait de vanille par ½ cuillère à café d'extrait d'orange.

| Mug cake ondulé à la framboise | |
|---|---|
| Ingrédients pour 1 tasse : | |
| 2½ cuillères à soupe | (25 g) de farine |
| 2½ cuillères à soupe | (30 g) de sucre semoule |
| ¼ cuillère à café | de poudre à lever |
| 1½ cuillère à soupe | (15 g) d'huile végétale |
| ¼ cuillère à café | d'extrait de vanille |
| 1 | œuf moyen |
| 1½ cuillère à soupe | de confiture de framboise sans pépins |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez la confiture avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
5. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre à la vanille.

| Mug cake crumble à la pomme | |
|---|---|
| Ingrédients pour 1 tasse : | |
| 2½ cuillères à soupe | (25 g) de farine |
| 2 cuillères à soupe | (30 g) de cassonade |
| ¼ cuillère à café | de poudre à lever |
| ¼ cuillère à café | de cannelle moulue |
| 1½ cuillère à soupe | (15 g) d'huile végétale |
| 1 | œuf moyen |
| 1½ cuillère à soupe | (30 g) de compote |
| Un demi-biscuit, écrasé (7 g) | |

Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus.
5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
6. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Placez une boule de glace à la vanille sur le dessus.

⚠ **AVERTISSEMENT !** La compote sera chaude.

| Mug cake au beurre d'arachide | |
|---|---|
| Ingrédients pour 1 tasse : | |
| 2½ cuillères à soupe | (25 g) de farine |
| 2 cuillères à soupe | (30 g) de cassonade |
| ¼ cuillère à café | de poudre à lever |
| 1½ cuillère à soupe | (15 g) d'huile végétale |
| ¼ cuillère à café | d'extrait de vanille |
| 2 cuillères à soupe | (30 g) de beurre d'arachide crémeux |
| 1 | œuf moyen |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

Astuce : Vous pouvez utiliser du beurre d'arachide croquant si vous le souhaitez.

| Mug cake à la bruine de citron | |
|---|---|
| Ingrédients pour 1 tasse : | |
| 2½ cuillères à soupe | (25 g) de farine |
| 2½ cuillères à soupe | (30 g) de sucre semoule |
| ¼ cuillère à café | de poudre à lever |
| 1½ cuillère à soupe | (15 g) d'huile végétale |
| 1 cuillère à café | de zeste de citron |
| 1 | œuf moyen |
| Garniture : 1 cuillère à café de jus de citron mélangé à 2 cuillères de sucre semoule | |

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, le zeste de citron et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Créez la garniture en bruine en mélangeant le jus de citron avec le sucre semoule.
6. Après cuisson, détachez le gâteau, percez le dessus partout avec une brochette, puis versez la garniture en bruine sur le gâteau et laissez reposer 30 secondes.

| Mug cake à la carotte | |
|---|---|
| Ingrédients pour 1 tasse : | |
| 2 cuillères à soupe | (20 g) de farine |
| 2½ cuillères à soupe | (30 g) de cassonade dorée |
| ¼ cuillère à café | de poudre à lever |
| ¼ cuillère à café | de cannelle moulue |
| ¼ cuillère à café | de muscade moulue |
| 1 cuillère à soupe | d'amandes moulues |
| 1½ cuillère à soupe | (15 g) d'huile de tournesol |
| | 1 zeste de ½ orange |
| 30 g | de carotte râpée |
| 1 | œuf moyen |
| Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli, 40 g de sucre glace, 40 g de fromage à la crème riche en matière grasse, ½ cuillère à café de jus d'orange | |

Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile de tournesol, le zeste d'orange, la carotte râpée et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Préparez la garniture en mélangeant le beurre, le sucre glace, le fromage à la crème et le jus d'orange ensemble.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

## 6.3 Décongélation automatique

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

Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
Pour le pesage de la nourriture à des quantités/poids différents de ceux du tableau, utilisez le fonctionnement manuel.
La température finale varie selon la température initiale des aliments.
Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
Congelez la viande hachée en tranches fines.

## 6.4 Rechauffage de boissons et de mets

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

[1)] température du réfrigérateur

## 6.5 Décongélation d'aliments

| Aliments | Quant -g- | Puissance Niveau | Temps -Min- | Conseils de préparation | Repos -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Goulasch | 500 | 270 W | 8-9 | mélanger à mi-décongélation | 10-30 |
| Gâteau, 1 portion | 150 | 90 W | 1-3 | poser dans un plat à gratin | 5 |
| Fruit | 250 | 270 W | 3-5 | répartir uniformément, retourner à mi-décongélation | 5 |

## 6.6 Cuisson de surgelés

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

## 6.7 Cuisson

| Aliments | Quant -g- | Puissance Niveau | Temps -Min- | Conseils de préparation | Repos -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Brocoli/ Pois | 500 | 900 W | 6-8 | ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson | - |
| Carottes | 500 | 900 W | 9-11 | coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson | - |
| Rôtis | 1000 | 630 W | 34-38 | assaisonnez à votre goût, placez dans un moule à tarte peu profond et retournez en milieu de cuisson | 10 |
| Filet de poisson | 200 | 900 W | 4-6 | assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir | 2 |

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

# 7. ASTUCES ET CONSEILS

## 7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

## 7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

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

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s’en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s’échapper la vapeur et d’éviter les brûlures.

# 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

| Symptôme | Vérifiez/conseil . . . |
|---|---|
| Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ? | • Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté.<br>• Qu'il n'y a pas de coupure de courant.<br>• Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié. |
| Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ? | • Que la porte est bien fermée.<br>• Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres.<br>• La touche **START** a été utilisée. |
| Le plateau tournant ne fonctionne pas ? | • Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement.<br>• Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant.<br>• Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner.<br>• Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant. |
| Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ? | • Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.<br>• Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé. |
| L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ? | • Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé. |
| Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ? | • Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou<br>• Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou<br>• Réglez à une puissance de cuisson supérieure. |
| La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ? | • Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur. |

# 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | | |
|---|---|---|
| Tension d'alimentation | | 220-240 V, 50 Hz, monophasé |
| Fusible/disjoncteur de protection | | Minimum 10 A |
| Consommation électrique : | Micro-ondes | 1.4 kW |
| Puissance : | Micro-ondes | 900 W (IEC 60705) |
| Fréquence des micro-ondes | | 2450 MHz [1] (Groupe 2/Classe B) |
| Dimensions extérieures : | KMFE264TE | 596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P) |
| Dimensions intérieures | | 342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) [2] |
| Capacité | | 26 litres [2] |
| Plateau tournant | | ø 325 mm, verre |
| Poids | | env. 19 kg |

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

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

# 10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

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

# SADRŽAJ


1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE ..... 104
2. UGRADNJA ..... 108
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE ..... 112
4. PRIJE PRVE UPORABE ..... 113
5. RAD ..... 114
6. VODIČ ZA KUHANJE ..... 117
7. NATUKNICE I SAVJETI ..... 123
8. ŠTO UČINITI AKO ..... 125
9. TEHNIČKI PODACI ..... 126
10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA ..... 126


# MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate. Dobrodošli u Electrolux.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**

Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:
**www.electrolux.com**

Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
**www.electrolux.com/productregistration**

Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
**www.electrolux.com/shop**

# BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.
Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci.
Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.

Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

Opće informacije i savjeti

Informacije za zaštitu okoliša

Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

# 1. ⚠ VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Ovu pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje na visinama iznad 2000 m.

⚠ **VAŽNO!** VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE: PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE I SAČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORAB.

⚠ **UPOZORENJE!**

Ako su vrata ili brtva vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok ju ne popravi ovlaštena osoba.

⚠ **UPOZORENJE!**

Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlaštena i stručna osoba.

⚠ **UPOZORENJE!**

Tekućine i ostalu vrstu hrane ne smijete zagrijavati u zatvorenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

Ovaj je uređaj namijenjen za korištenje u domaćinstvu i za slične namjene, kao što je: u područjima kuhinjskog osoblja u prodajnim centrima, uredima i drugim radnim okruženjima; u farmerskim kućama; kod klijenata u

hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; prostorima za spavanje i doručak.

Upotrijebite isključivo posude i posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

Metalni spremnici za hranu i piće nisu pogodni za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora kada upotrebljavate potrošne plastične, papirnate ili druge zapaljive posude za hranu.

Mikrovalna pećnica je namijenjena za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane i tkanina te zagrijavanje grijačih podloga, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sličnih stvari može prouzročiti ozljede, zapaljenje ili požar.

NE OTVARAJTE VRATA PEĆNICE ako se zagrijavana hrana počne dimiti. Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja dok se hrana ne prestane dimiti. Otvaranje vrata dok se hrana dimi može uzrokovati vatru.

Zagrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati naknadno kipljenje. Stoga posebno pripazite pri vađenju posude sa zagrijanom tekućinom.

Sadržaj bočica za bebe i dječju hrana u staklenkama potrebno je promiješati ili protresti, a njihovu temperaturu provjeriti prije konzumacije da ne bi došlo do opeklina.

Ne kuhajte jaja u ljusci. Cijela tvrdo kuhana jaja ne smijete zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer bi se mogla rasprsnuti čak i nakon zagrijavanja.

## 1.1 Održavanje i čišćenje

Vrata:
Da biste uklonili sve tragove nečistoće, redovito čistite obje strane vrata, brtve na vratima i brtvene površine mekanom namočenom krpom. Ne upotrebljavajte jaka

sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da biste očistili staklo na vratima pećnice jer mogu grebati po površini, a to može dovesti do razbijanja stakla.

