



---

|           |                      |                      |     |
|-----------|----------------------|----------------------|-----|
| <b>CS</b> | Mikrovláňná Trouba   | Uživatelská Příručka | 2   |
| <b>DA</b> | Mikrobølgeovn        | Brugervejledning     | 26  |
| <b>ET</b> | Mikrolaineahi        | Kasutusjuhend        | 50  |
| <b>FR</b> | Four À Micro-Ondes   | Notice D'utilisation | 74  |
| <b>NO</b> | Mikrobølgeovn        | Brukerhåndbok        | 103 |
| <b>PL</b> | Kuchenka Mikrofalowa | Instrukcja Obsługi   | 127 |



## OBSAH

|  |    |
|--|----|
| 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....    | 3  |
| 2. INSTALACE .....                       | 7  |
| 3. POPIS SPOTŘEBIČE .....                | 11 |
| 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....            | 12 |
| 5. PROVOZ .....                          | 13 |
| 6. GRAFY VAŘENÍ .....                    | 16 |
| 7. RADY A TIPY .....                     | 22 |
| 8. CO DĚLAT KDYŽ .....                   | 24 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE .....                 | 25 |
| 10. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ ..... | 25 |

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá Vás Electrolux.

### Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

# 1. ⚠ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.

Toto zařízení není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.



**DŮLEŽITÉ!** DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A PŘÍRUČKU USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ.



**VAROVÁNÍ!**

Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.



**VAROVÁNÍ!**

Pro nekompetentní osoby je nebezpečné provádět jakékoli servisní služby nebo opravy, jejichž součástí je odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.



**VAROVÁNÍ!**

Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených obalech, protože by mohlo dojít k jejich explozi.

Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti

hotelů, motelů a jiných residenčních prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Při vaření v mikrovlnné troubě není dovoleno použití kovových nádob na potraviny a nápoje.

Pokud vaříte pokrmy v jednorázo-vých plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru.

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, **NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA**. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Aby se předešlo popálení, musí se obsah dětských lahviček nebo skleniček s dětskou výživou před konzumací protřepat nebo zamíchat a je nutné zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

## 1.1 Údržba a čištění

Dvířka:

Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i těsnicí povrchy jemným vlhkým hadříkem od všech nečistot.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dveří nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Vnitřek trouby:

Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit. Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Vnější části trouby:

Vnější část trouby můžete snadno vyčistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

Ovládací panel:

Deaktivujte ovládací panel otevřením dveří trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem.

Otočný talíř a unášecí podnos:

Vyndejte otočný talíř a unášecí podnos z trouby. Omyjte je v mýdlové vodě. Otřete je měkkou utěrkou. Otočný talíř i unášecí podnos můžete mýt v myčce na nádobí.



### **DŮLEŽITÉ!**

Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dát pozor, aby nedošlo k posunutí otočného talíře.



### **DŮLEŽITÉ!**

Neměli byste používat parní čistič.

Mikrovlnná trouba je navržena tak, aby se používala jako vestavěná.

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí.



### **VAROVÁNÍ!**

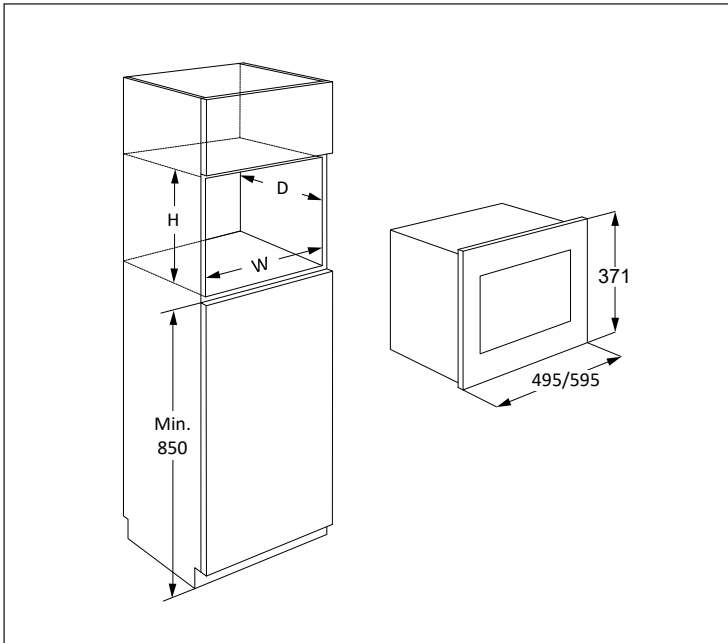
Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.



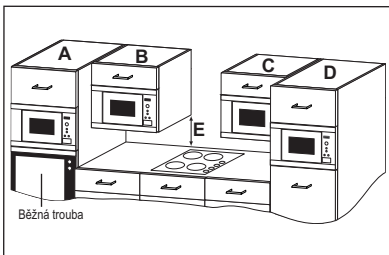
### **DŮLEŽITÉ!**

Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní čističe, drsné a hrubé čističe, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátěnky.

## 2. INSTALACE



Troubu lze nainstalovat do pozice A, B, C nebo D:



| Pozice | Rozměry výklenku |     |   |
|--------|------------------|-----|---|
|        | Š                | H   | V |
| A      | 562 x 550        | 360 |   |
| B+C    | 562 x 300        | 350 |   |
|        | 562 x 300        | 360 |   |
| D      | 562 x 500        | 350 |   |
|        | 562 x 500        | 360 |   |

Měření v (mm)

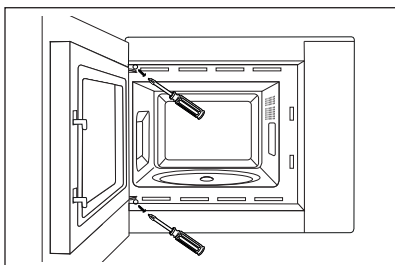
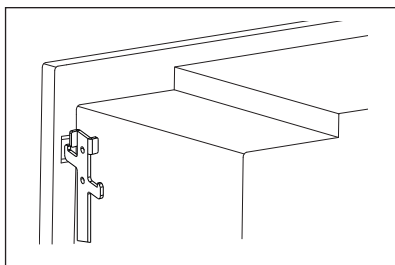
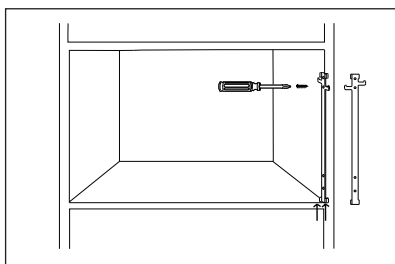
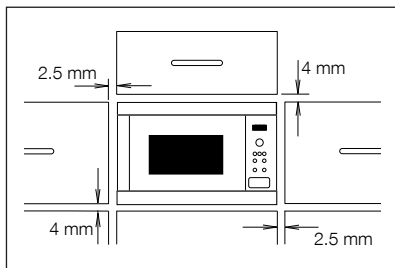
### 2.1 Bezpečné používání spotřebiče

Při upevnění trouby v pozici B nebo C :

- Skříňka musí být minimálně 500 mm (E) pracovní plochou a nesmí být nainstalována přímo nad varnou deskou.
- Spotřebič byl otestován a schválen pouze pro použití v blízkosti domácího plynu, elektrických a indukčních varných desek.

- Mezi varnou deskou a mikrovlnnou troubou by měl být dostatečný prostor, aby se zabránilo přehřátí trouby, okolní skříňky a příslušenství.
- Nepoužívejte varnou desku bez nádobí, pokud je mikrovlnná trouba v provozu.
- Pokud je zapnutá varná deska je při péči o troubu třeba dávat pozor.

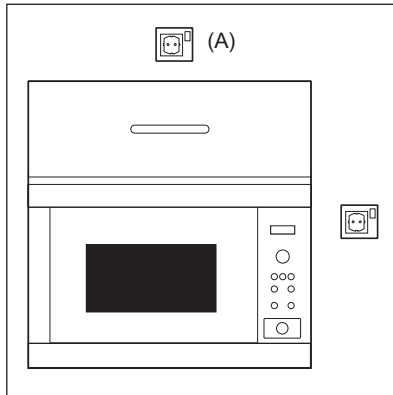
## 2.2 Instalace spotřebiče



1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Tato trouba je určena pro montáž do kuchyňské skříňky s výškou 350 mm. Při montáži do skříňky o výšce 360 mm: Odšroubujte a odstraňte 4 patky ze spodní části trouby. Otočte nožičky o 90 stupňů a znovu je nasadte dlouhou stranou směrem k přední straně trouby.
3. Upevňovací hák nasadte do pravé strany kuchyňské linky, postupujte dle dodaných pokynů.
4. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte dosednout do zabezpečené pozice. Troubu upevněte po levé straně pomocí dvou dodaných šroubů.
5. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 2.5 mm (viz nákres).



## 2.3 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jistič 10 A pojistku.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
- Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

## 2.4 Další doporučení

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádoby vyrobené pro tento účel.

Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by se měli poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o opatřeních v souvislosti s používáním mikrovlnné trouby.

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nekládejte předměty. V případě, že dojde k rozlítí, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

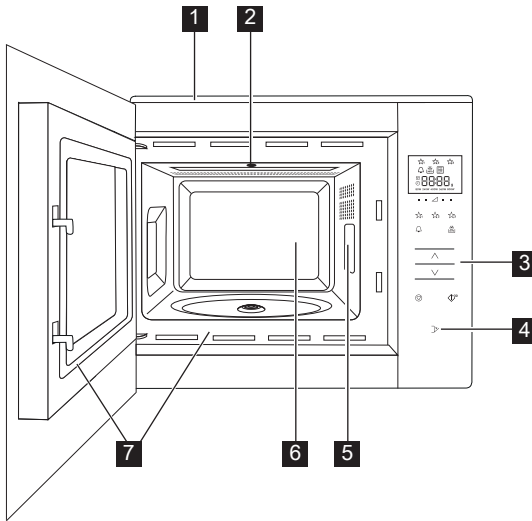
Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

- Před omytím otočného talíře vodou jej nechte zchladnout.
- Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádoby na studený otočný talíř.
- Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádoby na horký otočný talíř.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnicích povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

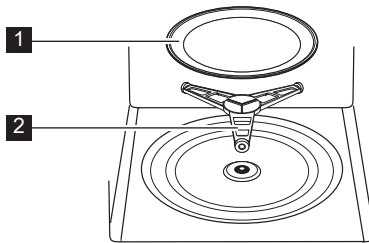
## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

### 3.1 Mikrovlnná trouba



- 1** Přední panel
- 2** Žárovka v troubě
- 3** Ovládací panel
- 4** Tlačítko pro otevření dveří
- 5** Kryt vlnovodu
- 6** Vnitřní prostor trouby
- 7** Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch

### 3.2 Příslušenství



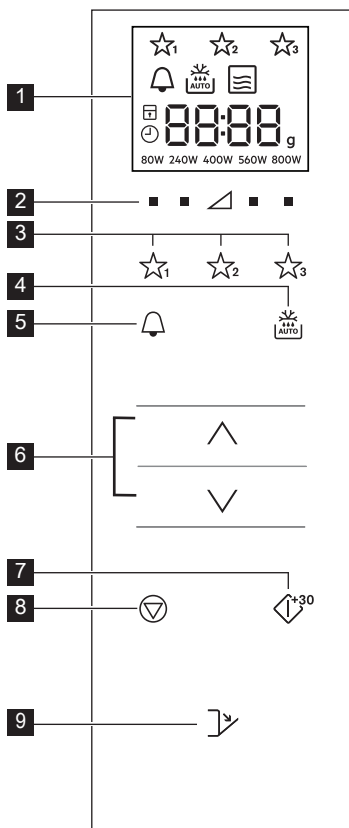
Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1** Otočný talíř
- 2** Unášecí podnos

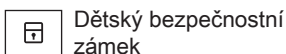
- Unášecí podnos umístěte do otvoru ve spodní části vnitřního prostoru trouby.
- Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
- Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádob nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

**i** Při objednávce příslušenství sdělte prodejci nebo zástupci autorizovaného servisu ELECTROLUX dvě věci: název části a název modelu.

### 3.3 Ovládací Panel



#### 1 Indikátory digitálního displeje:



2 Tlačítka nastavení výkonového stupně

3 Oblíbená tlačítka

4 Tlačítka Automatické rozmrazení

5 Tlačítka Časovač

6 Tlačítka Více/Méně

7 Start/Potvrdit/  
Tlačítka Rychlý start

8 Tlačítka Stop

9 Tlačítka pro otevření dveří

## 4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 4.1 Zapojení

Při prvním zapojení trouby máte možnost provést nastavení hodin. Trouba má 24-hodinové hodiny.

1. Trouba zapírá a všechny ikony na displeji se na půl sekundy rozsvítí. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „on“ nebo „OFF“.
- 2a. Chcete-li hodiny vypnout, stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „OFF.“ a potom stiskněte tlačítka **START**. Trouba je připravená k použití.

**i** Pokud jste hodiny vypnuli a chcete je znovu zapnout, dvakrát stiskněte

tlačítka **ČASOVAČ** a postupujte dle pokynů v bodu 2b

2b. Chcete-li hodiny vypnout, stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „on“ a potom stiskněte tlačítka **START**.

**Příklad:** Hodiny chcete nastavit na 18:45.

1. Pro nastavení hodiny stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítka **START**.
3. Pro nastavení minut stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
4. Pro potvrzení stiskněte tlačítka **START**.

**i** Když jsou nastavené hodiny, na displeji se zobrazí čas.

## 4.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

Nebude-li trouba používána během 5 minut, automaticky přejde do pohotovostního režimu.

**Příklad:** Pokud nastavení hodin neproběhlo: Displej se vypne.

Otevřete dveře nebo stiskněte libovolné tlačítko a ukončete pohotovostní režim.

**Příklad:** Pokud nastavení hodin proběhlo: Po uplynutí 5 minut se čas zobrazí.

## 4.3 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

**Příklad:** Změna z 18.45 na 19.50.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „19“.
4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „50“.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

## 4.4 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (Úsporného režimu)

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „OFF“.
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

## 4.5 Dětský bezpečnostní zámek

Trouba má bezpečnostní funkci, která brání náhodnému spuštění trouby dítětem. Jakmile bude zámek nastaveny, žádná část mikrovlnné trouby se nespustí dokud nebude funkce zámku vypnuta.

Vypnutí nebo zapnutí zámku je možné pouze v případě, že trouba není spuštěná.

**Příklad:** Zapnutí zámku.

Stiskněte a přidrže tlačítko **STOP** dokud se nerozsvítí symbol „dětský zámek“.

**Příklad:** Vypnutí zámku.

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP**, dokud symbol „dětský zámek“ nezhasne.



Je-li dětský zámek zapnutý, budou deaktivována všechna tlačítka s výjimkou tlačítka **STOP**.

# 5. PROVOZ

## 5.1 Mikrovlnné vaření

**Příklad:** Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 560 W.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí „560 W“.
2. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

**i** V režimu mikrovlnného vaření můžete nastavit výkonového stupně trouby stisknutím tlačítka přímo pod požadovaným nastavením.

Výkonový stupeň můžete nastavit ve chvíli, kdy je trouba spuštěná stisknutím a přidržením požadovaného tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení výkonu. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

V případě, že jste vybrali 800 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 15 minut.

Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně otevření dveří). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

Po dokončení vaření se bude otočný talíř i nadále otáčet, dokud se nádoba na vaření nevrátí do své počáteční pozice. Světlo v prostoru trouby zůstane svítit až do dokončení otáčení, nebo po dobu 5 sekund (podle toho, co je delší). Trouba po dokončení pípane. Pokud během vaření dojde k otevření dveří, otáčení se zastaví.

## 5.2 Stupeň výkonový

| Nastavení výkonu            | Doporučené použití  |
|-----------------------------|---|
| 800 W/<br>VYSOKÝ            | Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).   |
| 560 W                       | Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcovaného masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích. |
| 400 W                       | Používá se pro husté pokrmy vyžadující delší dobu vaření (při běžné přípravě v troubě), (např. hovězí). Doporučujeme použít tento výkon, abyste zajistili, že bude maso dostatečně měkké.   |
| 240 W/<br>ROZM-<br>RAZOVÁNÍ | Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.  |
| 80 W                        | Používá se pro pomalé rozmrazování, (např. šlehačkového dortu nebo pečiva).   |
| 0 W                         | Pro odstání/časovač.  |

W = WATT

## 5.3 Snížený stupeň výkonu

| Režim vaření            | Standardní doba | Snížený stupeň výkonu   |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|
| Mikrovlnné vaření 800 W | 15 minut        | Mikrovlnné vaření 560 W |

## 5.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

**Příklad:** Přidání 2 minut (120 sekund) pomocí tlačítka **START**.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko **START**.  
Čas vaření se zvýší o 120 sekund.

## 5.5 Použití tlačítka stop

Jedním stisknutím tlačítka **STOP** spustíte režim Pauza.

Opakovaným stisknutím tlačítka **STOP** čas vaření zrušíte.

## 5.6 Časovač

Nastavení časovače.

1. Stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**. Časovač se spustí automaticky.

**i** Když čas dochází, lze ho zvýšit stisknutím tlačítka **START**. Funkci časovače lze použít i v případě, že trouba není spuštěná.

## 5.7 Rychlé spuštění

S vařením můžete začít přímo na 800 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekund, po stisknutí tlačítka **START**.

**i** Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

## 5.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

1. Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
2. Stiskněte tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „OFF“.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

1. Třikrát stisknete tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
2. Stisknete tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** dokud se nezobrazí „on“.
3. Stisknete tlačítko **START**.

## 5.9 Pozastavení

Pozastavení spuštěné mikrovlnné trouby.

1. Stisknete tlačítko **STOP** nebo otevřete dveře.
2. Trouba se zastaví až na 5 minut.
3. Pro pokračování ve vaření stisknete **START**.

## 5.10 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.


☆<sup>1</sup> Změklé máslo

☆<sup>2</sup> Rozpuštěná čokoláda


☆<sup>3</sup> Hrnkový koláč

**Příklad:** Změkčení másla.

1. Jednou stisknete tlačítko **OBLÍBENÝ 1**.
2. Hmotnost vyberte stisknutím tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
3. Stisknete tlačítko **START**.

 Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Výkonové stupně pro předem nastavené oblíbené recepty nelze nastavit.

1-4 Hrnkové koláče se mohou uvařit.

 **VAROVÁNÍ!** Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.

Přepsání oblíbených receptů na vaše vlastní recepty.

1. Stisknete tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** a vyberte výkon.
2. Stisknete tlačítka **VÍCE/MÉNĚ** a zadejte čas.
3. Stisknete a přidržte tlačítko **OBLÍBENÝ**, které chcete nastavit, dokud neuslyšíte jedno pípnutí a nezobrazí se hvězdička.

Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stisknete tlačítko **STOP**.
2. Stisknete a na 3 sekundy přidržte tlačítka **STUPEŇ VÝKONU 400 W**. Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

## 5.11 Automatické rozmrazování


Automatické rozmrazování spustí správný režim vaření a délku vaření automaticky, podle hmotnosti jídla.