Unutrašnjost pećnice:
Pri čišćenju obrišite manje mrlje mekanom namočenom krpom ili spužvicom nakon svake uporabe dok je pećnica još topla. Za teža onečišćenja, upotrijebite blagi sapun i obrišite namočenom krpom nekoliko puta dok ne uklonite sve ostatke. Ne uklanjajte poklopac valovoda. Pobrinite se da blagi sapun ili voda ne prodire u male otvore stjenke kako biste spriječili oštećenja pećnice. Ne upotrebljavajte sredstva za prskanje u odjeljku za kuhanje. Nakon uporabe očistite zaštitni poklopac valovoda, odjeljak za kuhanje, okretni pladanj i nosač okretnog pladnja. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez tragova masnoće. Može doći do pregr-ijavanja nakupljene masnoće te nastanka dima i vatre.

Kućište pećnice:
Kućište pećnice možete jednostavno čistiti pomoću blagog sapuna i vode. Obrišite pjenu sapuna vlažnom krpom i osušite kućište pomoću mekanog ubrusa.

Upravljačka ploča:
Otvorite vrata prije čišćenja da biste prekinuli rad upravljačke ploče. Pažljivo čistite upravljačku ploču. Pomoću krpe koja je namočena isključivo vodom, lagano obrišite ploču dok ne bude čista. Izbjegavajte upotrebljavati prekomjerne količine vode. Ne upotrebljavajte nikakvo kemijsko ili abrazivno sredstvo za čišćenje.

Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:
Uklonite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja iz pećnice. Operite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja u sapunici. Osušite mekanom krpom. Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja možete prati u perilici za suđe.

**VAŽNO!**

Čistite pećnicu u pravilnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice.

Budite pažljivi s rotirajućim tanjurem kad iz mikrovalne pećnice vadite spremnike.

**VAŽNO!**

Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.

Mikrovalna pećnica nije namijenjena da se koristi kao ugradbeni uređaj.

Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova.

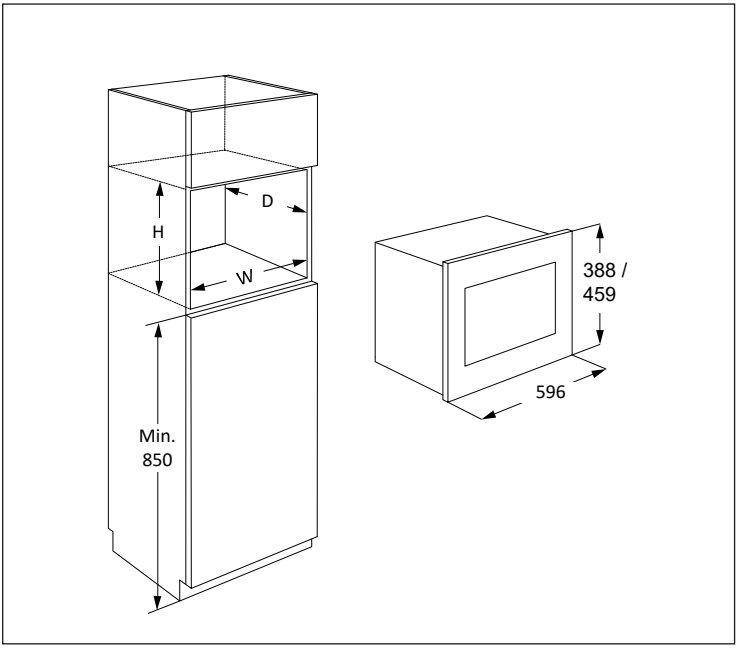
**WARNING!**

Držite djecu podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.

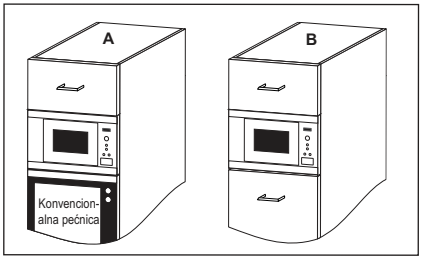
**VAŽNO!**

Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.

# 2. UGRADNJA



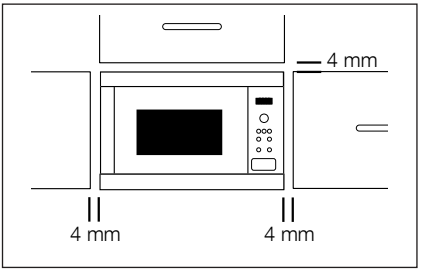

Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A ili B:

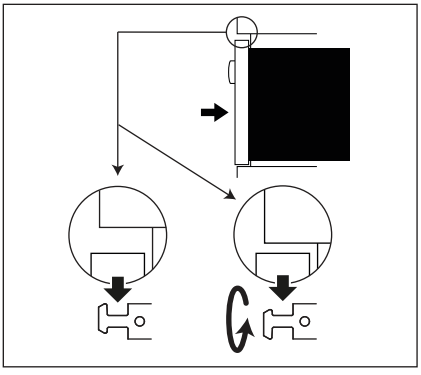


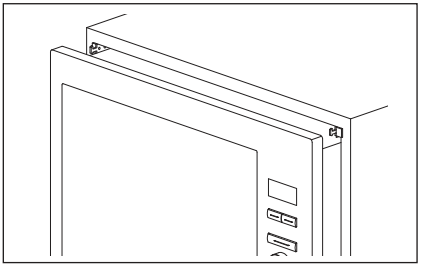

| Položaj | Dimenzije otvora<br>Š D V |
|---|---|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

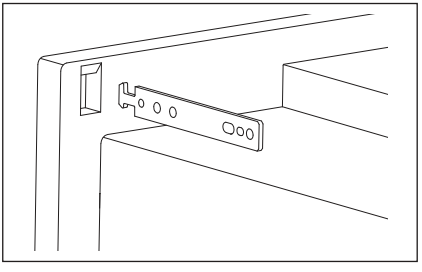
Mjere u (mm)

## 2.1 Ugradnja mikrovalne pećnice



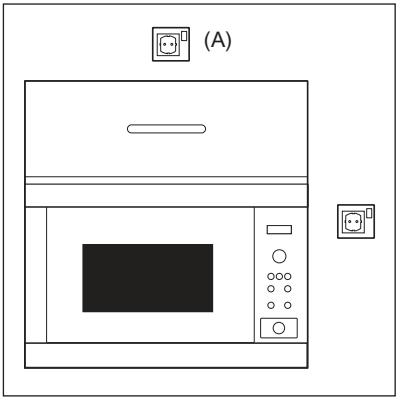







1. Uklonite čitavo pakiranje i pažljivo provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje.
2. Pričvrsne kuke postavite na kuhinjski ormar koristeći upute i predložak.
3. Uređaj polako postavite u kuhinjski ormar bez primjene sile. Uređaj je potrebno podići na pričvrsne kuke, a zatim spustiti na mjesto. U slučaju smetnji tijekom postavljanja, ova kuka se može podesiti. Prednja strana pećnice se brtvi po prednjem otvoru ormara.
4. Pobrinite se da je pećnica stabilna te da nije nagnuta. Pobrinite se da postoji razmak od 4 mm između vrata gornjeg ormarića i vrha okvira pećnice (pogledajte prikaz).

## 2.2 Spajanje pećnice na izvor napajanja




- Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Ili trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožičenju u skladu s odgovarajućim pravilima ožičenja.
- Kabel za napajanje zamjenjuje isključivo električar.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Utičnicu ne postavljajte iza ormarića za ugradbenu pećnicu.
- Najbolji je položaj iznad ormarića, pogledajte (A).
- Pećnicu spojite na jednofazni priključak (220-240 V/50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. Utičnica mora biti zaštićena osiguračem od 10 A.
- Prije ugradnje stavite komad konopca na kabel za napajanje kako biste pri ugradnji pećnice olakšali spajanje s točkom (A).
- Pri uguravanju pećnice u visoki kuhinjski ormarić, NE gnječite kabel za napajanje.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije položen na vrućim ili oštrim površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

## 2.3 Dodatni savjeti

Ne upotrebljavajte mikrovalnu pećnicu da biste zagrijavali ulje za duboko prženje. Nećete biti u stanju kontrolirati temperaturu te bi ulje mogla zahvatiti vatra. Da biste pripremili kokice, upotrijebite isključivo kokice u posebnim vrećicama za mikrovalnu pećnicu.

Pojedinci koji imaju SRČANI STIMULATOR trebaju se raspitati kod svog liječnika ili proizvođača srčanih stimulatora u vezi opasnosti povezanih s mikrovalnim pećnicama.

Ne dopustite da tekućina ili bilo koji predmet uđe u otvore za zasune vrata ili otvora za prozračivanje. U slučaju prolijevanja odmah isključite pećnicu i izvadite utikač iz utičnice te zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.

Ne poduzimajte nikakve izmjene na pećnici.

Upotrijebite isključivo okretni pladanj i nosač okretnog pladnja koji su izrađeni za ovu pećnicu. Ne upotrebljavajte pećnicu bez okretnog pladnja.

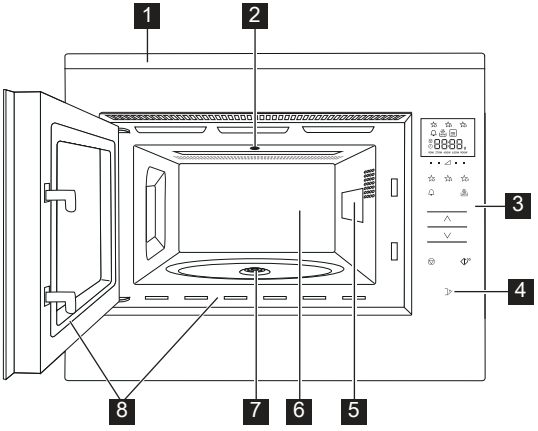
Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

- Prije pranja vodom, ostavite ga da se rashladi.
- Ne stavljajte vruću hranu ili pribor na hladan okretni pladanj.
- Ne stavljajte hladnu hranu ili pribor na vrući okretni pladanj.

Proizvođač i distributer ne preuzimaju nikakvu odgovornost za oštećenja na pećnici ili osobne ozljede koje su posljedica pogrešnog načina priključivanja pećnice na električnu mrežu. Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama. Ta uobičajena pojava ne ukazuje na propuštanje ili bilo kakav kvar na mikrovalnoj pećnici.

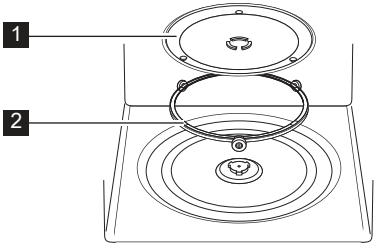
# 3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

## 3.1 Mikrovalne pečnice




1 Okvir prednjice
2 Svjetlo u pećnici
3 Upravljačka ploča
4 Gumb za otvaranje vrata
5 Poklopac valovoda
6 Odjeljak za kuhanje
7 Pogonska osovina
8 Brtve vrata i brtvene površine

## 3.2 Dodatna oprema



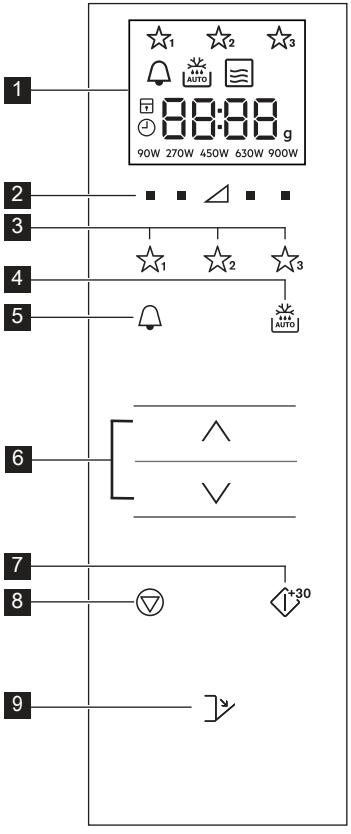

Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

1 Okretni pladanj
2 Nosač okretnog pladnja

- Nosač okretnog pladnja stavite u unutarnji prostor pećnice.
- Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
- Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuđa ili posuda s ruba okretnog pladnja pri uklanjanju iz pećnice.

Kod naručivanja dodataka dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke ELECTROLUX navedite naziv dijela i naziv modela.

## 3.3 Upravljačka ploča




1 Pokazivači na digitalnom zaslonu:

- Omiljene stavke
- Kuhinjski sat
- Automatsko odmrzavanje
- Mikrovalovi
- Zaustavi/Otkaži
- Blokada za djecu
- Postavi vrijeme
- Segmenti na zaslonu
- Težina
- Razina snage

2 Gumbi za razinu snage

3 Gumbi za omiljene stavke

4 Gumb za automatsko odmrzavanje

5 Gumb za kuhinjski sat

6 Gumbi Više/Manje

7 Gumb za pokretanje/potvrdu/brzi početak

8 Gumb za zaustavljanje

9 Gumb za otvaranje vrata

# 4. PRIJE PRVE UPORABE

## 4.1 Stavljanje utikača u utičnicu

Sat se postavlja kod prvog uključivanja pećnice. Pećnica je opremljena 24-satnim satom.

1. Čut će se zvučni signal, a na zaslonu će se upaliti sve ikone u trajanju od pola sekunde.
   Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "on" (uključeno) ili "oFF" (isključeno).

2a. Da biste isključili sat, pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "oFF", a zatim pritisnite gumb **START**.
Pećnica je spremna za uporabu.

Ako ste sat isključili i želite ga ponovno uključiti, dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** i krenite na korak 2b.

2b. Da biste uključili sat, pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "on", a zatim pritisnite gumb **START**.

**Primjer:** Da biste postaviti vrijeme na 18:45.

1. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** da podesite sate.
2. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.
3. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** da podesite minute.
4. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

Kada se sat podesi, na zaslonu će biti prikazano vrijeme.

## 4.2 Stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

Pećnica će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti kada se ne koristi duže od 5 minuta.
**Primjer:** Ako sat još uvijek nije podešen: zaslon će se isključiti.
Otvorite vrata ili pritisnite bilo koju gumb za izlaz iz stanja pripravnosti.
**Primjer:** Ako je sat podešen:
Nakon 5 minuta, vrijeme će biti prikazano.

## 4.3 Podešavanje sata kad je već postavljen

Sat možete podesiti i nakon njegovog postavljanja.
**Primjer:** Da biste sat promijenili s 18:45 na 19:50.

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritisnite gumb **START**.
3. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže “19”.
4. Pritisnite gumb **START**.
5. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže “50”.
6. Pritisnite gumb **START**.

## 4.4 Za otkazivanje sata i prebacivanje u stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

## 4.5 Blokada za djecu

Pećnica je opremljena sigurnosnom značajkom koja sprječava nehotično uključivanje pećnice od strane djeteta. Nakon aktiviranja ove sigurnosne značajke nijedna funkcija pećnice neće djelovati sve dok se značajka ne isključi. Uključivanje odnosno isključivanje značajke moguće je samo kada pećnica ne radi.
**Primjer:** Uključivanje blokade za djecu.
Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se ne upali simbol blokade za djecu.
**Primjer:** Isključivanje blokade za djecu.
Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se simbol blokade za djecu ne ugasi.

Kad je sigurnosna značajka uključena, onemogućena je uporaba svih gumba osim gumba **STOP**.

# 5. RAD

## 5.1 Kuhanje mikrovalnom pećicom

**Primjer:** da biste zagrijali juhu za 2 minute i 30 sekunda pri snazi pećnice od 630 W.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže “630 W”.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

U načinu rada pećnice za kuhanje može se podesiti razina snage pećnice pritiskom na gumb koji se nalazi točno ispod tražene postavke.

Razinu snage možete podesiti kad pećnica već radi tako da pritisnete i držite gumb **RAZINA SNAGE** sve dok na zaslonu ne svijetli nova postavka za snagu. Uporaba pećnice na vrlo visokim razinama snage ili pretjerano dugo vrijeme kuhanja pregrijava hranu te može uzrokovati vatru.

Ako ste odabrali 900 W, onda maksimalno vrijeme kuhanja za tu postavku iznosi 15 minuta.

Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se isključiti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno uključiti sve dok ne prođe vrijeme od 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

Nakon kuhanja okretna ploča još će se i dalje okretati sve dok se posuda za kuhanje ne vrati u početni položaj. Unutarnje svjetlo ostat će upaljeno sve do dovršetka okretanja, ili 5 sekundi (ovisno o tome što traje dulje). Na kraju će se čuti zvučni signal. Ako se vrata tijekom tog postupka otvore, okretanje će se zaustaviti.

## 5.2 Razina snage

| Postavka snage | Preporučena uporaba |
|---|---|
| 900 W/ VISOKA | Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd. |
| 630 W | Za duže kuhanje guste hrane kao što su pečenke, mesne štruce i servirani obroci, te osjetljivih jela kao što je umak od sira ili biskviti. Kod ove smanjene postavke umak neće prekipjeti i hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubnim dijelovima. |
| 450 W | Za gustu hranu koja zahtijeva više vremena kod uobičajenog kuhanja (primjerice jela s govedinom) preporučena je uporaba ove postavke snage kako bi meso bilo mekano. |
| 270 W/ ODMR-ZAVANJE | Za ravnomjerno odmrzavanje jela odaberite ovu postavku snage. Ova je postavka također idealna za “krčkanje” riže, tjesteninu, valjuške te kremu od jaja. |
| 90 W | Za lagano odmrzavanje, (primjerice kremastih i drugih slastica). |
| 0 W | Za stajanje/kuhinjski sat. |

W = VAT

## 5.3 Smanjena razina snage

| Način kuhanja | Standardno vrijeme | Smanjena razina snage |
|---|---|---|
| Mikrovalovi 900 W | 15 minuta | Mikrovalna 630 W |

## 5.4 Podešavanje trajanja kuhanja tijekom kuhanja

Trajanje kuhanja možete podesiti tijekom kuhanja.
**Primjer:** 2 minute (120 sekundi) možete dodati prethodno određenom vremenu kuhanja uz pomoć gumba **START**.

1. Četiri puta pritisnite gumb **START**.
   Trajanje kuhanja produžit će se za 120 sekundi.

## 5.5 Uz pomoć gumba stop

Jednom pritisnite gumb **STOP** za prebacivanje u način rada Pause (pauziranje).
Ponovnim pritiskom gumba **STOP** poništit će se vrijeme kuhanja.

## 5.6 Kuhinjski sat

Postavljanje kuhinjskog sata.

1. Pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.

Vrijeme se može produžiti dok radi mjerač vremena pritiskom na gumb **START**.
Funkcija kuhinjskog sata može se koristiti samo kada pećnica još ne radi.

## 5.7 Brzo pokretanje

Kuhanje možete pokrenuti odmah na 900 W/VISOKA s trajanjem od 30 sekundi pritiskom na gumb **START**.