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.

1. Automatické rozmrazování: Maso/Ryby/Drůbež
2. Automatické rozmrazování: Chleba

**Příklad:** Rozmrazení steaku o hmotnosti 0,2 kg.

1. Jedním stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.
2. Hmotnost vyberte stisknutím tlačítka **VÍCE/MÉNĚ**.
3. Stisknete tlačítko **START**.

 Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Při automatickém rozmrazování není nastavení Čas/Výkon k dispozici.

## 6. GRAFY VAŘENÍ

### 6.1 Oblíbené

| Oblíbené            | Hmotnost     | Tlačítko       | Postup  |
|---------------------|--------------|----------------|---|
| Změkklé máslo       | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.</li> </ul>   |
| Rozpuštěná čokoláda | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Čokoládu nalámejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte.</li> </ul> <p><b>VAROVÁNÍ:</b> Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.</p> |
| Hrnkový koláč       | 1-4 hrnky    | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Koláč připravte podle receptu. Hrnek dejte na okraj otočného talíře. Po uvaření nechte odpočívat 30 sekund.</li> </ul>   |

### 6.2 Hrnkový koláč

| Hrnkový čokoládový koláč |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Přísady Na               |                      |
| 1 hrneček:               |                      |
| 2½ lžíce (25 g)          | hladké mouky         |
| 2 lžíce (12 g)           | kakaa                |
| 2½ lžíce (30 g)          | třtinového cukru     |
| ¼ lžičky                 | prášku do pečiva     |
| 1½ lžíce (15 g)          | rostlinného oleje    |
| ¼ lžičky                 | vanilkového extraktu |
| 1                        | střední vejce        |

Způsob:

- Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomocí ☆<sub>3</sub>. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.


Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.  
Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové buchty z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ½ lžičky pomerančového extraktu.



**Malinový hrnkový koláč**

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Přísady Na      |                              |
| 1 hrneček:      |                              |
| 2½ lžíce (25 g) | hladké mouky                 |
| 2½ lžíce (30 g) | třtinového cukru             |
| ¼ lžičky        | prášku do pečiva             |
| 1½ lžíce (15 g) | rostlinného oleje            |
| ½ lžičky        | vanilkového extraktu         |
| 1               | střední vejce                |
| 1½ lžíce        | jahodového džemu bez semínek |

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
3. Lžící přidejte do směsi džem tak, aby se do ní ponořil.
4. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
5. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.


Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

**Hrnkový jablečný koláč s drobenkou**

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Přísady Na      |                    |
| 1 hrneček:      |                    |
| 2½ lžíce (25 g) | hladké mouky       |
| 2 lžíce (30 g)  | třtinového cukru   |
| ¼ lžičky        | prášku do pečiva   |
| ¼ lžičky        | mleté skořice      |
| 1½ lžíce (15 g) | rostlinného oleje  |
| 1               | střední vejce      |
| 1½ lžíce (30 g) | jablečného pyré    |
| polovina (7 g)  | sušenky, rozdrcené |

Způsob:

1. Všechny suché přísady (s výjimkou sušenky) dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej a vejce, dobře promíchejte.
3. Jemně přidejte jablečné pyré tak, aby se ponořilo do směsi.
4. Ozdobte rozdrcenou sušenkou.
5. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
6. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.



**VAROVÁNÍ!** Jablečné pyré může být horké.

| <b>Hrnkový koláč s arašídovým máslem</b> |                      |
|--|----------------------|
| Přísady Na                               |                      |
| 1 hrneček:                               |                      |
| 2½ lžice (25 g)                          | hladké mouky         |
| 2 lžice (30 g)                           | třtinového cukru     |
| ¼ lžičky                                 | prášku do pečiva     |
| 1½ lžice (15 g)                          | rostlinného oleje    |
| ¼ lžičky                                 | vanilkového extraktu |
| 2 lžice (30 g)                           | arašídového másla    |
| 1  | střední vejce        |

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt, arašídové máslo a vejce a dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí ☆. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovou polevou.

Tip: Můžete použít arašídové máslo s kousky, máte-li ho radši.

| <b>Mrkvový hrnkový koláč</b> |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| Přísady Na                   |                           |
| 1 hrneček:                   |                           |
| 2 lžice (20 g)               | hladké mouky              |
| 2½ lžice (30 g)              | třtinového cukru          |
| ¼ lžičky                     | prášku do pečiva          |
| ¼ lžičky                     | mleté skořice             |
| ¼ lžičky                     | mleté skořice             |
| 1 lžice                      | drcených mandlí           |
| 1½ lžice (15 g)              | slunečnicového oleje      |
|                              | kůra z ½ pomeranče        |
| 30 g                         | strouhané mrkve           |
| 1                            | střední vejce             |
| Krémová poleva:              | 15 g másla, změkčelo      |
|                              | 40 g moučkového cukru     |
|                              | 40 g smetanového sýra     |
|                              | ½ lžice pomerančové šťávy |

Způsob:


1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kůru, nastrouhanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí ☆. Koláč během vaření nakyne.
5. Polevu připravte promícháním másla, moučkového cukru, smetanového sýru a pomerančové šťávy.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.




Koláč nechte vychladnout, potom přidejte polevu.


| Hrnkový koláč s citrónovou polevou |   |
|------------------------------------|---|
| Přísady Na                         |   |
| 1 hrneček:                         |   |
| 2½ lžice (25 g)                    | hladké mouky  |
| 2½ lžice (30 g)                    | třtinového cukru  |
| ¼ lžičky                           | prášku do pečiva  |
| 1½ lžice (15 g)                    | rostlinného oleje   |
| 1 lžička                           | citrónové kůry  |
| 1                                  | střední vejce   |
| Poleva:                            | 1 lžice citrónové kůry<br>smíchaná se 2 lžicemi<br>moučkového cukru |

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, citrónovou kůru a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomoci  Koláč během vaření nakyne.
5. Ozdobte polevou z citrónové šťávy a třtinového cukru.
6. Po uvaření vyjměte koláč, horní část propíchněte jehlou a polijte polevou, nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

### 6.3 Automatické rozmrazování

| Automatické rozmrazování   | Hmotnost   | Tlačítko   | Postup   |
|--|------------|--|--|
| Maso/ryby/drůbež<br><br>(celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky) | 0,2-0,8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> <li>• Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.</li> </ul> <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p> |
| Chléb  | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř.</li> <li>• Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky.</li> <li>• Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.</li> </ul>   |

-  Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.  
V případě potravin, které váží více než hmotnosti/množství v uvedené tabulce, použijte manuální ovládání.  
Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty.  
Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.  
Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.

## 6.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

| Pokrm/Nápoj                                     | Množství<br>-g/ml- | Stupeň<br>Výkonu | Doba<br>-Min- | Metoda  |
|---|--------------------|------------------|---------------|---|
| Mléko 1 šálek                                   | 150                | 800 W            | 1             | nezakrývejte  |
| Voda, 1 šálek                                   | 150                | 800 W            | 1-2           | nezakrývejte  |
| 6 šálků   | 900                | 800 W            | 10-12         | nezakrývejte  |
| 1 nádoba  | 1000               | 800 W            | 11-13         | nezakrývejte  |
| Jídlo na jeden talíř                            | 400                | 800 W            | 3-6           | přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte                |
| Polévka/dušený                                  | 200                | 800 W            | 1-2           | přikryjte, po ohřátí zamíchejte   |
| Zelenina  | 500                | 800 W            | 4-5           | v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte                  |
| Maso, 1 plátek <sup>1)</sup>                    | 200                | 800 W            | 3-4           | rozetřete tenkou vrstvu omáčky na horní část, přikryjte   |
| Rybí filety <sup>1)</sup>                       | 200                | 800 W            | 2-3           | přikryjte   |
| Koláč, 1 plátek                                 | 150                | 400 W            | ½             | vložte do ploché mísy   |
| Dětská výživa,<br>1 sklenice                    | 190                | 400 W            | 1             | nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu |
| Rozpuštěný margarín<br>nebo máslo <sup>1)</sup> | 50                 | 800 W            | ½             | přikryjte   |
| Rozpuštěná čokoláda                             | 100                | 400 W            | 2-3           | občas zamíchejte  |

<sup>1)</sup>z chlazeného

## 6.5 Rozmrazování

| Pokrm           | Množství<br>-g- | Stupeň<br>Výkonu | Doba<br>-Min- | Metoda  | Doba<br>odstání<br>-Min- |
|-----------------|-----------------|------------------|---------------|---|--------------------------|
| Guláš           | 500             | 240 W            | 8-12          | v polovině rozmrazování zamíchejte                      | 10-30                    |
| Koláč, 1 plátek | 150             | 80 W             | 2-5           | vložte do ploché mísy                                   | 5                        |
| Ovoce           | 250             | 240 W            | 4-5           | rovnoměrně rozložte,<br>v polovině rozmrazování obraťte | 5                        |

## 6.6 Vaření zmraženého jídla

| Pokrm                | Množství<br>-g- | Stupeň<br>Výkonu | Doba<br>-Min- | Metoda                              | Doba<br>odstání<br>-Min- |
|----------------------|-----------------|------------------|---------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Rybí filet           | 300             | 800 W            | 10-12         | přikryjte                           | 2                        |
| Jídlo na jeden talíř | 400             | 800 W            | 9-11          | přikryjte, po 6 minutách zamíchejte | 2                        |

## 6.7 Vaření

| Pokrm                | Množství<br>-g- | Stupeň<br>Výkonu | Doba<br>-Min- | Metoda   | Doba<br>odstání<br>-Min- |
|----------------------|-----------------|------------------|---------------|--|--------------------------|
| Brokolice/<br>Hrášek | 500             | 800 W            | 9-11          | přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, -<br>v polovině vaření zamíchejte                           |                          |
| Mrkev                | 500             | 800 W            | 10-12         | nakrájejte na kolečka, přidejte -<br>4-5 lžic vody, přikryjte,<br>v polovině vaření zamíchejte |                          |
| Pečené maso          | 1000            | 800 W            | 19-21         | dochuťte, dejte do mělké<br>formy, v polovině vaření<br>otočte                                 | 10                       |
| Rybí filet           | 200             | 800 W            | 3-4           | ochuťte podle potřeby, vložte<br>do ploché nádoby, přikryjte                                   | 2                        |


- i** Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně doby, kdy byly otevřené dveře). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.


## 7. RADY A TIPY

### 7.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

| Nádobí  | Bezpečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky   |
|---|--------------------------------|--|
| Alobal/nádoby s fólií   | ✓ / ✗                          | Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. Jehož pokyny pečlivě dodržujte. |
| Porcelán a keramika   | ✓ / ✗                          | Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.   |
| Skleněné nádobí, např. Pyrex®   | ✓                              | Pokud používáte tenké skleněné nádobí, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí.   |
| Kovové nádobí   | ✗                              | Při mikrovlnném ohřevu nedoporučujeme používat kovové nádobí, protože může způsobit vznik elektrického oblouku a následně požár.   |
| Plastové/polystyrenové nádoby (např. na potraviny rychlého občerstvení) | ✓                              | U některých nádob je třeba dávat pozor, neboť se mohou při vysokých teplotách zkroutit, roztavit nebo ztratit barvu.   |
| Sáčky do mrazničky/pečicí sáčky   | ✓                              | Je třeba je propíchnout, aby mohla unikat pára. Zkontrolujte, zda jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové ani kovové sponky, neboť se mohou roztavit či vznítit z důvodu vzniku elektrického oblouku.   |
| Papír–talíře, kelímky a kuchyňské utěrky                                | ✓                              | Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Buďte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.   |
| Slaměné a dřevěné nádoby  | ✓                              | Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.  |
| Recyklovaný papír a noviny  | ✗                              | Mohou obsahovat výtažky z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.  |

## 7.2 Rady pro mikrovlnné vaření

| Rady pro mikrovlnné vaření   |   |
|------------------------------|---|
| Složení                      | Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Buďte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.  |
| Velikost                     | Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.   |
| Teplota jídla                | Očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. koblihy s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.   |
| Rozmístění                   | Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraji nádoby.   |
| Zakrytí                      | Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.  |
| Propíchnutí                  | Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.<br> <b>DŮLEŽITÉ!</b> Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu. |
| Míchat, otáčet a přerovnávat | Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.  |
| Odstání                      | Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.  |
| Přikrytí                     | Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.  |

 Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou. Při otevírání dveří trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

## 8. CO DĚLAT KDYŽ

| <b>Problém</b>                                  | <b>Kontrolované položky . . .</b>   |
|---|---|
| Mikrovlnná trouba nefunguje správně?            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nefungují pojistky v pojistkové skříni.</li> <li>• Došlo k přerušení napájení.</li> <li>• Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.</li> </ul>  |
| Mikrovlnný režim nefunguje?                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dvířka nejsou řádně zavřena.</li> <li>• Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý.</li> <li>• Bylo stisknuto tlačítko <b>START</b>.</li> </ul>   |
| Otočný talíř se neotáčí?                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unášecí podnos není správně připojen k pohonu.</li> <li>• Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř.</li> <li>• Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení.</li> <li>• V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.</li> </ul> |
| Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Izolujte spotřebič od pojistkové skříňe.</li> <li>• Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.</li> </ul>   |
| Světlo vnitřku trouby nefunguje?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. Vnitřní žárovku smí vyměnit pouze vyškolený zástupce servisu ELECTROLUX.</li> </ul>  |
| Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo</li> <li>• Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně</li> <li>• Nastavte vyšší nastavení výkonu.</li> </ul>                             |
| Dveře se neotevřou z důvodu přerušení napájení? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dveře opatrně otevřete zatažením za pravý roh skleněných dveří směrem k sobě.</li> </ul>   |




## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE


|                                 |  |                                      |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|
| Střídavé napětí                 | 220-240 V, 50 Hz, jednofázové                      |                                      |
| Distribuce line pojistka/jistič | Minimálně 10 A                                     |                                      |
| Požadovaný výkon:               | Mikrovlny  | 1.25 kW                              |
| Výstupní výkon:                 | Mikrovlny  | 800 W (IEC 60705)                    |
| Frekvence mikrovln              | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/třída B)         |                                      |
| Vnější rozměry:                 | KMFE172TE  | 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (H) |
| Rozměry vnitřního prostoru      | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H) <sup>2)</sup> |                                      |
| Objem trouby                    | 17 litrů <sup>2)</sup>                             |                                      |
| Otočný talíř                    | ø 272 mm, skleněný                                 |                                      |
| Hmotnost                        | cca 16 kg  |                                      |

- <sup>1)</sup> Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011. V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B. Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla. Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti.
- <sup>2)</sup> Vnitřní objem je vypočten na základě změřeni maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

## 10. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.

Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER..... | 27 |
| 2. INSTALLERING .....                 | 31 |
| 3. OVERSIGT OVER APPARATET .....      | 35 |
| 4. FØR IBRUGTAGNING .....             | 36 |
| 5. DRIFT .....                        | 37 |
| 6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER .....        | 40 |
| 7. RÅD OG TIPS .....                  | 46 |
| 8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS .....     | 48 |
| 9. SPECIFIKATIONER.....               | 49 |
| 10. MILJØOPLYSNINGER .....            | 49 |

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



Registrere dit produkt for bedre service:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://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. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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 kogegej, 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 varmpuder, 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 damprensere.

Mikrobølgeovnen er beregnet til indbygning.

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



### **ADVARSEL!**

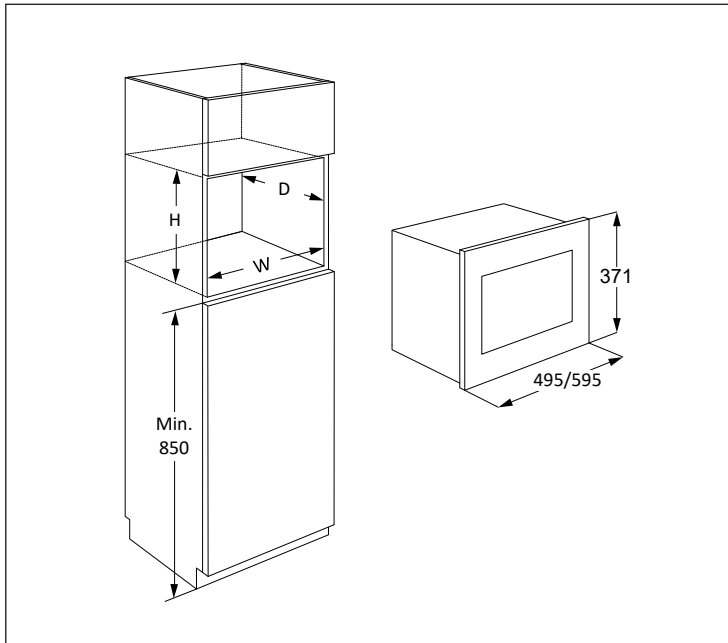
Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.



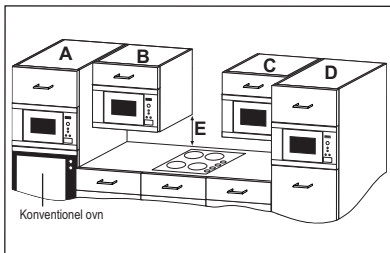
### **VIGTIGE!**

Undlad at benytte professionelle ovenrensninger, 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, B, C, eller D:



| Position | Størrelse på åbningen |     |     |
|----------|-----------------------|-----|-----|
|          | L                     | D   | H   |
| A        | 562                   | 550 | 360 |
| B+C      | 562                   | 300 | 350 |
|          | 562                   | 300 | 360 |
| D        | 562                   | 500 | 350 |
|          | 562                   | 500 | 360 |

Mål i (mm)

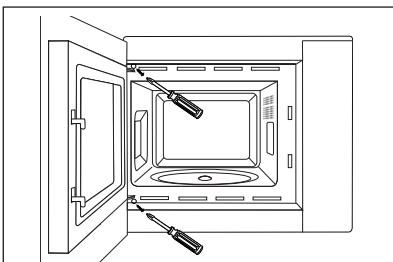
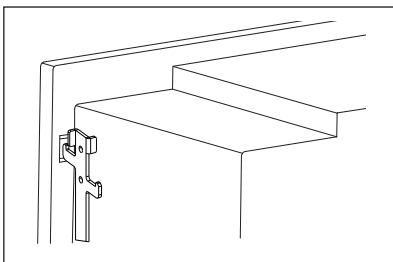
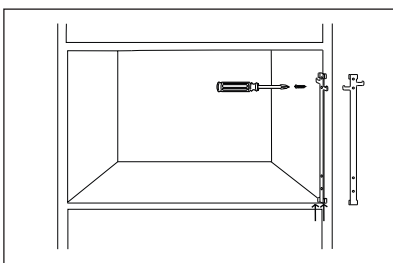
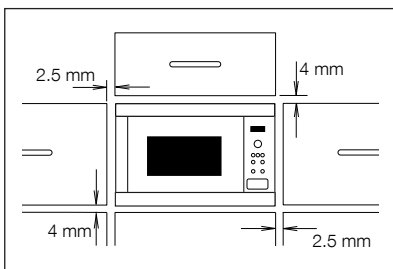
### 2.1 Sikker brug af ovnen

Hvis mikrobølgeovnen placeres i position B eller C:

- Skabet skal være placeret mindst 500 mm (E) over køkkenbordet og må ikke installeres direkte oven over komfuret.
- Ovnen skal være testet og godkendt kun til brug tæt på et gas-, el- eller induktionskomfur i private husholdninger.