Za produživanje vremena kuhanja pritisnite gumb **START**.

## 5.8 Prigušen zvuk

Isključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

Uključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** dok se ne prikaže "on" (uključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

## 5.9 Pauziranje

Pauziranje rada mikrovalne pećnice.

1. Pritisnite gumb **STOP** ili otvorite vrata.
2. Pećnica neće raditi do 5 minuta.
3. Pritisnite gumb **START** za nastavak kuhanja.

## 5.10 Omiljene stavke

Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

☆1 Omekšavanje maslaca

☆2 Topljenje čokolade

☆3 Kolač u šalici

**Primjer:** Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti.
Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti.
Razina snage za prethodno postavljene omiljene stavke ne može se podesiti.
1-4 Kolači u šalici mogu se kuhati.

**UPOZORENJE!** Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.

Presnimavanje omiljenih stavki vašim vlastitim receptima.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** za odabir snage.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za unos vremena.
3. Pritisnite i držite gumb **OMILJENE** koju želite postaviti sve dok ne čujete jednostruki zvučni signal i dok se ne prikaže zvjezdica omiljene stavke.

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

1. Pritisnite gumb **STOP**.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite gumbe **RAZINA SNAGE** 450 W.
   Omiljene stavke resetirat će se na tvorničke postavke.

## 5.11 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje automatski odredi način i vrijeme kuhanja na temelju težine hrane.

Možete odabrati između 2 izbornika za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/riba/piletina
2. Automatsko odmrzavanje: Kruh

**Primjer:** Odmrzavanje odreska težine 0,2 kg.

1. Odaberite izbornik za automatsko odmrzavanje tako da jednom pritisnete gumb **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Pritišćite gumb **VIŠE/MANJE** za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti.
Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Podešavanje vremena/snage nije dostupno kod automatskog odmrzavanja.

# 6. VODIČ ZA KUHANJE

## 6.1 Omiljene stavke

| Omiljene stavke | Težina | Gumb | Postupak |
|---|---|---|---|
| Omekšavanje maslaca | 0,05-0,25 kg | ☆1 | • Stavite maslac u vatrostalnu posudu.. Dobro promiješajte nakon kuhanja. |
| Topljenje čokolade | 0,1-0,2 kg | ☆2 | • Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja.<br>⚠ **UPOZORENJE!:** Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti. |
| Kolač u šalici | 1-4 šalice | ☆3 | • Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja. |

## 6.2 Recepti za kolač u šalici

| **Bogat čokoladni kolač u šalici** | |
|---|---|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2 žlice (12 g) | kakaa u prahu |
| 2½ žlice (30 g) | šećera u prahu |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| ¼ žličice | ekstrakta od vanilije |
| 1 | srednje veliko jaje |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆3. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukrasite čokoladnom glazurom.

Savjet: Ako želite napraviti kolač u šalici od čokolade i naranče, ekstrakt od vanilije zamijenite s 1/2 žličice ekstrakta od naranče.

| Kolač u šalici od malina | |
|---|---|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2½ žlice (30 g) | šećera u prahu |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| ½ žličice | ekstrakta od vanilije |
| 1 | srednje veliko jaje |
| 1½ žlice | džema od malina bez sjemena |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Umiješajte džem uz pomoć žlice.
4. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
5. Kuhajte tako da pritisnete ☆3 . Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukrasite glazurom od vanilije.

| Kolač u šalici od drobljenca od jabuka | |
|---|---|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2 žlice (30 g) | smeđeg šećera |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| ¼ žličice | mljevenog cimeta |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| 1 | srednje veliko jaje |
| 1½ žlica (30 g) | umaka od jabuka |
| pola (7 g) | drobljenog keksa |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
3. Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
4. Na kolač posipajte drobljeni keks.
5. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
6. Kuhajte tako da pritisnete ☆3 . Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač poslužite sa sladoledom od vanilije.

**UPOZORENJE!** Umak od jabuka bit će vrući.

| Kolač u šalici od maslaca od kikirikija | |
|---|---|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2 žlice (30 g) | smeđeg šećera |
| ¼ žličica | praška za pecivo |
| 1½ žlica (15 g) | biljnog ulja |
| ¼ žličice | ekstrakta od vanilije |
| 2 žlice (30 g) | glatkog maslaca od kikirikija |
| 1 | srednje veliko jaje |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije, maslac od kikirikija i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆3. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Poslužite uz namaz od čokolade.
Savjet: Upotrijebite hrskavi maslac od kikirikija ako ga volite.

| Kolač u šalici od mrkve | |
|---|---|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2 žlice (20 g) | običnog brašna |
| 2½ žlice (30 g) | smeđeg šećera |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| ¼ žličice | mljevenog cimeta |
| ¼ žličice | mljevenog muškatnog oraščića |
| 1 žlice | mljevenih badema |
| 1½ žlice (15 g) | suncokretovog ulja |
| | naribana korica od 1/2 naranče |
| 30 g | naribane mrkve |
| 1 | srednje veliko jaje |
| Kremasta glazura: 15 g omekšanog maslaca 40 g šećera za glazuru, 40 g punomasnog kremastog sira, ½ žličice soka od naranče | |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte suncokretovo ulje, naribanu koru od naranče, naribanu mrkvu i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆3. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem maslaca, šećera za glazuru, kremastog sira i soka od naranče.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Ostavite kolač da se ohladi te nakon toga po njemu posipajte glazuru.

| Kolač u šalici s glazurom od limuna | |
|---|---|
| Sastojci za 1 šalicu: | |
| 2½ žlice (25 g) | običnog brašna |
| 2½ žlice (30 g) | šećera u prahu |
| ¼ žličice | praška za pecivo |
| 1½ žlice (15 g) | biljnog ulja |
| 1 žličica | naribane kore od limuna |
| 1 | srednje veliko jaje |
| Glazura: 1 žlica soka od limuna pomiješanog s 2 žlice šećera u prahu | |

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, naribanu koru od limuna i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete 3 . Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem soka od limuna i šećera u prahu.
6. Nakon kuhanja kolač probušite odozgo uz pomoć čačkalice, a nakon toga po kolaču sipajte glazuru i ostavite ga da stoji 30 sekundi.

## 6.3 Automatsko odmrzavanje

| Automatsko odmrzavanje | Težina | Gumb | Postupak |
|---|---|---|---|
| Meso/riba/perad<br><br>(Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice) | 0,2-1,0 kg | AUTO x1 | • Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja.<br>• Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta.<br>• Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja.<br>• Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove.<br>Nije prikladno za cijelu perad. |
| Kruh | 0,1-1,0 kg | AUTO x2 | • Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju.<br>• Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške.<br>• Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja. |

Unesite samo težinu hrane. Nemojte uračunati težinu posude.
Težine/količine vezane uz vaganje hrane navedene su u tablici. Potrebno napraviti ručno.
Konačna se temperatura mijenja prema početnoj temperaturi.
Odreske i ražnjiće zamrzavajte u jednom sloju.
Mljeveno meso zamrzavajte u tankom sloju.

## 6.4 Zagrijavanje hrane i pića

| Hrana/piće | | Količina -g/ml- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način |
|---|---|---|---|---|---|
| Mlijeko, | 1 šalica | 150 | 900 W | 1 | ne pokrivajte |
| Voda, | 1 šalica | 150 | 900 W | 2 | ne pokrivajte |
| | 6 šalica | 900 | 900 W | 8-10 | ne pokrivajte |
| | 1 posuda | 1000 | 900 W | 9-11 | ne pokrivajte |
| Jedan servirani obrok | | 400 | 900 W | 4-6 | pospite malo vode po umaku, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo |
| Juha/varivo | | 200 | 900 W | 1-2 | pokrijte, promiješajte nakon zagrijavanja |
| Povrće | | 500 | 900 W | 3-5 | prema potrebi dodajte malo vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo |
| Meso, 1 ploška [1)] | | 200 | 900 W | 3 | prelijte tankim slojem umaka i pokrijte |
| Riblji file [1)] | | 200 | 900 W | 3-5 | pokrijte |
| Kolač, 1 kriška | | 150 | 450 W | ½-1 | stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche |
| Hrana za bebe, 1 teglica | | 190 | 450 W | ½-1 | prebacite u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, nakon zagrijavanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu |
| Topljenje margarina ili maslaca [1)] | | 50 | 900 W | ½ | pokrijte |
| Topljenje čokolade | | 100 | 450 W | 3-4 | povremeno promiješajte |

[1)] ohlađeno

## 6.5 Odmrzavanje

| Hrana | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Gulaš | 500 | 270 W | 8-9 | promiješajte lagano dok je jelo napola odmrznuto | 10-30 |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 90 W | 1-3 | stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche | 5 |
| Voće, | 250 | 270 W | 3-5 | ravnomjerno ih rasporedite, lagano ih okrećite dok su napola odmrznuti | 5 |

## 6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

| Hrana | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Riblji file | 300 | 900 W | 9-11 | pokrijte | 2 |
| Jedan servirani obrok | 400 | 900 W | 8-10 | pokrijte, promiješajte nakon 6 min | 2 |

## 6.7 Kuhanje

| Hrana | Količina -g- | Snaga razina | Vrijeme -min- | Način | Vrijeme stajanja -min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Brokule/ Grašak | 500 | 900 W | 6-8 | dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano | - |
| Mrkve | 500 | 900 W | 9-11 | narežite na kolutiće, dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano | - |
| Pečenje | 1000 | 630 W | 34-38 | začinite po ukusu, stavite u plitki okrugli kalup, okrenite na drugu stranu na pola kuhanja | 10 |
| Riblji file | 200 | 900 W | 4-6 | začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, pokrijte | 2 |

Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se zaustaviti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno upaliti sve dok ne prođu 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

# 7. NATUKNICE I SAVJETI

## 7.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

| Posuđe za kuhanje | Prikladno za mikrovalove | Napomene |
|---|---|---|
| Aluminijska folija/ aluminijske posude | ✓ / ✗ | Možete upotrijebiti manje komade aluminijske folije da biste zaštitili hranu od pregrijavanja. Foliju udaljite barem 2 cm od stjenki pećnice. U protivnom može doći do iskrenja. Aluminijske posude nisu preporučljive. Izuzetak su posude s posebnom oznakom proizvođača, (pritom pažljivo pročitajte upute). |
| Porculan i keramika | ✓ / ✗ | Porculan, keramika, glazirano glineno posuđe i bjelokosni porculan obično su prikladni, izuzev posuđa s metalnom dekoracijom. |
| Stakleno posuđe, primjerice Pyrex ® | ✓ | Budite oprezni pri uporabi finog staklenog posuđa jer uslijed naglog zagrijavanja može doći do lomljenja. |
| Metalno posuđe | ✗ | Nije preporučljivo u mikrovalnoj pećnici upotrebljavati metalno posuđe jer će doći do iskrenja uslijed kojeg može nastati vatra. |
| Plastika/stiropor, primjerice posude za brzu hranu | ✓ | Budite oprezni jer se neke posude mogu iskriviti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama. |
| Vrećice za zamrzavanje/ pečenje | ✓ | Trebate ih probušiti da bi para mogla izaći. Osigurajte da su vrećice prikladne za mikrovalnu pećnicu. Ne upotrebljavajte plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili zapaliti uslijed iskrenja metala. |
| Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir | ✓ | Upotrijebite ih isključivo za zagrijavanje ili upijanje masnoće. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru. |
| Slamnato i drveno posuđe | ✓ | Upotrijebite ih uz strogi nadzor jer pregrijavanje ovih materijala može uzrokovati vatru. |
| Reciklirani i novinski papir | ✗ | Može sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i vatru. |

## 7.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

| Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom | |
|---|---|
| Sastav | Hrana koja obiluje masnoćom ili šećerom (primjerice Božićni puding ili male voćne pite) zahtijeva kraće zagrijavanje. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru. |
| Veličina | Radi ravnomjernog kuhanja, kuhajte sve komade u jednakoj veličini. |
| Temperatura | Početna temperatura hrane određuje količinu vremena potrebnog za kuhanje. Zarežite punjenu hranu da biste oslobodili toplinu ili paru (primjerice krafne punjene marmeladom). |
| Slaganje | Stavite najdeblje dijelove hrane prema rubu posude (primjerice pileći bataci). |
| Pokrivanje | Upotrijebite prozračan plastični omot za mikrovalnu pećnicu ili prikladan poklopac. |
| Ubadanje | Hranu s ljuskom, kožom ili ovitkom probodite na više mjesta prije kuhanja ili podgrijavanja jer nakupljena para može uzrokovati rasprsnuće (primjerice krumpir, riba, piletina ili kobasice).<br>**VAŽNO!** jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhano bez ljuske ili tvrdo kuhano jaje). |
| Miješanje, okretanje i preslagivanje | Za ravnomjerno zagrijavanje važno je miješati, okretati i preslagivati hranu dok se kuha. Uvijek miješajte i preslagujte hranu od rubnog dijela prema sredini. |
| Stajanje | Vrijeme stajanja nakon kuhanja potrebno je jer omogućuje ravnomjerno širenje topline čitavom hranom. |
| Zaštita | Tople dijelove hrane možete zaštititi tako da ih prekrijete manjim komadima aluminijske folije koja odbija mikrovalove (primjerice pileći bataci ili krilca). |

Pri uklanjanju hrane iz pećnice upotrijebite kuhinjske rukavice ili sličan pribor kako biste spriječili opekline. Posude, vrećice s kokicama za mikrovalnu pećnicu te vrećice za kuhanje otvarajte podalje od lica i ruku da biste izbjegli opekline uzrokovane parom. Nemojte stajati preblizu pri otvaranju vrata pećnice da biste izbjegli opekline uslijed vruće pare. Nakon zagrijavanja narežite punjenu pečenu hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

# 8. ŠTO UČINITI AKO

| Problem | Provjerite . . . |
|---|---|
| Mikrovalna pećnica ne radi ispravno? | • Osigurači u kutiji s osiguračima rade.<br>• Nije došlo do prekida napajanja.<br>• Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru. |
| Način rada mikrovalovima ne funkcionira? | • Vrata nisu ispravno zatvorena.<br>• Brtve vrata i njihove površine su čiste.<br>• Pritisnuli ste gumb **START**. |
| Okretni pladanj ne radi? | • Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon.<br>• Posuđe za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja.<br>• Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje.<br>• Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja. |
| Mikrovalna se pećnica ne može isključiti? | • Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima.<br>• Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. |
| Ne radi unutarnje osvjetljenje? | • Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX. |
| Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače? | • Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili,<br>• Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili,<br>• Odaberite više postavke snage. |
| Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje? | • Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata. |

# 9. TEHNIČKI PODACI

| | | |
|---|---|---|
| AC mrežni napon | | 220-240 V, 50 Hz, jedna faza |
| Distribucija linije osigurač/prekidača | | Minimalno 10 A |
| Potrebna je snaga izmjenične struje: | Mikrovalovi | 1.4 kW |
| Izlazna snaga: | Mikrovalovi | 900 W (IEC 60705) |
| Frekvencija mikrovalova | | 2450 MHz [1] (Skupina 2/klase B) |
| Vanjske dimenzije: | KMFE264TE | 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D) |
| Dimenzije odjeljka za kuhanje | | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) [2] |
| Zapremina pećnice | | 26 litara [2] |
| Okretni pladanj | | ø 325 mm, staklo |
| Težina | | otpr. 19 kg |

[1] Ovaj proizvod udovoljava zahtjevima Europskog standarda EN55011.
U skladu s ovim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema skupina 2, klase B.
Skupina 2 znači da uređaj kod zagrijavanja hrane namjerno stvara radiofrekvencijsku energiju u obliku elektromagnetske radijacije.
Oprema klase B znači da je oprema prikladna za uporabu u domaćinstvima.

[2] Unutarnja se zapremina izračunava mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine.
Stvarna zapremina za držanje hrane je manja.

# 10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

Reciklirajte materijale sa simbolom ♲. Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktiraje nadležnu službu.

# TURINYS


1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS....128
2. ĮRENGIMAS....132
3. PRIETAISO APŽVALGA....136
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI....137
5. NAUDOJIMAS....138
6. GAMINIMO LENTELĖS....142
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI....148
8. KĄ DARYTI, JEI....150
9. SPECIFIKACIJOS....151
10. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI....151


# MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ gaminį. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas turint galvoje jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų. Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**

gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
**www.electrolux.com**

užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
**www.electrolux.com/productregistration**

įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
**www.electrolux.com/shop**

# KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.

Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

# 1. ⚠ SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamos patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta galimus pavojus. Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu. Valyti ir prižiūrėti prietaisą gali ne jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiesiems.

Šis prietaisas neskirtas naudoti didesniame nei 2000 m aukštyje virš jūros lygio.

⚠ **SVARBU!** SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS: ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Skysčių ar kitokio maisto negalima šildyti sandariose talpyklose, nes jie gali sprogti.

Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo

paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.

Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.

Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartines plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas.

Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.

Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras.

Mikrobangų krosnelėje šildomi gėrimai gali pavėluotai staiga užvirti, todėl reikia būti atsargiems imant talpyklą.

Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.

Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele.

## 1.1 Priežiūra ir valymas

Durelės:
Kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus, minkštu, drėgnu skudurėliu reguliariai valykite abi durelių puses, durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių

šlifuojamųjų valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to stiklas gali skilti.

Krosnelės vidus:
Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio. Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnelei. Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

Krosnelės išorė:
Krosnelės išorę lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniu. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusausinkite išorę sausu rankšluosčiu.

Valdymo skydelis:
Prieš valydami atidarykite dureles, kad išjungtumėte valdymo skydelį. Valdymo skydelį reikia valyti labai atsargiai. Švelniai valykite skydelį skudurėliu, sudrėkintu tik vandeniu, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamųjų valiklių.

Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:
Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.

**SVARBU!**

Valykite krosnelć reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.

Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.

**SVARBU!**

Negalima naudoti garinio valiklio.

Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.

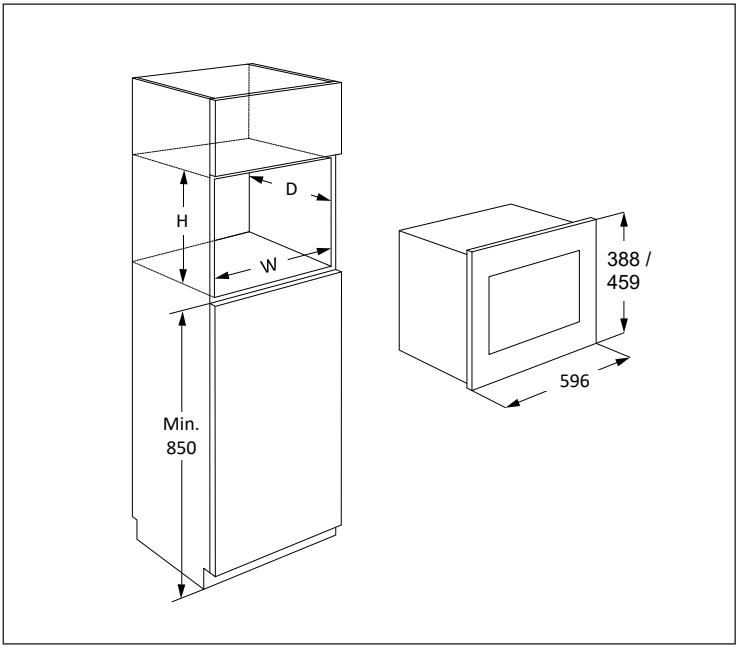
**ĮSPĖJIMAS!**

Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.