- Der skal være god plads mellem komfuret og mikrobølgeovnen for at forhindre overopvarmning af mikrobølgeovnen, det omgivende skab og ovenns tilbehør.
- Betjen ikke komfuret uden gryder/pander på, når mikrobølgeovnen er i brug.
- Udvis forsigtighed ved brug af mikrobølgeovnen, når komfuret er tændt.

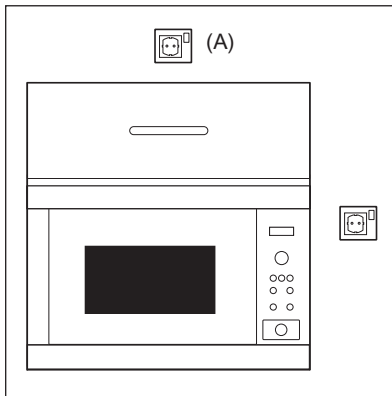
## 2.2 Installering af ovnen



1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Ovnen er som standard konstrueret til at passe ind i et 350 mm højt skab. Når ovnen sættes ind i et 360 mm højt skab: Skru de fire fødder, der sidder på undersiden af ovnen, af og fjern dem. Drej fødderne 90 grader og anbring dem med den lange side vendt mod forsiden af ovnen.
3. Anbring fastgørelseskroge på højre side af køkkenskabet ved at følge den medfølgende instruktion.
4. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnen skal løftes op på fastgøringskroge og derefter sænkes på plads. Fastgør ovnen på venstre side ved hjælp af de to medfølgende skruer.
5. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 2.5 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).



## 2.3 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.

## 2.4 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.

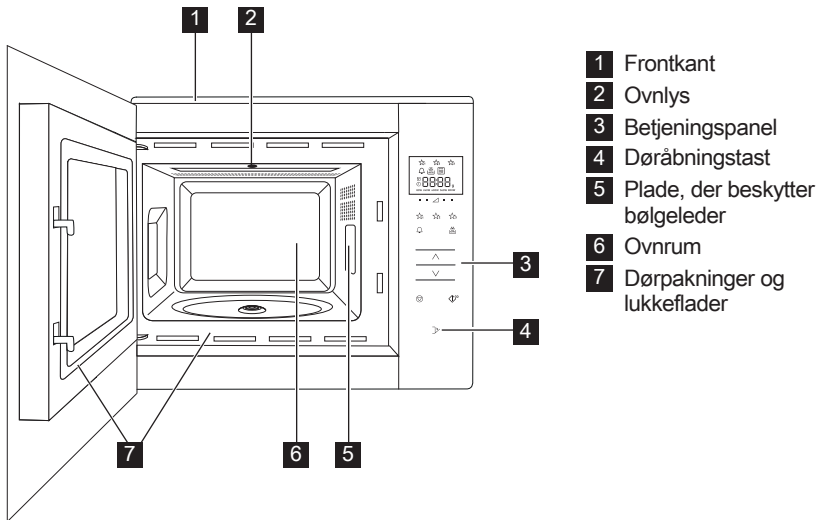
Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

- 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.

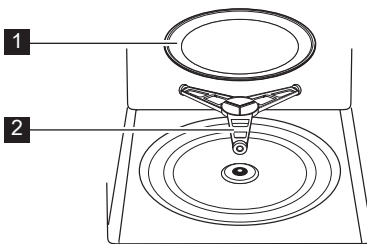
Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen.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

## 3. OVERSIGT OVER APPARATET

### 3.1 Mikrobølgeovn



### 3.2 Tilbehør

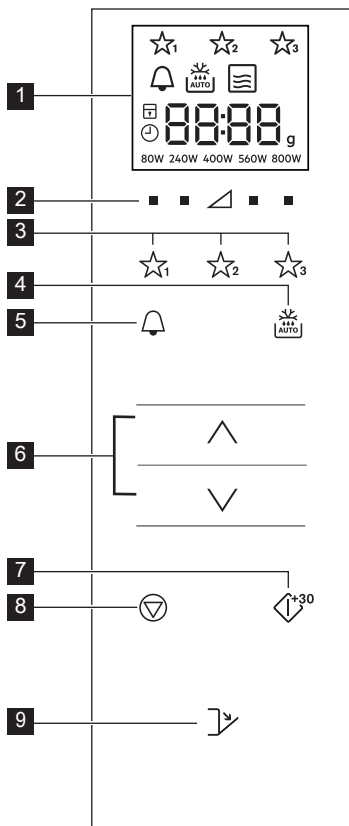


Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

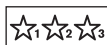
- 1 Drejetallerken
  - 2 Sokkel til drejetallerken
- Anbring soklen til drejetallerkenen i hullet på bunden af ovnrummet.
  - Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
  - For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

**i** 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



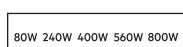
Indstil ur



Displayets segmenter



Vægt



Effektniveauer

#### 2 Effekt-knapper

#### 3 Favorit-knapper

#### 4 Automats 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.

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

- 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.

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

**i** Når uret er indstillet, vises klokkeslættet i displayet.

## 4.2 Standby (Økonomitilstand)

Ovnen går automatisk i standby (økonomitilstand), 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.

**i** 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 560 W.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen til højre for trekanten, indtil "560 W" vises.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
3. Tryk på **START**-knappen.

**i** 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 800 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 påny 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

| Effektindstilling  | Anvendelsesforslag  |
|--------------------|---|
| 800 W/HØJ          | Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, (f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv).  |
| 560 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 sukkerbrødske. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag. |
| 400 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.   |
| 240 W/<br>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.   |
| 80 W               | Til forsigtig optøning, (f.eks. cremekage eller wienerbrød).  |
| 0 W                | Hvile/minutur.  |

W = WATT

## 5.3 Reduceret effektniveau

| Tilberedningstilstand | Standardtid | Reduceret effekt    |
|-----------------------|-------------|---------------------|
| Mikrobølgeovn 800 W   | 15 minutter | Mikrobølgeovn 560 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.

- 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.

- Tryk på **KØKKENUR**-knappen.
- Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
- 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 800 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.

- ☆<sub>1</sub> Blødgør smør
- ☆<sub>2</sub> Smelt chokolade
- ☆<sub>3</sub> 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 favorittjernen kan ses.

Sådan genindstilles Favoritter til fabriksindstillingerne.

1. Tryk på **START**-knappen.
2. Tryk på **EFFEKT 400 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 madvarenes vægt.

Du kan vælge mellem 2 automatiske optøningsmenuer.

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


**Eksempel:** Sådan optøs 200 g bøf. Kød.

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 | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Læg smørret i et Påløber-fad. Omrør omhyggeligt efter blødgøringen.</li> </ul>  |
| Smelt chokolade | 0,1–0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bræk chokoladen i små stykker. Læg chokoladen i et Påløber-fad. Rør rundt, når du hører klokken. Omrør omhyggeligt efter smeltningen.</li> </ul> <p> <b>ADVARSEL!</b> 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.</p> |
| Kage i krus     | 1-4 krus     | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lav kagen efter opskriften. Sæt kruset tæt på drejetallerkenens kant. Lad den stå i 30 sekunder efter bagning.</li> </ul>   |

### 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:

- Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
- Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rundt.
- Sæt kruset midt på drejetallerkenen
- Bag ved brug af ☆<sub>3</sub>. 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 appelsineekstrakt.



**Hindbæriskage i krus**

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Ingredienser<br>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 rundt.
  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  . 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<br>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 kiks) i et krus. Rør grundigt rundt med en gaffel.
  2. Tilsæt den vegetabiliske 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  . 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.

| <b>Jordnøddesmørkage i krus</b> |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| Ingredienser<br>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 . 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.


| <b>Citron-sukker strøet kage i krus</b> |   |
|---|---|
| Ingredienser<br>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 vegetabiliske olie, citronskal og æg, bland det grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af . 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                   | hakkeede mandler          |
| 1½ spsk (15 g)           | solsikkeolie              |
|                          | revet skal fra ½ appelsin |
| 30 g                     | revet gulerod             |
| 1                        | mellemstort æg            |
| Crempynt:                | 15 g smør, blødgjort      |
|                          | 40 g flormelis            |
|                          | 40 g fuldfed flødeost     |
|                          | 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 . 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) | 0,2-0,8 kg |  <b>AUTO</b> x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie.</li> <li>• Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> <li>• Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.</li> </ul> <p> Uegnet til helt fjerkræ.</p> |
| Brød   | 0,1-1,0 kg |  <b>AUTO</b> x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fordel brødsiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet.</li> <li>• Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> </ul>  |

-  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/<br>drikkevarer                       | Mængde<br>-g/ml- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode   |
|---|------------------|-----------------------|--------------|--|
| Mælk 1 kop                                      | 150              | 800 W                 | 1            | tildækkes ikke   |
| Water 1 kop                                     | 150              | 800 W                 | 1-2          | tildækkes ikke   |
| 6 kopper  | 900              | 800 W                 | 10-12        | tildækkes ikke   |
| 1 skål  | 1000             | 800 W                 | 11-13        | tildækkes ikke   |
| Platte  | 400              | 800 W                 | 3-6          | hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen                   |
| Gryderet/Suppe                                  | 200              | 800 W                 | 1-2          | tildæk, rør rundt efter opvarmning   |
| Grøntsager                                      | 500              | 800 W                 | 4-5          | tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning         |
| Kød, 1 skive <sup>1)</sup>                      | 200              | 800 W                 | 3-4          | fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til  |
| Fiskefilet <sup>1)</sup>                        | 200              | 800 W                 | 2-3          | tildæk   |
| Kage, 1 stykke                                  | 150              | 400 W                 | ½            | læg i lavt fad   |
| Babymad, 1 glas                                 | 190              | 400 W                 | 1            | læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur |
| Smeltning af smør eller margarine <sup>1)</sup> | 50               | 800 W                 | ½            | tildæk   |
| Smelte chokolade                                | 100              | 400 W                 | 2-3          | rør indimellem   |

<sup>1)</sup>Køleskabstemperatur

## 6.5 Optøning

| Fødevarer         | Mængde<br>-g- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode   | Hviletid<br>-Min- |
|-------------------|---------------|-----------------------|--------------|--|-------------------|
| Gullasch          | 500           | 240 W                 | 8-12         | rør halvvejs gennem optøning   | 10-30             |
| Kager, pr. stykke | 150           | 80 W                  | 2-5          | anbring på et kagefad  | 5                 |
| Frugt             | 250           | 240 W                 | 4-5          | bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået | 5                 |

## 6.6 Tilberedning af stadig frosset mad

| Fødevarer         | Mængde<br>-g- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                      | Hviletid<br>-Min- |
|-------------------|---------------|-----------------------|--------------|---|-------------------|
| Fiskefilet        | 300           | 800 W                 | 10-12        | tildæk                                      | 2                 |
| Portionsanretning | 400           | 800 W                 | 9-11         | på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter | 2                 |

## 6.7 Madlavning

| Fødevarer          | Mængde<br>-g- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode   | Hviletid<br>-Min- |
|--------------------|---------------|-----------------------|--------------|--|-------------------|
| Broccoli/<br>Ærter | 500           | 800 W                 | 9-11         | skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen        | -                 |
| Gulerødder         | 500           | 800 W                 | 10-12        | skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen        | -                 |
| Stege              | 1000          | 800 W                 | 19-21        | krydr efter egen smag, anbring det i et tærtefad og vend det, når halvdelen af tiden er gået | 10                |
| Fiskefilet         | 200           | 800 W                 | 3-4          | tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til                                    | 2                 |


**i** 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-<br>gesikker | Bemærkninger  |
|--|-----------------------|---|
| Alufolie/<br>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.<br>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,<br>f.eks. fast food -<br>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,<br>papkruk - samt<br>køkkenrulle   | ✓                     | Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.  |
| Beholdere af strå og<br>træ                          | ✓                     | Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.  |
| Genbrugspapir og<br>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> <b>VIGTIGT!</b> 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?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer.</li> <li>• Der har været strømafbrydelse.</li> <li>• Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.</li> </ul>   |
| Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovn døren er ordentligt lukket.</li> <li>• Dørpakningerne og lukkefladerne er rene.</li> <li>• <b>START</b>-knappen er blevet trykket ned.</li> </ul>  |
| Drejetallerkenen drejer ikke rundt?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet.</li> <li>• At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen.</li> <li>• Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere.</li> <li>• Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.</li> </ul> |
| Mikrobølgeovnen vil ikke slukke?                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kobl ovnen fra sikringsdåsen.</li> <li>• Tilkald en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.</li> </ul>   |
| Lyset i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilkald din autoriserede ELECTROLUX servicetekniker. Den indvendige belysning må kun udskiftes af en uddannet autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.</li> </ul>   |
| Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstil en længere tilberedningstid (dobbel så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller.</li> <li>• Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller.</li> <li>• Indstil ovnen på en højere effekt.</li> </ul>   |
| Lågen kan ikke åbnes pga. strømfald?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Åbn lågen forsigtigt ved at trække udad i nederste højre hjørne af lågens glasrude.</li> </ul>   |




## 9. SPECIFIKATIONER


|                           |  |                                      |
|---------------------------|--|--------------------------------------|
| Vekselstrømsspænding      | 220-240 V, 50 Hz, enfaset                          |                                      |
| Sikring/afbryder          | 10 A Minimum                                       |                                      |
| Nødvendig strømforsyning: | Mikrobølgeovn                                      | 1.25 kW                              |
| Afgiven effekt:           | Mikrobølgeovn                                      | 800 W (IEC 60705)                    |
| Mikrobølgeovens frekvens  | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)         |                                      |
| Udvendige dimensioner:    | KMFE172TE  | 595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (D) |
| Ovnrummets dimensioner    | 285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (D) <sup>2)</sup> |                                      |
| Ovnens kapacitet          | 17 liter <sup>2)</sup>                             |                                      |
| Drejetallerken            | ø 272 mm, glass                                    |                                      |
| Vægt                      | ca 16 kg   |                                      |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> 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 husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## SISUKORD

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| 1. OLULISED OHUTUSNÕUDED .....     | 51 |
| 2. PAIGALDAMINE .....              | 55 |
| 3. SEADME ÜLEVAADE .....           | 59 |
| 4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST .....   | 60 |
| 5. KASUTAMINE .....                | 61 |
| 6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID ..... | 64 |
| 7. NÕUANDED .....                  | 70 |
| 8. MIDA TEHA, KUI .....            | 72 |
| 9. TEHNILISED ANDMED .....         | 73 |
| 10. KESKKONNATEAVE .....           | 73 |

## SULLE MÕELDES

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

### Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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 üks 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: poodides, kontorites ja muude töökohtade töötajate köögiroomides; talumajapidamistes; hotellides, motellides ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes.

Kasutage ainult mikrolaineahjus 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 tuleohtu.

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

Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide 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 käsna, 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!**

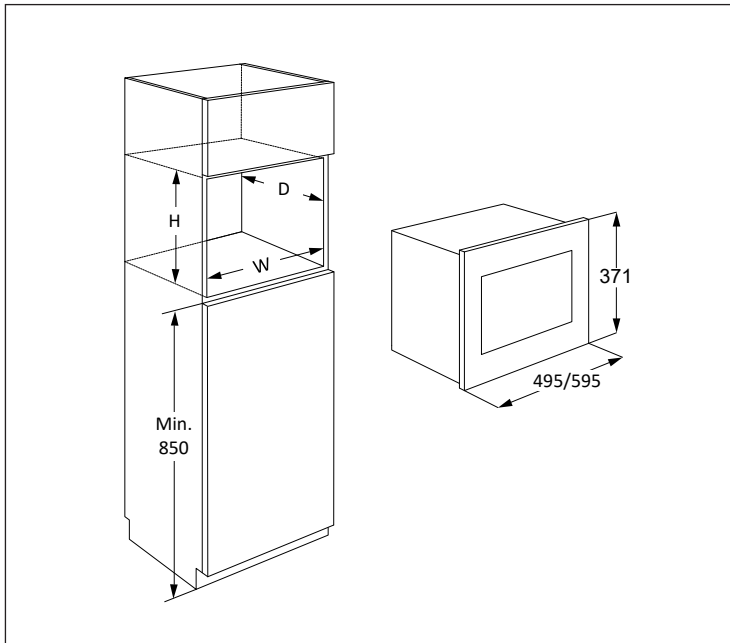
Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.



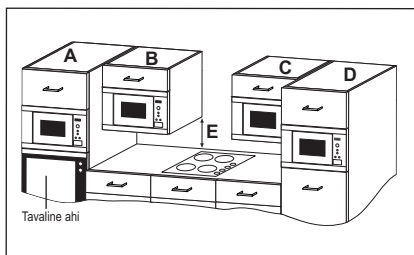
**OLULINE!**

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 saab seada asendisse A, B, C või D:



| Asend | Niši suurus |       |       |
|-------|-------------|-------|-------|
|       | L           | S     | K     |
| A     | 562         | x 550 | x 360 |
| B+C   | 562         | x 300 | x 350 |
|       | 562         | x 300 | x 360 |
| D     | 562         | x 500 | x 350 |
|       | 562         | x 500 | x 360 |

Mõõtmed (mm)

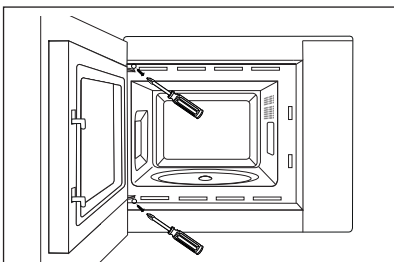
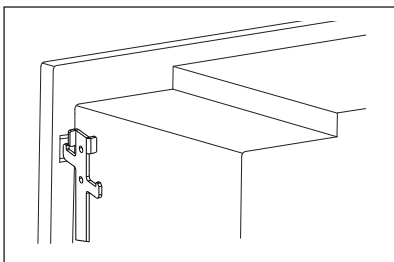
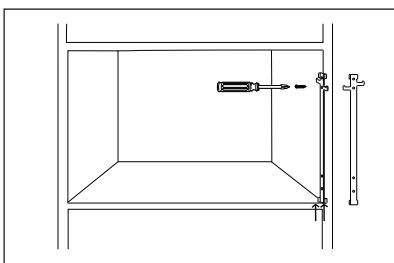
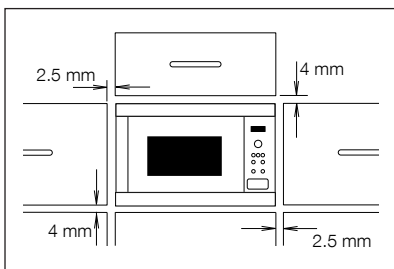
### 2.1 Seadme ohutu kasutus

Mikrolaineahju paigutamine asenditesse B või C:

- Seinakapp peab tööalast olema vähemalt 500 mm kõrgusel (E) ega tohi olla paigaldatud otse pliidi kohale.
- Seadet on testitud ja see on heaks kiidetud kasutuseks ainult koos koduses majapidamises kasutatavate gaasi-, elektrinduktsioonipliitidega.