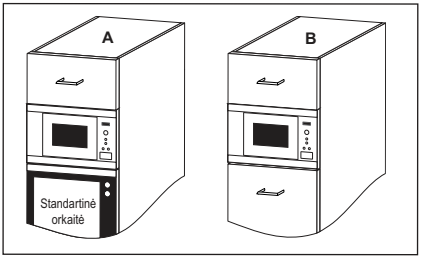
**SVARBU!**

Valydami bet kurią mikrobangų krosnelės dalį nenaudokite komercinių krosnelių valiklių, garinių valiklių, šlifuojamųjų, šiurkščių valiklių, bet kokių valiklių, kuriuose yra natrio hidroksido ar šveitiklių.

# 2. ĮRENGIMAS



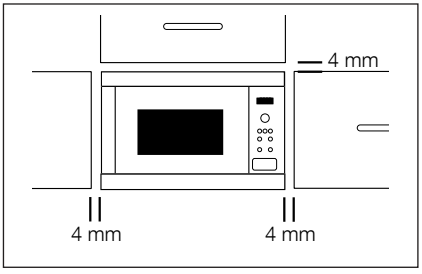

Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:

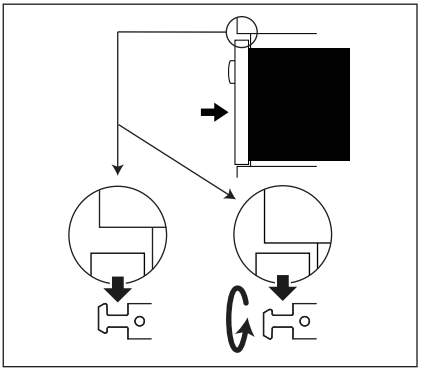


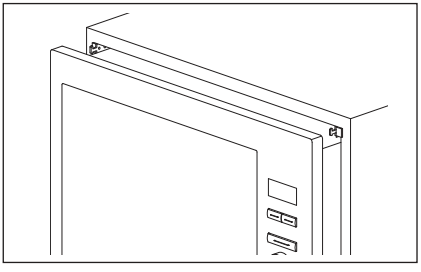

| Padėtis | Nišos dydis<br>P G A |
|---|---|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

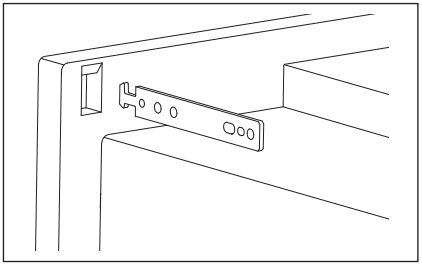
Matmenys (mm)

## 2.1 Prietaiso įrengimas



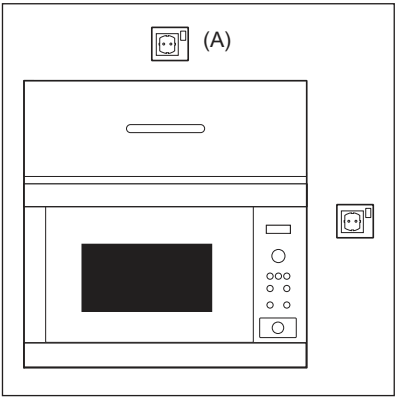







1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Pritvirtinkite kabliukus prie virtuvės spintelių pagal pateiktą instrukcijų lapą ir šabloną.
3. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę, nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti į vietą. Jei įleisti sklandžiai nepavyksta, kabliuką galima apsukti. Orkaitės priekinė plokštė turi uždengti spintelės angą priekyje.
4. Įsitikinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitikinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).

## 2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio




- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 220-240 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

## 2.3 Papildomi patarimai

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš kepant šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus.

ŠIRDIES STIMULIATORIUS turintys asmenys turėtų pasitarti su gydytoju arba širdies stimuliatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosneles.

Nieko nepilkite ir nekiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Išsiliejimų atveju iš karto išjunkite ir atjunkite krosnelę, o tada paskambinkite ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

Niekaip nemodifikuokite krosnelės.

Naudokite tik šiai krosnelei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

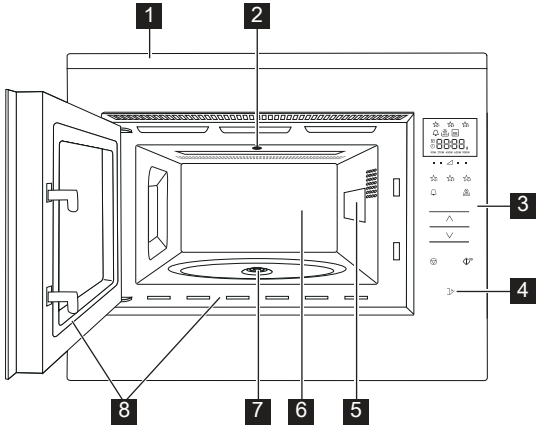
Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniu, palaukite, kol jis atvės.
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių. Tai normalu ir tai nereiškia, kad mikrobangų krosnelėje įvyko nuotėkis ar ji veikia netinkamai.

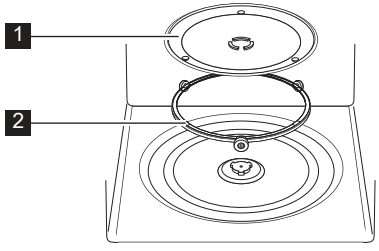
# 3. PRIETAISO APŽVALGA

## 3.1 Mikrobangų krosnelė




1 Priekio apdaila
2 Krosnelės lemputė
3 Valdymo skydelis
4 Durelių atidarymo mygtukas
5 Bangolaidžio dangtelis
6 Krosnelės vidus
7 Izoliacinis tarpiklis
8 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai

## 3.2 Priedai



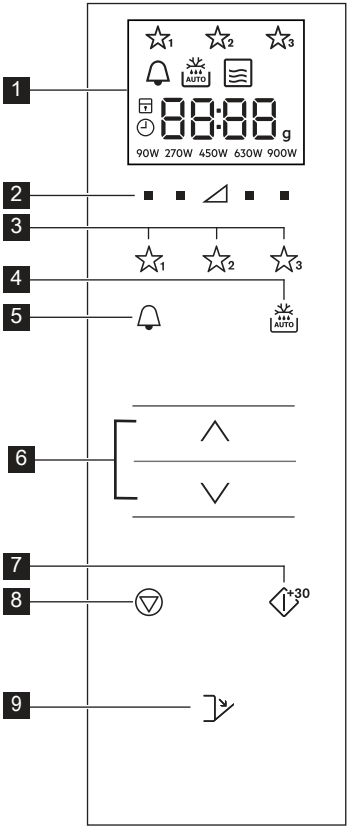

Patikrinkite, ar yra šie priedai:

1 Sukamasis padėklas
2 Sukamojo padėklo atrama

- Padėkite sukamąjį padėklą angos vietoje.
- Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
- Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

Užsisakydami priedus turėkite omenyje du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą, kuriuos reikės pasakyti pardavėjui arba įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

## 3.3 Valdymo skydelis




1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:

- Dažniausiai naudojamieji
- Virtuvės laikmatis
- Automatinis atšildymas
- Mikrobangų krosnelė
- Sustabdyti / atšaukti
- Vaiko saugos užraktas
- Nustatyti laikrodį
- Ekrano segmentai
- g Svoris
- 90W 270W 450W 630W 900W Galios lygis

2 Galios lygio reguliavimo mygtukai

3 Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

4 Automatinio atšildymo mygtukas

5 Virtuvės laikmačio mygtukas

6 Mygtukai Daugiau / Mažiau

7 Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

8 Sustabdymo mygtukas

9 Durelių atidarymo mygtukas

# 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

## 4.1 Prijungimas

Kai orkaitė prijungiama pirmą kartą, galite nustatyti laikrodį. Krosnelėje yra 24 val. laikmatis.

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Įjungta) arba „oFF“ (Išjungta).

**2a.** Norėdami išjungti laikrodį, spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START** (PALEISTI). Orkaitė paruošta naudoti.

Jei laikrodį išjungėte ir vėl norite jį įjungti, du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS** ir eikite prie 2b punkto.

**2b.** Norėdami įjungti laikrodį, spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Įjungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START** (PALEISTI).

**Pavyzdys:** Nustatytinas laikas yra 18:45.

1. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** valandai nustatyti.
2. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.
3. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** minutėms nustatyti.

4. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

Esant nustatytam laikrodžiui, ekrane rodomas laikas ir data.

## 4.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.
**Pavyzdys:** Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungia.
Atidarykite duris arba nuspauskite bet kurį mygtuką parengties režimui išjungti.
**Pavyzdys:** Jei laikrodis buvo nustatytas: Po 5 min. laikas rodomas.