- Pliidi ja mikrolaineahju vahele tuleks jätta piisavalt ruumi, et vältida mikrolaineahju, ümbritseva seinakapi ja lisatarvikute ülekuumenemist.
- Kui mikrolaineahi on töös, ärge kuumutage pliiti ilma pannideta.
- Kui pliit on sees, tuleks mikrolaineahjuga tegelemisel olla ettevaatlik.

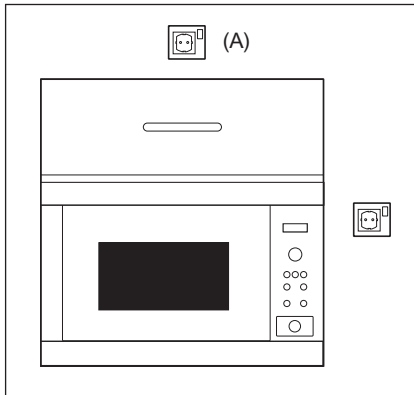
## 2.2 Seadme paigaldus



1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Ahi on loodud mahtuma standardina 350 mm kõrgusesse seinakappi. 360 mm kõrgusesse seinakappi mahutamisel: Keerake lahti ja eemaldage ahju põhja alt 4 jalga. Pöörake tugijalgu 90 kraadi ja paigaldage uuesti nii, et pikk külg oleks ahju esiosa poole.
3. Kinnitage kinnituskonks vastavalt kaasas olevale juhendile köögikapi parempoolse küljele.
4. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kinnitage ahi kahe kaasas oleva kruviga vasakpoolse külje külge.
5. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 2.5 mm vahe (vt diagrammi).



## 2.3 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 nõõrijupp, 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 ventilatsiooniva ahju ülaosa tagapool.

## 2.4 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 pöördalusetä.

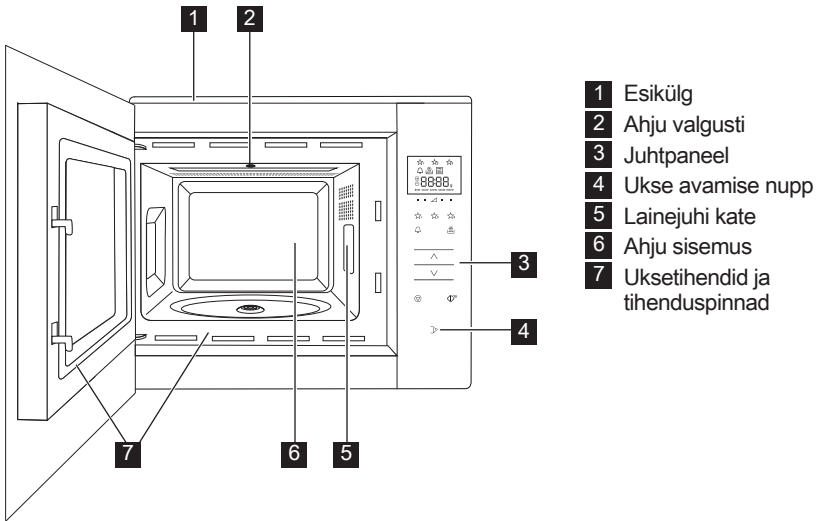
Pöördaluse katkimineku vältimine:

- 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.

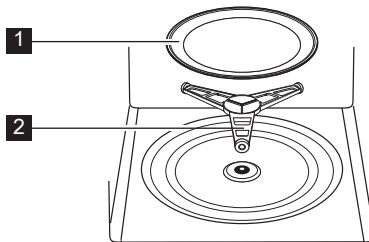
Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

## 3. SEADME ÜLEVAADE

### 3.1 Mikrolaineahi



### 3.2 Lisaseadmed

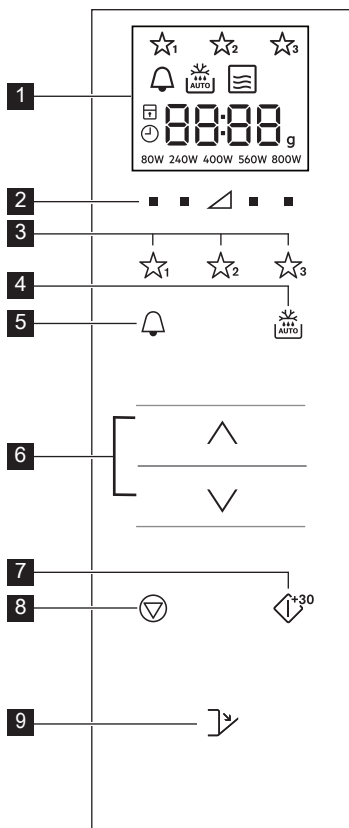


Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1 Pöördalus
  - 2 Pöördaluse tugi
- Asetage pöördaluse tugi ahjupõranda keskel asuvasse auku.
  - Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
  - Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

**i** 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



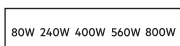
Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal



Võimsustasemed

#### 2 Võimsustasemet nupud

#### 3 Lemmikute nupud

#### 4 Automaatsulatus 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.

**i** 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 minuiteid.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

**i** Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kella-aeg.

## 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-minutilise perioodi, kuvatakse aega.

## 4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

Kellaega 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 560 W.

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „560 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 tuleohtu tekitada.

Kui on valitud 800 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    | Soovitav kasutus   |
|-------------------|--|
| 800 W/<br>KÕRGE   | Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.  |
| 560 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. |
| 400 W             | Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.   |
| 240 W/<br>SULATUS | Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.  |
| 80 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 800 W | 15 minutit     | Mikrolained 560 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**.  
Valmistamisaaeg 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 800 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.



Või pehmenamine



Šokolaadi sulatamine



Topsikook

**Näide:** Või pehmenamine.

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** 400 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 | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.</li> </ul>  |
| Šokolaadi sulatamine | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.</li> <li> <b>HOIATUS:</b> 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.</li> </ul> |
| Topsikook            | 1-4 topsi    | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.</li> </ul>  |

### 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:

- Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
- Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
- Asetage tops pöördaluse tsestrist eemale.
- Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerib 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 ☆<sub>3</sub>. 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 ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.

**HOIATUS!** Õunakaste saab olema tuline.

| <b>Pähklivõi topsikook</b>  |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| 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                           | keskmise 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 ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõpsuvat pähklivõid.

| <b>Porgandi topsikook</b>  |                       |
|--|-----------------------|
| 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  | keskmise muna         |
| Kreemine pealiskih: 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 päevalilleõli, apelsinikoor, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Pealiskihi valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahla.

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, sidrunikoort ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆<sub>3</sub>. Kook kerkib valmistamise ajal topstist 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-<br>lõigud, kalafileed,<br>kanakoivad,<br>kanarind, hakkliha,<br>lihalõigud,<br>lihatükid, kotleetid,<br>vorstid) | 0,2-0,8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud.</li> <li>• Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.</li> </ul> <p> Ei sobi terve linnu sulatamiseks.</p> |
| Leib   | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele.</li> <li>• Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud.</li> <li>• Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.</li> </ul>   |



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<br>-g/ml- | Võimsus<br>tase | Aeg<br>-min- | Meetod  |
|---|-----------------|-----------------|--------------|---|
| Piim, 1 tass                            | 150             | 800 W           | 1            | ärge katke  |
| Vesi, 1 tass                            | 150             | 800 W           | 1-2          | ärge katke  |
| 6 tassi                                 | 900             | 800 W           | 10-12        | ärge katke  |
| 1 nõu                                   | 1000            | 800 W           | 11-13        | ärge katke  |
| Üks taldrikutäis                        | 400             | 800 W           | 3-6          | piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal  |
| Supp/hautis                             | 200             | 800 W           | 1-2          | katke kinni, segage pärast kuumutamist  |
| Köögililjad                             | 500             | 800 W           | 4-5          | vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal  |
| Liha, 1 viil <sup>1)</sup>              | 200             | 800 W           | 3-4          | kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni  |
| Kalafilee <sup>1)</sup>                 | 200             | 800 W           | 2-3          | katke kinni   |
| Kook, 1 tükk                            | 150             | 400 W           | ½            | pange madalasse küpsetusvormi   |
| Beebitoit, 1 purk                       | 190             | 400 W           | 1            | kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri |
| Margariini/või sulatamine <sup>1)</sup> | 50              | 800 W           | ½            | katke kinni   |
| Šokolaadi sulatamine                    | 100             | 400 W           | 2-3          | segage aeg-ajalt  |

<sup>1)</sup> jahutatud kujul

## 6.5 Sulatamine

| Toit         | Kogus<br>-g- | Võimsus<br>tase | Aeg<br>-min- | Meetod   | Seisuaeg<br>-min- |
|--------------|--------------|-----------------|--------------|--|-------------------|
| Guljašš      | 500          | 240 W           | 8-12         | segage sulatamise vahepeal                           | 10-30             |
| Kook, 1 tükk | 150          | 80 W            | 2-5          | pange madalasse küpsetusvormi                        | 5                 |
| Puuviljad    | 250          | 240 W           | 4-5          | laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber | 5                 |

## 6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

| Toit              | Kogus<br>-g- | Võimsus<br>tase | Aeg<br>-min- | Meetod                     | Seisuaeg<br>-min- |
|-------------------|--------------|-----------------|--------------|----------------------------|-------------------|
| Kalafilee         | 300          | 800 W           | 10-12        | katke kinni                | 2                 |
| Ühe taldriku eine | 400          | 800 W           | 9-11         | katke, segage 6 min pärast | 2                 |

## 6.7 Toiduvalmistamine

| Toit                      | Kogus<br>-g- | Võimsus<br>tase | Aeg<br>-min- | Meetod  | Seisuaeg<br>-min- |
|---------------------------|--------------|-----------------|--------------|---|-------------------|
| Spargelkap-<br>sas/Herned | 500          | 800 W           | 9-11         | lisage 4–5 spl vett, katke,<br>segage poole küpsetuse ajal  | -                 |
| Porgandid                 | 500          | 800 W           | 10-12        | lõigake rõngasteks, lisage 4–5<br>spl vett, katke, segage poole<br>küpsetuse ajal                   | -                 |
| Röstimine                 | 1000         | 800 W           | 19-21        | maitsestage, asetage<br>madalasse küpsetusvormi ja<br>pöörake poole küpsetusaja<br>möödumisel ümber | 10                |
| Kalafilee                 | 200          | 800 W           | 3-4          | 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                                  | Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv | Kommentaariid  |
|--|------------------------------------|--|
| Alumiiniumfoolium/<br>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<br>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 tuleoahu.   |
| Plast/polüstüreen, nt<br>kiirtoidupakendid | ✓                                  | Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.   |
| Külmutus-<br>/küpsetuskotid                | ✓                                  | Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitisi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.   |
| Papptaldrikud,<br>-topsid<br>ja köögipaber | ✓                                  | Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleoahu.  |
| Vitstest ja puidust<br>nõud                | ✓                                  | Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleoahu.  |
| Ümbertöödeldud<br>paber ja ajalehed        | ✗                                  | Need võivad sisaldada metalloosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleoahu.   |

## 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 tuleohtu.  |
| 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> <b>OLULINE!</b> 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 alased 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?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad.</li> <li>• Kas on esinenud voolukatkestusi.</li> <li>• Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.</li> </ul>   |
| Mikrolainerežiim ei tööta?                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas uks on korralikult suletud.</li> <li>• Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad.</li> <li>• Vajutatud on nuppu <b>START</b>.</li> </ul>  |
| Pöördalus ei pöörle?  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud.</li> <li>• Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade.</li> <li>• Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist.</li> <li>• Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.</li> </ul> |
| Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ühendage seade kaitsmekarbist lahti.</li> <li>• Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.</li> </ul>  |
| Sisevalgustus ei tööta?                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindaja.</li> </ul>  |
| Toidu soojendamise ja küpsetamise võtab kauem aega kui varem? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg).</li> <li>• Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või.</li> <li>• Suurendage seadme võimsust.</li> </ul>  |
| Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti?                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates.</li> </ul>   |




## 9. TEHNILISED ANDMED


|                                |  |                                      |
|--------------------------------|--|--------------------------------------|
| Vahelduvvoolu liini pingeline  | 220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline                     |                                      |
| Jaotus süütenöör/võimsuslüliti | Minimaalne 10 A                                    |                                      |
| Nõutav vahelduvvoolupinge:     | Mikrolaine   | 1.25 kW                              |
| Väljundpinge:                  | Mikrolaine   | 800 W (IEC 60705)                    |
| Mikrolaine sagedus             | 2450 MHz <sup>1)</sup> (II rühm / klassi B)        |                                      |
| Välismõõtmised:                | KMFE172TE  | 595 mm (L) x 371 mm (K) x 312 mm (S) |
| Ava mõõtmised                  | 285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) <sup>2)</sup> |                                      |
| Ahju mahutavus                 | 17 liitrit <sup>2)</sup>                           |                                      |
| Pöördalus                      | ø 727 mm, klaas                                    |                                      |
| Kaal                           | umbes 16 kg  |                                      |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Sisevõimsus on arvatud 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 majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

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.

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



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

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 fréquemment la porte des deux côtés, 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 répartiteur 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.

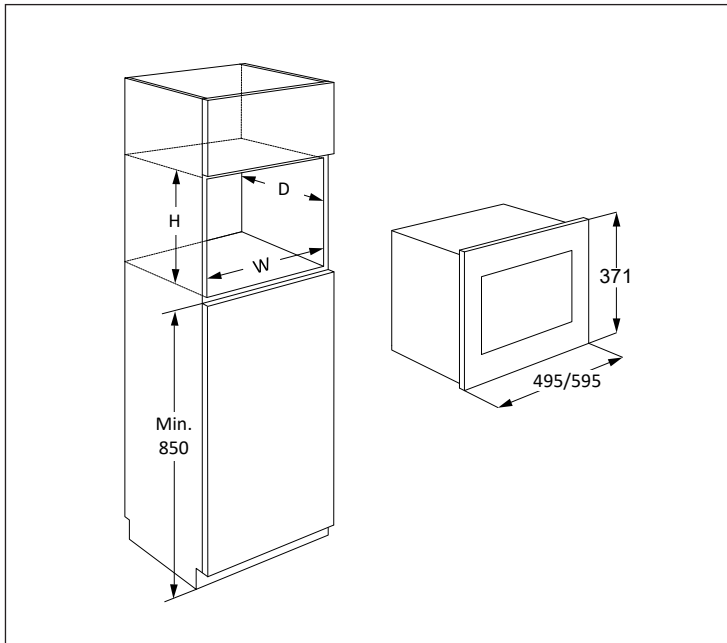


**IMPORTANT !**

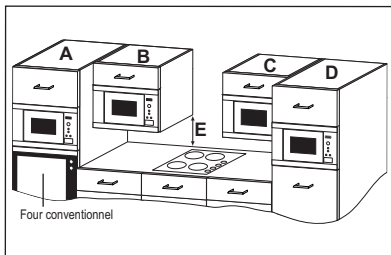
N'utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.



## 2. INSTALLATION



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



| Position | Taille du logement |     |     |
|----------|--------------------|-----|-----|
|          | L                  | P   | H   |
| A        | 562                | 550 | 360 |
| B+C      | 562                | 300 | 350 |
| D        | 562                | 500 | 350 |
|          | 562                | 500 | 360 |

Mesures en mm

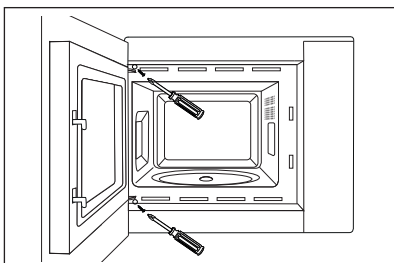
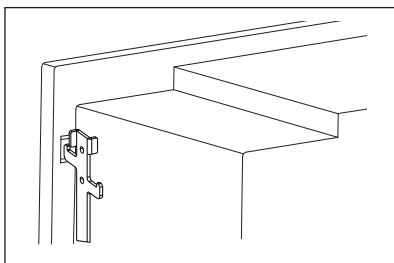
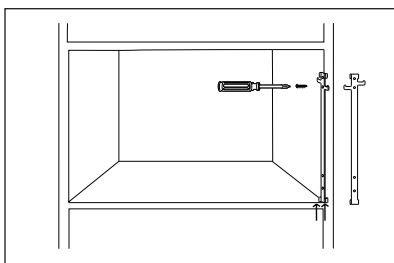
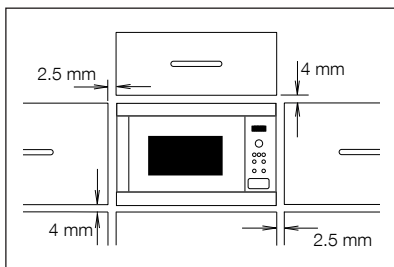
### 2.1 Sécurité d'utilisation

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

- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit pas être installé directement au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.

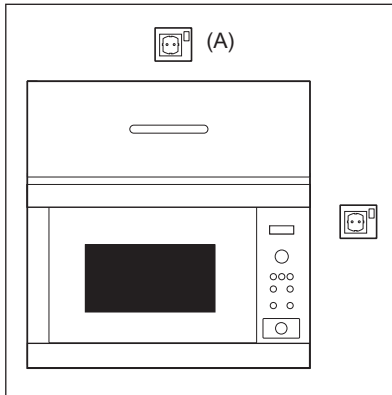
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.

## 2.2 Installation de l'appareil



1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 350 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 360 mm de haut: - Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Faites pivoter les pieds de 90 degrés et remonter avec le long côté à l'avant du four.
3. Montez le crochet de fixation sur le côté droit de l'armoire de cuisine à l'aide de la notice fournie.
4. 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 rabaisé pour être mis en place. Fixer le four sur le côté gauche à l'aide des deux vis fournies.
5. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 2.5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

## 2.3 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.

## 2.4 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'observation 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. Évitez 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. Évitez 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.

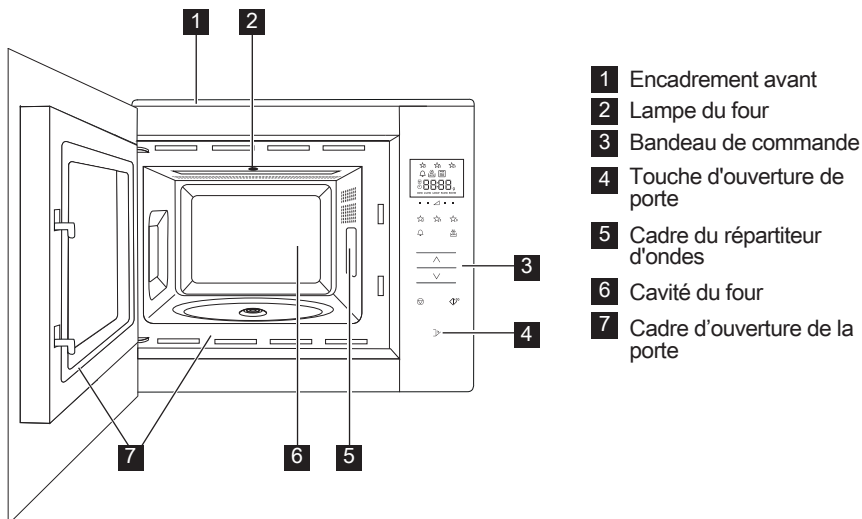
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre 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 :

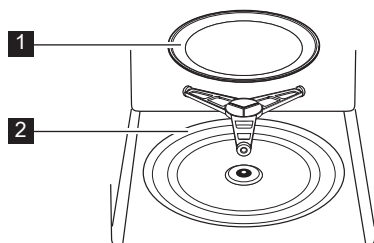
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être 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



#### 3.2 Accessoires

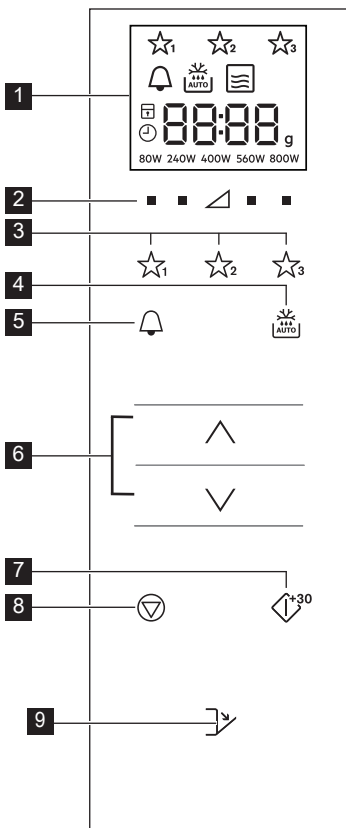


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- Placez le support d'entraînement dans le trou sur la base 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.

**i** 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



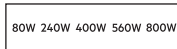
Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



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.

**i** Si vous avez désactivé 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.

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

**i** 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.

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

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

- Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
- Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche.
- 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.

**i** 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 560 W.

- Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 560 W » s'affiche.
- Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
- Appuyez sur la touche **START**.

**i** 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 inflammation.



Si vous sélectionnez 800 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   |
|------------------------------|---|
| 800 W/HAUT                   | Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).   |
| 560 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). |
| 400 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.  |
| 240 W/<br>DECON-<br>GÉLATION | 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.   |
| 80 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 800 W | 15 minutes     | Micro-ondes 560 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.

**i** 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 800 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

**i** 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.

- ☆<sub>1</sub> Beurre ramolli
- ☆<sub>2</sub> Chocolat fondu
- ☆<sub>3</sub> 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**.

**i** 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.

**!** **AVERTISSEMENT** ! 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 400 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/Volaïlle
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 | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.</li> </ul>  |
| Chocolat fondu | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p><b>⚠ ADVERTISSEMENT :</b> 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.</p> |
| Mug Cake       | 1-4 tasses   | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.</li> </ul>  |

### 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 :

- Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
- Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
- Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
- Faites cuire avec ☆<sub>3</sub>. 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.

| <b>Mug cake ondulé à la framboise</b> |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 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  $\star_3$ . 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.

| <b>Mug cake crumble à la pomme</b> |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| 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)      |                         |

Méthode :

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  $\star_3$ . 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 ☆<sub>3</sub>. 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 ☆<sub>3</sub>. 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  $\overline{\star}_3$ . 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/volaïlle<br><br>(Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant.</li> <li>Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation.</li> <li>Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.</li> </ul> <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p> |
| Pain  | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées.</li> <li>Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>   |

-  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 Réchauffage de boissons et de mets

| Boissons/mets   | Quant<br>-g/ml- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation   |
|---|-----------------|---------------------|----------------|---|
| Lait, 1 tasse   | 150             | 800 W               | 1              | ne pas couvrir  |
| Eau, 1 tasse  | 150             | 800 W               | 1-2            | ne pas couvrir  |
| 6 tasses  | 900             | 800 W               | 10-12          | ne pas couvrir  |
| 1 terrine   | 1000            | 800 W               | 11-13          | ne pas couvrir  |
| Une assiette-repas                                      | 400             | 800 W               | 3-6            | asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage   |
| Potée/Consommé  | 200             | 800 W               | 1-2            | couvrir, remuer après le réchauffage  |
| Légumes   | 500             | 800 W               | 4-5            | au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage   |
| Viande, 1 Tranche <sup>1)</sup>                         | 200             | 800 W               | 3-4            | tartinier d'un peu de sauce, couvrir  |
| Filet de Poisson <sup>1)</sup>                          | 200             | 800 W               | 2-3            | couvrir   |
| Gâteau, 1 portion                                       | 150             | 400 W               | ½              | poser dans un plat à gratin   |
| Aliments pour bébés<br>1 pot                            | 190             | 400 W               | 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 <sup>1)</sup> | 50              | 800 W               | ½              | couvrir   |
| Chocolat à fondre                                       | 100             | 400 W               | 2-3            | mélanger de temps en temps  |

<sup>1)</sup>température du réfrigérateur

## 6.5 Décongélation d'aliments

| Aliments          | Quant<br>-g- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation                             | Repos<br>-Min- |
|-------------------|--------------|---------------------|----------------|---|----------------|
| Goulasch          | 500          | 240 W               | 8-12           | mélanger à mi-décongélation                         | 10-30          |
| Gâteau, 1 portion | 150          | 80 W                | 2-5            | poser dans un plat à gratin                         | 5              |
| Fruit             | 250          | 240 W               | 4-5            | répartir uniformément, retourner à mi-décongélation | 5              |

## 6.6 Cuisson de surgelés

| Aliments           | Quant<br>-g- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation                | Repos<br>-Min- |
|--------------------|--------------|---------------------|----------------|--|----------------|
| Filet de poisson   | 300          | 800 W               | 10-12          | couvrir                                | 2              |
| Une assiette-repas | 400          | 800 W               | 9-11           | couvrir, mélanger au bout de 6 minutes | 2              |

## 6.7 Cuisson

| Aliments         | Quant<br>-g- | Puissance<br>Niveau | Temps<br>-Min- | Conseils de préparation  | Repos<br>-Min- |
|------------------|--------------|---------------------|----------------|--|----------------|
| Brocoli/<br>Pois | 500          | 800 W               | 9-11           | ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, -<br>remuer de temps en temps<br>pendant la cuisson                                     | -              |
| Carottes         | 500          | 800 W               | 10-12          | coupez les carottes en<br>morceaux ajouter 4-5 CS<br>d'eau, couvrir, remuer de<br>temps en temps pendant la<br>cuisson | -              |
| Rôtis            | 1000         | 800 W               | 19-21          | assaisonnez à votre goût,<br>placez dans un moule à tarte<br>peu profond et retournez en<br>milieu de cuisson          | 10             |
| Filet de poisson | 200          | 800 W               | 3-4            | assaisonner, placer dans un<br>plat à gratin, couvrir  | 2              |


**i** 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/<br>barquettes en<br>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<br>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<br>(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<br>plastique/polystyrène<br>(contenants de<br>restauration rapide) | ✓                           | Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.  |
| Sacs de congélation/<br>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<br>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<br>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<br>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> <b>IMPORTANT !</b> 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 redispensez les aliments | Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez 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 ?                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté.</li> <li>• Qu'il n'y a pas de coupure de courant.</li> <li>• Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.</li> </ul>  |
| Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que la porte est bien fermée.</li> <li>• Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres.</li> <li>• La touche <b>START</b> a été utilisée.</li> </ul>   |
| Le plateau tournant ne fonctionne pas ?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement.</li> <li>• Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant.</li> <li>• Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner.</li> <li>• Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.</li> </ul> |
| Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.</li> <li>• Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.</li> </ul>  |
| L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.</li> </ul>  |
| Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou</li> <li>• Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou</li> <li>• Réglez à une puissance de cuisson supérieure.</li> </ul>   |
| La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.</li> </ul>   |

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


|                                   |  |                                      |
|-----------------------------------|--|--------------------------------------|
| Tension d'alimentation            | 220-240 V, 50 Hz, monophasé                        |                                      |
| Fusible/disjoncteur de protection | Minimum 10 A                                       |                                      |
| Consommation électrique :         | Micro-ondes  | 1.25 kW                              |
| Puissance :                       | Micro-ondes  | 800 W (IEC 60705)                    |
| Fréquence des micro-ondes         | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Groupe 2/Classe B)         |                                      |
| Dimensions extérieures :          | KMFE172TE  | 595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (P) |
| Dimensions intérieures            | 285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) <sup>2)</sup> |                                      |
| Capacité                          | 17 litres <sup>2)</sup>                            |                                      |
| Plateau tournant                  | ø 272 mm, verre                                    |                                      |
| Poids                             | env. 16 kg   |                                      |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> 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.

# INNHold

|  |     |
|--|-----|
| 1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER ..... | 104 |
| 2. INSTALLERING .....                    | 108 |
| 3. APPARATOVERSIKT .....                 | 112 |
| 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG .....      | 113 |
| 5. BRUK .....                            | 114 |
| 6. STEKETABELLER .....                   | 117 |
| 7. TIPS OG IDEER .....                   | 123 |
| 8. HVA DU GJØR HVIS .....                | 125 |
| 9. SPESIFIKASJONER .....                 | 126 |
| 10. MILJØINFORMASJON .....               | 126 |

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer fler tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den. Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrere produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**




Kjøre tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

 Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠️ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt holdt under oppsyn eller fått instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og forstår de tilknyttede farene. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er åtte år eller eldre og holdes under oppsyn.

Apparatet er ikke beregnet for bruk over 2000 meter over havet.



**VIKTIG! VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER:**  
LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG  
REFERANSE.



**ADVARSEL!**

Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.



**ADVARSEL!**

Det er risikofyllt for enhver annen person enn en kvalifisert tekniker å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekslet som beskytter mot eksponering mot mikrobølgeenergi.



**ADVARSEL!**

Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Dette apparatet er beregnet på bruk i privathusholdninger og tilsvarende bruksområder som: kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av



gjester ved hoteller, moteller og liknende overnattingssteder; private overnattingssteder (f.eks. bed and breakfast).

Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere.

Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klesplagg og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter o.l. kan medføre fare for personskade, antenning eller brann.

Hvis det begynner å ryke av maten som varmes, **MÅ MAN IKKE ÅPNE DØREN**. Slå av ovnen, trekk ut kontakten og vent til maten ikke ryker lenger. Å åpne døren mens det ryker av maten, kan føre til brann.

Oppvarming av væsker i mikrobølgeovn kan føre til forsinket eksplosjonsartet koking, derfor må man utvise forsiktighet ved håndtering av beholderen.

Innholdet på tåteflasker og babytmatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.

Kok ikke egg i skallene, og hele, hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at mikrobølgeovnstilberedningen er avsluttet.

## 1.1 Vedlikehold og rengjøring

Dør:

For å fjerne alle spor av smuss, rengjør både ut- og innsiden av døren, dørforsegling og lukkeflater regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler med slipende effekt eller skarpe

metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da disse kan lage riper overflaten og føre til at glasset knuses.

Innsiden av ovnen:

For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye søl: bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte.

Avsetninger og sprut kan overoppvarmes og begynne å ryke, ta fyr eller forårsake gnistoverslag. Ikke fjern bølgelederdekselet. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggen, dette kan føre til skade på ovnen. Ikke bruk

rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen. Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Utsiden:

Du kan enkelt gjøre ren utsiden av ovnen med mild såpe og vann. Tørk av såpen med en fuktig klut, og tørk av utsiden med et mykt håndkle.

Ovnens kontrollpanel:

Åpne døren før du gjør rent kontrollpanelet, slik at det deaktiveres. Vær forsiktig ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk en klut som bare er lett fuktet med vann, tørk forsiktig av panelet inntil det er rent. Ikke bruk for mye vann. Ikke bruk noen form for kjemisk eller slipende rengjøringsmiddel.

Dreieplate og dreieplatestøtte:

Ta dreieplaten og dennes støtte ut av ovnen. Vask dreieplaten og støtten i mildt såpevann. Tørk med en tørr klut. Både dreieplaten og støtten kan vaskes i oppvaskmaskin.

**VIKTIG!**

Rengjør ovnen med jevne mellomrom og fjern eventuelle matrester. Hvis ovnen ikke holdes ren kan dette føre til at overflaten skades, noe som igjen kan redusere apparatets levetid og muligvis forårsake en farlig situasjon.

Forsiktighet bør utvises for ikke å fortrenge dreieskiven når du fjerner beholderne fra apparatet.

**VIKTIG!**

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

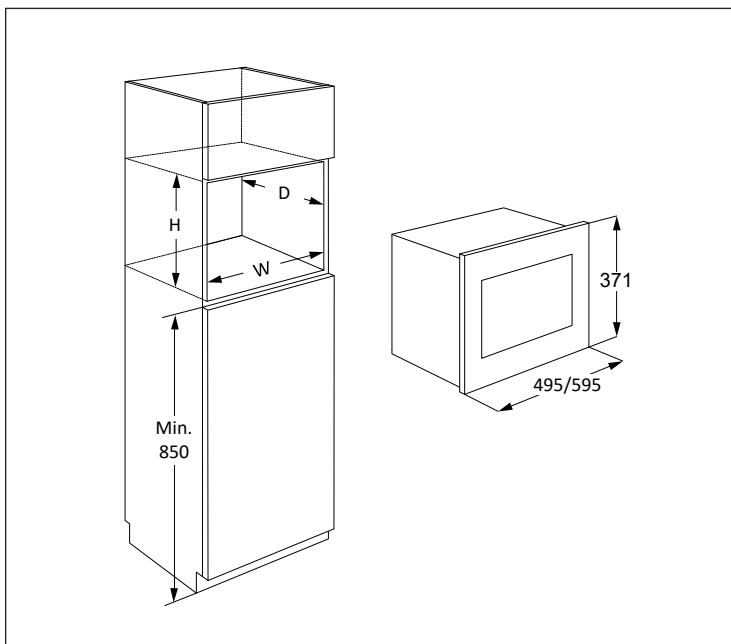
**ADVARSEL!**

Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.

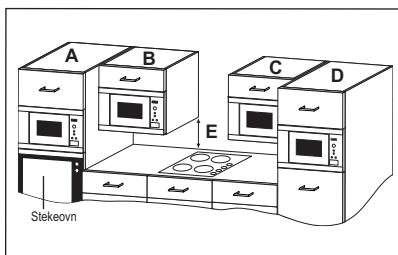
**VIKTIG!**

Ikke bruk kommersielle ovnrensere, damprengjøring, slipende, grove vaskemidler, midler som inneholder kaustisk soda eller skureputer på noen deler av mikroovnen.

## 2. INSTALLERING



Eksempler på tillatt installasjon A, B, C eller D:



| Stilling | Størrelse på åpningen |     |     |
|----------|-----------------------|-----|-----|
|          | B                     | D   | H   |
| A        | 562                   | 550 | 360 |
| B+C      | 562                   | 300 | 350 |
|          | 562                   | 300 | 360 |
| D        | 562                   | 500 | 350 |
|          | 562                   | 500 | 360 |

Mål i (mm)

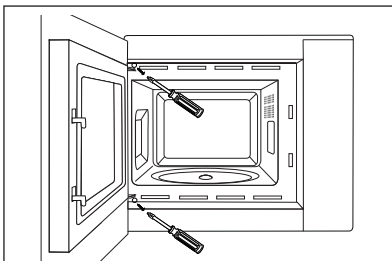
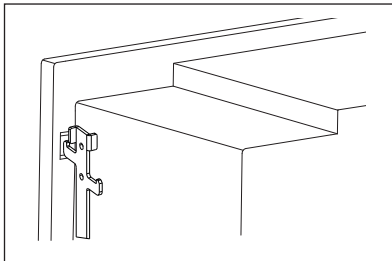
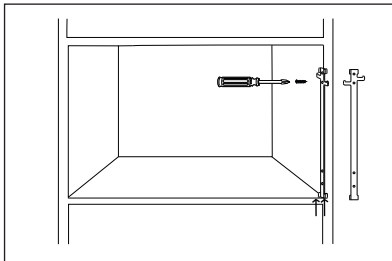
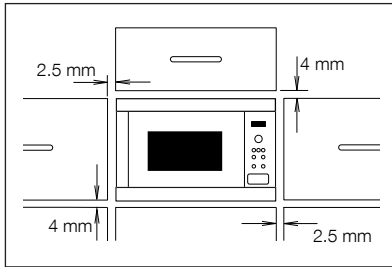
### 2.1 Sikker bruk av ovnen

Hvis mikrobølge ovnen er tilpasset i stilling B eller C:

- Skapet må være minst 500 mm (E) over benkeflaten og må ikke installeres direkte over komfyrplater.
- Denne ovnen er kun testet og godkjent for bruk i nærheten av gass-, elektriske og induksjonskomfyrplater for privathusholdninger.

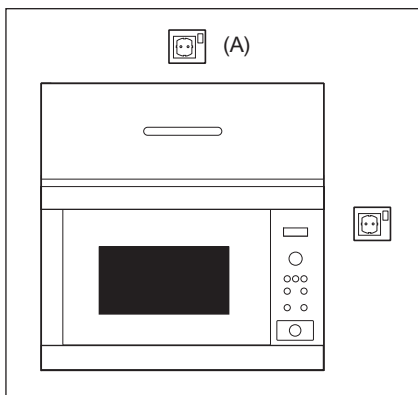
- Man må sørge for nok rom mellom komfyrplater og mikrobølgeovnen til å forhindre overoppheting av mikrobølgeovnen, skap og tilbehør.
- Ikke bruk komfyrplatene uten gryter på når mikrobølgeovnen er i bruk.
- Utvis forsiktighet ved bruk av mikrobølgeovnen mens komfyrplatene er på.

## 2.2 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Denne ovnen er utformet for å passe inn i et 350 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 360 mm høyt skap:- Skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Roter bena 90 grader og sett dem på igjen med den lange siden på fremsiden av ovnen.
3. Fest fikseringskroken til høyre for kjøkkenskapet ved hjelp av det medfølgende instruksjonsarket.
4. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekroken og deretter senkes på plass. Fest ovnen til venstre ved hjelp av de medfølgende skruene.
5. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 2.5 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

## 2.3 Tilkoble ovnen til strømfor­syning



- Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødtilfelle. Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømfor­syningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.
- Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Stikkkontakten bør ikke være plassert bak skapet.
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 220-240 V/50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak. Uttaket må være utstyrt med sikring på 10 A.
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.
- Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen.

## 2.4 Flere råd

Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering. Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr. Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

Personer med PACEMAKER bør sjekke med lege eller produsenten av pacemaker for forholdsregler vedrørende mikrobølgeovner.

Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved eventuelt søl, skru av ovnen og ta ut kontakten umiddelbart, og ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

Bruk kun dreieplaten og dreieplatestativet som er beregnet for denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten dreieplaten.

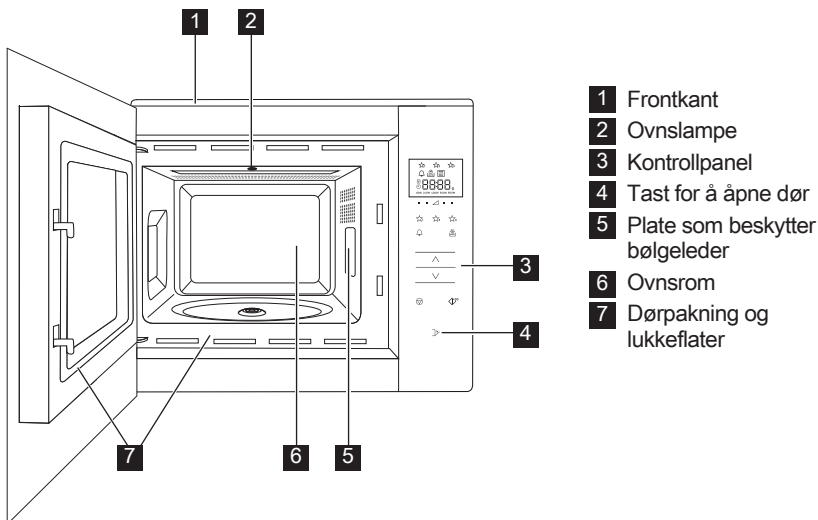
For å unngå at dreieplaten knuses:

- La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.
- Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.
- Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

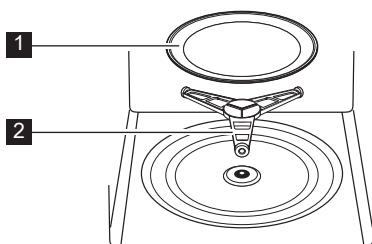
Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskaader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte. Vanddamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørforseglinger og lukkeoverflater. Dette er normalt, og er ikke tegn på at mikrobølgelekkasje eller feifunksjon.

## 3. APPARATOVERSIKT

### 3.1 Mikrobølgeovn



### 3.2 Tilbehør



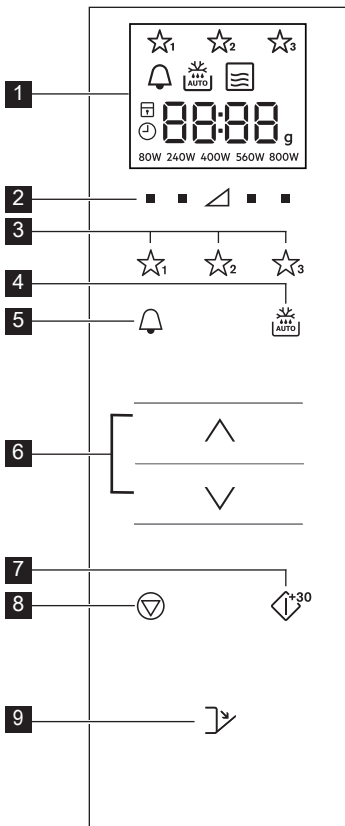
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1 Dreieplate
- 2 Dreieplatestativ
- Plasser dreieplatestativet i hullet i bunnen av ovnsrommet.
- Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
- For å unngå skade på dreieplaten bør du sørge for at fat og beholdere løftes over kanten på dreieplaten når du tar dem ut av ovnen.

**i** Ved bestilling av ekstrastyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.



### 3.3 Kontrollpanel



#### 1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotuning



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



Still klokken



Skjermens deler



Vekt



Effektnivåinnstilling

#### 2 Effektnivåknapper

#### 3 Favorittknapper

#### 4 Autotuning-knapp

#### 5 Tidsur-knapp

#### 6 Mer/Mindre-knapper

#### 7 Start/bekreft

#### Hurtigstart-knapp

#### 8 Stoppknapp

#### 9 Tast for å åpne dør

## 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

### 4.1 Plugg inn

Når ovnen kobles til for første gang, har du muligheten til å stille klokken. Ovnen har en 24-timers klokke.

- Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.  
Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» eller «OFF» vises.
- Hvis du vil slå av klokken, trykk på **MER/MINDRE**-knappen til «OFF» vises og trykk deretter på **START**-knappen. Ovnen er klar til bruk.

**i** Hvis du har slått av klokken og vil slå den på igjen, trykker du på **TIDSUR**-tasten to ganger og følger 2b.

- Hvis du vil slå på klokken, trykk på **MER/MINDRE**-knappen til «on» vises og trykk deretter på **START**-knappen.

**Eksempel:** For å stille klokken til 18.45.

- Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å justere tidtakeren.
- Trykk på **START** for å bekrefte.
- Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å justere minutter.
- Trykk på **START** for å bekrefte.

**i** Når klokken er stilt, vil klokkeslettet vises på skjermen.

## 4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

Ovnen vil automatisk gå i ventemodus hvis den ikke brukes i løpet av en 5-minutters periode.

**Eksempel:** Hvis klokken ikke er stilt:

Displayet slås av.

Åpne døren eller trykk en knapp for å avslutte ventemodus.

**Eksempel:** Hvis klokken er stilt:

Etter 5-minutters perioden vises tiden.

## 4.3 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

**Eksempel:** For å endre 18.45 til 19.50.

1. Trykk to ganger på **TIDSUR**-tasten.
2. Trykk på **START**.
3. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «19» vises.
4. Trykk på **START**.
5. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «50» vises.
6. Trykk på **START**.

# 5. BRUK

## 5.1 Mikrobølger tilberedning

**Eksempel:** Varme opp suppe i to minutter og 30 sekunder på 560 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk **EFFEKTIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «560 W» vises.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk på **START**.

**i** I mikrobølgeovnens stekeprogram, kan temperaturen endres ved å trykke knappen rett under ønsket innstilling.

Når ovnen er i gang, kan temperaturen stilles ved å holde **EFFEKTIVÅ**-knappen inne til ønsket temperatur vises på skjermen. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.

## 4.4 For å avbryte klokken og gå i standby (strømsparingsmodus)

1. Trykk to ganger på **TIDSUR**-tasten.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «OFF» vises.
3. Trykk på **START** for å bekrefte.

## 4.5 Barnesikring

Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som hindrer at barn bruker den. Når låsen er aktivert, vil ikke mikrobølgeovnen fungere inntil sikkerhetsfunksjonen er slått av igjen. Det er kun mulig å slå av og på sikkerhetslåsen når ovnen ikke er i bruk.

**Eksempel:** For å slå låsen på.

Trykk og hold **STOPP**-knappen til «child lock»-symbolet vises.

**Eksempel:** For å slå låsen av.

Trykk og hold **STOPP**-knappen inne, inntil «child lock»-symbolet er slått av.

**i** Når barnesikring er aktivert, virker ingen knapper bortsett fra **STOPP**-knappen.

Ved valg av 800 W, er innstillingen av steketid maksimalt 15 min.

Dersom mikrobølgeovnen brukes, uansett innstilling, i 3 minutter eller lengre, vil viften gå i 2 minutter etter at programmet har stoppet. Åpne døren og viften vil stoppe, lukk døren og den vil starte inntil 2 minutter har gått (inkludert tiden døren var oppe). Om ovnen brukes i mindre enn 3 minutter, kommer ikke viften på.

Etter matlaging vil dreieskiven fortsette å rotere til kokekaret er tilbake i sin startposisjon. Lyset vil være på til rotasjonen er fullført eller i 5 sekunder (avhengig av hva som tar lengst tid). Ovnen vil pipe når den er ferdig. Hvis døren er åpen under denne prosessen, vil rotasjonen stoppe.

## 5.2 Effektnivåinnstilling

| Effektnivåinnstilling - Forslag til bruk |   |
|--|---|
| 800 W/HØY                                | Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, (f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende).   |
| 560 W                                    | Brukes til lengre matlaging av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene. |
| 400 W                                    | For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, (f.eks. retter med storfe kjøtt), anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.  |
| 240 W/TINING                             | For å tine, velg denne effektinnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å tilberede ris, pasta, melboller og lage eggekrem.  |
| 80 W                                     | For forsiktig tining, (for eksempel kremkaker eller smørdeig).  |
| 0 W                                      | For nedtellingsinnstilling.   |

W = WATT

## 5.3 Redusert effektnivå

| Tilberedningsmodus | Standardtid | Redusert effektnivå |
|--------------------|-------------|---------------------|
| Mikrobølge 800 W   | 15 minutter | Mikrobølge 560 W    |

## 5.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

**Eksempel:** For å legge til 2 minutter (120 sek.) bruk **START**-knappen.

1. Trykk **START** fire ganger.  
Steketiden vil øke med 120 sekunder.

## 5.5 Bruk av stopp-knappen

Trykk **STOPP**-knappen én gang for å velge Pause-modus.

Trykk på **STOPP**-knappen igjen for å avbryte steketiden.

## 5.6 Tidsur

Innstilling av tidsuret.

1. Trykk på **TIDSUR**-knappen.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk på **START**. Tiden vil automatisk starte.

**i** Tiden kan utvides mens tidsuret går ved å trykke på **START**-knappen. Tiden kan bare stilles dersom ovnen ikke er i bruk.

## 5.7 Hurtigstart

Du kan starte steking direkte ved 800 W/HØY i 30 sekunder ved å trykke **START**.

**i** For å legge til mer tid, trykk på **START**.

## 5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «oFF» vises.
3. Trykk på **START**.

For å skru på lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» vises.
3. Trykk på **START**.

## 5.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

1. Trykk **STOPP**-knappen eller åpne døren.
2. Ovnen vil gå i pausemodus i opptil 5 minutter.
3. Press **START** for å fortsette.


## 5.10 Favoritter


Ovnen har tre favorittoppskrifter.

- ☆<sub>1</sub> Smelte smør
- ☆<sub>2</sub> Smelte sjokolade
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake (koppkake)

**Eksempel:** For å mykne smør.

1. Trykk på **FAVORITT 1**-knappen to ganger.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å velge vekten.
3. Trykk på **START**.

 Hvis skjermen viser et roterende mønster indikerer dette at maten må røres i og snus. For å fortsette matlagingen, trykker du på **START**. På slutten av den automatiske tine tiden, vil programmet automatisk stoppe. Effektnivået på forhåndsinnstilte Favoritt-oppskrifter kan ikke justeres. 1-4 mug cakes (koppkaker) kan lages samtidig.

 **ADVARSEL!** Sjokoladen kan bli veldig varm. Trenger sjokoladen lenger koketid, legg til 10 sekunder. Vær forsiktig med sjokoladen da den kan bli overopphetet og brenne seg.

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

1. Trykk på **EFFEKTNIVA**-knappen for å velge effektnivå.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk og hold valgt **FAVORITT**-knapp inntil du hører et pip og en favoritt-stjerne vises på skjermen.

For å tilbake stille favoritter til fabrikkinnstillinger.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVÅ**-knappene 400 W i tre sekunder. Ovnen vil nullstille seg til fabrikkinnstillinger.

## 5.11 Automatisk tining


Autotining-modus finner automatisk ut korrekt tilberedning- og tidsinnstillingsmodus basert på matens vekt.

Velg mellom to autotining-menyer.

1. Automatisk tining: Kjøtt/fisk/fjærfe
2. Automatisk tining: Brød


**Eksempel:** For å tine 0,2 kg biff.

1. Velg automatisk tining ved å trykke én gang på knappen **AUTOTINING**.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å velge vekten.
3. Trykk på **START**.

 Hvis skjermen viser et roterende mønster indikerer dette at maten må røres i og snus. For å fortsette matlagingen, trykker du på **START**. På slutten av den automatiske tine tiden, vil programmet automatisk stoppe. Tid/effektjusteringer er ikke tilgjengelig i automatisk tining.

## 6. STEKETABELLER

### 6.1 Favoritter

| Favoritter          | Vekt         | Knapp          | Fremgangsåte  |
|---------------------|--------------|----------------|---|
| Smelte smør         | 0,05-0,25 kg | ☆ <sup>1</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Plasser smøret på en tallerken som tåler varme. Rør godt etter steking.</li> </ul>   |
| Smelte sjokolade    | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sup>2</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Brekk sjokoladen i små biter. Plasser sjokoladen i en varmebestandig tallerken. Rør når klokken ringer. Rør godt etter steking.</li> <li> <b>ADVARSEL!</b> Sjokoladen kan bli veldig varm. Trenger sjokoladen lenger koketid, 1 egg til 10 sekunder. Vær forsiktig med sjokoladen da den kan bli overopphetet og brenne seg.</li> </ul> |
| Mug Cake (koppkake) | 1-4 kopper   | ☆ <sup>3</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lag kaken etter oppskriften. Plasser koppen mot kanten av dreieplaten. La stå i 30 sekunder etter ferdig steking.</li> </ul>   |

### 6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

| Fyldig sjokolade-mug cake (koppkake) |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Ingredienser                         |                  |
| Til 1 kopp:                          |                  |
| 2½ ss (25 g)                         | hvetemel         |
| 2 ss (12 g)                          | kakao pulver     |
| 2½ ss ca (30 g)                      | sukker           |
| ¼ ts                                 | bakepulver       |
| 1½ ss (15 g)                         | Vegetabilsk olje |
| ¼ ts                                 | vaniljeekstrakt  |
| 1                                    | egg              |

Metode:

- Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
- Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
- Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
- Stek ved å bruke ☆<sup>3</sup>. Kaken vil heve ut av formen under steking. La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

Tips: For å lage appelsin-mug cake (koppkake), erstatter du vaniljeekstrakt med en halv teskje appelsinektstrakt.

**Bringebær Ripple-mug cake (koppkake)**

Ingredienser

Til 1 kopp:

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| 2½ ss (25 g) | hvetemel                    |
| 2½ ss (30 g) | sukker                      |
| ¼ ts         | bakepulver                  |
| 1½ ss (15 g) | Vegetabilsk olje            |
| ½ ts         | vaniljeekstrakt             |
| 1            | egg                         |
| 1½ ss        | bringebær syltetøy uten frø |

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
  2. Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
  3. Bland inn syltetøy med en skje for å jevne røren.
  4. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
  5. Stek ved å bruke ☆<sub>3</sub>. Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

**Eple-mug cake (koppkake)**

Ingredienser

Til 1 kopp:

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| 2½ ss (25 g) | hvetemel                 |
| 2 ss (30 g)  | mykt brunt sukker        |
| ¼ ts         | bakepulver               |
| ¼ ts         | malt kanel               |
| 1½ ss (15 g) | Vegetabilsk olje         |
| 1            | egg                      |
| 1½ ss (30 g) | eplejus                  |
| (7 g)        | biter av knust søt kjeks |

Metode:

1. Hell alle de tørre ingrediensene (bortsett fra kjeksene) i koppen, rør godt med en gaffel.
  2. Bland inn vegetabilsk olje og egg og bland godt.
  3. Bland forsiktig inn eplemosen ved å bruke en skje.
  4. Dryss med kjekssmuler fra søt kjeks.
  5. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
  6. Stek ved å bruke ☆<sub>3</sub>. Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Topp med en skjevanilje is.

**ADVARSEL!** Eplemosen vil bli varm.

| <b>Peanøtt-mug cake (koppkake)</b> |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| Ingredienser                       |                      |
| Til 1 kopp:                        |                      |
| 2½ ss (25 g)                       | hvetemel             |
| 2 ss (30 g)                        | mykt brunt sukker    |
| ¼ ts                               | bakepulver           |
| 1½ ss (15 g)                       | Vegetabilsk olje     |
| ¼ ts                               | vaniljeekstrakt      |
| 2 ss (30 g)                        | fin type peanøttsmør |
| 1                                  | egg                  |

| <b>Gulrot-mug cake (koppkake)</b> |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Ingredienser                      |                            |
| Til 1 kopp:                       |                            |
| 2 ss (20 g)                       | hvetemel                   |
| 2½ ss (30 g)                      | brunt sukker               |
| ¼ ts                              | bakepulver                 |
| ¼ ts                              | malt kanel                 |
| ¼ ts                              | malt muskat                |
| 1 ss                              | malte mandler              |
| 1½ ss (15 g)                      | solsikkeolje               |
|                                   | revet skall fra ½ appelsin |
| 30 g                              | raspet gulrot              |
| 1                                 | egg                        |
| Kremet glasur:                    | 15 g myknet smør           |
|                                   | 40 g melis                 |
|                                   | 40 g krem ost, ikke mager  |
|                                   | ½ ts appelsinjuice         |

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
  2. Bland inn vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt, peanøttsmør og egg, og bland godt.
  3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
  4. Stek ved å bruke ☆<sub>3</sub>. Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.


Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
  2. Bland inn solsikkeolje, revet appelsinskall, raspet gulrot og egg, og bland godt.
  3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
  4. Stek ved å bruke ☆<sub>3</sub>. Kaken vil heve ut av formen under steking.
  5. Lag kakedryss ved å blande smør, melis, smøreost og appelsinjuice.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.




La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.


| Sitron-mug cake (koppkake) |  |
|----------------------------|--|
| Ingredienser               |  |
| Til 1 kopp:                |  |
| 2½ ss (25 g)               | hvetemel                               |
| 2½ ss ca (30 g)            | sukker                                 |
| ¼ ts                       | bakepulver                             |
| 1½ ss (15 g)               | Vegetabilsk olje                       |
| 1ts                        | revet sitronskall                      |
| 1                          | egg                                    |
| Kakedryss:                 | 1 ss sitronjus blandet med 2 ss sukker |

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
2. Bland inn vegetabilsk olje, revet sitronskall og egg, og bland godt.
3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
4. Stek ved å bruke . Kaken vil heve ut av formen under stekingen.
5. Lag dryss av sitronjus og sukker.
6. Når kaken er ferdig, løsne kaken, stikk små hull over hele kaken og dryss på kakedryssset, og la stå i 30 sekunder.

### 6.3 Automatisk tining

| Automatisk tining  | Vekt       | Knapp  | Fremgangsåte   |
|--|------------|--|--|
| Kjøtt/fisk/fugl<br><br>(Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser) | 0,2-0,8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint.</li> <li>• Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.</li> </ul> <p> Passer ikke for hel fugl.</p> |
| Brød   | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg brødsnivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.</li> </ul>  |

-  Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt. For mat som veier mer eller mindre enn vekten som er oppgitt i tabellen, bruk manuell vekt-funksjonen. Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen. Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket. Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.