## 4.3 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.
**Pavyzdys:** Keitimas iš 18.45 į 19.50.

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.
2. Paspauskite mygtuką **START**.
3. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „19.“
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „50.“
6. Paspauskite mygtuką **START**.

## 4.4 Norėdami atšaukti laikrodžio nustatymą ir nustatyti parengties režimą (Ekonomijos režimą)

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.
2. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

## 4.5 Vaiko saugos užraktas

Krosnelėje integruota saugos funkcija, kuri apsaugo nuo atsitiktinio krosnelės įjungimo, žaidžiant vaikams. Nustačius užraktą, jokia mikrobangų krosnelės dalis neveiks, kol saugos funkcija nebus išjungta. Užraktą įjungti ar išjungti galima tik krosnelei neveikiant.
**Pavyzdys:** Užrakto įjungimas.
Palaikykite paspaudę mygtuką **STOP**, kol įsijungs vaiko saugos užrakto simbolis.
**Pavyzdys:** Užrakto išjungimas.
Palaikykite nuspaudę mygtuką **STOP** (sustabdyti), kol vaiko saugos užrakto simbolis išsijungs.

Kai vaiko saugos užraktas įjungtas, visi mygtukai, išskyrus **STOP**, yra išjungti.

# 5. NAUDOJIMAS

## 5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

**Pavyzdys:** Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 630 W mikrobangų galią.

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampio pusę, kol bus rodoma „630 W“.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Gaminimo mikrobangomis režimu paspaudę mygtuką tiesiai po reikiamu nustatymu galite nureguliuoti galios lygį.

Galite nustatyti galios lygį krosnelei veikiant laikydami nuspaudę reikiamą **GALIOS LYGIO** mygtuką mygtuką, kol ekrane bus pasirinktas naujas galios nustatymas. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

Jei pasirinktas nustatymas 900 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 15 minučių.

Jeigu krosnelė kuriuo nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus gaminti ventiliatorius dar veiks dviem minutėms. Atidarius dureles jis sustos, o uždarius – vėl įsijungs, kol dvi minutės (įskaitant ir durelių atidarymo laiką) praeis. Jeigu krosnelė veikia trumpiau nei tris minutes, ventiliatorius neįsijungs.

Pasibaigus gaminimo operacijai, besisukantis padėklas toliau suksis, kol grįš į pradinę padėtį. Krosnelės vidaus apšvietimo lemputė švies tol, kol padėklas sustos arba 5 sekundes (priklausomai nuo to, kas trunka ilgiau). Pasibaigus operacijai, skleidžiamas garsinis signalas. Jei operacijos metu atidaromos durelės, padėklas nustos suktis.

## 5.2 Galios lygis

| Galios parametras | Siūloma naudoti |
|---|---|
| 900W / DIDELIS | Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan). |
| 630 W | Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustačius šį žemesnį parametrą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose. |
| 450 W | Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, (pvz., jautienos patiekalams), patariama naudoti šį galios parametrą, kad mėsa išliktų minkšta. |
| 270 W / ATŠILDYMAS | Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametrą, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti. |
| 90 W | Lengvai atšildyti, (pvz., kreminiam pyragui ar tešlai). |
| 0 W | Skirta palaikyti / virtuviniam laikmačiui. |

W = VATAS

## 5.3 Sumažintas galios lygis

| Gaminimo režimas | Standartinis laikas | Sumažintas galios lygis |
|---|---|---|
| Mikrobangos 900 W | 15 min. | Mikrobangų krosnelė 630 W |

## 5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.
**Pavyzdys:** Norėdami pridėti du minutes (120 sekundžių) paspaudus mygtuką **START**.

1. Paspauskite mygtuką **START** keturis kartus.
   Gaminimo laikas pailgės 120 sekundžių.

## 5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

Norėdami įeiti į pauzės režimą, mygtuką **STOP** paspauskite vieną kartą.
Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP**, kad atšauktumėte gaminimo laiką.

## 5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

1. Paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.
   Laikmatis automatiškai pasileis.

Laikmačiui veikiant laiką galima pratęsti nuspaudus mygtuką **START** (PALEISTI).
Laikmačio funkcija galima naudotis tik krosnelei neveikiant.

## 5.7 Greitoji paleistis

Galite iš karto pradėti gaminti 900 W / DIDELIS nustatymu 30 sekundžių paspaudę mygtuką **START**.

Norėdami pridėti daugiau laiko, paspauskite mygtuką **START** .

## 5.8 Nutildymas

Garso išjungimas.
1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)
2. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Garso įjungimas.
1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS**mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)
2. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Įjungta).
3. Paspauskite mygtuką **START**.

## 5.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.
1. Paspauskite mygtuką **STOP** arba atidarykite dureles.
2. Krosnelės veikimas bus iki penkių minučių pristabdytas.
3. Norėdami toliau tęsti, paspauskite mygtuką **START**.

## 5.10 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.

☆1 Sviesto minkštinimas

☆2 Šokolado tirpdymas

☆3 Pyragėlis puodelyje

**Pavyzdys:** Sviesto minkštinimas.
1. Vieną kartą paspauskite **1 AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** svoriui pasirinkti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START** . Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs.
Galios lygiai iš anksto nustatytiems Dažniausiai naudojamiems receptams negali būti reguliuojami. Galima gaminti 1-4 pyragėlius puodelyje.

**ĮSPĖJIMAS!** Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.
1. Norėdami pasirinkti galią, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** laikui įvesti.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką, kol išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų žvaigždutę.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.
1. Paspauskite mygtuką **STOP**.
2. Tris sekundes palaikykite nuspaudę **GALIOS LYGIO** 450 W mygtukus. Krosnelė nustatys dažniausiai naudojamuosius į gamyklinius nustatymus.

## 5.11 Automatinis atšildymas

Automatinio atšildymo funkcija pagal maisto svorį automatiškai nustato tinkamą gaminimo režimą ir gaminimo laiką.

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.
1. Automatinis atšildymas: Mėsa / žuvis / paukštiena
2. Automatinis atšildymas: Duona

**Pavyzdys:** 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.
1. Vieną kartą paspaudę **AUTOMATINIO ATŠILDYMO** mygtuką, pasirinkite automatinio atšildymo meniu.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** svoriui pasirinkti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs. Automatinio atitirpinimo režimu laiko/galios keitimai negalimi.

# 6. GAMINIMO LENTELĖS

## 6.1 Dažniausiai naudojamieji

| Dažniausiai naudojamieji | Svoris | Mygtukas | Eiga |
|---|---|---|---|
| Sviesto minkštinimas | 0,05-0,25 kg | ☆1 | • Padėkite sviestą į „pyrex “ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo. |
| Šokolado tirpinimas | 0,1-0,2 kg | ☆2 | • Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex “ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo. ⚠ **ĮSPĖJIMAS:** Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti. |
| Pyragėlis | 1-4 puodelyje | ☆3 | • Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo. |

## 6.2 Pyragėlio puodelyje receptai

| **Riebus šokoladinis pyragėlis puodelyje** | |
|---|---|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2 šaukšto (12 g) | kakavos |
| 2½ šaukšto (30 g) | smulkaus cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| ¼ šaukštelio | vanilės ekstrakto |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆3 . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.

Patarimas: Jeigu norite gaminti šokolado ir apelsinų pyragėlį, vanilės ekstraktą pakeiskite ½ šaukštelio apelsinų ekstrakto.

| Avietinis pyragėlis puodelyje | |
|---|---|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2½ šaukšto (30 g) | smulkaus cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| ½ šaukštelio | vanilės ekstrakto |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| 1½ šaukšto | besėklio aviečių džemo |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Šaukšteliu į mišinį įterpkite džemo.
4. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
5. Gaminkite naudodami ☆3 . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

| Obuolių apkepo pyragėlis puodelyje | |
|---|---|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto | (25 g) miltų |
| 2 šaukšto | (30 g) švelnaus rudojo cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| ¼ šaukštelio | malto cinamono |
| 1½ šaukšto | (15 g) augalinio aliejaus |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| 1½ šaukšto | (30 g) obuolių tyrės |
| pusė (7 g) | sulaužyto trupininio biskvitinio sausainio |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus (išskyrus biskvitinį sausainį) į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Švelniai šaukšteliu pridėkite obuolių tyrės taip, kad ji įsiterptų į mišinį.
4. Viršų pabarstykite susmulkintu biskvitiniu sausainiu.
5. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
6. Gaminkite naudodami ☆3 . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus uždėkite kaušelį vanilinių ledų.