## 6.4 Varme opp mat og drikke

| Mat/drikke                               | Mengde<br>-g/ml- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode  |
|--|------------------|---------------------------|--------------|---|
| Melk, 1 kopp                             | 150              | 800 W                     | 1            | skal ikke dekkes til  |
| Vann, 1 kopp                             | 150              | 800 W                     | 1-2          | skal ikke dekkes til  |
| 6 kopper                                 | 900              | 800 W                     | 10-12        | skal ikke dekkes til  |
| 1 bolle                                  | 1000             | 800 W                     | 11-13        | skal ikke dekkes til  |
| Tallerkenretter                          | 400              | 800 W                     | 3-6          | skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program  |
| Stuing/suppe                             | 200              | 800 W                     | 1-2          | til, rør etter oppvarming   |
| Grønnsaker                               | 500              | 800 W                     | 4-5          | ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program  |
| Kjøtt, 1 stykke <sup>1)</sup>            | 200              | 800 W                     | 3-4          | dekk med et tynt lag saus, og dekk til  |
| Fiskefilet <sup>1)</sup>                 | 200              | 800 W                     | 2-3          | dekk til  |
| Kake, 1 stykke                           | 150              | 400 W                     | ½            | legg i en ildfast form  |
| Babymat, 1 glass                         | 190              | 400 W                     | 1            | ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm |
| Smelte margarin eller smør <sup>1)</sup> | 50               | 800 W                     | ½            | dekk til  |
| Smelte sjokolade                         | 100              | 400 W                     | 2-3          | rør med jevne mellom rom  |

<sup>1)</sup> Kjøleskapstemperatur

## 6.5 Tining

| Mat               | Mengde<br>-g- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode   | Hviletid<br>-Min- |
|-------------------|---------------|---------------------------|--------------|--|-------------------|
| Gulasj            | 500           | 240 W                     | 8-12         | rør etter halvgått program                               | 10-30             |
| Kaker, pr. stykke | 150           | 80 W                      | 2-5          | legg i en ildfast form                                   | 5                 |
| Frukt             | 250           | 240 W                     | 4-5          | fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program | 5                 |

## 6.6 Matlaging fra frossen mat

| Mat             | Mengde<br>-g- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode                         | Hviletid<br>-Min- |
|-----------------|---------------|---------------------------|--------------|--------------------------------|-------------------|
| Fiskefilet      | 300           | 800 W                     | 10-12        | dekk til                       | 2                 |
| Tallerkenretter | 400           | 800 W                     | 9-11         | dekk til, rør etter 6 minutter | 2                 |

## 6.7 Matlaging

| Mat                | Mengde<br>-g- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode   | Hviletid<br>-Min- |
|--------------------|---------------|---------------------------|--------------|--|-------------------|
| Brokkoli/<br>Erter | 500           | 800 W                     | 9-11         | del i små buketter, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning                      | -                 |
| Gulrøtter          | 500           | 800 W                     | 10-12        | skjær i skiver, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning                          | -                 |
| Ristede skiver     | 1000          | 800 W                     | 19-21        | tilsett krydder etter egen smak, plasser i en grunn terteform og snu halvveis gjennom tilberedningstiden | 10                |
| Fiskefilet         | 200           | 800 W                     | 3-4          | krydre etter smak, plasser i en grunn terteform vend den etter halvgått program                          | 2                 |


**i** Om mikroovnen brukes uansett innstilling i 3 minutter eller lengre, vil viften være på i 2 minutter etter at programmet har stoppet. Viften stopper når døren åpnes og starter når døren lukkes, helt til 2 minutter har gått, (inkludert tiden døren var åpen). Om ovnen brukes i mindre enn 3 minutter, kommer ikke viften på.


## 7. TIPS OG IDEER

### 7.1 Mikrobølgesikre kokekar

| Kokekar  | Mikrobølge-sikker | Kommentarer   |
|--|-------------------|---|
| Aluminiumsfolie/<br>foliebeholdere                   | ✓ / ✗             | Små stykker med aluminiumsfolie kan brukes til å beskytte matvarer mot overoppheting. Folien må plasseres minst 2 cm fra veggene på ovnen, siden overslag kan forekomme. Foliebeholdere anbefales ikke hvis ikke det er spesielt oppgitt fra produsenten. Følg veiledningen nøye. |
| Porselen og<br>keramikk                              | ✓ / ✗             | Porselen, keramikk, glaserte leirvarer og benporselen kan vanligvis brukes, bortsett fra de som har metalldekor.  |
| Glasstøy, f.eks.<br>Pyrex®                           | ✓                 | Man bør være forsiktig med bruk av glasstøy, siden det kan knuse eller sprekke dersom det varmes opp raskt.   |
| Metall   | ✗                 | Man anbefaler ikke bruk av metallkokekar i kombinasjon med mikrobølgeenergi. Overslag kan oppstå, og det kan forårsake brann.   |
| Plast/styrenplast,<br>f.eks. hurtigmat-<br>beholdere | ✓                 | Man bør være forsiktig med bruk av disse, siden noen beholdere deformeres, smelter eller misfarges ved høye temperaturer.   |
| Fryse-/stekeposer                                    | ✓                 | De må stikkes hull i for å slippe ut damp. Pass på at posene er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Bruk ikke plast- eller metallklips, disse kan smelte eller ta fyr på grunn av overslag.   |
| Papir-tallerkener,<br>kopper og tørkerull            | ✓                 | Brukes kun til forsiktig oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Man bør være forsiktig, overoppheting kan forårsake brann.   |
| Halm-og<br>trebeholdere                              | ✓                 | Pass alltid på når disse materialene brukes, overoppheting kan forårsake brann.   |
| Resirkulert papir og<br>avisapapir                   | ✗                 | Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann.  |

## 7.2 Mikrobølger tining råd

| Mikrobølger tining råd |   |
|------------------------|---|
| Ingredienser           | Matvarer med mye fett eller sukker (f.eks. fete sauser eller eplepai) trenger kortere oppvarming. Man bør være forsiktig da overoppheting kan forårsake brann.  |
| Størrelse              | For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.  |
| Temperatur             | Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Skjær i mat med fyll, (for eksempel berlinerboller), for å slippe ut varme eller damp.   |
| Anrette                | Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. (f.eks. lårstykker av kylling).  |
| Dekke til              | Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.   |
| Stikke hull            | Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, (f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser).<br> <b>VIKTIG!</b> Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, (for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg). |
| Rør, vend og flytt på  | For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.  |
| Hvile                  | Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.  |
| Dekke                  | Varme områder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkles med foliebiter som reflekterer mikrobølgene.  |

-  Bruk grytelapper eller -hansker når du tar mat ut av ovnen, for å unngå brannskår. Åpne alltid beholdere, popkornposer, stekeposer osv. vendt fra ansikt og hender for å unngå brannskår fra damp. Stå på litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannskår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen. Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannskår.

## 8. HVA DU GJØR HVIS


| Hvis   | Kontroll/råd . . .  |
|--|---|
| Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sjekk sikringene i sikringskapet.</li> <li>• Ikke strømmen har gått.</li> <li>• Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.</li> </ul>   |
| Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Døren er lukket godt igjen.</li> <li>• Dørtetningen og frontrammen er rene.</li> <li>• <b>START</b>-knappen har blitt trykket på.</li> </ul>   |
| Dreieplaten ikke dreier?                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet.</li> <li>• Formene ikke går utover kanten av dreieplaten.</li> <li>• Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere.</li> <li>• Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.</li> </ul> |
| Mikrobølgeene ikke kan slås av?                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble ovnen fra sikringsboksen.</li> <li>• Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.</li> </ul>   |
| Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.</li> </ul>   |
| Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller,</li> <li>• Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller,</li> <li>• Still inn et høyere effektnivå.</li> </ul>                          |
| Vil ikke døren åpne seg på grunn av strømbrydd?          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Åpne døren forsiktig ved å trekke utover nederst i høyre hjørne på dørglasset.</li> </ul>  |

## 9. SPESIFIKASJONER


|   |  |
|---|--|
| Nettspenning med vekselstrøm              | 220-240 V, 50 Hz, enfaset                          |
| Sikring/kretsbytter for fordelingsledning | Minimum 10 A                                       |
| Nødvendig vekselstrømsspenning:           | Mikrobølge 1.25 kW                                 |
| Utgangseffekt:                            | Mikrobølge 800 W (IEC 60705)                       |
| Mikrobølgefrekvens                        | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)         |
| Utvendige dimensjoner:                    | KMFE172TE 595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D)     |
| Innvendige dimensjoner                    | 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Ovnskapasitet                             | 17 litres <sup>2)</sup>                            |
| Dreieplate                                | ø 272 mm, glass                                    |
| Vekt                                      | ca. 16 kg  |

- <sup>1)</sup> Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011. I tråd med standarden er produktet klassifisert som ustyr i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at utstyret med overlegg genererer radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat. Klasse B betyr at utstyret er egnet for bruk i private husholdninger.
- <sup>2)</sup> Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde. Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

## 10. MILJØINFORMASJON

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det.

Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.

Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

# SPIS TREŚCI

|  |     |
|--|-----|
| 1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA ..... | 128 |
| 2. MONTAŻ .....                                    | 133 |
| 3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA .....                       | 137 |
| 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA .....            | 138 |
| 5. OBSŁUGA .....                                   | 139 |
| 6. TABELE GOTOWANIA .....                          | 143 |
| 7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI .....                   | 149 |
| 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....                   | 151 |
| 9. DANE TECHNICZNE .....                           | 152 |
| 10. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA .....  | 152 |

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

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



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

## 1. ⚠️ WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru. Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.



**WAŻNE!** WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.



### **OSTRZEŻENIE!**

Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.



### **OSTRZEŻENIE!**

Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.



### **OSTRZEŻENIE!**

Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.



Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.

Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.

Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchence mikrofalowej jest zabronione.

Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.

Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi**. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.

Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.

## 1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:

Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwi oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwi nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

Wnętrze kuchenki:

W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Obudowa kuchenki:

Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwi w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściernych.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej: Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.



### **WAŻNE!**

Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.



### **WAŻNE!**

Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.



### **OSTRZEŻENIE!**

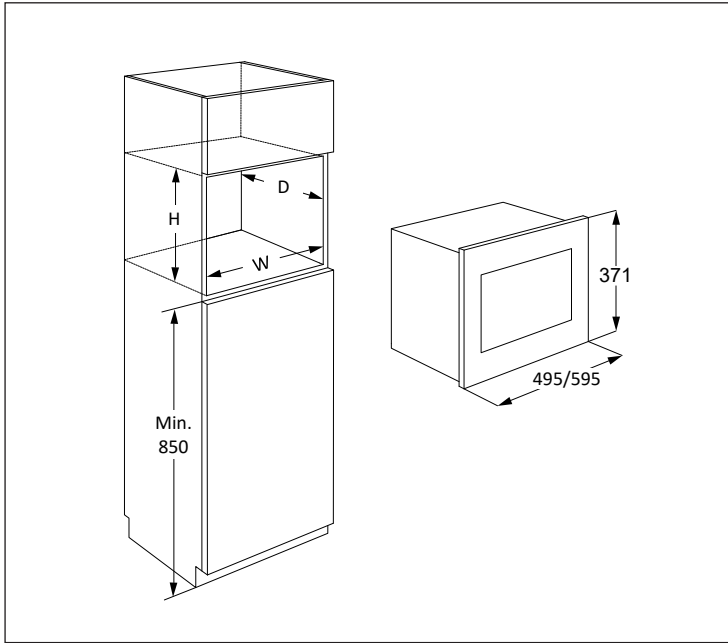
Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalają dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia.



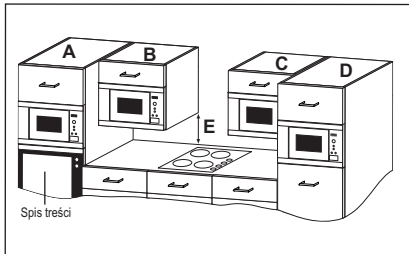
### **WAŻNE!**

Do czyszczenia jakiegokolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

## 2. MONTAŻ



Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A, B, C lub D:



| Pozycja | Wymiary wnętrza<br>szer. głęb. wys. |
|---------|-------------------------------------|
| A       | 562 x 550 x 360                     |
| B+C     | 562 x 300 x 350<br>562 x 300 x 360  |
| D       | 562 x 500 x 350<br>562 x 500 x 360  |

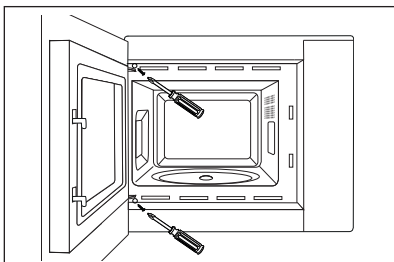
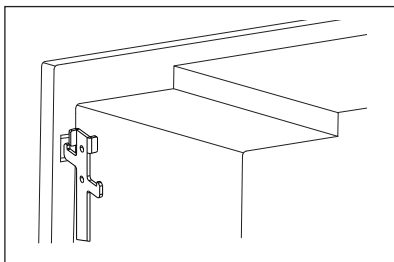
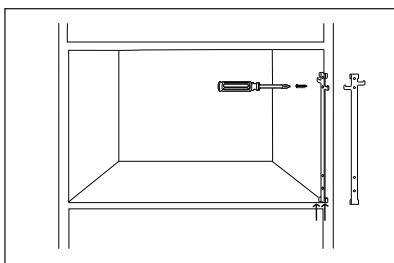
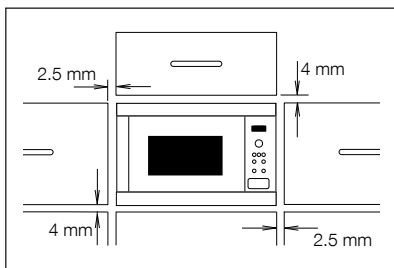
Wymiary w mm

### 2.1 Bezpieczne korzystanie z urządzenia

W razie montażu kuchenki w pozycji B lub C :

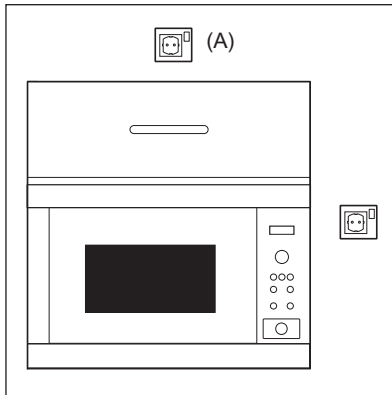
- Szafka musi znajdować się co najmniej 500 mm (E) nad blatem i nie może być zamontowana bezpośrednio nad płytą grzejącą.
- To urządzenie zostało przetestowane i zatwierdzone do użytku tylko w pobliżu płyt gazowych, elektrycznych i indukcyjnych.
- Należy zapewnić wystarczającą ilość miejsca między płytą grzejącą a kuchenką, aby zapobiec przegraniu kuchenki oraz najbliższych szafek i akcesoriów.
- Podczas pracy kuchenki mikrofalowej nie należy włączać z płyty grzejącej bez garnków.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej należy zachować ostrożność.

## 2.2 Montaż urządzenia



1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Kuchenka jest przeznaczona do montażu w standardowej szafce o wysokości 350 mm. W razie montażu w szafce o wysokości 360 mm: Odkręć i zdejmij 4 nóżki na dole kuchenki. Obróć nóżki o 90 stopni i dopasuj wzdłuż długiej krawędzi frontu kuchenki.
3. Zamontuj zaczep mocujący z prawej strony szafki kuchennej zgodnie z dostarczoną instrukcją.
4. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. Zamocuj kuchenkę z lewej strony przy pomocy dwóch wkrętów dostarczonych w zestawie.
5. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 2.5 mm (patrz rysunek).

## 2.3 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 10 A.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączenia do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

## 2.4 Dodatkowe wskazówki

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

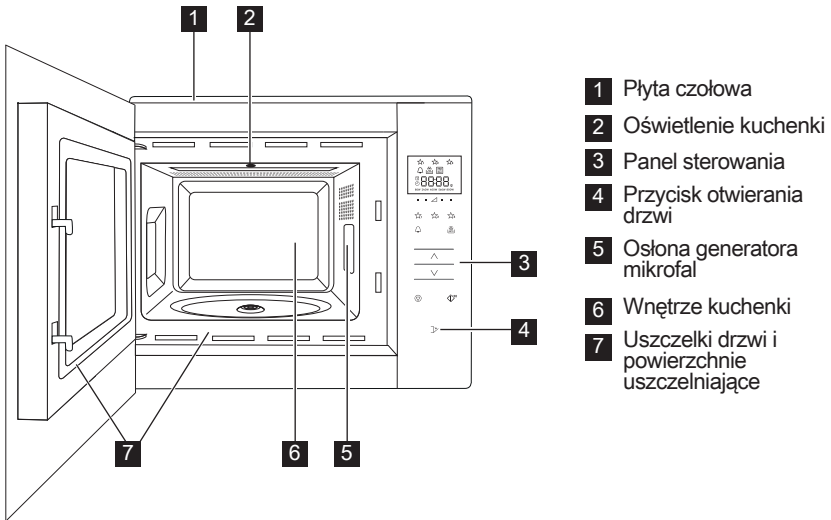
- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

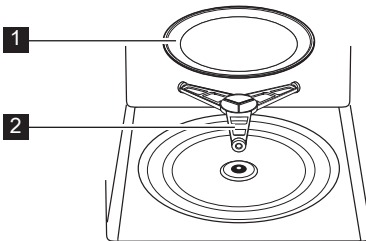


## 3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

### 3.1 Kuchenka mikrofalowa



### 3.2 Akcesoria

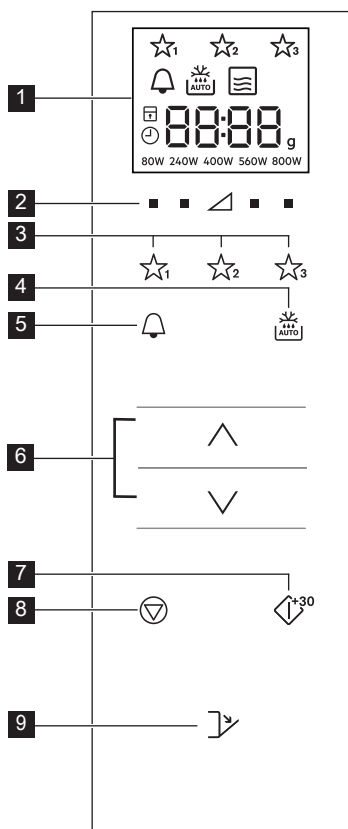


Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

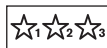
- 1 Podstawa obrotowa
  - 2 Podpórka podstawy obrotowej
- Umieść podpórkę podstawy obrotowej w otworze w spodniej ścianie wnętrza kuchenki.
  - Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
  - Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

**i** Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.

### 3.3 Panel sterowania



#### 1 Wskaźniki na wyświetlaczu



Ulubione



Timer kuchenny



Automatyczne rozmrażanie



Mikrofałe



Zatrzymaj/anuluj



Zabezpieczenie przed dziećmi



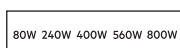
Ustaw zegar



Elementy wyświetlacza



Masa



Poziomy mocy

2 Przyciski poziomów mocy

3 Przyciski ulubionych dań

4 Przycisk automatycznego rozmrażania

5 Przycisk Timer

6 Przyciski Więcej/Mniej

7 Przycisk Start/Zatwierdź/ Przycisk Szybki start

8 Przycisk Stop

9 Przycisk otwierania drzwi

## 4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

### 4.1 Podłączenie

Przy pierwszym włączeniu kuchenki istnieje możliwość ustawienia zegara. Kuchenka wyposażona jest w 24-godzinny zegar.

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "on" lub "oFF".
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ** dopóki nie pojawi się "oFF", a następnie naciśnij przycisk **START**. Kuchenka jest gotowa do pracy.


**i** Jeśli zegar został wyłączony i chcesz go ponownie włączyć, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY** i przejdź do punktu 2b.

- 2b. Żeby włączyć zegar, naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ** dopóki nie pojawi się "on", a następnie naciśnij przycisk **START**.

**Przykład:** Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

3. Naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, ustaw wskazanie minut.
4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

 Jeśli zegar jest ustawiony, jego bieżące wskazanie będzie widoczne na wyświetlaczu.

## 4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

Kuchenka przełączy się automatycznie do trybu czuwania, jeśli nie będzie używana przez ponad 5 minut.

**Przykład:** Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:

Wyświetlacz się wyłączy.

Otwórz drzwiczki i naciśnij dowolny przycisk, żeby przejść do trybu czuwania.

**Przykład:** Jeśli zegar został już ustawiony:

Po upływie 5 minut wskazanie zegara będzie widoczne.

## 4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

**Przykład:** Zmiana ustawienia z 18:45 na 19:50.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "19".
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "50".
6. Naciśnij przycisk **START**.

## 4.4 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.


## 4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w funkcję zabezpieczającą, która chroni przed jej przypadkowym uruchomieniem przez dzieci. Jeśli zabezpieczenie zostanie włączone, nie będzie można uruchomić żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia zabezpieczenia.

Włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia jest możliwe tylko wtedy, gdy kuchenka nie znajduje się w trakcie pracy.

**Przykład:** Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie pojawi się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

**Przykład:** Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie wyłączy się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".


 Gdy zabezpieczenie jest włączone, wszystkie przyciski oprócz przycisku **STOP** są wyłączone.

# 5. OBSŁUGA

## 5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

**Przykład:** Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 560 W.

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie "560 W".
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 W trybie pracy z mikrofalami możesz wyregulować poziom mocy kuchenki, naciskając przycisk znajdujący się bezpośrednio poniżejżądanego ustawienia.

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nowe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu.

Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 800 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 15 minut.

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do

upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w położeniu początkowym. Oświetlenie kuchenki będzie pozostawało włączone do póki obrót się nie zakończy lub przez 5 sekund (w zależności od tego, co będzie trwało dłużej). Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie tego procesu, obroty zostaną zatrzymane.

## 5.2 Poziomy mocy

| Ustawienie mocy            | Zalecane użycie   |
|----------------------------|---|
| 800 W/<br>WYSOKA           | Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp).   |
| 560 W                      | Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach. |
| 400 W                      | Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzenia, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.  |
| 240 W/<br>ROZMRAŻ-<br>ANIE | W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.   |
| 80 W                       | Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).  |
| 0 W                        | Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.   |

W = WATY

## 5.3 Obniżony poziom mocy

| Tryb gotowania  | Standardowy czas | Obniżony poziom mocy |
|-----------------|------------------|----------------------|
| Mikrofałe 800 W | 15 minut         | Mikrofałe 560 W      |

## 5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

**Przykład:** Wydłużenie procesu o 2 minuty (120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

1. Naciśnij przycisk **START** cztery razy.  
Czas gotowania wydłuży się o 120 sekund.

## 5.5 Korzystanie z przycisku STOP


Naciśnij jeden raz przycisk **STOP**, żeby włączyć pauzę.

Naciśnij ponownie przycisk **STOP**, żeby anulować ustawiony czas procesu.

## 5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.

 Podczas pracy timera można wydłużyć czas, naciskając przycisk **START**.

Funkcja timera jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

## 5.7 Szybki start

Kuchenkę można uruchomić bezpośrednio z mocą 800 W/WYSOKA na 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START**.

 Żeby dodatkowo wydłużyć czas, naciśnij przycisk **START**.

## 5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "on".
3. Naciśnij przycisk **START**.

## 5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

1. Naciśnij przycisk **STOP** lub otwórz drzwiczki.
2. Kuchenka przełączy się w tryb pauzy trwający maksymalnie 5 minut.
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby kontynuować gotowanie.


## 5.10 Ulubione


Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

- ☆<sub>1</sub> Zmiękczenie masła
- ☆<sub>2</sub> Topienie czekolady
- ☆<sub>3</sub> Ciasto w kubku

**Przykład:** Zmiękczenie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Poziomów mocy w zaprogramowanych programach ulubionych nie można zmieniać. Można ugotować jednocześnie od 1 do 4 ciastek w kubku.

 **OSTRZEŻENIE!** Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żądaną moc.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

1. Naciśnij przycisk **STOP**.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **POZIOM MOCY 400 W** przez 3 sekundy.  
Kuchenka przywróci fabryczne ustawienia ulubionych programów.

## 5.11 Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania automatycznie dobiera właściwy tryb i czas gotowania na podstawie masy potrawy.

Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

1. Automatyczne rozmrażanie:  
Mięso/Ryby/Drób
2. Automatyczne rozmrażanie: Pieczywo

**Przykład:** Rozmrażanie 0,2 kg steka.

1. Wybierz menu programów automatycznego rozmrażania, naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

**i** Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Ustawienia czasu/mocy są niedostępne w trybie automatycznego rozmrażania.

## 6. TABELE GOTOWANIA

### 6.1 Ulubione

| Ulubione           | Ciężar       | Przycisk       | Procedura   |
|--------------------|--------------|----------------|---|
| Zmiękczenie masła  | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.</li> </ul>  |
| Topienie czekolady | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.</li> </ul> <p><b>⚠ OSTRZEŻENIE:</b> Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.</p> |
| Ciasto w kubku     | 1-4 kubki    | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.</li> </ul>  |

### 6.2 Przepisy na ciasto w kubku

| Czekoladowe ciasto w kubku |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Składniki na 1 kubek:      |                            |
| 2½ łyżki stołowej (25 g)   | zwykłej mąki               |
| 2 łyżki (12 g)             | kakao                      |
| 2½ łyżki stołowej (30 g)   | drobnego cukru do wypieków |
| ¼ łyżeczki                 | proszku do pieczenia       |
| 1½ łyżki (15 g)            | oleju roślinnego           |
| ¼ łyżeczki                 | aromatu waniliowego        |
| 1                          | średnie jajko              |

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem czekoladowym.

Wskazówka: Żeby przygotować czekoladowo-pomarańczowe ciasto w kubku, zastąp aromat waniliowy ¼ łyżeczki aromatu pomarańczowego.

**Ciasto z dżemem malinowym w kubku**

Składniki na 1 kubek:

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| 2½ łyżki stołowej (25 g) | zwykłej mąki               |
| 2½ łyżki stołowej (30 g) | drobnego cukru do wypieków |
| ¼ łyżeczki               | proszku do pieczenia       |
| 1½ łyżki (15 g)          | oleju roślinnego           |
| ½ łyżeczki               | aromatu waniliowego        |
| 1                        | średnie jajko              |
| 1½ łyżki                 | malinowego bez pestek      |

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
  2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
  3. Ostrożnie dodaj dżem tak, by wniknął w mieszaninę.
  4. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
  5. Gotuj, używając: ☆☆. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
- Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem waniliowym.

**Angielska szarlotka (apple crumble) w kubku**

Składniki na 1 kubek:

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 2½ łyżki stołowej (25 g) | zwykłej mąki              |
| 2 łyżki (30 g)           | drobnego cukru brązowego  |
| ¼ łyżeczki               | proszku do pieczenia      |
| ¼ łyżeczki               | tartego cynamonu          |
| 1½ łyżki (15 g)          | oleju roślinnego          |
| 1                        | średnie jajko             |
| 1½ łyżki (30 g)          | musu jabłkowego           |
| pół (7 g)                | herbatnika, rozkruszonego |

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka (oprócz herbatnika) i wymieszaj je dobrze widelcem.
  2. Dodaj olej roślinny i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
  3. Ostrożnie dodaj mus jabłkowy tak, by wniknął w mieszaninę.
  4. Posyp okruchami z herbatnika.
  5. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
  6. Gotuj, używając: ☆☆☆. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
- Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.

**OSTRZEŻENIE:** Mus jabłkowy będzie gorący.



| <b>Ciasto z masłem orzechowym w kubku</b> |                             |
|---|-----------------------------|
| Składniki na 1 kubek:                     |                             |
| 2½ łyżki stołowej (25 g)                  | zwykłej mąki                |
| 2 łyżki (30 g)                            | drobnego cukru brązowego    |
| ¼ łyżeczki                                | proszku do pieczenia        |
| 1½ łyżki (15 g)                           | oleju roślinnego            |
| ¼ łyżeczki                                | aromatu waniliowego         |
| 2 łyżki (30 g)                            | gładkiego masła orzechowego |
| 1   | średnie jajko               |

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
  2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy, masło orzechowe i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
  3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
  4. Gotuj, używając: ☆₃ . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
- Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

| <b>Ciasto marchewkowe w kubku</b>   |                              |
|---|------------------------------|
| Składniki na 1 kubek:   |                              |
| 2 łyżki (20 g)  | zwykłej mąki                 |
| 2½ łyżki (30 g)   | cukru brązowego              |
| ¼ łyżeczki  | proszku do pieczenia         |
| ¼ łyżeczki  | tartego cynamonu             |
| ¼ łyżeczki  | tartej gałki muszkatołowej   |
| 1 łyżka   | startych migdałów            |
| 1½ łyżki (15 g)   | oleju roślinnego             |
|   | Starta skórka z ½ pomarańczy |
| 30 g  | startej marchewki            |
| 1   | średnie jajko                |
| Masa kremowa do pokrycia: 15 g masła, miękkiego, 40 g cukru pudru, 40 g pełnotłustego kremowego twarogu, ½ łyżeczki soku z pomarańczy |                              |

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
  2. Dodaj olej słonecznikowy, tartą skórkę pomarańczową, tartą marchewkę i jajko; dobrze wymieszaj.
  3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
  4. Gotuj, używając: ☆₃ . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
  5. Przygotuj pokrycie, mieszając masło, cukier puder, kremowy twaróg i sok pomarańczowy.
- Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.




Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.


| <b>Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym</b>                            |                           |
|---|---------------------------|
| Składniki na 1 kubek:   |                           |
| 2½ łyżki stołowej (25 g) zwykłej mąki                                 |                           |
| 2½ łyżki stołowej (30 g) drobnego cukru do wypieków                   |                           |
| ¼ łyżeczki  | proszku do pieczenia      |
| 1½ łyżki (15 g)   | oleju roślinnego          |
| 1 łyżeczka  | startej skórki cytrynowej |
| 1   | średnie jajko             |
| Poncz: 1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków |                           |

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, startą skórkę cytrynową i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj poncz, mieszając sok z cytryny z cukrem do wypieków.
6. Po zakończeniu pieczenia, wyjmij ciasto, ponakluwaj je od góry patyczkiem do pieczenia, a następnie polej je ponczem i odstaw na 30 sekund.

### 6.3 Automatyczne rozmrażanie

| Automatyczne rozmrażanie  | Ciężar     | Przycisk   | Procedura  |
|---|------------|--|--|
| Mięso/ryba/drób<br><br>(całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kiełbaski) | 0,2-0,8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej.</li> <li>• Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zastój cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową.</li> <li>• Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> <li>• Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.</li> </ul> <p> Nieodpowiednie dla całego kurczaka.</p> |
| Chleb   | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej.</li> <li>• Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki.</li> <li>• Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.</li> </ul>  |

-  Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia. W przypadku potraw o masie/ilości innej niż podano w tabeli należy stosować ustawienia ręczne. Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Steki i kotlety należy rozmrażać w jednej warstwie. Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

## 6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

| Potrawa/napój                                   | Ilość<br>-g/ml- | Ustawienie<br>mocy | Czas<br>-min- | Metoda  |
|---|-----------------|--------------------|---------------|---|
| Mleko, 1 filiżanka                              | 150             | 800 W              | 1             | nie przykrywać  |
| Woda, 1 filiżanka                               | 150             | 800 W              | 1-2           | nie przykrywać  |
| 6 filiżanek                                     | 900             | 800 W              | 10-12         | nie przykrywać  |
| 1 naczynie                                      | 1000            | 800 W              | 11-13         | nie przykrywać  |
| Potrawa na jednym talerzu                       | 400             | 800 W              | 3-6           | połać sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania  |
| Zupa/gulasz                                     | 200             | 800 W              | 1-2           | przykryć, wymieszać po ugotowaniu   |
| Warzywa   | 500             | 800 W              | 4-5           | w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania                                    |
| Mięso, 1 plaster <sup>1)</sup>                  | 200             | 800 W              | 3-4           | posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć  |
| Filet rybny <sup>1)</sup>                       | 200             | 800 W              | 2-3           | przykryć  |
| Ciasto, 1 kawałek                               | 150             | 400 W              | ½             | umieścić w naczyniu do tarty  |
| Jedzenie dla dzieci, 1 słoik                    | 190             | 400 W              | 1             | przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę |
| Rozpuszczanie margaryny lub masła <sup>1)</sup> | 50              | 800 W              | ½             | przykryć  |
| Rozpuszczanie czekolady                         | 100             | 400 W              | 2-3           | mieszać co pewien czas  |

<sup>1)</sup> zamrożone

## 6.5 Rozmrażanie

| Potrawa           | Ilość<br>-g- | Ustawienie<br>mocy | Czas<br>-min- | Metoda  | Czas<br>pozosta-<br>wienia<br>-min- |
|-------------------|--------------|--------------------|---------------|---|-------------------------------------|
| Gulasz            | 500          | 240 W              | 8-12          | wymieszać w połowie rozmrażania                       | 10-30                               |
| Ciasto, 1 kawałek | 150          | 80 W               | 2-5           | umieścić w naczyniu do tarty                          | 5                                   |
| Owoce             | 250          | 240 W              | 4-5           | rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania | 5                                   |

## 6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

| Potrawa                      | Ilość<br>-g- | Ustawienie<br>mocy | Czas<br>-min- | Metoda                               | Czas<br>pozosta-<br>wienia<br>-min- |
|------------------------------|--------------|--------------------|---------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Filet rybny                  | 300          | 800 W              | 10-12         | przykryć                             | 2                                   |
| Potrawa na<br>jednym talerzu | 400          | 800 W              | 9-11          | przykryć, wymieszać po 6<br>minutach | 2                                   |

## 6.7 Gotowanie

| Potrawa             | Ilość<br>-g- | Ustawienie<br>mocy | Czas<br>-min- | Metoda   | Czas<br>pozosta-<br>wienia<br>-min- |
|---------------------|--------------|--------------------|---------------|--|-------------------------------------|
| Brokuły/<br>Groszek | 500          | 800 W              | 9-11          | dodać 4–5 łyżek stołowych<br>wody, przykryć, wymieszać w<br>połowie gotowania                          | -                                   |
| Marchewka           | 500          | 800 W              | 10-12         | pokroić w plasterki, dodać 4–<br>5 łyżek stołowych wody,<br>przykryć, wymieszać w<br>połowie gotowania | -                                   |
| Pieczeń             | 1000         | 800 W              | 19-21         | doprawić do smaku, ułożyć w<br>płytkiej formie do pieczenia, w<br>połowie procesu odwrócić             | 10                                  |
| Filet rybny         | 200          | 800 W              | 3-4           | doprawić do smaku, umieścić<br>w naczyniu do tarty, przykryć   | 2                                   |


**i** Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.


## 7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

### 7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

| Pojemnik   | Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych | Uwagi   |
|--|--|---|
| Folia aluminiowa/<br>pojemniki z folii                       | ✓ / ✗                                  | Małych kawałków folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji. |
| Porcelana i ceramika   | ✓ / ✗                                  | Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.  |
| Szkló np. Pyrex®   | ✓                                      | Należy zachować ostrożność podczas korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu.  |
| Metal  | ✗                                      | Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar.  |
| Plastik/polistyren np.<br>pojemniki na potrawy typu fastfood | ✓                                      | Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształcają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze.   |
| Woreczki do zamrażania/<br>pieczenia                         | ✓                                      | Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego.   |
| Papier - talerze,<br>kubki i papier śniadaniowy              | ✓                                      | Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.   |
| Pojemniki ze słomy<br>lub drewna                             | ✓                                      | Korzystając z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.  |
| Papier makulaturowy<br>i gazety                              | ✗                                      | Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru.   |

## 7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

| Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej |   |
|--|---|
| Skład  | Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.  |
| Wielkość   | W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.  |
| Temperatura potraw                                 | Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.   |
| Rozmieszczenie                                     | Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia.   |
| Przykrycie   | Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.  |
| Przekłuwanie                                       | Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski).<br> <b>WAŻNE!</b> Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania. |
| Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia             | W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.  |
| Pozostawienie                                      | Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.   |
| Ośłona   | Nagrzone części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. udka i skrzydełka kurczaka).   |

-  Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


| Problem  | Sprawdź, czy . . .   |
|--|--|
| Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo.</li> <li>• Nie występuje przerwa w dostawie energii.</li> <li>• Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.</li> </ul>  |
| Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drzwi są prawidłowo zamknięte.</li> <li>• Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste.</li> <li>• Naciśnięty został przycisk <b>START</b>.</li> </ul>   |
| Podstawa obrotowa nie obraca się?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd.</li> <li>• Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej.</li> <li>• Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie.</li> <li>• We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.</li> </ul> |
| Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Odłącz urządzenie od źródła zasilania.</li> <li>• Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.</li> </ul>   |
| Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX. Lampkę podświetlającą wnętrze kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX.</li> </ul>   |
| Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub</li> <li>• Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub</li> <li>• Ustaw wyższą moc.</li> </ul>   |
| Drzwiczki nie otwierają się z powodu przerwy w dostawie prądu? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Otwórz drzwiczki ostrożnie, ciągnąc je na zewnątrz za prawy dolny narożnik szklanej powłoki drzwi.</li> </ul>   |

## 9. DANE TECHNICZNE


|  |   |   |
|--|---|---|
| Napięcie przemienne                    | 220-240 V, 50 Hz, jednofazowe                                 |   |
| Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik | Minimalny 10 A  |   |
| Pobór mocy:                            | Mikrofale   | 1.25 kW   |
| Moc wyjściowa:                         | Mikrofale   | 800 W (IEC 60705)                               |
| Częstotliwość mikrofal                 | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / Klasa B)                    |   |
| Wymiary zewnętrzne:                    | KMFE172TE   | 595 mm (szer.) x 371 mm (wys.) x 312 mm (głęb.) |
| Wymiary wnętrza                        | 285 mm (szer.) x 202 mm (wys.) x 298 mm (głęb.) <sup>2)</sup> |   |
| Pojemność kuchenki                     | 17 litrów <sup>2)</sup>                                       |   |
| Podstawa obrotowa                      | Ø 272 mm, szkło   |   |
| Masa                                   | ok. 16 kg   |   |

- <sup>1)</sup> To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011. Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw. Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.
- <sup>2)</sup> Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

## 10. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia ponownego przetworzenia.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.









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



TINS-B237URRO