**ĮSPĖJIMAS!** Obuolių tyrė bus karšta.

| Žemės riešutų sviesto pyragėlis puodelyje | |
|---|---|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2 šaukšto(30 g) | švelnaus rudojo cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| ¼ šaukštelio | vanilės ekstrakto |
| 2 šaukšto (30 g) | švelnaus žemės riešutų sviesto |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆3 . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus užbarstykite šokolado.
Patarimas: Jeigu jums labiau patinka, galite naudoti traškų žemės riešutų sviestą.

| Citrininių lašelių pyragėlis puodelyje | |
|---|---|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2½ šaukšto (25 g) | miltų |
| 2½ šaukšto (30 g) | smulkaus cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| 1½ šaukšto (15 g) | augalinio aliejaus |
| 1 šaukštelio | citrinos žievelės |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| Viršui: 1 šaukštas citrinos sulčių, sumaišytų su 2 šaukštais smulkaus cukraus | |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, citrinos žievelės ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆3 . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pašlakstykite citrinos sulčių ir smulkaus cukraus mišiniu.
6. Po gaminimo pabaksnokite pyragėlio viršų iešmu, o tada pašlakstykite ir palikite 30 sekundžių.

| Morkų pyragėlis puodelyje | |
|---|---|
| Ingredientai 1-am puodeliui: | |
| 2 šaukšto | (20 g) miltų |
| 2½ šaukšto | (30 g) švelnaus rudojo cukraus |
| ¼ šaukštelio | kepimo miltelių |
| ¼ šaukštelio | malto cinamono |
| ¼ šaukštelio | žemės riešutų |
| 1 šaukšto | maltų migdolų |
| 1½ šaukšto | (15 g) saulėgrąžų aliejaus |
| | ½ apelsino žievelės |
| 30 g | tarkuota morka |
| 1 | vidutinio dydžio kiaušinis |
| Kreminis viršus: 15 g sviesto, suminkštinto 40 g cukraus pudros, 40 g riebaus kreminio sviesto, ½ šaukštelio apelsinų sulčių | |

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, apelsino žievelės, tarkuotos morkos ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆3 . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pagaminsite sumaišę sviestą, cukraus pudrą, kreminį sūrį ir apelsinų sultis.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

## 6.3 Automatinis atšildymas

| Automatinis atšildymas | Svoris | Mygtukas | Eiga |
|---|---|---|---|
| Mėsa / žuvis / paukštiena<br><br>(Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės) | 0,2-1,0 kg | AUTO x1 | • Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre.<br>• Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija.<br>• Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils.<br>• Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.<br>ⓘ Netinka neišdorotai paukštienai. |
| Duona | 0,1-1,0 kg | AUTO x2 | • Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre.<br>Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo.<br>• Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius.<br>• Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils. |

ⓘ Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio.
Jeigu reikia pasverti maistą, kuris sveria daugiau ar mažiau nei pateikti svoriai / kiekiai, naudokitės rankinė funkcija.
Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros.
Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu.
Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

## 6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

| Maistas/gėrimai | | Kiekis -g/ml- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas |
|---|---|---|---|---|---|
| Pienas, | 1 puodelis | 150 | 900 W | 1 | neuždenkite |
| Vanduo, | 1 puodelis | 150 | 900 W | 2 | neuždenkite |
| | 6 puodeliai | 900 | 900 W | 8-10 | neuždenkite |
| | 1 patiekalas | 1000 | 900 W | 9-11 | neuždenkite |
| Vienos lėkštės patiekalas | | 400 | 900 W | 4-6 | padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite |
| Sriuba / troškinys | | 200 | 900 W | 1-2 | uždenkite, pašildę pamaišykite |
| Daržovės | | 500 | 900 W | 3-5 | jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite |
| Mėsa, 1 gabalėlis [1)] | | 200 | 900 W | 3 | plonai ant viršaus užpilkite padažo, uždenkite |
| Žuvies filė [1)] | | 200 | 900 W | 3-5 | uždenkite |
| Pyragas, 1 gabalėlis | | 150 | 450 W | ½-1 | įdėkite į kepimo indą |
| Kūdikių maistas, 1 indas | | 190 | 450 W | ½-1 | sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą |
| Margarino ar sviesto tirpinimas [1)] | | 50 | 900 W | ½ | uždenkite |
| Šokolado lydymas | | 100 | 450 W | 3-4 | retkarčiais pamaišykite |

[1)] atvėsinto

## 6.5 Atšildymas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas | Palaikymo laikas -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Guliašas | 500 | 270 W | 8-9 | praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite | 10-30 |
| Pyragas, 1 gabalėlis | 150 | 90 W | 1-3 | įdėkite į kepimo indą | 5 |
| Uogos | 250 | 270 W | 3-5 | tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite | 5 |

## 6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas | Palaikymo laikas -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Žuvies filė | 300 | 900 W | 9-11 | uždenkite | 2 |
| Vienos lėkštės patiekalas | 400 | 900 W | 8-10 | uždenkite, pamaišykite po 6 minučių | 2 |

## 6.7 Gaminimas

| Maistas | Kiekis -g- | Galios lygis | Laikas -Min- | Būdas | Palaikymo laikas -Min- |
|---|---|---|---|---|---|
| Brokoliai/ Žirneliai | 500 | 900 W | 6-8 | įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite | - |
| Morkos | 500 | 900 W | 9-11 | supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite | - |
| Kepsniai | 1000 | 900 W | 34-38 | įberkite prieskonių pagal skonį, įdėkite į negilią kepimo formą, apverskite, įpusėjus kepimui | 10 |
| Žuvies filė | 200 | 900 W | 4-6 | pastatykite ant apatinės lentynos | 2 |

Jeigu krosnelė kuriuo nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus galinti ventiliatorius dar veiks dviem minutėms. Atidarykite dureles, ir jis sustos, uždarykite – vėl įsijungs, kol nepraeis dvi minutės (įskaitant durelių atidarymo laiką). Jeigu krosnelė veikia trumpiau nei tris minutes, ventiliatorius neįsijungs.

# 7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

## 7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

| Indai | Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje | Komentarai |
|---|---|---|
| Aliuminio folija / folijos talpyklos | ✓ / ✗ | Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas. |
| Porcelianiniai ir keraminiai indai | ✓ / ✗ | Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis. |
| Stikliniai indai, pvz., „Pyrex ® | ✓ | Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga įkaitę jie gali sudužti ar įskilti. |
| Metalas | ✗ | Mikrobangų krosnelėje nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes jie ims kibirkščiuoti, o tai gali sukelti gaisrą. |
| Plastikas / polistirolas, pvz., greitojo maisto talpyklos | ✓ | Tokias talpyklas reikia naudoti atsargiai, nes esant aukštai temperatūrai jie gali iškrypti, išsilydyti ar pakeisti spalvą. |
| Šaldymo / kepimo maišeliai | ✓ | Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištirpti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą. |
| Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuvinis popierius | ✓ | Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras. |
| Šiaudinės ir medinės talpyklos | ✓ | Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras. |
| Perdirbtas popierius ir laikraštis | ✗ | Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras. |

## 7.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

| Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai | |
|---|---|
| Sudėtis | Maistui, kuriame yra daug riebalų arba cukraus (pvz., Kalėdų pyragas, pyragėliai su mėsa), pakanka trumpesnio šildymo laiko. Tai reikia daryti atsargiai, nes dėl perkaitinimo gali kilti gaisras. |
| Dydis | Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio. |
| Maisto temperatūra | Nuo pradinės maisto temperatūros priklauso gaminimo trukmė. Įpjaukite maistą su įdaru, (pvz., spurgas su uogiene), kad išleistumėte karštį ar garus. |
| Išdėstymas | Storiausias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. (Pvz., vištos kulšeles.) |
| Dangtelis | Naudokite ventiliuojamąją mikrobangų krosnelės maistinę plėvelę arba tinkamą dangtelį. |
| Pradūrimas | Prieš gaminant ar šildant maistą su lukštais, odele ar plėvele, jį reikia pradurti keliose vietose, nes susikaups garai ir maistas gali sprogti. Tai gali būti, (pvz., bulvės, žuvis, vištiena, dešrelės).<br>**SVARBU!** Kiaušinių negalima šildyti mikrobangomis, nes jie gali sprogti, net ir baigti gaminti kiaušiniai, (pvz., nulupti, kietai virti kiaušiniai). |
| Maišykite, apverskite ir pakeiskite išdėstymą | Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jį reikia maišyti, apversti, pakeisti išdėstymą. Visada maišykite ir keiskite išdėstymą nuo išorės link centro. |
| Palaikymas | Baigus šildyti būtina palaikyti maistą neišimtą, kad šiluma pasiskirstytų vienodai. |
| Uždengimas | Šiltas vietas, (pvz., vištos šlauneles ir sparnelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š.indinčios mikrobangas, skiautėmis. |

Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Įtiūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų. Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidegintumėte.

# 8. KĄ DARYTI, JEI

| Problema | Patikrinkite, ar . . . |
|---|---|
| Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai? | • Saugikliai saugiklių dėžėje veikia.<br>• Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas.<br>• Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
| Neveikia mikrobangų režimas? | • Durelės uždarytos tinkamai.<br>• Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs.<br>• Mygtukas **START** buvo nuspaustas. |
| Sukamasis padėklas nesisuka? | • Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio.<br>• Indai telpa ant sukamojo padėklo.<br>• Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam suktis.<br>• Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra. |
| Mikrobangų krosnelė neišsijungia? | • Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės.<br>• Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. |
| Neveikia vidaus apšvietimas? | • Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lemputę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas. |
| Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau? | • Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė).<br>• Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite.<br>• Nustatykite didesnį galios parametrą. |
| Durelės neatsidaro dėl nutrūkusio elektros tiekimo? | • Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kampą. |

# 9. SPECIFIKACIJOS

| | | |
|---|---|---|
| Kintamosios srovės įtampa | | 220-240 V, 50 Hz, vienfazė |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo | | Mažiausia 10 A |
| Reikiama kintamosios srovės galia: | Mikrobangos | 1.4 kW |
| Išeinamoji galia: | Mikrobangos | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrobangų dažnis | | 2450 MHz [1] (2 grupė/B klasė) |
| Išorės matmenys: | KMFE264TE | 596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G) |
| Vidaus matmenys | | 342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) [2] |
| Krosnelės talpa | | 26 litrų [2] |
| Sukamasis padėklas | | ø 325 mm, stiklas |
| Svoris | | maždaug 19 kg |

[1] Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.
Pagal šį standartą gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai.
2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiu.
B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

[2] Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį.
Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

# 10. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♲ . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta.

Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

**electrolux.com/shop**

TINS-B241URR0